



Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



CHATEAU
DU TERTRE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2013

Marqué par de fortes caractéristiques météorologiques, 2013 restera un millésime de tous les efforts avec un travail permanent à la vigne doublé d'une grande vigilance de la part des équipes techniques pour mener à bien ce millésime.

Une sortie d'hiver et un début de printemps plutôt doux mais pluvieux ont engendré un débourrement normal et une croissance assez rapide de la vigne. Les mois de mars et avril se sont avérés quant à eux relativement secs à l'identique du cœur de la saison estivale.

Ainsi les mois de juillet et août plutôt chauds globalement ont permis de développer une maturation lente mais tardive des raisins avant le retour de quelques pluies en toute fin d'été. Les « travaux en vert » et notre application régulière et méticuleuse sur la vigne nous auront permis de tirer le meilleur des conditions climatiques offertes afin que notre terroir puisse s'exprimer au mieux.

Une difficulté majeure du millésime a été de préserver l'état sanitaire de la vendange tout en atteignant la maturité essentielle pour récolter. La situation particulièrement délicate cette année a nécessité une prise en compte simultanée de tous les paramètres de la vigne et de la climatologie.

Grâce à une logistique précise et une gestion humaine attentive des vendangeurs, rang par rang, pied par pied, les deux propriétés ont pu vendre en opérant une sélection remarquable.

Les différents tris, à la vigne, sur table et optique ont été essentiels avec l'objectif d'écarter toute baie ne correspondant pas à nos critères exigeants.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 26 septembre au 10 octobre pour le Château du Tertre et du 30 septembre au 14 octobre 2013 pour Château Giscours avec les derniers Cabernets Sauvignons.

Les volumes récoltés en 2013 sont bien inférieurs aux millésimes récents en raison d'une année climatique humide, tout particulièrement pendant la floraison.

LES VINS

Pour les vinifications, nous avons fait le choix d'une extraction ménagée à basse température (25° C) afin de privilégier le fruit et surtout d'éviter toute note végétale.

Après les premières dégustations de Giscours et du Tertre, nous notons le caractère fruité et droit du Cabernet Sauvignon offrant une trame tannique fine et serrée avec une belle longueur.

ASSEMBLAGES

Château Giscours 2013 : Cabernet Sauvignon 75 %, Merlot 20 % et Petit Verdot 5 %

Sirène de Giscours 2013 : Cabernet Sauvignon 55 %, Merlot 25 % et Cabernet Franc 20 %.

Château du Tertre 2013 : Cabernet Sauvignon 80 %, Merlot 10 %, Cabernet Franc 5 %, Petit Verdot 5 %

.....

.....

.....

.....