



# Millésime 2017

## 2017: La réactivité avant tout

Le millésime 2017 sera toujours associé au gel de fin Avril 2017.

Cet événement climatique a réduit de 50% le volume du millésime, mais son impact sur la propriété a été relatif avec une perte de 35%. Cela a demandé une adaptation des travaux en vert parcelle par parcelle, en particulier sur l'épamprage où plusieurs passages ont été nécessaires.

L'effeuillage a été réalisé avec rigueur au plus tôt. La floraison et la nouaison ont reçu de très bonnes conditions climatiques. La véraison est arrivée mi-juillet annonçant un millésime précoce. L'été a été très sec (déficit de 45%), début Septembre, plusieurs épisodes pluvieux ont créé des conditions favorables pour relancer la maturité, mais aussi nous alerter sur une vigilance aux risques sanitaires.

Le cumul d'insolation sur 6 mois est comparable à 2015. Les premiers raisins sont amenés au chai le 14 Septembre. La vendange se présente avec plusieurs niveaux de maturité, les tris successifs, mécaniques, densimétriques et manuels sont nécessaires pour sélectionner la bonne maturité.

Ce millésime a été un bon test pour juger de notre réactivité à des situations climatiques tout à fait inattendues. La qualité du tri a été tout à fait nécessaire pour sélectionner les raisins.

chiffres clés

### vendanges

Merlot :  
du 13/09 au 29/09

Cabernet Sauvignon :  
du 26/09 au 03/10

Petit-Verdot :  
29/09

Rendement moyen : 32 hl  
Ph 3,73

### assemblage

54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,  
6% Petit Verdot

### degré alcoolique

13% vol.

### œnologue-conseil

Hubert de Boüard.

## vinification

*Débourbage de la vendange avant vinification.*

*Macération pré-fermentaire à 5°C durant 4 à 6 jours. La fermentation est lancée à 15°C puis stabilisée à 25°C. Le travail sur les cuves est constitué de deux délestages par jour et un pigeage à petit volume, progressivement, il est réduit à minima.*

*Macération finale à 28°C durant 6 à 12 jours.*

## la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 39 ha

Depuis 2001 : station de traitement des effluents viti-vinicoles

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

Depuis 2018: Certification HVE, niveau 3

## viticulture

Encépagement : Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 46%

Petit Verdot 4%

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Stratégie de protection raisonnée du vignoble.

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et échardage, effeuillage et vendanges vertes adaptées au parcellaire.

Suivi en traçabilité de 27 parcelles.

## œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri, densimétrique et manuel sur tables de tri vibrantes à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débouillage du moût, macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours

Cuvaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

35% de barriques neuves, 50 % barriques 1 vin

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

## mise en bouteille

Filtration tangentielle

## production

160 000 bouteilles

## propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

