



MÉDOC 2019

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Médoc, Bordeaux, France

La longue presqu'île du Médoc s'étend entre l'estuaire de la Gironde et l'océan Atlantique. C'est cette situation unique qui assure la maturation lente du Cabernet Sauvignon et donne à notre Médoc son goût extraordinaire.

Terroir : Le Médoc bénéficie d'un terroir unique. Cette situation exceptionnelle, associée à des sous-sols alluviaux riches en minéraux et à des croupes graveleuses bien exposées, offre des vins remarquables dont l'encépagement est dominé par le Cabernet Sauvignon.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année, cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. Puis le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a entraîné des blocages de maturité. Les baies sont donc de petite taille, engendrant des rendements déficitaires. Heureusement, les pluies, de retour à partir du 22 septembre ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre une bonne maturité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle de Bordeaux : le raisin est égrappé et foulé avant de passer en cuves pour la fermentation. La durée totale de macération est de 2 à 3 semaines, avec des remontages doux pour favoriser une extraction douce des tanins et de la couleur. L'objectif est d'obtenir un Médoc agréable et séduisant, qui peut se déguster jeune.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat intense.

Le nez est fin et discret, avec des arômes de fruits rouges (cerises) et des notes de tabac et de boîte à cigares. En bouche, le vin est parfaitement équilibré, avec une belle structure et des tanins ronds et souples. La finale est longue et aromatique, avec des touches de réglisse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.57

Acidité totale : 3.40 g/l