

Les conditions climatiques

Une période hivernale particulièrement douce dès le mois de Novembre 1994, jusqu'en Août 1995. Toutes les moyennes mensuelles de températures ont été supérieures à la normale. En Juin Juillet et Août on a enregistré une sécheresse réelle et persistante.

Les conditions végétatives

L'année 1995 a bien commencé avec en particulier un débourrement précoce. La floraison a été précoce (mi-floraison autour du 2 juin) et rapide avec un bon développement végétatif et un état phytosanitaire satisfaisant. La véraison a eu lieu pratiquement en même temps sur le merlot et le cabernet franc, autour du 2 Août. Le cabernet sauvignon a été plus tardif. 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».

Les vendanges.

Elles se sont faites du 15 Septembre pour les parcelles de merlot les plus précoces au 25 Septembre. Pluie et soleil ont alterné durant ces deux semaines. Les raisins étaient tous bien mûrs avec des degrés d'alcool naturel tout à fait satisfaisants les acidités sont un peu basses, les jus n'ayant que peu d'acide malique.

La vinification et l'élevage.

Nous n'avons pas chauffé les cuves avant la fermentation alcoolique. Nous avons recherché les arômes plus que les tanins et donc pas chauffé les cuves. Nous avons fait des cuvaisons longues (1 mois à 25°) et comme à l'accoutumée des fermentations malolactiques en barriques neuves.

Le Maldoror 1995 est resté 14 mois en barriques neuves.