



## Millésime 2015

A Saint-Emilion, le millésime 2015 est caractérisé par une pluviométrie annuelle faible d'environ 600 mm. L'été fut chaud et sec, principalement au cours des mois de juin et de juillet. Le mois d'août fut quant à lui marqué par une succession d'épisodes orageux qui ont rattrapé le déficit de pluie et permis d'atteindre un niveau proche de la normale sur la période estivale.

### Le cycle végétatif

Après un léger retard au débourrement dû à des températures faibles au mois de mars, la végétation pousse ensuite assez rapidement. Les températures du mois de mai laissent ce millésime dans les normes phénologiques avec une floraison fin mai dans les secteurs précoces.

En début de saison, le vignoble subit quelques attaques de mildiou et de black rot qui incitent à la vigilance. Ces menaces furent vite écartées grâce à des conditions météorologiques défavorables aux champignons.

La floraison se déroule dans des conditions très favorables associant températures douces, ensoleillement et faibles précipitations.

Malgré les fortes chaleurs qui débutent le 25 juin, les vignes ne sont pas échaudées.

Compte-tenu de la chaleur estivale et des faibles niveaux de précipitations, des contraintes hydriques au vignoble s'installent précocement. Les conditions favorables demeurent et ainsi la croissance des baies est rapide, la hauteur de palissage est atteinte dès la mi-juin et début juillet les grappes sont proches du stade de fermeture.



Des précipitations bienvenues au début du mois d'août débloquent une véraison qui tendait à être lancinante à cause de la sécheresse. Elle fut finalement rapide et très homogène.

La fin du cycle s'est déroulée sous un temps chaud et ensoleillé accompagné de nuits fraîches optimales pour la maturation des raisins. Ces belles conditions permettent de retarder les vendanges qui seront plus tardives que ce nous avions imaginé.

L'absence de botrytis et des drosophiles susukii nous permet des vendanges placées sous le signe de la sérénité.

## **Les travaux au vignoble**

Depuis plusieurs années nous nous efforçons de progresser sur l'ensemble de nos travaux aux vignobles. Nous poursuivons ainsi notre programme de restructuration avec chaque année des arrachages et de nouvelles plantations.

Un soin particulier a été également réalisé sur les vieilles parcelles avec d'importants travaux de complantation et de rénovation du palissage.

Les travaux en vert et la taille progressent également avec plus de temps impartis, un accompagnement renforcé de nos équipes et ainsi des gestes de plus en plus précis et détaillés.

Enfin, des investissements importants réalisés dans le matériel nous permettent d'atteindre de meilleurs résultats en terme de travail du sol : moins de tassement des sols, des pieds vignes plus préservés et une meilleure qualité de travail.



## SOUTARD

Les vendanges débutent le 29 septembre à Soutard par des parcelles de jeunes vignes de merlot à parfaite maturité. Nous avons attendu ensuite une dizaine de jours avant de récolter les merlots du plateau calcaire le 6 et le 7 octobre. Les températures du mois de septembre ont permis aux cabernets de combler leur retard de maturité. Nous les avons vendangés à la suite des merlots et nous avons terminé les vendanges le 14 octobre.

Les conditions exceptionnelles de ce millésime nous ont permis de récolter des raisins sains d'une très grande qualité en termes de maturité et de concentration.

Grâce au Tribaie, nous avons pu réaliser un tri minutieux et être extrêmement drastiques dans la sélection de nos premiers lots.

Les vinifications furent ensuite relativement longues. Compte-tenu du niveau de maturité, nous avons fait le choix de faire des extractions parcimonieuses et mesurées. Le volume, le gras, le caractère soyeux des tanins s'est développé tout au long de la cuvaison qui n'a jamais été aussi longue.

## DEGUSTATION MILLESIME 2015

La couleur est rouge carmin, très intense avec des reflets brillants violacés. Le nez mêle fraîcheur et maturité sur une trame de fruits rouges, confiture de mûre et de légères notes de pâtisserie.

L'attaque est suave, l'évolution en bouche est dynamique, les tanins sont denses et moelleux, précis et longs.

Le retour aromatique est marqué par la mûre, la finale est longue, soyeuse et persistante.