

2011

Date des vendanges

Merlot :

du 12 au 26 septembre

Cabernet Sauvignon :

du 19 au 24 septembre

Assemblages et commentaires de dégustation

55% Cabernet Sauvignon

45% Merlot

⌘ La couleur bordeaux sombre est très dense. Le nez est net et droit. Avant agitation, la rose fraîche se dénote. Après agitation, la cerise griotte et le poivre noir se mêlent. L'attaque est franche. La bouche est délicate et prend de l'ampleur en milieu de bouche. La trame tannique est prégnante mais mûre, elle n'estompe pas la suavité et la souplesse du volume. La finale est persistante et savoureuse.

⌘ Attendre 2021 pour déguster, potentiel de garde jusqu'en 2031.

Climat

⌘ L'hiver et le début du printemps sont pluvieux. Mai et juin sont caniculaires et très secs.

La plante redouble de vigueur. La fleur se passe bien appréciant ce temps sec. Juillet est opportunément le plus frais depuis 30 ans. Août se partage entre le grand beau et le sombre. La grande humidité et les chaleurs prêtent à l'inquiétude, menaçant de la pourriture. Du vent et du soleil inaugurent les vendanges. La tension retombe. La maturité avançant de front avec la pourriture, la vendange assainie des quelques grappes contaminées, les tannins iront jusqu'au bout de leur course vers la qualité.

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC