

LA ROSÉE DE CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2011

Quelques faits marquants de la climatologie 2011 et ses conséquences : **Un printemps et un début d'été hors normes** tant en chaleur qu'en sécheresse, juillet, août, mi septembre proches des normales saisonnières, fin septembre et début octobre hors normes en chaleur (la boucle est bouclée). **Un millésime marqué par un stress hydrique précoce** : un déficit hydrique très important de janvier à juillet (pas de pluies de plus de 5mm avant fin juin). Conditions climatiques jamais enregistrées depuis 60 ans. Fortes chaleurs en juin et fin septembre-début octobre. **Une floraison très précoce** (3 semaines d'avance par rapport à 2010) et très groupée début mai, véraison fin juin. Le début du cycle de la vigne, du débourrement jusqu'à la véraison, a été le plus précoce et bref depuis au moins 20 ans. **Des vendanges début septembre**, environ une dizaine de jours d'avance par rapport à 2010, qui se sont prolongées sous le soleil jusque dans les premiers jours d'octobre. Un véritable travail d'orfèvre a été accompli pour accompagner les vignes affaiblies par la chaleur excessive, équilibrer la charge, éliminer les raisins trop "stressés", trier les grappes sur pieds et au chai, aérer les grappes... et attendre sereinement la maturité grâce aux conditions plus tempérées de l'été. Septembre qui a débuté orageux, s'est mis au beau, voire très beau à partir de la deuxième décennie.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : La robe présente une belle couleur rose clair, elle est brillante et limpide, au nez se dégagent des arômes intenses et complexes alliant les agrumes et les fruits rouges. L'attaque est riche, voluptueuse, nous retrouvons bien les agrumes laissant une sensation rafraîchissante, il présente un bon équilibre et une bonne structure. Ce rosé va se marier parfaitement avec des grillades, des poissons épicés cuits sur le grill, des salades sucré-salé, et peut accompagner également des sorbets et si vous le désirez peut se déguster en apéritif. A servir entre 11 et 12°, il sera parfait dès la belle saison.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 12,5°

ENCEPAGEMENT : 42 ha Cabernet Sauvignon / 47,5 ha Merlot / 4,5 ha Cabernet Franc

TERROIR : Gravelo-sableux sur calcaires à astéries / Argilo-calcaire

SURFACE : 94 hectares

VENDANGES : Entièrement réalisées à la main. Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table. Du 9 au 20 septembre 2011 pour le Merlot. Du 14 au 26 septembre 2011 pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 68 % Cabernet Sauvignon / 32 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves thermorégulées (inox, ciment et bois). Macération 12 à 24 heures, saignées. Fermentation alcoolique faite en barrique entre 15 et 18°. Élevage barrique de 4 mois. Collage. Mise en bouteille au château le 6 avril 2012

PRODUCTION : 6 000 bouteilles