

# FUGUE DE NÉNIN 2017



## 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 2017

2017 fut un millésime précoce, caractérisé par un débourrement sur la troisième décennie du mois de mars et faisant suite à un hiver nettement moins humide que l'an passé. Le début du cycle végétatif fut marqué par le gel matinal généralisé sur tout le Bordelais, notamment durant la nuit du 26 avril. La deuxième quinzaine du mois de juin connut un épisode de fortes chaleurs (35 à 38°C) puis un épisode pluvieux conséquent de 70mm sur la fermeture de grappe permit de compenser le déficit hydrique. La véraison fut très rapide et homogène. Juillet et Août furent ensoleillés et tempérés, ponctués d'averses de faibles intensités propices à une évolution rapide des raisins. Malgré ce début septembre pluvieux, l'attention portée au vignoble permit d'atteindre une maturité complète et de conserver un très bon état sanitaire jusqu'aux derniers jours de la récolte. 2017 est un millésime présentant des Merlots onctueux et structurants sur les parties du plateau de Pomerol à dominante argileuse, et plus en finesse et en rondeur sur les terroirs graveleux-sableux. Les Cabernets Francs, une fois de plus décisifs sur ces mêmes grands terroirs, offrent un agréable équilibre à l'assemblage du premier vin, alliant puissance, élégance et complexité.

---

**Assemblage** Merlot 77% Cabernet Franc 23%

**Date de vendange** Du 12 septembre au 29 septembre 2017

**Degré** : 13,50 %vol. - **Acidité Totale** : 3,45 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,71 - **IPT** : 57

---