

2008, TOUJOURS PAS LE MILLÉSIME « CHAISE LONGUE » !

Nous avons débuté notre période de vendanges le 23 -24 Septembre avec les parcelles les plus précoces de Merlot. Les restantes ont été vendangées le 29 et le 30 Septembre.

Les conditions météo étaient parfaites : beaux et frais le matin.

Nous avons attendu le 1 Octobre pour ramasser les Cabernet Franc, nous avons tout récolté en une journée ouf !

La suite et fin des aventures s'est déroulée le 7 Octobre pour les Cabernet Sauvignon aussi récoltés en un jour.

Encore une fois, et heureusement pour nous, les aléas du millésime de nous ont pas perturbés !

Bien sûr nous avons tous le même ciel au dessus de la tête mais grâce à notre petite taille, qui nous permet de réagir très rapidement et à notre terroir précoce nous pouvons limiter les conséquences d'une météo capricieuse.

2008 a été dur dur pour les nerfs des vignerons !

Les précipitations particulièrement abondantes jusqu'à la fin juin ont impliqué une pression mildiou exceptionnelle. Même si les conditions printanières ont été difficiles, la qualité d'un millésime n'est pas majoritairement conditionnée par la météo printanière, particulièrement quand le millésime est tardif.

La fréquence des précipitations estivales a été moindre qu'en 2007(22 jours de pluie entre le 1er Juillet et le 31 Août en 2008 contre 32 en 2007) comparable à la moyenne des 9 derniers millésimes. En cumul, l'été 2008 s'avère moins arrosé que la moyenne, malgré les orages d'Août, seuls 2000,2003 et 2005 présentent un cumul de précipitations estivales inférieur à 2008. Le mois de Juillet a donc permis d'y croire à nouveau avec un déficit hydrique record et les espoirs d'un nouveau millésime 2000 étaient d'actualité jusqu'au 9 Août.

C'étaient sans compter sur les traditionnels orages de la mi-août qui ont accéléré la véraison mais fait gonfler les baies. Début Septembre les vignes bien équilibrées montrent des indices phénoliques record alors que les teneurs en sucres sont plutôt modérées et les acidités encore hautes, surtout les acides maliques.

Le parcours hydrique de 2008 depuis la fermeture de la grappe a permis une synthèse phénolique très importante que l'on vérifie aujourd'hui.

Les conditions météo favorables des mois de Septembre et Octobre ont donné lieu à des vins à la fois structurés et équilibrés avec une grande richesse aromatique tels que les aiment les amateurs de grands Bordeaux.

Malgré un réel potentiel qualitatif, 2008 est aux antipodes d'un millésime « chaise longue » et il fallait, cette année encore, être interventionniste.

Nous avons beaucoup insisté sur la qualité et la cadence des travaux en vert (épamprage, effeuillage, éclaircissage).

Encore cette année notre petite taille nous a permis d'intervenir rapidement et efficacement aux moments propices.

Notre force vient du fait que nous trouvons un certain équilibre entre notre terroir tardif (argilo-calcaire en majorité) et notre microclimat précoce en faisant du travail de précisions et de détails et donc en agissant rapidement aux moments voulus.

L' « effet millésime » dont tout le monde parle ne reste la plupart du temps pour nous qu'un effet !

Les pourcentages des cépages sont pour nous cette année : 55% de Merlot, 19% de Cabernet Franc et 26% de Cabernet Sauvignon.

Nous vous préparons donc une très bonne surprise à découvrir lors des primeurs début Avril 2009.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Sincères salutations,

Pénélope FURT-ROCHE
Directrice