



Clos Fourtet

2020

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GERANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Emmanuel de SAINT SALVY

APPELLATION Saint-Émilion - 1^{er} Grand Cru Classé

SUPERFICIE 20 hectares SOLS Argilo-calcaires

DENSITÉS de PLANTATION 6000 to 9200 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

CONSEILS Stéphane Derenoncourt et Jean-Claude Berrouet

PHILOSOPHIE du CHÂTEAU

Dans une recherche constante de l'excellence, la Famille Cuvelier investit et supervise les changements progressifs du domaine. Très impliqués et passionnés par cette terre, ils ont depuis de nombreuses années fait le choix de pratiquer une agriculture durable, soucieuse du respect des équilibres naturels.

Les vins de Clos Fourtet, issus de l'extraction douce par pigeage de raisins entiers, sont élevés traditionnellement en barriques dans les anciennes carrières de pierre du plateau calcaire de Saint-Émilion. La pureté aromatique et la précision en bouche de ses vins reflètent le terroir d'exception de Clos Fourtet que la Famille Cuvelier a à cœur de respecter depuis 20 ans.

MILLÉSIME 2020

VENDANGES Du 15 au 30 septembre 2020.

ASSEMBLAGE 90% Merlot - 7% Cabernet Sauvignon - 3% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation en baies entières dans 25 cuves inox thermo-régulées de petite capacité, extraction par pigeage manuel, cuvaision de 22 à 30 jours, fermentation malolactique en cuves, jarres et barriques.

ÉLEVAGE 50 % barriques neuves - 48 % barriques de 1 vin - 2 % en jarre - 14 à 18 mois d'élevage en cave souterraine.

ANALYSES TAV 14,5 % vol - pH 3,6

PRODUCTION 40 hl/ha - 55 000 bouteilles

DESCRIPTION du MILLÉSIME

A LA VIGNE Le millésime 2020 commence par un hiver doux et excessivement humide. La réserve en eau des sols, appauvrie par la sécheresse de 2019, est totalement récupérée. Le débourrement intervient le 13 mars avec 10 jours d'avance. Avec un printemps chaud et humide, la vigne pousse vite nous obligeant à redoubler d'efforts pour réaliser l'ensemble des travaux avec la problématique du confinement. La vigne fleurie pendant une accalmie salvatrice entre le 12 et le 25 mai. Un temps sec et frais s'installe ensuite. La contrainte hydrique limitée favorise la synthèse de composés phénoliques et la taille des baies de Merlot. La véraison débute mi-juillet. Les raisins mûrissent dans un contexte plus chaud que la moyenne à l'exception de la première quinzaine de septembre où les nuits fraîches vont être favorables à l'expression aromatique.

AU CHAI La richesse phénolique et aromatique couplée à une extraction très douce nous a permis d'obtenir des vins soyeux, frais et d'une grande finesse.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe profonde grenat, s'irise de reflets violets

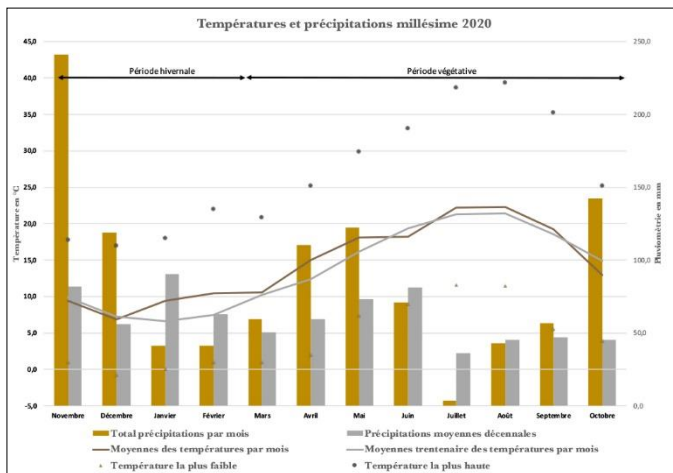
OLFACTIF Nez intense de violette, mûres, avec de magnifiques touches florales.

GUSTATIF Attaque fraîche, pleine, élégante, construite sur des tanins crémeux qui tapissent bien la bouche. Belle aromatique et très grande longueur.



LE MILLÉSIME 2020 : Un grand millésime tapis dans l'ombre !

Si l'année 2020 restera marquée par un environnement sanitaire si particulier, le millésime 2020 sera il nous semble une surprise pour tout amateur de grands vins. Pour la première fois depuis de nombreuses années, il a grandi en silence, à l'abri des regards extérieurs mais sous la protection quotidienne (week-end inclus) des viticulteurs. Il n'a pas été l'objet de critiques, qu'elles soient positives ou non et sera ainsi jugé sans a priori.



CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RÉCOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	13 Mars	20 Mai	24 Juillet	15 au 30 septembre
Cabernet Franc	15 Mars	23 Mai	4 août	23 Septembre
Cabernet Sauvignon	25 Mars	25 Mai	7 août	30 Septembre

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2020 À CLOS FOURTET :

- Débourrement très précoce après un hiver très humide et doux
- Pousse rapide de la vigne
- Floraison rapide
- Véraison homogène
- Été chaud, sec et ensoleillé
- Déficit hydrique modéré
- Fraicheur la première quinzaine de septembre

CARACTÉRISTIQUES DU CLOS FOURTET 2020 :

- Rendement satisfaisant
- Pureté aromatique
- Structure tannique droite, tendue, crayeuse
- Très bel équilibre en bouche
- Persistance remarquable
- Capacité de grande garde envisagée