

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	4,11 ha
Sols	Graves médocaines
Densité de plantation	7700 pieds/ha
Âge moyen des vignes	47 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
Degré	13% vol
Vendanges 2013	Les 19 et 20 et les 26 et 27 septembre
Assemblage 2013	78 % Sauvignon Blanc, 22 % Sémillon
Date de mise en bouteille	27 Mai 2014

MILLESIME 2013

Les blancs ont traversé les difficultés du millésime avec une nette accélération de la maturité en septembre. Les sauvignons blancs sont aromatiques et vifs, très pêche blanche cette année et les sémillons assez concentrés seront notre gourmandise de fin d'année.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La belle robe d'or aux reflets verts de ce 2013 dévoile un superbe nez floral accompagné de notes de fruits à chair blanche. La bouche est grasse et d'une grande souplesse ; des arômes de mangue se développent progressivement ajoutant par la même une subtilité remarquable. L'élevage en barrique très réussi laisse entièrement s'exprimer la qualité du raisin récolté dans son plein potentiel. La finale légèrement citronnée est persistante et fraîche.

DISTINCTIONS

Jancis Robinson : 15.5/20