



LE VIGNOBLE

Surface de production en blanc :	10 ha (surface totale : 50 ha)
Nature des sols :	Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
Encépagement :	60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
Taille :	Guyot double pour les Sauvignon Blanc et taille en cordon pour les Sémillon
Densité de plantation :	7200 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	35 ans
Conduite du vignoble :	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

Après un hiver sec, cette année restera marquée par les gelées tardives des 27, 28 et 29 avril qui ont durement touché notre vignoble, notamment les cépages blancs. Ce sont les parcelles plus éloignées, produisant habituellement notre deuxième vin, qui ont été les plus touchées. Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif très précoce jusqu'à la floraison, qui se révéla rapide et homogène. Le mois de juin a été chaud et ensoleillé. Heureusement, le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une belle fraîcheur. La véraison intervint également de façon précoce, également dès la mi-juillet. Les vendanges débutèrent le 21 août pour les blancs (l'une des vendanges les plus précoces !) pour s'achever mi-septembre en fonction des optimums de maturité. Préalablement aux vendanges, sur les parcelles partiellement gelées, il est à souligner le considérable travail d'identification des pieds non touchés pour ne cueillir que les grappes de première génération.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 10 au 18 mars
Floraison : du 17 au 27 mai (pleine fleur le 22 mai)
Nouaison : du 19 au 26 juin
Mi-Véraison : du 10 au 23 juillet

Vendanges :

Vendanges parcelle, manuelles et en cassettes
Sauvignon Blanc : du 21 août au 7 septembre
Sémillon : du 29 août au 14 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
Barriques neuves : 20%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	30% Sauvignon Blanc - 70% Sémillon Sélection parcelle issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en janvier 2018 – 4 500 bouteilles

« Le vin présente une robe jaune pâle avec de délicats reflets verts. Le nez offre une large palette aromatique de fruits mûrs, de fruits exotiques et de fruits à chair jaune. En bouche, l'attaque se révèle entre fraîcheur et douceur. Le milieu dévoile de généreux arômes de mangue et de zestes d'agrumes avec une délicate touche minérale. La finale, enfin, est d'une belle longueur et se révèle très savoureuse. A boire dans les 4/5 ans. »