

Les conditions climatiques

L'hiver a été doux et humide. Le printemps a été plutôt frais L'été plus chaud qu'à l'accoutumée avec peu de précipitations. Fortes précipitations à partir du 12 Septembre.

Les conditions végétatives

L'année 1994 a bien commencé avec en particulier un débourrement précoce et un bon potentiel. La floraison a été autour du 5 juin et rapide. La véraison a eu lieu de façon homogène et quasi simultanée sur les merlots et les cabernets, autour du 4 Août. Maturation par très beau temps jusqu'au 9 Septembre. Afin de favoriser l'aération des grappes, et donc un bon état sanitaire, nous avons procédé à un ébourgeonnage sur certaines parcelles. Nous avons également effectué un éclaircissage ou «vendange en vert» et un effeuillage en Août.

Les vendanges.

Elles se sont faites du 9 Septembre au 16 Septembre. Toutes nos analyses de jus, pépins, pulpes nous montraient que les raisins étaient mûrs mais avec un risque important de botrytis, c'est la raison pour laquelle nous avons vendangé nos merlots très tôt et très vite.

La vinification et élevage.

Nous avons chauffé la vendange avant fermentation. Les fins de fermentation alcoolique ont été longues à se faire.

Nous avons effectué les fermentations malolactiques en barriques neuves. Comme l'an passé, nous avons fait des ouillages deux fois par semaine, et dégusté régulièrement pour suivre l'évolution en fûts.

Le Maldoror 1994 est comme le 1993 100 % merlot, il a mûri durant quinze mois en Barriques.