FUGUE DE NÉNIN 2015

APPELLATION

Pomerol

TERROIR

Le vignoble du Château Nénin s'étend d'un seul tenant à l'exception d'une seule parcelle. Les vignes dédiées au grand vin du Château Nénin sont plantées sur les plus grands terroirs argilo-graveleux du plateau de Pomerol, sur environ un tiers du vignoble total. Dans le contexte de l'appellation Pomerol, où il est rare qu'un domaine excède 10 hectares, le Château Nénin représente une surface majeure : jusqu'à 32 hectares de vignes en production. En conséquence son terroir comprend toute la diversité de sols qui caractérise Pomerol. Il est principalement constitué de dépôts oligocènes recouverts de formations graveleuses alluviales de la Dordogne ; des argiles et graviers siliceux, des quartz, des granites, de la crasse de fer ainsi que des galets de basalte.

MILLÉSIME 2015

Le millésime 2015 a démarré avec des réserves hydriques bien reconstituées. Le mois d'avril, ensoleillé et particulièrement chaud dès sa première quinzaine, a déclenché un débourrement rapide et régulier, posant les bases d'un millésime qui se révèlera d'une homogénéité peu courante. En effet, tous les stades clés se sont déroulés dans des conditions idéales. Les belles journées de fin mai-début juin ont permis à la floraison de se dérouler très rapidement et de façon uniforme pour tous les cépages. Le maintien de ce beau temps exceptionnel a ensuite permis l'installation de contraintes hydriques modérées à fortes dès le début du mois de juillet, à un stade très bénéfique pour la synthèse des précurseurs de polyphénols. Puis les précipitations survenues fin juillet et début août sont tombées à point nommé pour permettre à la véraison d'évoluer de façon régulière, rapide et homogène. Après un mois d'août alternant périodes ensoleillées et averses orageuses, la phase de maturation s'est poursuivie sur septembre sous des conditions plutôt sèches et douces permettant de conserver une belle fraîcheur aromatique et d'obtenir une belle concentration des raisins.

Assemblage Merlot 90% Cabernet Franc 10%
Date de vendange Du 17 septembre au 5 octobre 2015
Degré : 14,15 %vol. - **Acidité Totale** : 3,45 gH2SO4/l - **pH** : 3,73 - **IPT** : 70