

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILLESIME 2006

2006 aura été marqué par un début du mois de Septembre ayant battu des records d'ensoleillement, une douceur exceptionnelle qui, accompagnant la maturité des baies de raisins à la perfection, nous a permis des vendanges exemplaires. Alliant les qualités de merlot d'une intensité remarquable supérieure à celle déjà irréaliste de 2005, et de cabernets francs et sauvignons subtils à la fraîcheur aromatique incomparable. Grâce à la petite taille de notre vignoble et à sa situation nous avons vendangé très tôt, ceci bien à notre avantage car cela nous a permis de passer « entre les gouttes ». En effet la pluie s'est installée à partir du 20 septembre, le jour où nous avons terminé. Les raisins, que nous avons récolté, étaient très sains et bien murs, avec des records de maturité phénolique. Pour les vignobles comme le nôtre, avec un pourcentage important de merlot et des dates de vendange précoces, le millésime 2006 a été une grande réussite. Il a donné un vin d'une grande élégance mais aussi d'une structure tannique capable de faire évoluer un grand vin de garde. Enfin, ce millésime présente une gamme aromatique très complexe (cerise noire, framboise, épices, cèdre ...) qui séduira beaucoup et rivalisera sans problème avec notre 2005.

NOTE DE DEGUSTATION

Les merlots ont été vendangés très tôt les 06, 07 et 08 septembre et les cabernets francs autour du 15.

Nez intense, très fruité et pur. Alliance subtile de la framboise et de notes fumées. Très belle entrée en bouche suave. Le vin se développe caressant au milieu, évolue sur des tanins fins et aromatiques, ainsi qu'une bonne corpulence. Bonne longueur, un tantinet boisé. Finale toujours sur l'arôme. Vin délicieux et très agréable. (J. M. QUARIN – Carnets de Dégustations « Bordeaux les 2006 en primeur » - n° 53 – mai 2007)

Robe intense, brillante. « Du velours en bouche, avec beaucoup de chair, de gourmandise... Un joli vin contemporain », commente un dégustateur. (BORDEAUX AUJOURD'HUI n° 1 – juin/juillet 2007)

ENCEPAGEMENT

55 % merlot
30 % cabernet franc
15 % cabernet sauvignon

MATURITE

Le merlot étaient à plus de 14 %vol, le cabernet franc à 13,2 % et le cabernet sauvignon à 12,20 % . Pour ce qui est de la maturité phénolique les résultats étaient meilleurs que ceux de 2005.

DATE DES VENDANGES

6,7,8,11 septembre 2006 Merlot
15 septembre 2006 Cabernet franc
20 septembre 2006 Cabernet sauvignon