

CHÂTEAU ANGLUDET 2020

Un début de végétation plutôt précoce, avec une éclosion des bourgeons entre le 23 et le 25 mars. Une vague de froid s'abat sur le vignoble où nous relevons des températures allant de -2.5°C à -4°C, et certains bourgeons seront impactés.

Le printemps pluvieux emmène une pression mildiou très élevée. (Comparable à 2018)

Une vigilance haute est tenue jusqu'à fin juin.

A partir du 15 juin et jusqu'à fin août il n'y a plus de pluie, couplé de passages de températures élevées (autour de 40°), baisse rapidement le niveau de risque mildiou, mais provoque, pendant la phase de grossissement des raisins, un assèchement et un manque d'eau qui limitera la taille des grappes et des baies de certaines parcelles. Les rendements sont faibles, principalement en raison : des pertes lors du gel de mars, la taille des grappes et grappes qui sont restées petites, et au final un faible rendement en jus des grappes. Le ramassage précoce des merlots a été une bonne chose et a préservé de la fraîcheur.

Le résultat final confirme un bel équilibre : riche, soyeux, fin, élégant et vivant.

Récolte :

Merlot : 9 au 17 septembre

Cabernet Sauvignon : 21 septembre au 1^{er} octobre

Petit Verdot : 1^{er} octobre

Méthode culturale :

Biodynamie (en cours de certification)

La biodynamie vise à développer la vie végétale, animale, microbienne et bactériologique dans sa plus grande diversité. La complémentarité d'un maximum d'organismes favorise le développement de la complexité et de la subtilité des sensations procurées en dégustant le vin. Notre quête est d'obtenir des vins qui font vibrer, qui répondent à nos sens, dont la dégustation devient une discussion. Sur un plan cultural, la biodynamie conduit la vigne à développer ses propres systèmes de défense contre les agressions de champignons, de parasites et même des excès climatologiques.

Surface en production :

30 hectares



Rendement moyen :

26 hL/ha

Vinification :

Cuve béton T° FA : 28°-30°

Élevage :

12 mois d'élevage

50% barriques (30% de barriques neuves) 50% amphores

Les amphores permettent une micro-oxygénation douce et progressive du vin, comparable à une barrique mais sans l'apport des tannins et des arômes du bois. L'élevage en amphores contribue à préserver la pureté, la franchise et la subtilité aromatique qui peuvent être gommés par un élevage trop intense ou trop prolongé en barriques. Suite aux très faibles récoltes 2017 et 2018 notre parc de barriques a été fortement réduit. Après des essais très concluants en 2018 avec quatre amphores, Ben a choisi de basculer la moitié de l'élevage en amphores dès 2019.

Analyse : Alcool : 13,5 % pH : 3.8

Assemblage :

Merlot : 42%

Cabernet Sauvignon : 46%

Petit Verdot : 12%