

### **Les conditions climatiques**

L'hiver pour la première fois depuis des années, a été marqué par une longue période de gel entre Noël et la mi-janvier. Une période de sécheresse a été très importante de février à début mai. Le mois de juin a été très pluvieux. Nous avons eu un très beau temps pendant tout le mois de septembre et début octobre.

### **Les conditions végétatives**

La floraison a été étalée, elle a démarré vers le 10 - 15 mai en se faisant lentement en période pluvieuse. La véraison a débuté vers le 20 juillet. Elle s'est étalée sur 20 jours. On a constaté une forte hétérogénéité des grappes avec des maturités très variables.

### **Les vendanges**

Nous avons vendangé le merlot le 6 septembre. Nous avons attendu le 25 septembre pour le cabernet sauvignon, du beau temps en permanence pendant toutes les vendanges.

### **La vinification et l'élevage**

Nous avons fait macérer le raisin le plus longtemps possible avant enzymage et levurage. La vendange était très chaude, nous avons dû refroidir les cuves pendant la vinification. Après les fermentations alcooliques nous avons laissé les vins en marc immergé pendant plus d'un mois pour extraire tanins et anthocyanes. Après les fermentations malolactiques en barrique, nous avons travaillé sur lie, sans bouger les vins de leurs barriques.

***Le Maldoror 1997 est dans la lignée des autres millésimes.***