



Château HANNETOT

2014

CONDITIONS GENERALES DU MILLESIME

Le millésime 2014 est celui des paradoxes. Tout commence bien, un hiver copieusement arrosé et un printemps favorable à la floraison laissent espérer une année particulièrement confortable.

Malheureusement les choses se compliquent durant l'été. Des alternances de pluies et de soleil favorisent une pousse régulière et massive. Le vignoble n'arrêtera pas de pousser jusqu'à la fin du mois d'août. Le feuillage est magnifique mais la véraison traîne en longueur et les raisins grossissent : une vendange verte s'impose. Sans être catastrophique le scénario devient inquiétant... Dès septembre tout s'inverse, les conditions climatiques deviennent extraordinaires et le profil du Hannetot 2014 se révèle sous un jour plus favorable. Les grains mûrissent et se concentrent, les grappes diminuent de taille et la persistance du beau temps permet de conduire la maturation jusqu'à son terme. Les vendanges sont faites parcelle par parcelle en tenant bien entendu compte de l'important décalage existant entre le merlot et les cabernets.

Au chai nous avons accompagné le plus délicatement possible cette magnifique matière première. Les vinifications n'ont été qu'une formalité. Nous pensons avoir signé un de nos plus jolis millésimes.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU CHATEAU HANNETOT

Appellation	Pessac Léognan
Vinificateur	Serge Charritte
Superficie du vignoble	4 hectares
Nature du sol	Argilo-calcaire - Graves profondes
Encépagement	56% merlot 26% cabernet sauvignon 18 % cabernet franc
Vinification	Remontages fractionnés Fermentations à basse température Cuvaision longue
Type d'élevage	11 mois en barriques très sévèrement sélectionnées.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION ET POTENTIEL DE GARDE

LE POINT – Bordeaux le millésime 2014  **Coup de Cœur de Jacques Dupont**
15.5 - « Nez Régliasse, bouche ronde, de la matière, serré en finale; vin en devenir»

VINUM –Bordeaux primeur 2014 – Preis & Klasse Rolf Bichsel
15.5 - « Vergnügliche aromatic von blumen und frischen beeren, gepflegtes sparsam eingesetztes holz, genau richtiger extrakt, hat mit dem ausbau noch einmal zugelegt »

Son expression aromatique et gustative devrait se révéler dès 2016. Le potentiel de garde est de 10 à 12 ans.