

**Les conditions climatiques**

Hiver pas très rigoureux. Nous avons enregistré sur nos stations météo 14 jours avec des températures inférieures à 0 degré. Un début de printemps doux et pluvieux. De très fortes chaleurs en Août ont provoqué des grillures spectaculaires sur les raisins qui n'étaient pas protégés par les feuilles. Les dégâts ont été de l'ordre de 10 à 15%. Les pluies du début septembre ont été les bienvenues car elles ont favorisé le mûrissement.

**Les conditions végétatives.**

La végétation de la vigne a démarré rapidement avec un mois de mars chaud et plutôt sec pour ralentir ensuite au mois d'avril qui a été froid et très humide. La chaleur revient fin Juin et la végétation se met à pousser de manière extrêmement rapide. La vague de chaleur d'août va créer un stress important dans la vigne.

**Les vendanges.**

Elles se sont faites du 21 Septembre pour les parcelles de merlot les plus précoces au 2 Octobre pour les premières parcelles de cabernet. Nous avons tout vendangé avant les grosses pluies. Les raisins étaient tous bien mûrs et bien sains avec des degrés d'alcool naturel très importants, et une bonne acidité.

**La vinification et l'élevage.**

La maturité phénolique des baies et l'extraction au niveau de la macération s'est faite facilement. Nous n'avons pas chauffé les cuves avant la fermentation alcoolique. 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.