



L'HISTOIRE

La légende raconte que le nom de cet imposant domaine est attaché à celui du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, défait à la bataille de Castillon en 1453. Talbot est l'un des plus anciens domaines du Médoc et sa gloire n'a jamais connu d'ombre. Il a eu le bonheur de traverser le temps dans des mains averties. La famille Bignon-Cordier est aujourd'hui à la tête du domaine, 4^{ème} Grand Cru Classé de Saint-Julien.

Georges Cordier, le grand-père des actuels propriétaires, aimait beaucoup les vins blancs. Il fût l'un des premiers à replanter des vignes blanches en Médoc.

Appellation	Bordeaux Blanc
Superficie	4 ha
Sols	Graves médocaines
Densité de plantation	7700 pieds/ha
Âge moyen des vignes	45 ans
Mode de taille	Guyot-double médocaine
Culture	Enherbement
Vendanges	Manuelles
Tri	A la vigne
Vinification	En barriques (1/3 bois neuf)
Elevage	Sur lies avec bâtonnage pendant 8 mois
Vendanges 2011	Du 30 août au 1 ^{er} septembre
Assemblage 2011	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Date de mise en bouteille	06 Juin 2012

MILLESIME 2011

Cette campagne 2011 est fortement marquée par la césure du mois de juin, où toutes nos pratiques viticoles ont été mise en place précocement (effeuillage, éclaircissage) entre les mois d'avril et mai qui ont enclenché la mémoire méditerranéenne de la vigne, et les mois de juillet et août qui eux ont fait appel à la mémoire océanique et donc bordelaise des vigneron.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La belle couleur, jaune à reflets verts, démontre que ce vin n'a pas subi d'atteintes oxydatives, ce que l'on peut constater dans la présence de notes olfactives précises, évoquant la fleur d'amandier, le zeste d'agrumes, enrobées de discrètes touches muscatées.

En bouche, la matière est riche et onctueuse, très sauvignonée, parfaitement soutenue par une fraîcheur à peine marquée, conduisant à une harmonie idéale, véritable miroir de son terroir.

MR DERENONCOURT – Août 2013

La très belle robe de ce vin jeune et intense, se présente sous une teinte jaune chartreuse. A la noblesse de l'élevage sous-bois, s'associent les expressions classiques du sauvignon : fruits exotiques et agrumes. La bouche bien enrobée sur l'attaque, possède une tannicité qui projette une dimension plus gastronomique à ce vin blanc, rehaussée par des épices orientales et une touche d'abricot en fin de bouche.