



## **Millésime 2016**

### **CONDITIONS METEO**

L'hiver 2016 est très doux et particulièrement pluvieux. Le printemps se caractérise par des précipitations proches des normales saisonnières, à l'exception de fin mai et début juin où le temps est perturbé. Les moyennes de température sont également conformes aux normales, avec cependant sur toute la période, des alternances chaud/froid très contrastées.

### **PHASE VEGETATIVE**

Le débourrement peu précoce et la période très humide de début juin retardent la floraison. Cependant, l'initiation florale parfaite de 2015 offre un très beau potentiel de grappes et la fleur bien que perturbée laisse une très jolie promesse de récolte.

Les conditions hors normes de sécheresse de l'été auraient pu faire craindre un stress hydrique trop important mais la majorité du terroir d'Yquem, au sous-sol argileux profond, bénéficie des réserves hivernales en eau suffisantes pour donner des conditions optimales à la vigne. On constate qu'une grosse partie du retard de la végétation à la floraison est compensé grâce au mois d'août.

### **VENDANGES**

Les 14, 15 et 16 septembre, le premier épisode sérieux de pluie (43 mm) depuis le 20 juin, est idéal pour enclencher la botrytisation. Après deux semaines de soleil et de concentration, nous procédons à une magnifique première trie, riche et vive, les 27 et 28 septembre.

Une seconde pluie conséquente (38 mm) tombe le 30, elle est parfaite pour prolonger la maturation. Le retour du soleil permet de sécher la vendange et cette première trie s'achève le 4 octobre. Dès le 7, nous repassons sur les sauvignons qui sont déjà au bon degré. Les prévisions météo devenant très pessimistes pour la mi-octobre nous nous pressons d'aller cueillir toutes les baies suffisamment concentrées, les autres (80 % des grains) sont au stade « plein pourri ». Le temps redevenant sec et frais nous attendons jusqu'au 18 pour repartir.

Cette patience est récompensée, une généreuse troisième trie de très grande qualité représentant presque la moitié de la récolte totale se déroule jusqu'au 22 octobre. Les 20 mm de pluie du weekend du 24 octobre sont vite séchés grâce à l'installation d'un nouvel anticyclone froid.

Les 28, 31 octobre ainsi que les 2, 3 et 4 novembre nous concluons la vendange avec une belle quatrième trie représentant un quart de la récolte.

### **BILAN**

Un été chaud et totalement hors norme par sa sécheresse (inédite dans les archives du domaine) mais sans conséquence négative pour la vigne grâce aux réserves en eau des terroirs argileux.

Une météo automnale exceptionnellement fraîche provoquant une lente maturation des baies.

Une vendange très longue, en 4 tries, étalée sur 8 semaines, avec 75 % de la récolte ramassés au cours de la dernière quinzaine.

**Degré alcool : 14.20 % – Sucres résiduels : 135 g/L – Acidité totale : 3.2 g /L H2SO4 – pH : 3.90**