



## UTOPIE

### AOC Bordeaux Supérieur

### 2016

#### Les conditions climatiques du millésime

Le millésime 2016, à forte personnalité se caractérise par un début de saison humide et relativement frais, suivi par un été très sec et plutôt chaud.

Après un automne doux et sec avec des températures supérieures aux moyennes et 50 % de déficit de pluviométrie, l'hiver pris le relais restant doux et humide avec un 1°C de plus que les moyennes et trois fois la moyenne trentenaire de pluviométrie sur janvier, avec 240 mm, ce qui nous obligea à être particulièrement vigilants à la bonne qualité sanitaire du vignoble. Avril fut relativement sec, mais couvert puis mai et juin furent pluvieux, avec un ensoleillement très inférieur à celui de 2015 et relativement frais (juin de 1°C inférieur aux moyennes, avec un seul épisode chaud en fin de mois (33-35°C). Les températures des mois d'été ont été proches des moyennes, août légèrement plus

chaud que juillet. Si l'ensoleillement a été fidèle aux moyennes, sa répartition particulière et l'absence de pluies ont contribué à la personnalité du millésime. Septembre est resté estival avec de rares épisodes pluvieux et de grands écarts de températures entre le jour et la nuit. Cela favorisa une lente maturation des raisins, qui restaient parfaitement sains. Octobre fut sec, ainsi le début des vendanges a pu être retardé. Avec une excellente maturité, les conditions de l'année amenèrent des teneurs en alcool élevées que les assemblages ont pu normaliser avec des teneurs en alcool autour de 13,5 %.

Pour résumer, l'automne sec et ensoleillé, aux fortes amplitudes thermiques a consacré une vendange extrêmement qualitative. L'été sec n'a pas nui à la qualité des raisins du fait du bon enracinement de la vigne qui aura bien répondu à ses besoins en eau.



*«Utopie, l'instant sensuellement épicé»*

#### UTOPIE

Est née pour la première fois en 2014, de l'union terrestre de l'argile, du calcaire et de la vigne, dans un environnement propice à la création et à l'imaginaire. Issue à 50% du cépage Merlot et 50% du cépage Malbec, l'Utopie est la grande Cuvée du Château Saincrit produite à 2400 bouteilles.

**50% MERLOT 50% MALBEC**

#### DATE DE VENDANGES:

14 octobre 2016

#### DEGUSTATION:

Teinte grenat intense, nez sur les fruits mûrs, pointe de violette, bouche complexe et équilibrée, arômes de cassis et de groseille, tanins soyeux, finale chocolat noir.

*Yves Beck*

«Rouge grenat aux reflets violets. Une belle intensité fruitée dans le bouquet d'Utopie avec des parfums de griottes, de groseilles, de cannelle ainsi qu'une rafraîchissante touche de menthe. Je retrouve les caractéristiques olfactives à la mise en bouche. Le vin est sapide, légèrement crémeux et bien soutenu par ses tannins. Ces derniers assurent la puissance tandis que la structure se charge de conférer du tempérament. Un vin de caractère et il n'est pas utopique de le garder en cave !»

A déguster : 2021-2030

**Note : 90/100**