

MILLESIME 2019

Un hiver doux, un débourrement précoce, un printemps « British », puis un été sec et un automne classique « été indien », idéal pour parfaire la qualité de nos baies. Voici ce qu'il faudra retenir comme principales conditions du millésime 2019 à FIEUZAL.

Aucun événement climatique n'est venu perturber ce millésime. Une légère appréhension pendant la floraison avec un climat froid, mais il s'est avéré plus tard que cela n'avait pas eu d'effet sur la récolte à venir.

Un été sec avec quelques jours caniculaires jusqu'au 9 septembre où une légère pluie est arrivée pour arrondir nos tanins et rééquilibrer les degrés alcooliques. Les rouges ont quant à eux été vendangés du mercredi 18 septembre au vendredi 11 Octobre.

L'idée étant d'obtenir une fraîcheur accrue, nous avons donc légèrement modifié notre ordre de ramassage par rapport aux habitudes. Les merlots ont été récoltés à la carte du 18 au 30 septembre. Une parcelle de jeunes Petit Verdot et de Cabernet Sauvignon, vendangée le 2 octobre puis le 7 octobre, toute la troupe a été mobilisée pendant 5 jours afin de terminer la vendange 2019.

Il y a de l'énergie dans ce vin !

En bouche, il y a une élégance rare, une finesse et un grain singulier qui tapissent le palais. Cet assemblage est déjà très agréable à déguster. Cette précision des arômes et le touché en bouche resteront, à n'en pas douter, des caractéristiques de ce millésime.

Degré 13°5 et PH = 3,65

L'assemblage regroupe trois cépages : Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et Merlot avec une prédominance de Merlot.



Propriétaires

Brenda & Lochlann Quinn

Winemaker

Stephen Carrier

Consultant

Thomas Duclos

Assemblage

65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot.

FIEUZAL
Grand Cru Classé de Graves