

Château Giscours 2011



L'assemblage :
75 % Cabernet Sauvignon
20 % Merlot
5 % Petit Verdot

Vendanges : du 12/09 au 01/10/2011

Premières impressions

Les Cabernets Sauvignons et les Merlots ont fleuri de manière très homogène.

La précocité du millésime a été légèrement réduite sur certains terroirs dont la sécheresse a ponctuellement freiné la maturité.

Les parcelles qui constituent le grand vin de Giscours ont été entièrement mises en cuves par gravité grâce à des modifications structurelles et l'utilisation de cuvons pour permettre la préservation maximale de l'intégrité du fruit et leur mise en cuves sans pompes à vendange.

Le merlot (20%) d'une belle fraîcheur aromatique possède une sucrosité qui rend la finale tout en gourmandise.

Avec des tannins très soyeux, le cabernet Sauvignon (75%) est incontestablement la réussite de ce millésime.

La fraîcheur (acidité) est remarquable pour cette maturité aux potentiels phénoliques de ce niveau. La finale tendue s'avère d'une grande précision.

Le petit verdot (5%) offre une qualité incomparable et vient parfaire le milieu de bouche de cette alliance Cabernets/Merlots.

Vos commentaires :

.....
.....
.....
.....

Château du Tertre 2011



L'assemblage :
60 % Cabernet Sauvignon
10 % Merlot
20 % Cabernet Franc
10 % Petit Verdot

Vendanges : du 08/09 au 27/09/2011

Premières impressions

La floraison s'est déroulée très rapidement et de manière parfaitement homogène pour tous les cépages. Ces conditions idéales ont favorisé une excellente fécondation.

Pour la première année depuis longtemps, l'équilibre entre les sucres et les acides était bien meilleur et les degrés naturels des moûts n'excédaient pas 13° en moyenne pour les merlots et 12,8 pour les cabernets.

Sans aucun doute, le millésime 2011 à Château du Tertre marquera le retour vers un style de vin plus classique que ses plus proches aînés avec une trame tannique puissante, fraîche et gourmande.

La grande surprise vient essentiellement des cabernets francs qui ont trouvé, sous ce climat difficile au printemps et plus frais en été, un style à la fois précis et pur, d'une très grande richesse de fruit.

Les merlots (10%) donnent, comme toujours, un style plus exubérant et charmeur mais ils possèdent une belle trame. Enfin, les cabernets sauvignons (60%) sont purs, tramés, tendus et fruités. Ils apportent le squelette et l'équilibre avec une très belle finesse. Enfin, le petit verdot (10%) ajoute à la finale une pointe épicée et une trame tannique qui allongent la sensation en bouche.

Vos commentaires :

.....
.....
.....
.....