

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2004

Alcool	:	12,6	%
Acidité totale	:	2,85	g/l
Sucres réducteurs	:	1,4	g/l
Extrait sec	:	25,5	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	53	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,69	
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, ébourgeonnage et vendanges vertes
Vendanges	:	manuelles du 27 Septembre au 9 Octobre avec tri sur table
Vinification	:	marc immergé et macération lente (22 jours)
Affinage	:	élevage 12 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 6 soutirages.

2004 ANNEE GENEREUSE Une floraison rapide début Juin, puis un bel été amèneront la formation de belles grappes régulières à maturité homogène.

BOUQUET

Au premier nez (immobile) : la fraîcheur d'un matin de jardin, la coriandre, la sarriette, le thym, le laurier, la mélisse, le piment d' Espelette.

Le second nez (après mouvement du verre) : les arômes se réchauffent, anis, fenouil, camphre et poivre noir ; des fleurs apparaissent, la lavande, le mimosa, puis la rose et le lys.

En bouche, ces lignes se confirment et se fondent, grain de blé, figue, confiture de mûre, pruneau et caramel au lait (cépage merlot), fruits rouges, griotte, groseille, framboise, coulis de fraise, compote de fruits noirs, cassis et mûre (terroir) aussi mangue et tabac blond. Une note minérale craie vient rafraîchir l'évolution réglisse, raisin sec et cacao (maturité de la vendange) vanille, châtaigne et curry (affinage en tonneaux de chêne).

Le verre « sec » : céleri, viande grillée, porto, miel, amande, cire, moka, notes goudronnées et âtre refroidi.

Reflet du mariage réussi d'un sol (argile) et d'un cépage (merlot) sous un ciel bienveillant, ce millésime classique allie élégance, finesse et puissance (traduit en langage vigneron : « il enterrerait bien une bonne côte de bœuf ! »).

EPANOUISSEMENT 2007 à 2011. Servir autour de 18 °, déboucher une demi-heure auparavant.