

MILLESIME 2005 EXCEPTIONNEL !!!

Le millésime 2005 rentrera dans l'histoire comme exceptionnel pour tout le bordelais au même titre que ces années mythiques 1928, 1947, 1959 etc ...

Toutes les conditions requises ont été présentes pour nous faciliter notre tâche de vigneron ! Madame Nature était au rendez-vous.

Un cycle végétatif idéal

Un hiver frais avec une longue période de froid a permis d'éradiquer toutes les maladies des bois. (La moyenne de température en décembre a été inférieure de 2°C à la moyenne mensuelle de ce mois sur 30 ans.)

Après une première décade particulièrement froide, le mois de mars s'est déroulé avec une moyenne de température de 8 à 9° soit inférieure à la moyenne mensuelle de 1975 à 2004 de 1° C. La pluviométrie mensuelle a été seulement de 35 mm, alors que sur les 30 dernières années la moyenne était de 69.9 mm. Or, peu de pluie en début de saison limite les dangers de mildiou et d'oïdium, et permet donc à la vigne de se développer ultérieurement en harmonie.

Le **débourrement** de la vigne a commencé le 4 avril, et les 2 mois qui suivirent ont eu aussi connu un grand déficit hydrique.

La **floraison** a été très courte, à peine une semaine du 16 au 23 mai, avec des températures particulièrement clémentes et de très légères pluies facilitant une bonne fécondation de la vigne et une belle homogénéité. Une floraison courte évite les goûts de « vert » issus des grains mal fécondés. Les grappes ont atteint le stade « **petit pois** » dès le 14 Juin.

La **véraison** s'est enclenchée vers le 26 juillet et s'est terminée début août, avec encore une belle homogénéité de maturité.

Nous avons commencé la **vendange en vert** à partir du 26 juillet avec une équipe d'étudiants chinois, très méticuleux. L'été s'est déroulé avec des chaleurs raisonnables qui n'ont pas freiné la maturation.

Les vendanges

Nous avons **vendangé avec nos vendangeurs** les merlots du 23 au 29 septembre et les cabernets à partir du 11 octobre

Le raisin a donc mûri lentement et sans à-coups. La sécheresse, les petits rendements ont fait le reste, concentrant les tanins, le fruit et l'alcool. Le tanin fait la trame, l'alcool le moelleux. La fraîcheur se manifeste à travers l'arôme qui enveloppe le tout et l'acidité qui empêche l'alcool de faire tomber ces vins dans une mollesse ennuyeuse. Le génie de 2005 est d'offrir ce juste milieu, cet équilibre, ce classicisme si parfait. Avec l'élevage, 2005 va gagner en relief aromatique tout en accentuant l'élégance déjà magnifique de son toucher de bouche. ***Ce millésime pourrait alors atteindre la quintessence.***