

BLANC DE TRONQUOY

Millésime 2020

À la vigne

Un millésime précoce, riche et équilibré

L'année 2020 a été marquée par des conditions climatiques très contrastées. Il a débuté par un hiver particulièrement doux et humide qui a entraîné un débourrement précoce dans la semaine du 15 mars.

Le printemps a alterné des températures douces, un bel ensoleillement et des épisodes de fortes pluies, avec un record de 77 mm entre le 10 et le 11 mai, entraînant le développement du mildiou à ce moment-là. Ces changements climatiques importants ont également entraîné un faible nombre de grappes, ce qui a conduit à des rendements inférieurs à la moyenne cette année.

Légèrement affectée par la coulure, la floraison s'est déroulée de manière rapide et régulière dans des conditions climatiques plus clémentes ; elle a atteint son apogée au cours de la dernière semaine de mai. Les premiers signes de maturation précoce sont apparus dès le 9 juillet. L'été sec et chaud a été marqué par deux vagues de chaleur fin juillet et début août. Les premiers symptômes de stress hydrique observés fin juillet ont été tempérés par les réserves hydriques du sous-sol argileux de notre vignoble, ainsi que par les pluies bienvenues de la mi-août.

Ces précipitations brutales ont parfois entraîné des éclatements de baies. Un ramassage précoce du blanc a été réalisé avec différentes tries : 3 tries pour le Sémillon et 2 pour le Sauvignon gris.

Les Sauvignons gris ont gardé de la fraîcheur aromatique mais moins d'agrumes que d'habitude. Les Sémillons développent des bouches souples et rondes. Les Bâtonnages trois fois par semaine les premiers mois ont augmenté le profil aromatique ainsi que la complexité en bouche de ces vins.

Dates de vendanges

Du 19 au 31 août

Assemblage

Sémillon : 55%, Sauvignon gris : 45%

Commentaire de dégustation

Sa robe est jaune pâle, avec des larmes longues et épaisses. Le nez est éclatant de fraîcheur et d'une grande complexité. On retrouve des arômes de fleurs blanches et d'agrumes et une touche de coing. Le bois passerait presque inaperçu si ce n'est pour la petite touche de vanille très agréable. La bouche est souple et onctueuse. On y décèle de la fraîcheur, un côté juteux et gourmand, ainsi qu'une complexité sans aucun excès. Remarquable longueur.