

*Ô saisons, ô châteaux,
Quelle âme est sans défauts ?*

(Arthur Rimbaud, 1872)

Rappels climatiques

L'hiver 2012 s'est montré particulièrement contrasté, alternant douceur et froid exceptionnel, pluies abondantes et déficit de précipitations.

Le **printemps**, marqué par une climatologie océanique instable et peu favorable au bon développement de la vigne, provoqua une floraison hétérogène.

L'été débuta fraîchement en juillet et connut un mois d'août chaud et très sec pour finalement tenir ses promesses d'un millésime de qualité.

L'automne commença avec quelques précipitations qui permirent de finaliser la maturité puis laissèrent place à un temps doux et ensoleillé pour la durée des vendanges.

| | Pomerol | Saint-Emilion |
|---|-------------------------------|---------------------------|
| Débourrement | 28 mars | 31 mars |
| Floraison | 28 mai au 4 juin | 1 ^{er} au 6 juin |
| Véraison | 30 juillet au 12 août | 5 au 17 août |
| Date de Vendanges | 24 septembre au 11 octobre | 6 au 11 octobre |
| Précipitations : Avril à Juin / Juillet Août | 246 mm / 73 mm | 253 mm / 40 mm |

Travaux viticoles et récolte

Avec une climatologie difficile favorisant la pression des maladies et l'hétérogénéité des raisins, 2012 restera comme une année particulièrement compliquée.

Malgré ces aléas, nos vigneronnes et vignerons ont à nouveau relevé le challenge : dédoubleage, suppression de la troisième grappe, éclaircissage, toilettage...sont les gestes qui nous ont assuré une récolte homogène.

Nous avons reçu dans les cuiviers une vendange saine et de bonne qualité mais de toute petite quantité (demi-récolte).

Premières impressions du Millésime 2012

Une fois de plus, nous notons dans des conditions climatiques difficiles une différence sensible entre la maturité technologique et la maturité phénolique.

De nombreuses dégustations de raisins et des découpages précis au sein d'une même parcelle nous ont permis de vendanger au mieux de la maturité.

Des vinifications volontairement douces mettent en valeur le fruit et le soyeux des tanins.

A Pomerol : Les vins d'une couleur soutenue dévoilent un nez de fruits noirs, en bouche les tanins sont tendres. La rémanence est remarquable.

A Saint-Emilion : Les vins ont une belle couleur, le nez est intense marqué par des notes de fruits rouges bien mûrs. En bouche, l'attaque est aromatique, la trame est présente sans agressivité. Les vins étonnent par leur longueur.
