



CHÂTEAU LES TROIS CROIX

Famille Patrick Léon

Fronsac, le 23 avril 2012

Château Les Trois Croix Millésime 2011

LE MILLESIME 2011 à LES TROIS CROIX
..... il aurait pu être "EXCEPTIONNEL",
.....il ne sera que "TRES BON".....

Pour ce millésime 2011 :

- L'hiver arrive... en hiver,
- L'été ...au printemps,
- L'automneau début de l'été du 14 juillet au 15 août,
- Puis..... un DEUXIEME ETE fin août, septembre et octobre....

Pluviométrie annuelle inférieure de plus de 50% à la moyenne des 30 dernières années, et températures supérieures au printemps, en fin d'été :

"Comment dans ces conditions imaginer que le millésime 2011 ne pourrait être que moyen?"
Les "pessimistes" d'avant les dégustations en primeur ont majoritairement changé d'avis.
On ne peut faire le millésime du siècle...chaque année, mais entre 2 millésimes exceptionnels il y en a des bons, des moins bons, et aussi des très bons.... A Les Trois Croix nous pensons que notre millésime 2011 sera parmi les "très bons", après les exceptionnels 2010 et 2009.

En Avril la température moyenne est supérieure de + 4 degrés à la normale et la vigne s'éveille avec une avance de 3 semaines.....

Le mois de Mai est aussi beau, sec et chaud : la fleur est rapide, homogène avec près de 4 semaines d'avance....si cela continue on va vendanger en ...août!!!!

Juin redevient de saison au début, puis 40 degrés Celsius à la fin du mois.....incroyable.

Juillet est en demie teinte à partir du milieu du mois, avec un temps frais et humide qui est le bienvenu après la canicule de juin...et heureusement pour les vignes qui souffraient du chaud.

En Août la fraîcheur continue la première quinzaine, permettant à la vigne de respirer et de se refaire "une santé".

Comme pour la majorité des millésimes, tout se jouera juste avant et pendant les vendanges : et voilà notre "Été Indien" qui se prolonge. Quelle Chance ! Ainsi ces conditions climatiques très atypiques, c'est un millésime atypique qui nous arrive, avec de belles surprises.

Nous avons pu ramasser toutes nos parcelles de merlot et de Cabernet Franc sans une goutte de pluie, que du bonheur.

Bertrand et Patrick LEON



CHÂTEAU LES TROIS CROIX

Famille Patrick Léon

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2011

<u>Cépages</u> :	85% merlot 15 % cabernet franc
<u>Dates de mi floraison</u> :	16 mai pour le merlot et 19 mai pour le cabernet franc
<u>Travaux en vert</u> :	Un premier effeuillage manuel coté soleil levant a été réalisé sur toutes les parcelles. Un second effeuillage coté soleil couchant a également été fait fin août sur l'ensemble des parcelles. Un éclaircissage a été réalisé sur toutes les parcelles en pré-véraison.
<u>vendanges</u> :	manuelles en cagettes de 10kg.
<u>Dates de vendanges</u> :	Merlot : du 19 septembre au 26 septembre. Cabernet franc : du 26 au 27 septembre.
<u>Rendement</u> :	42 hl / hectare
<u>Cuaison</u> :	de 26 à 33 jours pour les lots de merlot.
<u>Elevage</u> :	34 % de barriques neuves. 38 % de barriques d'un an. 28 % de barriques de deux ans.