CHATEAU FEYTIT-CLINET, AOC POMEROL

Millésime 2020

Comme chaque année un accent particulier a été mis sur le travail de la vigne afin d'obtenir les meilleurs raisins possible.
Après une taille soignée, les contre bourgeons ont été éliminés pour limiter l'entassement de végétation et favoriser une maturité homogène des grappes.
Les vignes ont été effeuillées sur une face côté soleil levant seulement pour éviter les grillures du soleil.
Nous avons ensuite fait des vendanges vertes au début de la véraison pour limiter les rendements, avoir on bon étalement de la vendange sur le pied et éliminer les grappes vertes en retard sur les autres pour avoir une bonne homogénéité de la maturité.
Un deuxième passage a été effectué mi août afin de peaufiner cet éclaircissage.
le temps sec qui s'est installé jusqu'en septembre , a favorisé une belle maturation des raisins , une belle acidité, ainsi qu'une bonne quantité de polyphénols dans des peaux épaisses.
La récolte à la main a débuté le 11 septembre et s'est terminée le 28 septembre pour le cabernet-franc avec des haltes dans le ramassage afin d'attendre la maturité optimale de chaque parcelle.
Les raisins ont été déversés sur une première table de tri ; puis après éraflage par le cube, les grains ont étés acheminés sur une seconde table de tri vibrante ajourée pour éliminer les graines millerandées et toutes les baies séchées ou altérées (12 personnes sont consacrées au tri chaque année) . La vendange a été ensuite mise en cuve ciment avec une macération préfermentaire de 3 jours à 8 d°C.
Pendant la fermentation alcoolique, les vins ont été travaillés avec alternance de pigeages et remontages en douceur avec des températures entre 28 et 29 d°C.
Les fermentations ont été douces cette année ; ce qui nous a permis de travailler les vins en douceur et sur la durée pour une extraction optimale des polyphénols.
Les cuvaisons ont duré 3 à 4 semaines. Puis les vins ont été écoulés en barriques neuves (70% pour le grand vin) afin d'y effectuer leur fermentation malolactique .le reste de la production a été élevé en barriques de 1 vin .
Les vins ont été ensuite laissés sur lie fine avec battonnages réguliers pendant 2 mois avant d'être soutirés.

La moyenne d'age du vignoble est de 33 ans avec une densité de plantation variant entre 7000 et 7500 pieds à l'hectare .
Pour 2020, les rendements sont de 42 hl/ha

Le *Château Feytit-Clinet* est composé à 90 % de merlot et 10 % de cabernet francs ; le degré est de 14,8 % vol pour un PH de 3.70
Le 2020 se caractérise par une couleur sombre, un nez complexe de fruits noirs, une belle richesse en bouche, un velouté incroyable de tanins, et une finale longue et très savoureuse.
C'est assurément, un beau millésime à Feytit-Clinet.