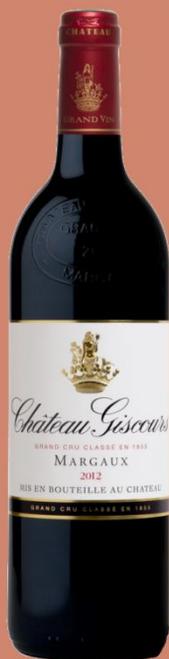


Millésime 2012



Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



CHATEAU
DuTERTRE

GRAND CRU CLASSÉ



MARGAUX





2012



CHÂTEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSE EN 1855

MARGAUX

2012

2012 : L'année des Grands Terroirs

Un hiver rigoureux et un début de mois de février où le froid et la neige se sont installés durant une semaine permettant un bon repos végétatif de la vigne, il s'en est suivi un printemps particulièrement pluvieux.

On a connu des températures bien au-dessus des normales de saison.

Ce printemps très doux mais humide a permis d'offrir à la vigne une bonne période végétative jusqu'à la floraison.

Celle-ci s'est déroulée sur la première quinzaine de juin avec de nombreux épisodes pluvieux ce qui annonçait dès à présent la perte liée à certains cas de coulure.

Les travaux en vert, relevage, effeuillage et éclaircissage ont plus que jamais permis d'optimiser au mieux ces rendements.

La deuxième partie de l'année a continué de nous surprendre par des variations inattendues. En effet, on a connu des chaleurs persistantes durant le mois d'août qui ont provoquées un stress hydrique marqué. Cette situation a eu pour influence de réduire à nouveau les rendements car les grappes ont connu une réelle période de manque. Cependant, soleil et chaleur offriront une véraison optimale aux fruits pour les amener doucement vers les vendanges.

Les températures chaudes du mois d'août qui ont perdurées jusqu'à la mi-septembre permettront de parfaire la maturation des raisins pour vendanger à la fin du mois de septembre jusqu'à la première quinzaine d'octobre.

Les vendanges largement anticipées grâce aux travaux en vert ont permis de sélectionner de façon précise chaque grappe pour ne retenir que les plus belles.

Enfin, le millésime 2012 a été d'une grande complexité, il se goûtera comme tel. Avec des Merlots sur le fruit, ronds, soyeux et gourmands et des Cabernets Sauvignons équilibrés qui accompagnent nos vins avec élégance et finesse.

2012 nous a surpris, étonné et semblerait continuer sur cette voie ...



2012

Au 27 septembre, c'est-à-dire relativement tard retentissaient les premiers coups de sécateurs. Nous nous attaquons aux Merlots les plus précoces. Les Petits Verdots et les Cabernets Sauvignons seront vendangés à partir du 8 octobre jusqu'au 18 octobre pour certains terroirs.

Nous ne trouverons pas de grand frère à ce millésime dans les dernières années. Il marquera les esprits par des extrêmes consécutifs.

A grands terroirs, grands millésimes ... Ce millésime complexe a su démontrer en quoi la force de nos terroirs est indispensable à la réussite de nos vins. Malgré un climat capricieux, le terroir a su prendre le relais pour nous offrir aujourd'hui ce précieux flacon.

Les Merlots ont puisé le soleil du mois d'août pour nous offrir cette belle fraîcheur aromatique pleine de sucrosité nous apportant cette touche gourmande.

Les cabernets ont su tirer le meilleur du terroir de Margaux pour ne pas nous décevoir mais au contraire nous offrir un cabernet soyeux et policé. Tannins, fraîcheur et acidité nous amènent sur un vin plein de finesse et d'élégance.

Assemblage Grand Vin : Cabernet Sauvignon : 69% - Merlot : 27% - Cabernet Franc : 4%



CHÂTEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSE EN 1855

MARGAUX

2012

A la veille de la récolte, fin septembre, la teneur en sucres sur les merlots est classique, on y trouve déjà un équilibre sucre/acide très intéressant.

Au 1^{er} octobre, les premiers Merlots sont vendangés pour terminer le 3 octobre. Les Cabernets et Petits Verdots sont récoltés du 8 au 17 octobre. Les conditions climatiques, bien que parfois capricieuses nous ont permis de faire des vendanges de qualité et d'obtenir des baies à parfaite maturation.

Les travaux en vert tels que l'éclaircissage, l'effeuillage et le relevage, indispensables à de belles vendanges ont été cette année d'une grande utilité. En effet, 2012, année des extrêmes avec un hiver rigoureux, un printemps doux et humide puis un été chaud nous a demandé une attention toute particulière.

La précision de nos équipes et l'attention portées à la vigne cette année a donné un résultat très satisfaisant et des vendange d'une belle qualité.

A l'image de son terroir, ce millésime 2012 nous offrira l'Elégance, la Fraîcheur sur des note fruitées et tanniques.

Dans ce grand vin, les Merlots de grande qualité apportent rondeur et sucrosité, les cabernets francs issus des plus vieilles vignes offrent la gourmandise quant aux Cabernets Sauvignons, ils nous offrent finesse, élégance pour respecter le style du Château du Tertre

Le grand vin du Château du Tertre respecte son assemblage traditionnel avec 55 % de Cabernets Sauvignons – 27 % de Merlots – 11 % de Cabernets Francs et 7 % de Petits Verdots.