CHATEAU D'ISSAN

GRAND CRU CLASSÉ 1855 MARGAUX

CHATEAU D'ISSAN
2011

Début des vendanges	12 Septembre
Fin des vendanges	26 Septembre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 61% Merlot 39%
Barriques neuves	50%
Rendement en A.O.C. Margaux	36 hl/ha
Proportion de 1er vin	57%
pH	3.73
Acidité (en g/l H_2SO_4)	3.54
Alcool (en %vol.)	13.23

Le millésime 2011 est un très bon millésime. Nous sommes marqués par son équilibre, ses tannins fondus et vifs, sa structure charnue et dense. Ce vin est bien plus charmeur que nous l'aurions cru au départ. La finale est fidèle à ses ainés, puissante et très longue. La pureté est remarquable, très belle fraicheur. Une texture veloutée. Nous n'avons pas la magie du 2010, mais indiscutablement confirmons que nous restons dans sa lignée.

Dégusté à la propriété en juin 2012

THE WINE ADVOCATE – Avril 2012 - (91-93)

"Only 57% of the production made it into the 2011 d'Issan, which tips the scales at a lofty 13.2% natural alcohol. A blend of 69% Cabernet Sauvignon and 31% Merlot, it possesses a dark ruby/purple color as well as a classic Margaux perfume of sweet blueberries, black currants, spring flowers and licorice. Ripe and deep with impressive intensity, it is one of the stars of the 2011 vintage. The wine's silky tannins, fresh acids and stunning length suggest it will drink well for 15-20 years. Kudos to proprietor Emmanuel Cruse."

LES CARNETS DE JEAN-MARC QUARIN – 26 avril 2012 - 16,5 – 16,75 // 90-91

"Couleur sombre. Beau nez fruité et mûr, fin et vanillé. Jolie entrée en bouche tramée où le vin se développe extrêmement fruité, savoureux, sur un corps moelleux avec du goût et des tanins charnus, bien que plus présents que de coutume. Cependant la fin de bouche est remarquablement aromatique, noble et avec beaucoup de goût. IPT supérieure à 2011. Je pense que l'élevage va beaucoup l'enrober. Un grand succès. Le plus Pomerol des Margaux malgré la présence de cabernet sauvignon IPT supérieure à 201. Un grand succès. Le plus Pomerol des Margaux malgré la présence de cabernet sauvignon ! Vive l'argile !"