

Tertre Roteboeuf ~ Roc de Cambes

Millésime 2020, mars 2021

Nous allons tenter de comprendre ce millésime.
(C'est un peu tôt pour en dire plus.)

Printemps très pluvieux, été chaud et sec (quelques beaux orages à la mi-août), très fortes chaleurs en septembre (jusqu'au 18/09), qui ont même 'séché' les raisins, et une partie du feuillage !
Ensuite, pluies et refroidissement.

Vendanges les plus précoces que j'ai connues...et je ne suis plus jeune, loin de là ! Donc le 21 septembre au Tertre Roteboeuf, et une dizaine de jours après au Roc de Cambes.

Le fruit de ce millésime est dense, l'acidité faible du fait de l'ensoleillement, et les pluies ont attendri les tannins, qui sont expressifs, aromatiques. En bouche, le vin est charnu.

Il y a aussi de la fraîcheur dans ce vin, un fruit de type éclatant/mûr, alors que les années précédentes nous étions plutôt dans le 'confit frais', avec une notion de profondeur. Attention ! Tertre Roteboeuf, en 'climat d'intérieur', est plus profond, alors que Roc et Domaine de Cambes, tempérés par l'influence atlantique, présentent un style charmeur.

Il me semble que ce très beau millésime, de longue garde, se présentera très favorablement dans sa jeunesse.

-- -- -- -- --

Vidéo de Heiner Lobenberg : <https://vimeo.com/549222726>

-- -- -- -- --