



MILLESIME 2020

Le Climat :

Le début de l'année 2020 fut marqué par un des hivers les plus chauds jamais enregistré depuis le début du 20ème siècle ; avec notamment des températures moyennes au-dessus de 10° en février à Saint-Emilion. Après un retour à la normale en mars, les mois d'avril et mai se sont montrés très doux, mais aussi très humides : des précipitations intenses avec plus de 150 mm de pluie sont tombées fin avril/début mai rendant très compliquée l'entrée dans les parcelles. La fin du mois de mai permit de sécher quelque peu, avant que l'été ne s'installe définitivement après la mi-juin. Les températures remontent également et finalement la pluie ne se montrera plus jusqu'à fin aout. Seulement 60 mm de pluies ont été comptabilisés entre le 19 juin et le 19 septembre. Heureusement, nos sols argileux ont joué parfaitement leur rôle de réservoir d'humidité, et la récolte pu atteindre pleinement sa maturité sans impacter le rendement.

Viticulture :

Certification HVE, agriculture durable. Travail du sol intégral, pas d'herbicide. Couverture végétale sur l'ensemble de la propriété. Ebougeonnage, épamprage et éclaircissement manuels.

Vendanges :

Du 14 septembre au 30 septembre.

Vinification :

Les vinifications se sont déroulées très rapidement en deux semaines, les fermentations démarrant d'elles-mêmes. Douce et courte extraction par remontages et petits pigeages. Basses températures de macération et très faible sulfitage.

Vieillissement :

24% barriques neuves et 76% barriques d'un et deux vins pour les merlots. 100% en demi-muid de 600L pour les cabernets francs.

Rendement :

38 hl/ha.

Assemblage :

82% Merlot, 18% CF.

