



Domaine Clarence Dillon



Millésime 2019

Le Climat

L'hiver 2018-2019 est doux et sec. Au printemps, les températures sont fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La tempête Miguel balaie l'Aquitaine le 7 juin sans conséquence pour nos raisins. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières, la vigne développe une très belle surface végétative. Le 22 juin marque l'arrêt brutal des pluies, s'ensuit une série d'épisodes caniculaires qui se succèdent et placent le mois de juillet au 3^{ème} rang des mois de juillet les plus chauds après 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet. Il pleut heureusement le 26 juillet, puis au mois d'août les nuits sont fraîches et favorisent la synthèse des anthocyanes. La véraison est lente mais sans blocage. Au mois de septembre, nous bénéficions d'un temps clément, continental et sec, entrecoupé de pluies bienvenues. Ces conditions sont idéales, elles nous permettent de vendanger tous les cépages au meilleur moment vis-à-vis de leur maturité et dans d'excellentes conditions.

Quelques données

Date de Vendanges du 29 août au 10 septembre
Assemblage Sémillon : 48,3 % ; Sauvignon : 51,7 %
Fûts neufs 41 %
Degré Alcoolique 13,5 %
Date de mise le 27 avril 2020

Note de dégustation

La couleur est jaune pâle. Le premier nez est moyennement intense puis se révèle à l'agitation, subtilement sauvignonné avec des notes anisées et épicées. En bouche, le vin avance, délicat et parfumé, puis il s'épaissit en laissant apparaître de la chair avec une belle acidité. Les fleurs blanches dominent les arômes de fin de bouche. Ce vin sera superbe à boire sur sa jeunesse.

