



Château La Tour Blanche 2020

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

Les vendanges 2020 ont été délicates car perturbées par la pluie. Des fenêtres météo nous ont permis de récolter des lots de qualité en très faible quantité. L'exigence de la qualité et des tries se perpétue au Château La Tour Blanche, avec 1.80 hl/ha pour notre grand vin 2020.



MILLÉSIME
2020

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 1,80 hl/ha

Du 15 Septembre au 24 Octobre 2020

Vendanges
manuelles
3 tries



Sémillon
89%



Sauvignon
5,5%



Muscadelle
5,5%

L'ANALYSE

Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 3,7 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves

PRODUCTION



9000 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe se pare d'une belle couleur jaune paille. Le nez se révèle expressif, intense et s'ouvre sur un beau bouquet où se côtoient fleurs de tilleul et d'oranger. La bouche généreuse et gourmande aux arômes de tarte tatin est accompagnée par des notes fruitées et fraîches d'agrumes, le tout ponctué par une finale aux parfums de vanille poudrée.



SERVICE



Température de service : 10° à 11° C

Période de dégustation : 2027 - 2042



FRAICHEUR & GOURMANDISE

Au cours des dix dernières années, aucun millésime n'a sans doute connu autant de rebondissements que celui-ci.

Un automne très pluvieux et doux, un hiver tout aussi doux mais très sec ont favorisé un départ précoce de la vigne. En conséquence l'impact des journées gélives de fin mars fût non négligeable. Cumulé à une sortie de grappes particulièrement faible et à un épisode de grêle en avril sur certains vignobles, le potentiel quantitatif du millésime se trouve précocement écorné.

Le printemps humide et doux met les viticulteurs sous pression mais l'été chaud et très sec éloigne les menaces de mildiou et la maturation s'opère dans d'excellentes conditions : les vendanges de sec se déroulent alors sous les meilleurs augures, nous promettant de beaux vins blancs, parfumés et harmonieux.

La sécheresse perdurant, la pourriture noble tarde mais les raisins sont mûrs et la trame aromatique est belle.

En dehors de quelques tries de nettoyage en septembre, le cœur des vendanges se concentre autour de la mi-octobre. Le temps se faisant alors plus capricieux, chacun doit composer en fonction du développement du Botrytis sur son terroir, jongler avec la météo pour vendanger ses parcelles au moment le plus propice, parfois jusqu'à début novembre.

Ce millésime confirme, si besoin était, à quel point produire de grands vins de Sauternes et Barsac nécessite patience, abnégation et précision. Faibles quantités de départ, variabilité des conditions en fonction des terroirs et des domaines, sélection sévère à la vigne comme au chai, ce millésime exigeant pourrait compenser sa rareté par quelques belles pépites qui pourront être appréciées dans la fraîcheur de la jeunesse.