

## FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2002

Alcool	:	12,6	%
Acidité	:	0,38	g/l
Sucres réducteurs	:	1,6	g/l
Extrait sec	:	27,1	g/l
SO2 libre	:	0,018	g/l
Rendement à l'ha	:	21	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,52	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Nature du sol	:	argiles acides +graves +grès ferrugineux de type alios localement dénommés « crasse de fer »
Exposition	:	plateau (terrasse alluviale quaternaire) assurant un ensoleillement complet
Entretien	:	4 labours traditionnels (sans désherbage chimique) avec façonnages manuels et ébourgeonnage
Vendanges	:	manuelles du 26 Septembre au 3 Octobre avec tri sur table
Vinification	:	marc immergé et macération lente (24 jours)
Affinage	:	élevage 14 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 8 soutirages.

## 2002 LES BIENFAITS D'UNE CATASTROPHE

La floraison de la vigne (une « rosacée ») se passe sous une première semaine de Juin brusquement froide et pluvieuse : la majorité des fleurs tombent, les jeunes grappes prennent l'apparence d'un chapelet de quelques grains (c'est la « coulure ») perspective de récolte très faible quantité mais aussi plus rapide à mûrir. Quelques grains retardataires persistent (c'est le « Millerandage ») verts et acides, il faudra les éliminer au ramassage par un tri minutieux pour un résultat riche et équilibré (12°6 alcool naturel).

## BOUQUET

Un premier nez délicat, une fraîcheur poudrée presque crayeuse de pastille Vichy, ou se mêlent basilic, anis étoilé, fenouil, mélisse, laurier, cèleri, patchouli, cèdre, camphre.

Double d'une seconde ligne plus chaude d'épices imbriquées, cumin, curry, cannelle et noix de muscade avec la senteur de ces fabrications antiques d'une orange desséchée piquée de clous de girofle, et aussi le poivre blanc, le miel, la cire.

Notes fleuries légères, muguet, œillet sauvage, iris, violette et rose fanée.

En bouche, une douceur grenadine, puis un fruit se fait jour, cassis, coulis de fraise, s'amplifie, gingembre confit, citron cuit, pamplemousse, estragon, s'adoucit, compote de prunes, framboise, figue, et s'estompe, noyau de cerise, confiture de mûre, noisette, caramel au lait, réglisse avec une pointe de cacao.

Finale papier d'Arménie, résine et tabac blond.

Au verre sec, une note fugace de tilleul et de foin coupé complète l'élégance de ce millésime.

## EPANOUISSEMENT 2005 à 2010