



LES VENDANGES 2015 à BOUSCAUT

L'année 2015 se caractérise par une fin d'hiver plus fraîche qui a retardé la sortie des bourgeons, évitant le gel de printemps. Début juin, les bonnes températures et l'absence de pluie ont permis une floraison homogène. Les grappes aérées et bien réparties n'ont pas nécessité de vendanges en vert. Le beau temps très chaud et sec du 30 juin au 6 juillet a été favorable. La véraison d'abord lente sur les dix derniers jours de juillet en raison de la sécheresse, s'est accélérée avec l'arrivée de pluies sur la seconde moitié du mois.

Le stress hydrique a épargné les sols plus lourds comme nos argiles sur calcaire.

A Bouscaut, les vendanges de blanc débutent le 28 août : 25 personnes ramassent les sauvignons blanc jusqu'au 9 septembre, puis les sémillons entre le 9 et le 18 septembre. Les degrés oscillent autour de 13°, les Acidités Totales autour de 4 et les Ph autour de 3,2. Les sémillons sont charnus et parfumés tandis que les sauvignons ont un fort potentiel aromatique.

Les rendements sont bas : 35 hl/ha.

Château BOUSCAUT BLANC 2015
SAUVIGNON 57%
SEMILLON 43%

La vendange des rouges commence le 25 septembre avec le merlot. L'équipe passe à 40 personnes à partir du 28. Les dernières grappes de merlot sont rentrées le 6 octobre. Le malbec est vendangé début octobre et nous ramassons le cabernet sauvignon entre le 6 et le 13 octobre. Les quelques épisodes pluvieux de la mi-septembre n'ont pas eu d'impact négatif sur la récolte grâce à l'épaisseur de la peau des raisins: nous ramassons de très beaux raisins sains et mûrs avec des baies petites et bien aérées. Cette année, en rouge, les peaux épaisses chargées en tannins demandaient une bonne valorisation à travers délestages et remontages. Les anthocyanes (500 à 950 mg/l) assurent une bonne intensité colorante, le potentiel tannique qui va de 3 à 4 g/l est modéré ce qui amplifie la sucrosité apportée par les anthocyanes. Les degrés oscillent entre 12,5 et 14°. Nous avons des merlots très fruités et doux et des cabernets sauvignons avec de belles trames tanniques, le malbec tire bien son épingle du jeu également.

Les rendements sont de 40hl/ha.

Château BOUSCAUT ROUGE 2015
CABERNET SAUVIGNON 56%
MERLOT 38%
MALBEC 6%



CHÂTEAU
BOUSCAUT
GRAND CRU CLASSE DE GRAVES

Tél. : +33 (0)5 57 83 12 20
Fax : +33 (0)5 57 83 12 21
www.chateau-bouscaut.com
1477 avenue de Toulouse
33140 Cadouac
GPS : 44.7464892,-0.5477121