



2020 a été une année importante pour L'Hêtre marquée par l'arrivée du professeur Axel Marchal de l'ISVV comme œnologue/consultant, la décision d'investir dans un nouveau chai qui nous l'espérons sera opérationnel pour les vendanges 2022 et l'achat de 5ha supplémentaires sur le plateau calcaire de Saint Genès que nous tâchons de convertir à l'Agriculture Biologique pour pouvoir l'intégrer à notre production de L'Hêtre d'ici quelques années.

Après un été 2020 sec et un début septembre sans aucune pluie, les raisins arrivent progressivement à maturité, ralentis par le manque d'eau. Leurs peaux sont restées longtemps épaisses et le nombre moyen de pépins était plus élevé que d'habitude, de sorte que les raisins avaient un potentiel tannique important.

Heureusement, la pluie juste avant les vendanges a permis de corriger le risque de surmaturité, affiner les peaux et peaufiner la maturité des tannins.

Comme toujours, nous avons vendangé manuellement en commençant par les jeunes vignes le 14 septembre et en terminant par les cabernets francs le 28 septembre. Les vins fermentaient à 25°C puis macéraient pendant 30 à 40 jours avant d'être élevés en fûts de chêne (un tiers neuf) pendant 15 mois avant la mise en bouteille. Les différents lots ont très bon goût. Les parcelles du plateau ont donné des vins riches, équilibrés et consistants.

<b>Assemblage</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Age du vignoble</b>	40 ans
<b>Vignoble</b>	En Agriculture Biologique certifié par Ecocert
<b>Rendements</b>	30 hl/ha
<b>Vendanges</b>	14-23 septembre pour le Merlot 28 septembre pour le Cabernet Franc
<b>Vinification</b>	En cuves béton thermorégulées
<b>Eleveage</b>	30% barriques neuves 70% barriques d'un vin
<b>Mise en bouteille</b>	-
<b>% Alc.</b>	14,5 vol.
<b>Note de dégustation</b>	Robe pourpre sombre et brillante ; belle intensité au nez avec des arômes floraux et épicés ; à l'attaque, des notes appétissantes de menthe, de fruits d'automne et de poivre. La texture est soyeuse et énergique, reflétant bien les sols calcaires du plateau. Les tanins bien présents sont frais et vifs et mènent à une finale épicée et racée. <i>(Fiona Morrison MW)</i> D'une couleur intense, avec des reflets pourpres, ce vin libère dès le premier nez d'intenses arômes de prune fraîche, mais également de violette et de rose ancienne. Après aération, des notes de réglisse soulignent sa fraîcheur et renforcent sa complexité. L'attaque est douce, avec un toucher de bouche plein et une texture savoureuse. La finale est marquée par une salinité typique du terroir argilo-calcaire qui lui confère beaucoup de longueur. <i>(Axel Marchal)</i>