

## Millésime 2017

Ce millésime 2017 restera définitivement marqué par les épisodes de gel printanier des 21 et 28 avril. Bien que relativement épargné, notre vignoble a tout de même fait les frais de ce coup de froid tardif et les rendements s'en verront affectés même si la qualité sera au rendez-vous.

### Climat :

Gelées mises à part, le millésime 2017 se caractérise par un hiver sec avec des températures très froides notamment en janvier. Le déficit de pluie se poursuit au printemps et en été, malgré un mois de juin assez arrosé. Cette faible pluviométrie entrainera un stress hydrique de la vigne et certains blocages lors de la véraison mais les pluies de septembre permettront aux raisins de murir idéalement.

### Viticulture :

En 2017, la taille de la vigne a été réalisée entièrement par le personnel du domaine, afin d'y apporter le plus grand soin : respect des trajets de sève, qualité des coupes, charge. C'est cette opération primordiale qui va permettre aux vignes de trouver leur équilibre et de nous donner les meilleurs fruits. Le reste des opérations en verts (effeuillage, épamprage et échardage) est exécuté avec le même soin et le même objectif de qualité.

La campagne phytosanitaire fut relativement tranquille cette année, la pression maladie n'étant pas très forte, malgré quelques moments délicats. L'association de nombreuses tisanes et décoctions (prêle, bourdaine, consoude, camomille, pissenlit, chêne, calendula, saule, ortie, achillée) aux préparations spécifiques biodynamiques (500, 501, CBMT) nous permettent d'utiliser toujours moins de soufre et de cuivre.

Vendanges le 5/09 (SB), 20/9 (Me), 29/09 (CF) et 3/10 (CS).

### Œnologie :

*Blanc* : pressurage direct après macération de 6h puis débouillage après 48h de stabulation à froid. Fermentation alcoolique avec levures indigènes à 18°C, en cuve et en barriques. Une fois la FA terminée, les vins sont laissés sur leurs lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à l'assemblage et l'embouteillage le 19 avril 2018 (7118 bouteilles).

*Proportion élevage* : 50 % cuve, 50 % barriques dont 44 % bois neuf. (dont 2 barriques de 500 L)

*Rouge* : saignées à l'encuvage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes. Remontages légers. Macération sur marc de 2 semaines. Cuvaison totale de 4 semaines. Fermentation malolactique en cuve et barriques, puis soutirage et élevage pour 11 mois. Assemblage puis embouteillage le 19 septembre 2018.

### Proportions assemblage :

- Château Lavergne Dulong 2017 : 12.559 bouteilles et 300 magnums.
  - 56 % barriques (dont 60 % neuves) et 44 % cuve.
  - 51 % Cabernet Franc, 26 % Cabernet Sauvignon et 23 % Merlot

- L du Château Lavergne Dulong 2017 : 15.942 bouteilles et 300 magnums.  
91 % cuve et 9 % barriques (21 % neuves).  
47 % Cabernet Franc, 34 % Merlot et 19 % Cabernet Sauvignon