

A la vigne

Né sous la bonne étoile du « 9 »

Un hiver dans l'ensemble doux et sec, un printemps contrasté suivi d'un été très chaud avec quelques épisodes caniculaires en juillet et de belles vendanges, résument les conditions climatiques de 2019.

La fin de l'hiver exceptionnellement chaud entraîne un débourrement précoce dès la fin du mois de mars. Une météo irrégulière au printemps, avec des mois d'avril et mai particulièrement frais, fait perdre son avance à la vigne. Les terroirs précoces de Tronquoy favorisent une floraison homogène et rapide, en quelques jours seulement. Les premières baies verrées apparaissent le 30 juillet.

L'été est chaud, il est marqué par un mois de juillet caniculaire qui inscrit 2019 parmi les années les plus chaudes de la décennie. Nos sols de graves argileuses confirment, une fois de plus, leur grande capacité à gérer la sécheresse. Enfin, les pluies salvatrices de fin août et de mi-septembre relancent le processus de maturité et favorisent une belle concentration des baies.

Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions climatiques. Au chai, la matière exprime une belle qualité et laisse présager d'un grand millésime. Les jus libèrent rapidement des couleurs denses augurant une très grande concentration. Le rapport acidité/sucre est très bon et les fermentations se déroulent normalement. Des extractions douces préservent la qualité et l'élégance des tannins. 2019 se dessine dans un style précis et s'inscrit dans la belle lignée des grands millésimes en « 9 ».



Commentaire de dégustation

La robe est d'un rouge profond.

Le nez dévoile de très jolies notes de fruits rouges bien mûrs, sublimées par un boisé fondu. L'attaque est franche et gourmande suivie d'une belle concentration. La finale offre une belle persistance et décline des tannins soyeux et élégants.

Un vin apprécié dès ses jeunes années et qui gagne en élégance après plusieurs années de garde.

Climatologie

- Hiver : doux et sec
- Printemps : irrégulier avec des mois d'avril et mai particulièrement frais
- Été : très chaud avec un mois de juillet caniculaire
- Automne : doux et pluvieux

Dates Clés

- Débourrement : 27 mars
- Floraison : 3 juin
- Véraison : 8 août
- Vendanges : du 19 septembre au 8 octobre

Assemblage

- Merlot : 50%
- Cabernet Sauvignon : 44%
- Petit Verdot : 6%

Indicateurs

- TAV : 14,5%
- pH : 3,78
- AT : 3,25
- IPT : 85
- Rendements : 44hl/ha

