



ans après... le millésime 2019

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



2019, un millésime sous haute tension

2019 est une année qui marque l'histoire des Vignobles de la famille Fayat puisque nous célébrons deux anniversaires : la 50^{ème} récolte du Château La Dominique et la 10^{ème} pour Château Fayat.

Chaque récolte est un nouveau challenge, une nouvelle histoire. « Sous haute tension », voilà le fil d'ariane de ce millésime 2019.

Le ton est donné dès l'automne qui augure une année météorologique des plus contrastée. Alors que le mois d'Octobre est marqué par un déficit pluviométrique, Novembre et Décembre battent des records de précipitations. Novembre reste même dans les annales comme le deuxième mois le plus pluvieux depuis 1970.

Janvier se révèle frais et humide. Février et Mars, quant à eux, jouent avec la douceur. Les journées sont anormalement sèches et chaudes. Nous sommes témoins d'un débourrement précoce. L'inquiétude se lit sur nos visages. La tension est palpable. Les 4 et 14 Avril ainsi que les 5 et le 6 Mai, le mercure avoisine 0°C. Certaines parcelles du Château La Dominique sont légèrement touchées par le gel.

Ténacité et obstination sont les maîtres-mots qui vont dicter notre conduite pour affronter les tumultes du printemps et de l'été. Tandis que les précipitations abondantes d'Avril et la fraîcheur du mois de Mai mettent nos nerfs à rude épreuve, notre attention de tous les instants est récompensée : le mildiou est maîtrisé et la floraison de nos vignes se réalise de manière homogène et rapide. Efforts récompensés !

Arrive l'été qui est marqué par une succession d'épisodes caniculaires. Face à ces conditions hors normes (pic de chaleur atteint à 39,8°C le 23 Juillet), les équipes adaptent l'itinéraire : rognage plus sévère, enherbement limité et travaux d'éclaircissage. Un travail de précision et sur mesure pour obtenir ce que nous avons en tête : un nectar élégant, sur le fruit et la tension.

Septembre : dernière ligne droite. Jusqu'à la récolte de la dernière baie, nous restons extrêmement vigilants. 18 Septembre : premier coup de sécateur. Les raisins sont cueillis sous un ciel radieux. Puis, l'arrivée d'une dépression engendre une diminution salvatrice des degrés alcooliques potentiels et permet aux Cabernets de parvenir à une maturité optimale.

Emerveillés, nous découvrons dans nos cuves deux types de moûts ; les premiers, concentrés, solaires, capiteux ; les seconds, davantage dans la fraîcheur et la tension. Une riche palette aromatique, gage de qualité pour les futurs assemblages. Au chai, point d'interventionnisme : les tanins fins et serrés ne nécessitent peu d'extraction. Il importe de travailler l'élégance plus que la puissance.

Une cuvée hors-normes qui a demandé de la ténacité afin de produire un très grand millésime 2019.



CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 29 mars
Mi-floraison : 3 juin
Mi-véraison : 5 août

DATES DE VENDANGES

Merlot : 18 au 30 septembre
Cabernet Franc : 3 & 4 octobre
Cabernet Sauvignon : 4 octobre

SURFACE EN PRODUCTION

24 ha

Château La Dominique

RENDEMENT MOYEN

47 hL/ha

TAUX D'ALCOOL

15°

PH

3,70

% CHATEAU LA DOMINIQUE

60 %

Relais de La Dominique

RENDEMENT MOYEN

49 hL/ha

TAUX D'ALCOOL

14°

PH

3,65

% RELAIS DE LA DOMINIQUE

40 %

ASSEMBLAGE 2019

85 % Merlot - 13 % Cabernet Franc -
2 % Cabernet Sauvignon

ASSEMBLAGE 2019

100 % Merlot



Château Fayat

CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 2 avril

Mi-floraison : 4 juin

Mi-véraison : 5 août

DATES DE VENDANGES

Merlot : 18 septembre au 3 octobre

Cabernet Franc : 4 octobre

SURFACE EN PRODUCTION

11 ha

RENDEMENT MOYEN

32 hL/ha

TAUX D'ALCOOL

14,5°

pH

3,80

Château Clément-Pichon

CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 2 avril

Mi-floraison : 2 juin

Mi-véraison : 8 août

DATES DE VENDANGES

Merlot : 26 septembre au 3 octobre

Cabernet Franc : 7 octobre

Cabernet Sauvignon : 7 au 10 octobre

SURFACE EN PRODUCTION

34 ha

RENDEMENT MOYEN

39 hL/ha

TAUX D'ALCOOL

13°

pH

3,80

ASSEMBLAGE 2019

100 % Merlot

ASSEMBLAGE 2019

73 % Merlot - 2 % Cabernet Sauvignon -
25 % Cabernet Franc