



BUTINAGE

AOC Bordeaux Moelleux

2019

Les conditions climatiques du millésime

Un hiver doux et plutôt sec caractérise le début de la campagne 2019 avec des températures exceptionnellement élevées, avoisinant parfois les 25 degrés. Le débourrement précoce, dès la fin du mois de mars est la conséquence de cette douceur hivernale. Le printemps fut ensuite beaucoup plus contrasté. Le mois de mars fut très sec et doux alors qu'avril et mai ont été beaucoup plus frais et malheureusement marqués par 2 épisodes de gel, auxquels nous avons pu échapper du fait de nos coteaux dominant l'estuaire et exposés plein sud. Ce printemps frais a marqué un ralentissement du cycle végétatif. La floraison heureusement fut homogène à la fin du mois de mai. D'un point de vue sanitaire, la pression des maladies de la vigne est restée assez faible durant tout le printemps. L'entrée dans l'été qui commence par un épisode

caniculaire exceptionnellement précoce et se place sous le signe de la sécheresse. Les vignes n'ont pas subi de stress hydrique du fait de leur profonde implantation. Un épisode pluvieux très attendu arriva fin juillet et permettant un déclenchement de la véraison début août. En septembre les belles journées ensoleillées se succédèrent, entrecoupées de 2 épisodes pluvieux attendus le 9 et le 21 septembre. Avec des nuits fraîches, parfois inférieures à 10°C et un mercure qui passe souvent la barre des 30°C durant la dernière semaine de l'été, les potentiels en anthocyanes sont parfaits. En effet, ces écarts entre les températures diurnes et nocturnes sont très favorables à la maturation des composés phénoliques.

A la veille des vendanges l'état sanitaire du vignoble est excellent et les conditions de maturité des raisins sont optimales. Les taux d'alcool élevés ne dépassant pas toutefois selon les cuvées les 13,5°.

«Butinage, l'instant de douceur»



BUTINAGE

Certaines baies, rares et délicates, se butinent plus qu'elles ne se vendangent...

BUTINAGE est née en 2016 de la récolte de la première plantation de vigne en blanc du château.

100% SAUVIGNON GRIS

DATE DE VENDANGES:

14 septembre 2019

DÉGUSTATION:

Teinte dorée très pâle, nez rappelant le nougat, bouche fraîche et équilibrée avec des arômes de miel, citron confits et pâte de coings.