



RÉSERVE DE LA COMTESSE

Millésime 2010

Après un hiver froid et sec, le débourrement de la vigne a lieu cette année au début du mois d'avril, donc plutôt tardivement par rapport à la moyenne mais dans d'excellentes conditions.

La floraison dès les premiers jours du mois de juin s'effectue par contre sous un climat beaucoup plus mitigé. Des pluies importantes entraînent, notamment sur Pauillac, de la coulure et du millerandage, en particulier sur les merlots de Pichon. Nous décidons alors de passer dans les vignes pour éclaircir les grappes millerandées. Cette action a peu d'influence sur le rendement mais une très grande incidence sur la qualité car on élimine ainsi les petits raisins verts atrophiés, qui risqueraient d'affaiblir la qualité de la récolte.

L'été est surtout marqué par une succession de belles journées accompagnées de nuits fraîches, propice à une maturation des raisins dans d'excellentes conditions. Contrairement à 2009, les températures restent modérées (pas de pics de chaleur), mais régulières. Le fait marquant de ce millésime reste cependant la très grande sécheresse que nous constatons durant tout l'été. Au total, du mois d'avril jusqu'aux vendanges, il ne tombe que 181 millimètres d'eau (environ la moitié de la pluviométrie de la normale saisonnière). Cette sécheresse entraîne un arrêt de croissance de la plante assez précoce et la mi-véraison se situe dès le début du mois d'août, ce qui permet au raisin de débiter sa maturation assez tôt.

A Pichon, l'âge des vignes (35 ans en moyenne), la nature du sol (sous-sols de graves profondes) et l'itinéraire technique (sols travaillés avec des outils araires) permettent une alimentation en eau parcimonieuse de la vigne. La contrainte hydrique créée par la sécheresse est, dans ces conditions, génératrice de qualité.

Une magnifique arrière-saison s'installe dès le début du mois de septembre, avec des conditions idéales pour atteindre une maturité parfaite. Un temps beau et sec, mais pas trop chaud associé à des nuits fraîches, nous permet d'obtenir une très belle concentration des raisins, des tannins mûrs, une grande richesse en anthocyanes et conserve les baies dans un état sanitaire parfait. Le poids et la taille des baies sont faibles. Le rapport marc sur jus est donc élevé, le volume de jus faible et les vins très concentrés.

Les vendanges se déroulent dans les meilleures conditions possibles, ce qui nous permet d'étaler notre rythme de cueillette. Nous démarrons la récolte le **22 septembre** par une parcelle de merlot précoce, puis nous nous arrêtons pour ne reprendre que le 27 septembre. Nouvel arrêt de vendanges le 30 après avoir terminé les merlots. A partir du 4, nous ramassons les complants, puis les petit-verdets et les cabernet-francs (magnifiques cette année!). Ce n'est que le 6 octobre que nous pouvons commencer à ramasser les cabernets-sauvignons. **Fin des vendanges le 13 octobre**. Une fois de plus, notre équipe importante et fidélisée nous permet de réaliser des vendanges à la carte, qui aura représenté au total 14 jours de récolte effective.

Assemblage

51% Cabernet Sauvignon

46% Merlot

3% Petit Verdot

Commentaires de dégustation

Revue du Vin de France – juin 2014 – 15,5/20

Monobloc, dense, fermé, il est toutefois doté d'une belle matière sérieuse et profonde. Ce coureur de fond aura besoin de temps pour exprimer son potentiel, mais tout est en place pour faire un très beau vin racé.

Robert Parker – The Wine Advocate – Avril 2012 – 89/91

Ce vin aux tintes prune/violet qui titre 13,5% d'alcool offre des notes chocolatées, d'herbe fraîche de cassis et de moka dans un style très charnu. A boire dans les dix ans.

James Suckling – Hong Kong Tatler – Avril 2011 – 90-91

Cela commence doucement puis s'accélère. Tannins super fins et minéraux, floral et un caractère épicé. Dense et soyeux.

Paolo Baracchino – Vino (Italie)- Avril 2010 – 88/90

Robe rubis, pourpre au cœur intense. Au nez, il exprime un ton marqué de graphite, suivi de cerise, de prune, de mûre, de myrtille, se terminant par du poivre noir. (...) C'est un vin avec un bon équilibre où l'alcool, la fraîcheur et les tannins s'harmonisent parfaitement entre eux.