

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILESIME 2004

2004 peut être qualifié de *millésime classique du Bordelais*, en raison d'une part des températures estivales et automnales, et d'autre part des équilibres des différents constituants du vin (alcool, acides, composés phénoliques).

Ce millésime arrive à la suite de 2003 qui a été marqué par une petite récolte due à la sécheresse et aux températures estivales très élevées. Dès la floraison, les techniciens ont été surpris par la fertilité des bourgeons et par la taille des grappes. Tout s'est passé comme si la vigne avait accumulé des réserves en 2003 qui facilitaient le développement de tous les raisins, d'où des rendements importants malgré des éclaircissements relativement sévères de la vigne.

La qualité des grands vins rouge est indéniable. Les vins sont très colorés avec une certaine nervosité et une grande fraîcheur. La structure tannique est présente, et elle est enrobée par des éléments qui confèrent au vin une certaine rondeur. Les arômes fruités viennent se superposer à cet ensemble qui peut être considéré comme complexe. En outre la présence acide est un gage de longévité. Ce sont des vins qui devraient évoluer dans le temps, dans de bonnes conditions.

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez original de ce vin fait la différence avec ses pairs. Le fruit et la résine fine se mêlent ensemble sur un fond de vanille plein de douceur. La bouche présente une bonne corpulence et des sensations très fruitées accompagnées d'un goût original et noble. Tanicité enveloppée et subtile. Longueur normale. Un petit délice assuré. (J. M. QUARIN – Carnets de Dégustation « primeur 2004 » - n° 45 – mai 2005)

Ample, beau milieu de bouche très ouvert et finale expressive. Bien typé. Quatre étoiles. (La Revue du Vin de France – juin 2005)

Il déploie ses notes épicées dans une variante incroyablement fruitée, tannins vifs, corsés, finale pleine de tempérament, racée. 2012 à 2020 (VINUM – juin 2005)

ENCEPAGEMENT

60 % Merlot
25 % Cabernet Franc
15 % Cabernet Sauvignon

DATES DES VENDANGES

21, 22 et 23 septembre 2004 Merlot

29 septembre 2004 Cabernet Franc

04 octobre 2004 Cabernet Sauvignon