



L'IF

SAINT-EMILION

L'IF
2023
SAINT-ÉMILION

Après avoir bien avancé sur la restructuration du vignoble avec l'arrachage et la replantation de la moitié du vignoble, nous avons réalisé la rénovation de notre outil de production. Nous disposons désormais d'un cuvier béton avec des cuves de petite taille adaptées au parcellaire de la propriété. Nous avons aussi conservé quelques petites cuves inox afin de disposer d'un éventail complet de différents petits volumes ajustés à notre travail intra-parcellaire.

En 2023, la nature nous a maintenu en alerte avec un épisode de gel en début avril, suffisamment précoce pour ne pas avoir d'influence sur la production. L'hiver ayant été bien arrosé et le début du printemps relativement chaud, la pousse a été active en début de saison. Jusqu'à la mi-juillet, les pluies fréquentes associées à des températures nocturnes plutôt élevées nous ont imposé une lutte sans relâche face au mildiou particulièrement virulent dans ces conditions climatiques. L'été a commencé avec des températures peu élevées. Le début du mois d'août a été même un peu frais pour la saison mais s'est achevé avec un premier épisode caniculaire du 18 au 24, suivi d'un second du 4 au 7 septembre. Ces belles conditions estivales ont permis d'amener à maturité la récolte généreuse de l'année.

Ce millésime 2023 nous émerveille : les arômes sont éclatants et précis, les jus énergiques comme emprunts d'une force intérieure.

Détails

Sols : Plateau et coteau argilo-calcaire sur sous-sol de roche calcaire à astéries
Coteau argileux sur sous-sol de molasse de l'Agenais
Coteau argilo-calcaire sur sous-sol de molasse du Fronsadais

Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Date de récolte : Merlots récoltés les 18, 19, 25,26 et 27 septembre
Cabernet Francs récoltés le 2 octobre

Production : 15 000 bouteilles environ

Données analytiques : Alcool : 14,10%vol.
Acidité Totale : 3,95 (H2SO4)
pH : 3,37

Elevage : 12 à 16 mois, barriques 50% neuves, 50 % d'un vin

L'IF
2023
SAINT-EMILION

Having made good progress on restructuring the domain by uprooting and replanting half the vineyard, we have now renovated our production facilities. With the 2023 vintage we inaugurated a concrete vat room with small vats, each adapted to an individual plot of vines. We have also kept a few small stainless-steel vats, so that we have a full range of small volumes adapted to our parcel selection.

In 2023, nature kept us on our toes with an episode of frost at the beginning of April, early enough not to affect production. With a wet winter and a relatively warm start to spring, growth was active from the beginning of the season. Until mid-July, frequent rainfall combined with fairly high night-time temperatures meant that we had to fight relentlessly against mildew, which was particularly virulent in these weather conditions. Summer began with low temperatures, and the beginning of August was even a little cool for the season, ending with an initial heatwave from the 18th to the 24th of August. This was followed by a second heatwave from the 4th to the 7th of September. These fine summer conditions enabled the year's generous harvest to reach ideal maturity.

This vintage is an astonishing success: the aromas are brilliant and precise, and the juices are energetic, as if imbued with an inner strength.

Vital statistics

- Soil:** Plateau and chalky-clay hillside on asteriated limestone subsoil
Clay slopes on Agenais molasse subsoil
Clay-limestone slopes on a subsoil of Fronsadais molasse
- Blend:** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
- Harvest date:** Merlot harvested on 18th, 19th, 25th, 26th and 27th September.
Cabernet Franc harvested on 2nd October.
- Production:** Approximately 15,000 bottles
- Analytical data:** Alcohol: 14.10%vol.
Total acidity: 3.95 (H₂SO₄)
pH: 3.37
- Ageing:** 12 to 16 months, 50% in new barrels, 50% in one-wine barrels

L'IF
SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION THIENPONT MONDOTTE,
1559, Route du Tertre
F-33330 Saint-Laurent-des-Combes
lif@domainesjthienpont.com