



BLANC PRIMEUR 2016



LE MILLESIME 2016 HISTORIQUE ET GENEREUX !

Cette incontestable réussite du millésime 2016 résulte de la conjugaison de plusieurs temps forts de l'année 2016.

Une période humide du 1^{er} janvier au 20 juin : quantité potentielle et réserves hydriques

Une année de pluie entre janvier et fin juin favorisait le développement printanier de la vigne, le potentiel de la récolte et d'indispensables réserves hydriques pour l'été dans nos sols graveleux et drainants.

Une floraison quasi-miraculeuse, garante d'une belle récolte

Dans ce contexte de « mousson printanière », une fenêtre de météo splendide du 4 au 11 juin, permettait une floraison presque miraculeuse. Les fleurs parfaitement fécondées ont donné des grappes bien faites et bien pleines.

Une période exceptionnellement sèche du 1^{er} juillet au 13 septembre : la richesse et la puissance

L'été fut normalement chaud et extrêmement sec (l'un des plus secs des 100 dernières années. En début d'été, nos vieilles vignes profondément enracinées purent pleinement bénéficier des réserves hydriques printanières. Ensuite, le mois d'août, très sec, fut extrêmement favorable au développement de la structure tanique de nos cépages rouges, et à l'enrichissement de nos blancs. Cependant, cette sécheresse fut très éprouvante pour nos jeunes plants peu enracinés pour lesquels il fut nécessaire, exceptionnellement, de recourir à l'arrosage.

Début septembre, nous souhaitions plus que jamais la pluie ! Celle-ci finit par survenir, le 13 septembre, avec 40 mm salvateurs : déblocage, rafraîchissement de la plante et accélération de la maturité.

Un été indien, du 15 septembre à fin octobre : aboutissement, finesse et élégance

L'été indien, combiné à de belles amplitudes thermiques dues aux nuits plus fraîches, assurait l'aboutissement de la maturité de nos différents cépages en affinant particulièrement les tannins des rouges tout en conservant une grande fraîcheur dans les fruits.

VIGNOBLE

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN – GRAND CRU CLASSE DE GRAVES

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Age moyen du vignoble (Grand Vin) : 35 ans

Taille : Guyot double

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

- BLANC : 5 Hectares

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

- ROUGE : 50 Hectares

63% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot, 2 % cab-franc

VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes

BLANC: 3 à 5 tries (sélections) successives au gré de la maturité

ROUGE: tri à la vigne et sur table avant et après éraflage

VINIFICATION-ELEVAGE :

BLANC: Pressurage lent durant 3 H.

Débourbage et fermentation alcoolique en barrique

Elevage en barrique : 18 mois avec bâtonnage des lies

Barriques neuves : 35 %

ROUGE: Mise en cuve thermorégulée par gravité → fermentation Alc.

Pigeage manuel

Temps de cuvaison : 3 semaines environ. Temp. 30 ° max.

Fermentation+elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)

Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER PRIMEUR 2016 BLANC

PESSAC-LEOGNAN



75 % SAUVIGNON – 25 % SEMILLON

Alc.13,5 % Vol.

Rendement : 45 hl/ha - VENDANGES :

sauvignon : du 10 au 25 sept. – **sémillon** : du 15 au 30 sept.

COMMENTAIRE

Vendanges en blanc

En sec, début des sauvignons blancs le 12/09 et fin des sémillons le 05/10. Vendanges manuelles en quatre tries de fruits dorés, étalées et précises. Les sauvignons blancs et les sémillons sont riches, gouteux, de bonne fraîcheur et très sains.

En liquoreux, 3 magnifiques tries de raisins parfaitement botrytisés (fin septembre, mi-octobre et fin octobre) ont donné des vins très savoureux, complexes et de grande fraîcheur