

## FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2003

Alcool	:	12,8	%
Acidité totale	:	2,90	g/l
Sucres réducteurs	:	1,9	g/l
Extrait sec	:	29,4	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	19	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,59	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Nature du sol	:	argiles grises acides (pseudo-gley) +graves +grès ferrugineux de type alios localement dénommés « crasse de fer »
Exposition	:	plateau (terrasse alluviale quaternaire) altitude 39 mètres offrant une large pénétration Océanique et un ensoleillement total
Entretien	:	4 labours traditionnels (sans désherbage chimique) avec façonnages manuels et ébourgeonnage
Vendanges	:	manuelles du 12 au 23 Septembre avec tri sur table
Vinification	:	marc immergé et macération lente (22 jours)
Affinage	:	élevage 15 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 7 soutirages.

## 2003 UN VIN DE SOLEIL

Un été d'apothéose va nous rappeler que le vin est aussi l'œuvre d'un climat : l'océanique terroir bordelais va produire un vin tendance Méditerranée aux grappes de grains « folletés » (presque « Corinthe ») donnant très peu de jus mais d'une exceptionnelle richesse en sucre et en arôme

## BOUQUET

Au premier nez (immobile) la chaleur domine, noyau de cerise, rhum, prune à l'eau de vie, figue, porto et raisin sec

Le second nez (après mouvement du verre) dévoile une ligne plus fraîche (muguet, persil, menthe, cèleri, bois de cyprès, coriandre, thym) équilibrant la première devenue épicée (écorce d'orange, laurier, cardamome, curry, cumin, cannelle, poivre noir)

En bouche, une harmonie se compose, champignons au beurre, confiture de mûres, coulis de framboise, cassis, pruneau, tarte aux quetsches, poire. Plus tard, tilleul, tabac, foin coupé, puis amande, noisette, noix, croûte de pain, réglisse et notes goudronnées.

Le verre « sec » (ce test impitoyable qui déshabille un vin) réunira l'élégance fine et présente (pomme reinette, baie de genièvre, camphre) et la puissance (miel, pâte de coing, caramel, pain d'épices, cire d'abeille, moka, âtre).

Noter la rondeur des tanins soyeux superbement fondus de ce millésime atypique à la chaleur toute latine.

## EPANOUISSEMENT

Ce millésime gagnera à être servi peu chambré, presque frais (16 °C) et savouré jeune (2006 à 2010)