

Millésime 2015



Les vendanges

Tout a commencé de façon tout à fait normale. L'hiver a été modérément arrosé (autour de 220 mm) et les sols contenaient des réserves hydriques assez importantes. Les températures hivernales ont été tout aussi normalement fraîches. Bref, rien d'extraordinaire à noter !

La vigne s'est développée tranquillement au printemps en raison de l'alternance de périodes chaudes et froides. Les travaux viticoles ont été réalisés sans pression ni retard.

Mais tout a changé à partir du mois de juin, extrêmement chaud et sec. Les températures ont grimpé à plus de 30°C, accélérant le cycle de la vigne et notamment la floraison qui s'est passée dans d'excellentes conditions.

La pluie s'est faite très rare en juillet, provoquant un stress important, mais qui s'est atténué en Août grâce à une série d'épisodes orageux, redonnant un peu de souffle au vignoble.

Ces conditions météorologiques ont permis de produire des raisins avec un bon potentiel aromatique et phénolique (tanins et couleur), notamment sur la zone de Saint-émilion.

Les vendanges se sont passées sous quelques petites pluies sans réels impacts sur la qualité des raisins, ce qui nous a poussés à attendre le mois d'octobre pour vendanger de bons et beaux raisins.

L'assemblage

Pierre 1er 2015 est un assemblage de 80% merlot et 20% cabernet franc.
Titre alcoométrique : 13,8 % vol / pH : 3,78 / IPT : 84

Les lots sont élevés séparément avec 30% de barriques neuves, 50% de barriques de 1 an et le solde en cuves.

Les notes en primeur

Wine Spectator - James Molesworth - 87-90

This solid red offers a core of plum and boysenberry compote flavors, with well-integrated toast and a good bolt of licorice on the finish.—J.M

James Suckling - 94-95

Vivid and clear with so much bright fruit and mineral character. Full body, racy and fine. Wonderful energy at the end. This is it from here.

René Gabriel - 17/20

Violet profond. Magnifiques notes de cassis et d'aromes de cèdre. En bouche belle finesse avec beaucoup d'énergie et d'élégance. Une finale avec des tanins tendres

Bettane & Dessauve - 16/20 (92/100), sélectionné dans les 101 vins B&D

Harmonieux et souple, belle fraîcheur, charnu et vivace, bel équilibre avec une bonne profondeur. Sympathique et complet.