

Une climatologie exceptionnelle constitue le fait le plus marquant de la campagne 2003

La vigne a besoin d'eau durant la période d'hiver, le début du printemps jusqu'à la floraison. A partir de cette date, pour faire un millésime exceptionnel, la plante doit subir un « stress hydrique » jusqu'à la vendange.

Cette année 2003 se présenterait dans les règles de l'art.

- **Hiver froid, printemps doux** accompagné de pluies abondantes. Des conditions estivales dès la fin du mois de mai.- Après un premier épisode torride en juin, les fortes chaleurs se sont poursuivies pendant tout l'été, couronnées par une canicule dans la première quinzaine d'août.

2003 se manifeste comme un millésime unique, qui ne ressemble ni à 1947 ni à 1976, **Tous les records de températures ont été battus.** Ces accidents climatiques font de 2003 **la plus faible récolte depuis 1991.** Le cumul des précipitations d'avril à septembre a été conforme aux valeurs moyennes (avec cependant des pluies violentes et irrégulières).

- **Eclatement des bourgeons** le 03/04

- **Boutons floraux séparés** le 05/05- **La floraison** (en avance de 15 jours sur une année normale) s'est déroulée précocement du 26 mai au 7 juin.

La vigne a gardé cette avance jusqu'aux vendanges. L'orage du 15 juillet n'a eu aucune conséquence fâcheuse sur nos vignes car les palissages étaient bien entretenus et les branches bien relevées. Les bois ont donc été maintenus et ne se sont pas cassés sous les puissants vents d'ouest. Enfin l'orientation des plantations nord/ sud a atténué la violence des rafales venant de la mer.

Après un effeuillage à l'est, nous avons entrepris à partir du 15 juillet, **-mi-véraison-**, les vendanges en vert - d'abord à Riou de Thaillass puis à Fougas avec une équipe de 15 personnes-. L'éclaircissage a pris fin début août. Les grappes fournies portaient des grains minuscules.

La véraison s'est terminée vers le 1^{er} août à Riou de Thaillass et vers le 7 août à Fougas sur les cabernets.

Afin d'essayer de compenser les effets de la sécheresse et des fortes chaleurs, nous avons effectué des travaux de sols réguliers dans la partie la plus sableuse de Riou de Thaillass. La pluie de la seconde quinzaine du mois d'août et du début du mois de septembre a réactivé la maturité phénolique bloquée par les conditions climatiques des deux mois précédents.

Dès fin de mois d'août, les baies avaient des arômes d'abricot à Riou de Thaillass et de figue sèche à Fougas, les pépins des saveurs d'amandes et de noix.

Les vendanges se sont déroulées sous le soleil (avec une **précocité exceptionnelle : trois semaines d'avance.** -du jamais vu depuis 1890 ! -) les 8 et 9 septembre à Riou de Thaillass, les 11, 12, 13 septembre pour le merlot à Fougas et les 22, 23, 24 pour les cabernets. Les baies saines et savoureuses présentaient une maturité homogène.

Les vins hauts en couleur contiennent une acidité moyenne avec une bonne longueur en bouche et de beaux arômes.