



Mai 2019



Mai 2019



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2016 L'Excellent !

Le soleil qui a régné quasiment sans partage sur les vignes durant les trois mois d'été et l'été indien bordelais ont permis de produire un millésime de La Sergue qui s'annonce d'ores et déjà surprenant et tout simplement excellent.

Trois mois d'été sans eau: de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça! Si la floraison s'est bien passée malgré une pluviométrie printanière élevée, le beau temps s'est installé dès la dernière semaine de juin, et, fait rarissime, n'a plus cessé jusqu'aux vendanges! Le mois de juillet fut ensoleillé mais plutôt frais avec des nuits froides. À la fin du mois de juillet, la température de l'océan était très inférieure aux températures moyennes et tout le mois fut donc très sec.

Août a vu les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35 degrés. Cependant, l'amplitude nuit/jour est restée importante, sans épisode caniculaire grave comme en 2003, durant tout le mois, ce qui fut favorable à l'expression aromatique des raisins et au maintien de l'acidité naturelle du fruit. À cela, s'ajoute une quasi absence de pluie, 5 à 8 mm, ce qui n'est rien ou le strict minimum pour permettre à la plante de s'hydrater. En septembre, l'été continue et avec lui la chaleur. À la mi-septembre, un gros orage se transforme en une pluie bienfaitrice. Cette eau tombée du ciel vient redonner énergie, force et vitalité au vignoble. Puis, le beau temps revient très vite. La maturation des tanins s'effectue lentement et parfaitement. Les premières vendanges débutent pour les Merlot sur les graves du terroir de *La Pignière* à la mi-septembre, puis dans les derniers jours de septembre à La Margaux et en suivant sur l'argile de *La Sergue* ; s'enchaîne immédiatement le Malbec et les Cabernet Franc attendent début octobre. La fraîcheur des nuits d'été a préservé arômes et l'acidité. Les conditions climatiques des deux dernières semaines de septembre ont permis une maturation exceptionnelle sur les trois terroirs du cru.

Commentaires Pascal CHATONNET Décembre 2018 : Les vins obtenus sont abondants, le millésime le plus généreux depuis 2009, très colorés et concentrés, frais avec des tannins gras et un fruit noir et épicé : Mûre noire et myrtille bleue pour le Merlot, cerise bigarreau pour les Malbec, liqueur de cassis pour le Cabernet Franc, se combinent génialement. Le teneur en tannins confère à ce millésime 2016 un potentiel de développement important ; l'élevage en barrique délicat a permis de domestiquer leur puissance et de compléter la complexité aromatique de cet ensemble excellent. La Sergue 2016 est assurément un millésime exceptionnel.

JAMES SUCKLING - Mars 2017 - Score 92

Linéaire et serré avec une belle densité de fruits et de texture en plus de tanins raffinés. Sérieux. Pourrait être meilleur que 2015.

YVES BECK - Décembre 2018 - 92

Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet élégant, filigrane, aux notes de pruneaux, de cassis et d'épices. Touche de chocolat noir. Au palais, le vin a du corps et est doté de tannins parfaitement intégrés qui se révèlent lentement et qui offrent de belles perspectives. 2023-2041

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5.5 hectares
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud.
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer sur le plateau de « Chaigneau » et gravelo-argileux sur le plateau de « Chevrol » à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<u>Assemblage :</u>	72% Merlot noir – 25% Cabernet Franc – 3% Malbec.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 45 ans.
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Alcool (% vol.) :</u>	14.1 % vol.
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3.40 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0.59 g/l
<u>pH :</u>	3.64
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0.2 g/l
<u>Élevage :</u>	16 mois en fûts de chêne (65% fût neuf et 35% fût de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	30 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	20 400 bouteilles
<u>OEnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet

