



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	5 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 (47% bois neuf)
Elevage	Sur lies avec bâtonnage pendant 8 mois
Vendanges 2015	Du 8 au 10 septembre
Assemblage 2015	78 % Sauvignon Blanc, 22 % Sémillon
Degré	14 % vol
Date de mise en bouteille	Le 9 mai 2016

MILLESIME 2015

Millésime que la nature a fait naître en conjuguant des réserves en eau suffisantes, sur les deux années précédentes, à un été précocement sec et favorable pour un arrêt de végétation marqué.

Juillet enfin vainqueur avec sa force et son soleil zénithal, nous a forgé des raisins résistants, aux grappes suffisamment compactes après la floraison groupée autour du 2 juin. Les pellicules épaisses ont accepté les pluies modérées de la fin d'été.

L'épisode pluvieux de la mi-septembre, sur nos sols régés, n'a pas été diluant ou vecteur d'éclatement mais a seulement contribué à gorger de bon jus les grappes. Ainsi, le raisin a accumulé les richesses en sucre et en composés phénoliques comparables aux 2010. Des raisins d'anthologie !

Un Millésime précis dans la définition du grand vin, reflet de son terroir.

DEGUSTATION

Les vins semblent d'ores et déjà évoluer vers un très haut niveau de qualité que se traduit par un équilibre alcool-acidité patent, mettant en valeur les fragrances exotiques : mangues, passion, litchis.

Eric BOISSENOT (Juin 2016): Robe pâle et solaire. Arômes gourmands de fruits exotiques et d'agrumes doux au nez. Ce vin racé et noble développe rapidement des notes complexes de fleur d'acacia et de rose, le tout harmonisé avec beaucoup d'intelligence par un boisé vanillé associé à des notes de beurre frais et d'amande grillée. Bouche droite et fraîche, aguicheuse et fruitée.