

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



PRÉSIDENT	Famille Albada Jelgersma
DIRECTEUR GENERAL	Alexander van Beek
REGISSEUR GENERAL	Lorenzo Pasquini
DIRECTEUR TECHNIQUE	Didier Forêt
CONSULTANT	Thomas Duclos

MILLESIME 2019

SOL	Graves garonnaises profondes
SURFACE EN PRODUCTION	95 ha en production
ASSEMBLAGE	65 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot
DATES DE RECOLTE	Du 11 septembre au 12 octobre
VINIFICATION	Tris manuel et optique Cuves béton et inox Macération 35 jours à 28°C
ELEVAGE	Barriques de chêne français 50 % bois neuf 17 mois d'élevage en barriques

Avec ce millésime 2019, nous avons gardé la typicité de Château Giscours, sa puissance, son charnu, tout en travaillant sur deux notions qui nous tiennent à cœur : l'éclat aromatique et la finesse des tannins.

Les Merlots révèlent des profils différents en fonction des terroirs et des dates de ramassage. Certains ont été récoltés sur un profil « fruit frais, juteux » et offrent une éclatante fraîcheur. D'autres, plutôt sur une maturité accomplie, sont synonymes de magnifique rondeur et d'extrême gourmandise.

Pour le Cabernet, la décision a été prise de pousser la date de récolte afin d'attendre la maturité des peaux la plus achevée.

Au chai, nous avons modifié notre approche d'extraction afin de mettre l'accent sur la délicatesse des tannins. La macération s'est axée sur une notion de temps bien plus que sur une intensité de travail des cuves. Seule la dégustation a piloté nos choix.

L'objectif a donc été d'apporter à nos Cabernets cette tridimensionnalité recherchée : structure, fraîcheur et densité.

Château Giscours donne, avec ce millésime 2019, sa pleine mesure : tout en précision et en équilibre.