

MOULINS 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.

APPELLATION : Haut-Médoc

ROBE : Rouge cerise à reflet violet.

NEZ : Notes de fruits mûrs avec des arômes de vanille

BOUCHE : Attaque en souplesse et en rondeur, les tanins sont fondus et harmonieux, la structure est assez ample et volumineuse avec une sensation de sucrosité et de douceur.

CONSEIL DE DEGUSTATION : Vin agréable à consommer dès maintenant mais qui peut vieillir 5 ans afin d'exprimer tout son potentiel.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13°

ENCEPAGEMENT : 42.5 ha Cabernet Sauvignon / 47.5 % Merlot / 4 ha Cabernet Franc

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

SURFACE : 94 hectares

VENDANGES : Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table.

Du 9 au 20 septembre 2011 pour le Merlot. Du 14 au 26 septembre pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 38 % Cabernet Sauvignon / 62 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 28 à 32°C).

Elevage traditionnel en barriques avec soutirage trimestriel.

Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.