

Millésime 1996 ...Une Année Exceptionnelle

Les conditions climatiques

Hiver dans la moyenne. Les températures sont proches des moyennes trentenaires sauf Janvier plus chaud et Février plus froid de 2°. Hormis Octobre très sec, et Décembre particulièrement arrosé, les précipitations sont proches des «normales».

Les conditions végétatives

Floraison rapide, puis des conditions très variables. Le mois de Mai, froid, ralentit la croissance de la végétation. La vigne a fleuri du 5 au 14 mai sous un temps très ensoleillé et très rapidement. Après cette période chaude où nous avons enregistré jusqu'à 34 ° entre le 15 et 18, Juin retrouve un temps normal avant une autre phase chaude en juillet, puis plus fraîche à la faveur des orages. Le 8 Août, le vignoble était à mi-véraison, puis nous avons eu un temps froid et arrosé suivi d'un magnifique mois de Septembre.

Les vendanges

Elles se sont faites à partir du 20 Septembre pour les parcelles de merlot. Nous avons tout vendangé avant les grosses pluies d'équinoxe. Cette année nous avons inauguré notre table de tri. Les raisins étaient tous bien mûrs avec des degrés d'alcool naturel très importants, et une bonne acidité.

La vinification et l'élevage

Nous avons recherché cette année la « matière»: enzymage des moûts, sortie plusieurs fois de la totalité des jus de la cuve pour faire monter le marc en température, immergeage complet des marcs après fermentation alcoolique..... Nous avons fait des cuvaisons longues. Ces techniques permettent une extraction optimum des tanins, car ceux-ci sont souples et raffinés...

Des indices de folin entre 62 et 88 !!!!, des acidités totales de 3,75 à 4,30, des PH de 3,53 à 3,72, le Maldoror 1996 est très puissant.