



## CARNETS DE VENDANGES – 2006

Vincent Mulliez, Propriétaire – 0607 516 818

Vincent Bache-Gabrielsen, Directeur Technique – 0611 088 213

Rémy Fouin, Consultant-Expert – 0608 517 022

### CYCLE DE LA VIGNE

- Après un débourrement le 26 mars (comme en 2005), le cycle végétatif de la vigne, perturbé par un déficit thermique, accuse un retard d'environ 15 jours
- Cependant, vis-à-vis du cycle de reproduction, on ne constate aucun ralentissement, puisque le stade de ½ floraison intervient le 2 juin, comme en 2005. C'est une **curiosité de cette campagne** que de voir des fleurs sur des vignes dont les rameaux sont peu développés
- La ½ véraison est observée le 31 juillet, avec 8 jours de retard par rapport à 2005
- Le 10 septembre, les raisins affichent un léger retard de maturité (environ 5 jours)
- Tous les facteurs nécessaires à **l'élaboration d'un grand millésime** semblent réunis (si ce n'est la pression latente des parasites) et les semaines qui viennent vont décider de son potentiel réel.

### LES VENDANGES

- Du 30 août au 10 septembre, la période est très favorable à la **maturation des raisins** : absence de précipitations et températures chaudes, voire très chaudes, en fin de période
- Du 10 au 17 septembre, de fortes pluies orageuses (jusqu'à 100mm) s'abattent sur tout le département; le Sud-Médoc est relativement épargné, avec un cumul de seulement 50mm
- Du 18 au 26 septembre, la période est encore pluvieuse (jusqu'à 50mm), et le Sud-Médoc est encore favorisé, avec un cumul de seulement 30 mm
- La récolte du cépage Merlot débute le 20 septembre ; grâce aux travaux effectués en végétation et à la précocité de nos terroirs de graves du Sud-Médoc, ce cépage est vendangé à de bons degrés potentiels (12.5° à 13.5°)
- Du 26 septembre au 6 octobre, la période est sèche et chaude, avec des températures nocturnes plus faibles. Les conditions climatiques sont favorables à la maturation, ainsi qu'à la « re-concentration » des baies **dans les terroirs filtrants**
- Grâce aux travaux en vert réalisés dans le vignoble (éclaircissage et toilettage, effeuillage des deux faces, enherbement sélectif), les cépages Petit Verdot et Cabernet Sauvignon on pu être récoltés en **très bon état sanitaire, à parfaite maturité** (degré potentiel de  $\pm 13^\circ$ , IPT>90). Leur récolte a débuté le 29 septembre pour s'achever le 6 octobre.

## LA VINIFICATION

Compte tenu de la maturité spécifique et du potentiel de chaque cépage, nous avons pris les options techniques suivantes :

- **Merlot:** macérations initiales à froid (5°C), extractions douces par délestages en début et milieu de fermentation, températures de fermentation n'excédant pas 25°C, cuvaison de 25 jours. L'objectif étant de privilégier la recherche du « fruit » et du « gras » par une extraction modérée des tannins
- **Cabernet Sauvignon et Petit Verdot:** macération initiale à froid, extraction plus soutenue, température de fermentation de 28°C maxi, macération finale à chaud (30°C pendant 10 jours), cuvaison de 40 jours. L'objectif pour ces cépages est de tirer le meilleur parti d'une matière première mûre et riche
- **Le point clef cette année:** nous avons choisi de prohiber tout remontage, jugé agressif, et de privilégier la technique du délestage (elle consiste à vider totalement le moût de la cuve en fermentation, de laisser le marc se tasser durant au moins deux heures dans le but de faire disparaître toute fissure et courant préférentiel, et d'arroser **en douceur** le marc avec le moût). Le moût passe ainsi à travers la totalité du marc, permettant une extraction douce, progressive mais complète des composants intéressants pour l'obtention d'un grand vin.

Cette technique est radicalement différente du remontage, lors duquel la pression exercée par le gaz carbonique crée des fissures dans le marc appelées « chemins préférentiels ». Ainsi, le remontage ne permet qu'une extraction partielle, et un passage répété du moût au même endroit agresse les pellicules et a tendance à extraire des tanins moins fins et moins élégants.

**C'est pour utiliser la technique du délestage dans le plus grand respect du vin que nous avons créé notre nouveau chai, privilégiant la gravité pour vider le moût des cuves.** Nous avons pu effectuer plusieurs délestages quotidiens sur chaque cuve en fermentation (jusqu'à 4), tout en diminuant progressivement l'extraction en fonction de l'avancement de la fermentation et de la dégustation. Ce travail nous a permis d'obtenir **des équilibres idéaux entre les anthocyanes et les tanins** (rapport tanins/anthocyanes situé entre 5 et 6), ce qui permettra au vin d'évoluer de manière très lente et progressive au cours de son élevage et de son vieillissement en bouteille.

## L'ÉLEVAGE

- La fraîcheur et la puissance de nos vins leur permettront d'assumer pleinement un élevage de 12 à 16 mois en barriques, renouvelées par tiers chaque année.
- Les soutirages seront effectués en fonction de la dégustation, sans systématisation aucune. Il est en effet possible que le vin ne soit jamais soutiré durant son élevage de manière à préserver sa finesse et son fruit.
- Nous avons effectué un travail de fond pour sélectionner au mieux nos tonneliers, leurs origines de bois mais surtout le type de grain (croissance annuelle du bois) dont sont issues nos barriques. La finesse de nos vins est en effet préservée par un élevage sous des bois sélectionnés pour leurs grains fins. Nous travaillons désormais avec les tonnellerie Vicard, Saint-Martin, Taransaud, Sylvain, Saury et François Frères. Ce panachage permettra de mettre en valeur la complexité de nos 2006.

## PROFIL DU MILLÉSIME

L'architecture générale de nos vins est très influencée cette année par le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot (qui représentent environ 70% de l'assemblage), le Merlot semblant plutôt jouer un rôle de liant et d'améliorateur de la complexité aromatique. A ce stade de l'élaboration, on observe les caractéristiques suivantes :

- Une **couleur d'une intensité surprenante** (plus d'un gramme d'anthocyanes par litre)
- Un **nez exhalant des notes complexes de fruits frais et de fleurs blanches**, très marqué par le Petit Verdot
- Une **belle puissance tannique**, accompagnée d'une finesse caractéristique de nos vins
- Un milieu de bouche volumineux
- Une finale persistante, pleine de fraîcheur
- Ce sont des **vins classiques dans leur construction, qui disposent d'un très bon potentiel de garde**

Globalement, le millésime 2006 peut faire penser à 2001, ou à 1998, par sa structure classiquement bordelaise (fraîcheur des arômes, densité et profondeur, aptitude au vieillissement).

Macau-en-Médoc, Décembre 2006