

2015

Date des vendanges

Merlot :

Démarrage le 21 septembre

Cabernet Sauvignon :

Démarrage le 5 octobre

Assemblages et commentaires de dégustation

57% Cabernet Sauvignon

43% Merlot

⌘ Le vin est brillant et limpide. La robe est d'un grenat soutenu et lumineuse. Le nez est net et droit.

Avant agitation, notes de cerise, de cèdre. Après agitation, viennent des arômes de poivre noir, de rose fraîche, légèrement minéralisés.

L'attaque est franche et souple. La bouche est immédiatement aromatique dans un registre de tabac gris, de minéralité et de bois à peine vanillé. La trame tannique fine, satinée fait le cœur d'un volume onctueux. La rétro-olfaction est très longue, cerisée, et menthée.

⌘ Attendre 2020 pour déguster, potentiel de garde jusqu'en 2045.

Climat

⌘ L'hiver se limite à quelques rares jours froids et givrés avec des pluies abondantes en décembre et janvier. Juin est soudainement très chaud.

La fleur se passe bien.

Juillet est caniculaire, la vigne est éprouvée. Août lui donne un peu de répit. Les pluies du début de mois tombent à pic pour la véraison. Septembre est beau.

Les vendanges commencent tard. Nous échappons à quelques lourds orages.

Les merlots rentrent calmement, mûrs et fruités.

Les températures sont peu élevées et les nuits très froides. Le Cabernet-Sauvignon freine. Des pluies les relancent mais des nuits et des jours chauds inquiètent. L'ambiance est soucieuse mais le résultat réjouissant.

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC