

Alter Ego

2005

Nul en France ne se souvient d'une sécheresse comparable, sur une aussi longue période. Pour aider la plante à diminuer sa consommation en eau, nous épamprons, dédoublons soigneusement, enlevons les entre-cœurs, pour permettre une alimentation optimale des raisins. Après une belle floraison début juin, l'été excessivement sec engendre un arrêt de croissance précoce, signe de nombreux grands millésimes. La sécheresse a 2 conséquences importantes sur la récolte : un faible grossissement des baies, à l'origine d'un rendement très bas et une concentration progressive des composés du raisin, très prometteuse pour la qualité. Nous commençons la cueillette des merlots le 22 septembre, avec le sentiment d'avoir à faire à des raisins d'une qualité rare. La dégustation quotidienne est alors un véritable enchantement. Rarement des pellicules auront été si concentrées en arômes, rarement des tanins auront été si puissants et veloutés à la fois. Le travail au cuvier est facilité par la grande maturité des raisins et tout est mis en œuvre pour faciliter

l'achèvement de la fermentation, compte tenu des richesses en sucres d'un niveau jamais atteint. Nous ramassons le cabernet sauvignon et le petit verdot entre le 30 septembre et le 7 octobre dans d'excellentes conditions. Les dégustations quotidiennes pendant la vinification nous permettent de piloter l'extraction avec une grande précision pour préserver la fraîcheur et l'équilibre dans ce millésime puissant et concentré.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 57%

CABERNET SAUVIGNON 43%

DATE DE VENDANGES

DU 22/09/2005 AU 07/10/2005

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE

CONSERVÉ ENCORE EN CAVE