

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	46 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 2012	Du 13 au 17 septembre 2012
Assemblage 2012	70 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon
Date de mise en bouteille	30 Mai 2013

MILLESIME 2012

Il est caractérisé par un volume réduit dû à une floraison difficile issue d'un printemps frais et pluvieux succédant à un hiver sec et froid.

Cette relative parcimonie saura profiter au mieux du mois d'août enfin chaud et sec.

Septembre s'annonce plutôt bien, nous vendangeons nos sauvignons blancs le 12 et 13 puis les sémillons le 17, à point, avec une belle fraîcheur et des arômes exotiques mêlés de pêche blanche et de poire.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Une belle couleur jaune pâle à reflets verts. Le nez est intense et dégage des arômes nuancés d'agrumes subtilement mêlés à des notes de pâtisseries.

La bouche est harmonieuse et dynamique avec une jolie persistance qui s'achève sur des saveurs de poivre blanc.

DISTINCTIONS

Le Point : 14.5/20