



L'Hêtre

Castillon, Côtes de Bordeaux



2019 se retrouve au milieu d'une trilogie des millésimes ensoleillés (2018, 2019 et 2020), secs et chauds qui a produit des vins à L'Hêtre riches, équilibrés, ronds et étonnement frais et élégants.

Après un début de printemps assez frais, c'est à partir de la mi-mai que les températures ont nettement augmenté juste avant que la vigne soit en fleur. La floraison a très bien débuté avec trois jours de beau temps suivi de pluie. Nous avons donc eu les vignes précoces qui ont très bien fleuri, les plus tardives ou sensibles, ont subi de la coulure et du millerandage. L'été fut particulièrement sec et chaud avec des pics de températures supérieurs à 40°C. Heureusement quelques orages ont apporté de l'eau à des moments où la vigne commençait à souffrir.

Nous restons très actifs à L'Hêtre avec chaque année de nouveaux investissements et améliorations. En 2019, nous avons installé sept nouvelles cuves béton, qui ont permis une meilleure sélection parcellaire. Nous avons vendangé les merlots les 2, 3, 4 et 7 octobre et les cabernets francs le 11 octobre, après une pluie plutôt bénéfique entre le 20 et le 30 septembre qui a accéléré la maturité des raisins et fait baisser les degrés d'alcool.

Assemblage	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Age du vignoble	40 ans
Vignoble	En Agriculture Biologique certifié par Ecocert
Rendements	30 hl/ha
Vendanges	2-7 octobre pour le Merlot 11 octobre pour le Cabernet Franc
Vinification	En cuves béton thermorégulées
Elevage	30% barriques neuves 70% barriques d'un vin
Mise en bouteille	-
% Alc.	14,5 vol.
Note de dégustation	Le 2019 L'Hêtre est riche et soutenu en couleur avec de beaux arômes de fruits d'automne ; il est précis et fruité avec des notes fumées et d'épices. La texture est soyeuse et fraîche avec une trame d'acidité très digeste et des tanins présents mais soyeux.