



Clos Fourtet

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2008

Assemblage :	87 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc
Rendement de l'année :	28,50 hectolitres / hectare
Elevage Barrique :	80% barriques neuves - 18 mois d'élevage
Mi - Floraison :	06 Juin
Mi-Véraison :	10 Août
Date des vendanges :	du 09 au 20 Octobre

Climatologie :

A la mi-novembre et mi-décembre, nous avons eu quelques jours de grands froids -7°c puis tout le restant de l'hiver a été doux et très pluvieux en janvier et mars ce qui a permis de faire quelque réserve en eau. Mai a été très arrosé : 150mm. La fin du cycle végétatif s'est passée avec peu de précipitations mensuelles surtout en juillet. Tout au long de l'été des températures furent en dessous de la normale décennale.

Cycle végétatif :

Le débourrement a été tardif (10 avril). La mi-floraison a eu lieu le 06 juin ce qui nous laissait prévoir des vendanges à partir du 20 septembre. Juillet a été chaud et sec ce qui a permis de bien marquer le cycle végétatif. Août et septembre ont été humides jusqu'au 20 septembre et à partir de cette date, un temps sec et ensoleillé a permis une fin de maturation dans de très bonnes conditions. Les vendanges ont débuté le 09 octobre et se sont terminées le 20 octobre.

Vinification :

Nous avons fait des macérations préfermentaires de 2 jours puis les fermentations alcooliques ont démarré. Nous avons fait des pigeages sur le cœur de la fermentation afin d'obtenir une bonne extraction.

Dégustation :

Le vin présente une belle robe sombre, aux reflets grenat ; Le nez est intense et de bonne complexité où se mêlent une fraîcheur florale et des notes de fruits noirs bien mûrs. La bouche constituée de tanins serrés est enrobée d'une texture soyeuse qui a beaucoup de charme. La suite est longue et harmonieuse avec une fraîcheur minérale caractéristique des vins du plateau calcaire.

Un vin d'un très grand potentiel (2018 – 2025)