

# CHATEAU ANGLUDET 2023

La vigne échappe au gel de début avril par une fin de taille tardive. L'année est plutôt chaude mais sans excès. Nous nous étonnons de voir sur les relevés météo que la somme des températures jusqu'au mois de juillet est équivalent au millésime 2022 qui a été un des plus chaud jamais connu. Le ressenti est très différent avec une chaleur moins étouffante. Les journées sont moins chaudes mais la température nocturne est plus élevée. Des orages viennent arroser en petite quantité la vigne qui la reçoit volontiers. La fin de la saison est caractérisée par des températures élevées : plus de 35 degrés jusqu'à la mi octobre. Grâce au contexte hydrique restrictif, les tanins ont acquis la maturité des vins de grande garde. L'équilibre amphores et barriques nous permet de toucher la fraîcheur et le fruit tant rechercher dans ce millésime. Encore une année où facilité et qualité n'allait pas de pair. Le résultat nous convainc de la grande capacité de la nature à s'adapter. Cela nous laisse positif pour l'avenir.

## RÉCOLTE

**MERLOT** 12 au 15 septembre

**CABERNET SAUVIGNON** 20 au 27 septembre

**PETIT VERDOT** 28 septembre

## MÉTHODE CULTURALE

### BIODYNAMIE CERTIFIÉ DEMETER

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 culturel, 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

20HL/HA

## VINIFICATION

Cuve béton T° FA : 28°-30°

## ÉLEVAGE

12 mois d'élevage

60% barriques (35% de barriques neuves)

40% amphores

Les amphores permettent une micro-oxygénéation douce et progressive du vin, comparable à une barrique mais sans l'apport des tanins 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, Benjamin a choisi de basculer la moitié de l'élevage en amphores dès 2019.

## ASSEMBLAGE



## ANALYSES

Ph: 3.8 - Alcool: 13,7% - IPT : 67

## MOT DE BENJAMIN

“Une observation automnale sur les sols: Après les premières réhumidifications, on voit apparaître à travers le paillage de la végétation, des champignons de façon généralisée : sûrement un signe que les sols évoluent et se structurent de mieux en mieux....j'espère !”