



LE MILLÉSIME 2013 À SAUTERNES ET BARSAC

«Fringant, vif, marqué par un fruit éclatant et un bel équilibre»...

Ce sont bien les mots qui sont unanimement revenus pour décrire ce millésime **2013** après la dégustation de l'ensemble des Crus Classés de Sauternes & Barsac le 11 mars dernier au Château Guiraud. Tant pis si ça manque d'humilité mais on a bien le sentiment à Sauternes d'avoir réussi un grand millésime.

Comme partout, les pluies printanières n'ont pas été sans conséquences sur la floraison. Par chance, les beaux mois de juillet et août, sans excès de sécheresse, ont été suivis par un automne doux et humide favorable à un développement précoce et généralisé du botrytis.

Le début des vendanges a été particulièrement prometteur. Toutes les conditions étaient réunies pour réaliser un millésime exceptionnel. Les températures élevées du 22 au 26 septembre permirent la concentration rapide des baies « pourries nobles ».

Les vendanges ont débuté la dernière semaine de septembre. Les deuxièmes et troisièmes tries furent effectuées entre le 8 et le 25 octobre, ralenties par les averses du début du mois. La qualité et la rapidité des troupes de vendangeurs ont été déterminantes pour ce millésime qui a nécessité un œil averti dans les sélections des baies et une mobilisation de tous les instants pour s'adapter au rythme intense de leur concentration...

