

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2020



Château Siaurac

LE VIGNOBLE

Superficie en production : 45,15ha

Vendanges : du 9 au 24 septembre

LE VIN

Assemblage : 75% Merlot, 15% Cabernet-franc, 10% Malbec

Age moyen des vignes : 33 ans

Elevage : 14 mois, 50% cuves béton, 40% barriques chêne français, 10% Amphores

Rendement : 42hl/ha – Degrés d'alcool : 14%vol – Production estimée : 125 000 Bouteilles

Notes de dégustation :

Après les premiers mois d'élevage, Siaurac 2020 se présente extrêmement prometteur.

Un vin puissant mais tout en élégance, du fait d'un bouquet épice, floral et fruité et d'une finale veloutée et persistante.

Un grand millésime !

Le millésime débute avec un hiver historiquement pluvieux suivi d'un printemps tropical. Dans ce contexte, la protection des vignes contre le mildiou et la gestion des sols est un vrai challenge compliqué par le confinement.

Fort heureusement, des conditions sèches et chaudes accompagnent à la mi-mai une floraison parmi les plus précoces. Puis, à partir du 19 juin, les précipitations s'arrêtent et laissent place à un temps sec et frais jusqu'au début de la véraison à la mi-juillet. L'été s'installe alors définitivement avec son lot de sécheresse et de pics de chaleur. Les traditionnels orages de la mi-août font respirer les vignes et gonfler les baies de merlots.

Les vendanges de nos merlots débutent précocement, le 9 septembre, soit une dizaine de jours d'avance par rapport aux dernières années. Après ces parcelles précoces, nous dûmes ralentir le rythme afin de laisser le temps à nos terroirs plus tardifs d'arriver à parfaite maturité phénolique. Nos derniers merlots furent donc ramassés le 24 septembre. En suivant, nos cabernet francs, vendangés entre le 25 et le 29 septembre, auront bénéficié des averses orageuses que n'auront pas connu la grande majorité de nos merlots, concentrés par les pics de chaleur de début septembre.

Nos merlots comme nos cabernets se présentent très tanniques, colorés, et des degrés globalement sans excès. Nos extractions furent particulièrement douces cette année afin de préserver l'équilibre entre complexité aromatique et charge phénolique.

