



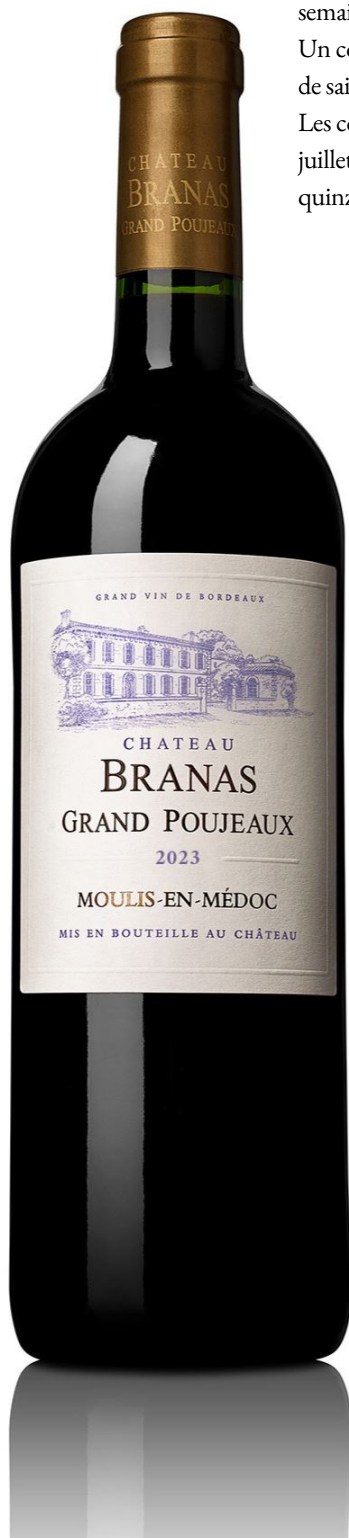
2023

LES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES DU MILLÉSIME

Après l'automne 2022 remarquable pour ces conditions favorables aux vendanges, l'hiver météorologique 2023, qui se caractérise par des moyennes climatiques proches des normales, a néanmoins été marqué par une période continue de semaines fraîches et peu arrosées à partir de mi-janvier...

Un contexte météorologique instable marqué par un enchaînement de conditions climatiques pluvio-orageuses en début de saison pour une croissance continue et une pression mildiou exceptionnelle dès les premiers stades phénologiques.

Les conditions climatiques de début d'été ont favorisé la croissance végétative des baies. Si la moyenne des températures de juillet 2023 est comparable à celle de juin, même s'il est resté sec, n'a pas ressemblé à un mois d'été, avec une seconde quinzaine fraîche qui a compensé les premiers jours chauds de ce mois.



L'AVIS DU MAÎTRE DE CHAI

Nous avons récoltés de très beaux raisins, la météo plus favorable en fin d'été nous a permis d'atteindre le niveau optimum de maturité pour chacune de nos parcelles. Certaines cuves ont été vinifiées avec des raffles. Les vinifications se sont déroulées dans d'excellentes conditions avec alternance de remontage, pigeage et délestage pour une extraction très douce. La macération post fermentaire apporte gras et volume à des vins déjà harmonieux.

Date des vendanges : Merlot 3 septembre au 22 septembre

Petit Verdot 26 et 27 septembre

Cabernet Sauvignon 28 septembre au 3 octobre

Assemblage : 35% Merlot,

50% Cabernet Sauvignon,

15% Petit Verdot

Élevage : 92% en barriques (50% bois neuf, 50% barriques d'un vin), 8% en amphores

Durée d'élevage : 16 mois

Appellation : Moulis-en-Médoc

Propriétaire : Familles Gommer, Onclin, Pen

Conseil : Hubert de Boüard

Localité : Grand Poujeaux

Superficie : 25 hectares

Terroir : Graves garonnaises

Encépagement vignoble : 50% Merlot-45% Cabernet Sauvignon-5% Petit Verdot

Age moyen de la vigne : 33 ans

Mode de taille : Guyot double Médocaine

Effeuilage : oui

Vendanges vertes : oui

Vendanges rouges : Manuelles en cagette

Réception vendanges : Vendanges manuelles en cagettes, table de tri vibrante, double tri manuel, trieuse optique