FIEUZAL

Grand Cru Classé de Graves

MILLÉSIME 2021



Un millésime en "un"

A l'image des millésimes en "un", 2021 sera un millésime inattendu.

Unique dans son déroulement, les conditions de ce millésime ont été très difficile et très stressantes tout au long de la période végétative jusqu'aux vendanges tardives. Après une sortie d'hiver plutôt calme avec des conditions plutôt clémentes, le débourrement s'est déroulé entre le 24 mars et le 1er avril sur l'ensemble de nos parcelles.

Nous avons dû faire face à un épisode de gel de 9 nuits, entre le 28 mars et le 19 avril. Nos rendements seront marqués par ce gel ainsi que par une floraison longue qui s'est étalée tout au long du mois de juin, dû à un printemps plus humide que la normale.

Avec cette humidité relativement élevée, s'est ajoutée des températures très chaudes créant un climat "tropical". La végétation était folle et il nous a fallu employer une main-d'œuvre conséquente afin de pouvoir être en mesure d'intervenir rapidement, afin de maintenir notre palissage dans un état optimal, ce qui aura permis de parfaire la maturité en repoussant la vendange à une date choisie et en s'affranchissant des quelques épisodes humides du 18 et 29 septembre. La tension a été palpable jusqu'au bout et je me rappellerais longtemps de la naissance de ce millésime unique.

Le Fieuzal blanc 2021 a des arômes typiques des grands Sauvignons très purs. On ressent après quelques mois d'élevage des notes de fleurs blanches, d'herbes fraichement coupées et de pierre à fusil à la fois dense et très intense.

La couleur est brillante et d'une pureté absolue. La bouche d'une précision et d'une longueur rarement observée depuis mon premier millésime en 2007.

Les 65 % de Sauvignon constituent la structure de cet assemblage, c'est en quelque sorte la colonne vertébrale de notre vin. Les 35 % de Sémillon vont contribuer à assagir le caractère vif et tendu du Sauvignon.

Nous avons cherché à garder cette caractéristique précise du millésime tout en utilisant une proportion de Sémillon apte à patiner le vin et permettre à l'ensemble d'avoir un potentiel de garde propre aux plus grands millésimes du Château de Fieuzal.

Stephen Carrier, Winemaker

VIGNOBLE

Propriétaires :
Brenda & Lochlann Quinn

Consultant :
Thomas Duclos

Appellation :
Pessac-Léognan

Vendanges : 1er Septembre 2021 - 13 Septembre 2021

Assemblage : 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

124, Av de Mont de Marsan 33850 Léognan - France - Tél : +33 556 647 786 - www.fieuzal.com