

## FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2009

Alcool	:	13,4	%
Acidité totale	:	3,30	g/l
Sucres réducteurs	:	2	g/l
Extrait sec	:	27,9	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	50	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,54	
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 avec tri sur table, du 24 septembre au 2 octobre à maturité naturelle.
Vinification	:	marc immergé et macération lente (21 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 5 soutirages.

## 2009 L'EXUBERANCE

**SAISON** - agréablement précoce et chaude entrecoupée de bonnes petites pluies de santé, floraison régulière autour du 30 mai suivie d'un très bel été  
- vendanges manuelles du 24 septembre au 2 octobre sous un soleil soutenu, d'un fruit mûr à peau épaisse et pépins croquants à saveur de pain grillé.  
- robe brillante grenat intense à nuance violet

## LES OUTILS (Rappel technique)

- le nez renseigne sur l'intensité et la complexité du produit (1<sup>er</sup> nez immobile, 2<sup>nd</sup> nez avec mouvement du verre)
- la bouche plutôt sur la « charpente » : astringence et amertume (qualité des tanins), acidité naturelle du fruit ; et le plaisir : maturité du fruit, sucre, alcool, affinage (bois) et élégance – en 3 étapes (attaque, évolution, finale).
- les 2 ensemble révéleront la longueur en bouche et le potentiel de vieillissement.
- ne pas négliger l'étape du « verre sec ».

**BOUQUET** Reflet d'un été particulièrement généreux, les épices domineront dès le premier nez, poivre blanc derrière l'écorce d'orange, viennent ensuite cannelle, muscade, clou de girofle, cumin, curry enrobées de farine de blé et mine de crayon.

En bouche, l'opulence des tanins s'affirme en herbes aromatiques le thym, le laurier sauce, la mélisse, le fenouil, le céleri puis résine, cire d'abeille et miel. Pâte de coing et chair de pruneau laissent place à une ampleur délicatement fleurie violette, pétunia, lilas, myrte suivie de fruits rouges en compote, cerise, mûre, framboise, avec finale de poire, châtaigne, caramel, rhum blanc plus quelques notes goudronnées, de réglisse et moka.

Réussite d'équilibre entre vigueur tannique et chaleur d'un raisin parfaitement mur, 2009 se perçoit étonnamment riche sans jamais sembler lourd.

**EPANOUISSEMENT** 2012 à 2018. Servir autour de 18 °C, déboucher une demi-heure auparavant.

Siège social : Château Vieux Chevrol - NÉAC - Société anonyme au capital de 38 112 €

Banque : Crédit Agricole Aquitaine compte n° 13306 00149 00726079010 49

BIC AGRIFRPP833 IBAN FR76 1330 6001 4900 7260 7901 049

R.C.S. Libourne B 332 160 431 - SIRET 332 160 431 00018 - APE 011 G - T.V.A. FR 14 332 160 431 - A.C.C. FR 93 061 E 3146

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération