

# Alter Ego

## 2007

---

Un mois d'avril exceptionnellement chaud et sec donne à la vigne 10 jours d'avance. Mais dès la fin avril et jusqu'à la fin août, un climat globalement frais et humide s'installe. La floraison démarre par beau temps mais s'étale en raison du temps pluvieux et frais qui suit. Une pression forte et constante du mildiou nous a inquiétés pendant toute la maturation des raisins. Dès la mi-juin et en juillet, nous avons réalisé des travaux d'échardage et d'éclaircissage au vignoble qui ont permis de maintenir une bonne aération des grappes. La persistance d'un climat frais fin juillet nous a conduit à procéder à un effeuillage minutieux de la zone des grappes sur la majorité du vignoble afin que le raisin puisse profiter au maximum du soleil. Fin août, lors de nos premières dégustations de baies, les raisins montrent déjà un très beau potentiel aromatique.

Dès les premiers jours de septembre, un vent d'est a accéléré la concentration et la maturation permettant de débiter les vendanges des premières parcelles de merlot le 20 septembre après 3 semaines de beau temps, frais le matin doux et ensoleillé l'après-midi.

---

### **L'ASSEMBLAGE**

MERLOT 60%

CABERNET SAUVIGNON 40%

### **DATE DE VENDANGES**

DU 20/09/2007 AU 02/10/2007

### **POTENTIEL DE GARDE**

À DÉGUSTER

