



## MILLÉSIME 2012

Voilà un vin dont je pense que l'on reparlera dans quelques années, à l'image des 2001 qui se montrent actuellement sous leur meilleur jour.

Le millésime a connu un climat difficile à partir de mi-septembre, mais a bénéficié à mon sens de très bonnes conditions du mois de mai au mois d'août.

Cet assemblage à majorité de Cabernet Sauvignon a été complété avec quelques lots de Merlot, de Cabernet Franc – très réussi cette année – et de Petit-Verdot, toujours utile.

Dans notre « cuvier-cuisine » nous avons préservé les caractéristiques des cépages Merlot et Cabernet Franc en vinifiant dans les cuves inox tandis que les Cabernet Sauvignon et Petit-Verdot ont principalement été travaillés dans les cuves bétons. Quelques lots extrêmement riches et concentrés de Cabernet Sauvignon ont été isolés dans cinq cuves bois.

De cet assemblage se dégagent des notes de baies, d'épices et quelques accents boisés !

Le cassis s'impose principalement avec des nuances de poivre et de vanille. Le Cabernet Sauvignon et sans doute aussi le Petit-Verdot expriment ici toute leur puissance et dominent la palette aromatique ainsi que la sensation en bouche.

Associant densité et richesse en attaque, ce vin devient ensuite fin et délicat, avec une trame sans faille et une finale dont la fraîcheur me rend très optimiste pour les années à venir.

Un très bon vin dans la lignée des 2008 et des 2011.



... / ...

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES  
CHATEAU DE FIEUZAL

*Pessac-Léognan*

*2012, un vrai millésime de Bordeaux !!!*

*Que ce fut stressant ! J'ai coutume de dire qu'aucun millésime n'est comparable et qu'ils sont tous uniques... Eh bien, espérons-le, tant 2012 a sollicité tous nos sens.*

*La taille a débuté mi-décembre à Fieuzal avec une période de forte hygrométrie, puis s'est installé un hiver rude et sec. Nous avons terminé de tailler nos plantes mi-mars.*

*Après un mois particulièrement favorable, nous avons observé quelques « pointes vertes » dès la fin mars, ce qui est plutôt rare sur notre croupe assez tardive. S'en est suivi un mois d'avril frais et humide qui a fait prolonger le débourrement, avec la crainte habituelle et omniprésente de gelées tardives.*

*Le mois de mai a été en revanche très propice au développement de la vigne. Les Cabernets, débourrés tardivement, ont connu un développement beaucoup plus homogène que celui des Merlots qui ont eu tendance à traîner.*

*Le printemps a été capricieux. Jusqu'à la floraison, le vignoble a exigé une attention toute particulière.*

*La mi floraison fut atteinte vers le 15 juin. Etalée, la floraison a engendré des taux de fécondation très hétérogènes selon la nature des grappes, mais aussi des clones et des porte-greffes.*

*Le début de l'été, frais et humide, a maintenu une certaine tension. Toutefois, le mois d'août estival a redonné à tous le sourire avec ses températures très au-dessus de la moyenne. Jusqu'à la moitié de septembre, le printemps maussade était résolument oublié et certains commençaient déjà à parler d'un climat particulièrement favorable à la production de nos vins de Bordeaux !*

*Tout ceci nous amène, quelques mois après la vendange, à déguster nos vins.*

*Les Blancs sont riches et très aromatiques. Le Sémillon s'est exprimé remarquablement et intervient dans l'assemblage dans des proportions encore jamais atteintes depuis 2007.*

*Les lots de vin rouge sont tout à fait remarquables, avec des équilibres que je qualifierais de très « bordelais », c'est-à-dire riches sans être opulents et dotés d'une très belle acidité.*

*Stephen Carrier*

*Propriétaire*

*Brenda & Lochlann Quinn*

*Winemaker*

*Consultant*

*Stephen Carrier*

*Hubert de Bouïard*

*Assemblage*

*70 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5% Cabernet Franc,  
5 % Petit-Verdot*



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

CHATEAU DE FIEUZAL

*Pessac-Léognan*