

CHÂTEAU LANGOA BARTON



Grand Cru classé en 1855
Saint-Julien

UNE MÉTÉOROLOGIE CHANGEANTE

L'hiver 2007 ne fut guère rigoureux. La fin du mois d'avril fut exceptionnellement chaude frôlant les 30°C, il en résulta une croissance rapide des rameaux et l'installation du feuillage. La floraison fut précoce, mi-mai, perturbée par les pluies et en raison du mauvais temps en fin de mois, les cépages ont subi une certaine coulure. Le faible ensoleillement associé à des températures inférieures aux normales de 1.4°C en juillet et de 1.2°C en août ont annulé l'avance considérable que la vigne avait prise au mois d'avril.

Début septembre marque l'arrivée attendue de l'été. Ces deux mois très secs furent marqués par un ensoleillement extrêmement élevé, permettant de dégonfler les baies et d'atteindre une maturité suffisante. En quelques semaines les teneurs en sucres ont augmenté significativement, les cabernets atteignant même des valeurs proches de 2005.

Les conditions climatiques inhabituelles et la lenteur de la maturation expliquent des vendanges étalées dans le temps, débutant le 20 septembre par le Merlot. La forte proportion dans l'assemblage des Cabernets, qui ont particulièrement tiré profit de cet été indien, associés à des soins attentifs à la vigne, un terroir d'exception et la rigueur de la sélection en font un joli millésime.

A CHANGING VINTAGE

The 2007 winter was mild. The end of April was unusually warm approaching 30°C, the result was a rapid growth of branches and foliage.

Flowering was early, mid-May, disrupted by rain and because of bad weather at the end of the month, some varieties suffered fruit fall. Mild sunlight combined with below normal 1.4° C in July and 1.2° C in August canceled the considerable advance that the vine had gained in April.

Early September announced the expected arrival of summer. These two very dry months were marked by an extremely strong sunshine to shrink the grapes and reach sufficient maturity.

In a few weeks the sugar content increased significantly, the Cabernets reaching almost 2005 levels.

Unusual weather and slow maturing explain the extension of the crops ripening, beginning September 20 for the Merlot. The high proportion of Cabernets in the blend - which benefited from this Indian summer - combined with careful attention in the vineyard, an exceptional terroir and the rigor of the selection produced a nice vintage.



2007

www.langoabarton.com

