



Domaine Clarence Dillon



## Millésime 2017

### Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible - a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

### Quelques données

Date de Vendanges du 22 au 31 Août

Assemblage Sémillon : 69,4 % ; Sauvignon : 30,6 %

Fûts neufs 39 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise le 12 juin 2018

### Note de dégustation

Belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le premier nez est fin et fruité avec des notes de mie de pain. A l'agitation, la maturité du fruit apparaît. La pêche blanche domine. L'attaque est pleine avec des notes de fruits. Puis, le vin évolue avec du gras, sphérique. Cette Clarté est très charmeuse.

