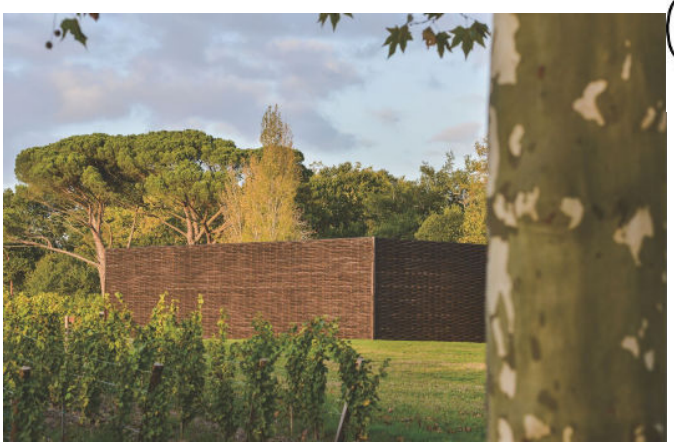

2019

Le Millésime 2019 à BOUSCAUT

Le millésime 2019 commence par des pluies fréquentes surtout début juin mais associées à des températures fraiches évitant la propagation des maladies . La floraison s'est déroulée dans des conditions fraîches et humides mais la météo a radicalement changé mi-juin pour devenir carrément estivale. La chaleur est heureusement ponctuées de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août, ce qui a évité que la maturation ne se bloquer. Le soleil s'intalle le 21 juin jusqu'au 25 juillet faisant régner un temps sec ponctué d'épisodes caniculaires et favorisant l'apport de sucre et accroissant le potentiel phénolique des baies. A Bouscaut les vendanges des blancs s'articulent entre le 2 et le 17 septembre, tandis que les rouges sont ramassés entre le 18 septembre et le 11 octobre.

Les moûts sont riches et très aromatiques avec un potentiel tannin et anthocyanes parmi les plus élevés des 20 derniers millésimes. Les Sauvignons blancs sont plus délicats qu'en 2018 mais présentent une belle fraîcheur tandis que les Sémillons ont beaucoup de puissance et de charme: la récolte est importante avec 52hl/ha. En rouge, les cabernets sont très mûrs lorsqu'ils ont crû sur des sols frais comme ceux de Bouscaut (argiles sur calcaire) et les vieux merlots nous ont donné une belle qualité tannique et des quantités plus qu'honorables: nous atteignons 45 hl/ha.

CHÂTEAU
BOUSCAUT
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

1477 Avenue de Toulouse
33140 CADAUJAC
Tél : 05.57.83.12.20
www.chateau-bouscaut.com

Phots Deepix et Bordeaux Collection