

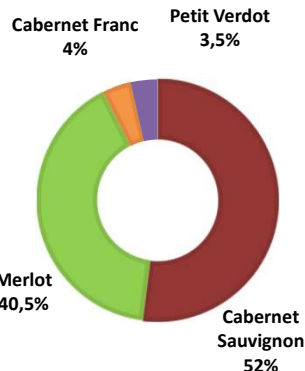
FICHE TECHNIQUE 2023

MILLESIME 2023

CLIMAT

L'automne, chaud et sec, laisse place à un hiver proche de la norme.
Fin mars, le débourrement précoce des premières parcelles de Merlot les expose à un épisode de gel printanier début Avril, **sans conséquence sur les rendements** d'un millésime à fort potentiel.
La **fréquence des précipitations**, l'hygrométrie élevée et les nuits douces d'Avril à mi-Juin génèrent une **forte pression Mildiou** faisant écho aux conditions de 2018 et 2021.
L'énergie déployée par l'ensemble des vignerons pour venir rapidement à bout des travaux en vert et la forte mobilisation de nos tractoristes durant cette période nous permettent de **contenir l'épidémie**.
Au travers de ces épisodes, de jolies fenêtres météo permettent à la floraison et à la nouaison de bien se dérouler, la pluie aura pour avantage de faire **gonfler les nombreuses baies** en formation.
Fin Juillet la véraison est quasi terminée, la maturation avancera alors lentement au cours d'un été ponctué par de nombreux épisodes pluvieux au cumul relativement faible.
L'arrivée d'une vague de chaleur fin Aout définira la stratégie de récolte :
- Déclencher la vendange des Merlots les plus précoces et des jeunes vignes marquées par le stress hydrique
- Retarder le ramassage des vieux Cabernets Sauvignon.
Ils profiteront de cette fin de saison chaleureuse pour **se concentrer, polir leurs tanins** tout en **préservant leur fraîcheur**.
Les clefs de ce millésime auront été, la **lutte contre le mildiou**, la **maîtrise des rendements** et l'**atteinte de la maturité aboutie** des vieilles vignes de Cabernet sur les terroirs les plus nobles.

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,92% vol Acidité totale : 3,40

STADES PHENOLOGIQUES 2023

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	28-mars	03-avr	28-mars	01-avr
Début floraison	23-mai	26-mai	23-mai	26-mai
Début véraison	22-juil	26-juil	26-juil	26-juil
DATES DE RECOLTE	11 au 16-sept	18-sept au 03-oct	23-sept.	23-sept.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement, sa production est **certifiée en Agriculture Biologique** depuis Aout 2022 et des principes de la **Biodynamie** y sont mis en œuvre.

Nous redonnons à notre territoire ses lettres de noblesse en plaçant le Vivant au centre de nos réflexions : des haies et forêts sont replantées et redessinent les lignes de notre parcellaire. Durant l'hiver, les couverts végétaux sont éco-pâturés par un cheptel de 300 brebis. Du printemps aux vendanges, un **léger labour** est appliqué sur l'inter-ceps pour le tenir propre. Retrouver l'**équilibre dans notre écosystème** est une des clés de voute pour laisser libre cours à l'expression du terroir.

Au-delà des traditionnels travaux ; des mesures prophylactiques, une fertilisation organique et des modalités de couverts végétaux sont appliquées spécifiquement à des zones intra parcellaires pour en **exprimer le plein potentiel**.

La **restructuration profonde** du vignoble est en cours et se poursuit dans le but d'**atteindre le plein potentiel de la propriété** dans les prochaines décennies. Les Cabernets dominent les terrasses de grave, entourés par des Merlots sur les bas où le caillou se mêle à du limon, de l'argile et du sable.

SUPERFICIE : 82 ha AOC dont 4,77Ha en jachère	ENCEPAGEMENT :
TERROIR : Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans	Cabernet Sauvignon 64%
DENSITE MOYENNE : 10 000 à 6 667 pieds par hectare	Merlot 30%
PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia	Cabernet Franc 4%
AGE MOYEN : 49 ans (19% -15ans ; 64% +35ans)	Petit Verdot 2%

VENDANGES

- Récolte **manuelle** avec tri sur pied (plusieurs passages "tries" sur une même parcelle)
- Tri sur tables mobiles en bout de parcelle

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange	Tri manuel et optique
Encuvage	Sélection parcellaire et intraparcellaire
Cuverie	50% bois 50% ciment Cuves thermo-régulées
Fermentation alcoolique et malo-lactique	Levurage T° de fermentation de 24°C à 26°C Co-inoculation
Extraction	Dégustation deux fois par jour de chaque cuve Adaptation de la méthode d'extraction au potentiel de chaque cuve
Macération	20 à 30 jours à température adaptée
Pressurage	3 Pressoirs verticaux Mise en barrique du vin de presse en sortie du pressoir dégustation de chaque barrique et répartition en 3 niveaux qualitatifs
Elevage	12 mois en barriques (15% neuves, le reste a 1 an). Chêne d'origine française

