



L'ÉPHÉMÈRE DE SAINCRIT

AOC Bordeaux Blanc

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 a commencé par un épisode caniculaire

exceptionnellement précoce et s'est placé 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 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 ont été 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 était excellent et les conditions de maturité des raisins optimales. Les taux d'alcool élevés ne dépassant pas toutefois selon les cuvées les 13,5°.



«L'Éphémère où l'instant exotique»

L'ÉPHEMERE porte le nom de la cuvée que l'on pense ne faire qu'une fois, pour l'expérience d'apprendre à faire du blanc, quelques ares de cépage blanc au milieu d'une vingtaine d'hectares de rouge, et puis...on apprécie et on plante du sauvignon gris...qui donne un vin blanc sec mais rond aux notes de fruits blancs.

100% SAUVIGNON GRIS

DATE DE VENDANGES:

14 septembre 2019

DÉGUSTATION:

Teinte dorée très pâle, nez sur les fruits exotiques, ananas, de la fraîcheur en bouche avec des notes de fleurs blanches, de manque séchée et une finale acidulée sur la mandarine

Yves Beck

«Sauvignon Gris très invitant ce bouquet marqué par la fraîcheur au travers d'agrumes, de pêches et de menthe poivrée. Caractère friand et juteux en bouche. Ephémère est un vin équilibré, fruité et rafraîchissant.»

A déguster : Maintenant - 2022

Note : 88/100