

MILLESIME 2018

Après la pluie, le beau temps

Faut-il développer les conditions climatiques dantesques de l'hiver et du printemps 2018 ? Nous dirons tout simplement que les nappes phréatiques se sont largement remises à niveau, et heureusement, car l'été et l'arrière-saison ont été très ensoleillés, secs, voir caniculaires.

En ce qui concerne les stades phénologiques, le débourrement a été plutôt tardif, la floraison notée début juin (le 3 juin pour les Merlot, le 6 juin pour les Cabernet Sauvignon) n'a pas été affectée par l'humidité et s'est déroulée de façon très homogène. Le beau temps s'installe durablement. La véraison se déroule harmonieusement et simultanément pour tous les cépages à partir de fin juillet. L'alternance de journées chaudes, de nuits fraîches, le bon état hydrique des sols, permettent une maturité optimale des raisins.

Les conditions estivales du mois d'août se prolongent en septembre et octobre, favorisant la concentration des baies en arômes et matières colorantes.

Les vendanges commencent le 20 septembre pour les Merlot et le 1^{er} octobre pour les Cabernet Sauvignon.

La météo favorable laisse tout le temps nécessaire à chaque parcelle pour affiner une maturité parfaite.

Au chai, nous avons rarement vu des jus d'une couleur aussi profonde après quelques heures de macération, l'expression de fruits rouges et noirs est également très intense.

Les fermentations se déroulent lentement, la macération est raisonnée en fonction de la parcelle et du cépage.

Nous avons inauguré en 2018 un nouveau pressoir vertical qui nous permet, par sa capacité, de sélectionner les vins de presse de chaque cuve.

Le millésime 2018 est le fruit d'une maturité exceptionnelle. Les vins sont riches en couleur, une expression aromatique intense, et possèdent une structure consistante avec un bel équilibre.

ASSEMBLAGES	Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc	Petit Verdot	Barrisques neuves
CHATEAU SAINT-PIERRE Saint-Julien	77%	23%			50%
CHATEAU GLORIA Saint-Julien	60%	32%	3%	5%	40%