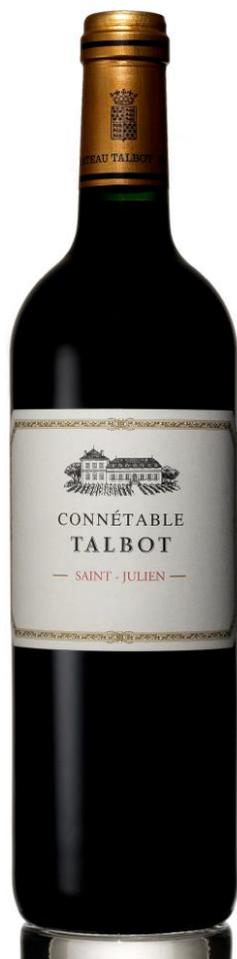




CONNÉTABLE TALBOT

2013

Second vin de Château Talbot, Grand Cru Classé Saint-Julien



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.

Connétable Talbot a vu le jour dans les années soixante ; c'est l'un des premiers seconds vins du Médoc. Au fil des années, il a bénéficié de tous les soins apportés au vignoble et des sélections de plus en plus sévères.

Appellation	Saint-Julien, 2 nd vin de Château Talbot
Superficie	104 ha
Sols	Graves médocaines
Densité de plantation	7700 pieds/ha
Âge moyen des vignes	30 ans
Mode de taille	Guyot-double médocaine
Culture	Labours 4 façons traditionnelles
Vendanges	Manuelles
Tri	Successives (à la vigne puis à la table de tri)
Vinification	En cuves bois et inox
Elevage	Barriques neuves à 15%
Degré	13% vol
Vendanges 2013	Du 1 ^{er} octobre au 14 octobre
Assemblage 2013	69 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 2% Petit Verdot
Date de mise en btle	Du 12 mars au 18 mars 2015

MILLESIME 2013

2013, une année particulière, marquée par une floraison historiquement tardive, 16 juin, et des conditions climatiques difficiles (pluviométrie à répétition et températures basses). Seuls les grands terroirs du plateau, sur les meilleures graves plantées de Cabernet Sauvignon et de Petits Verdots seront sélectionnés pour le grand vin. Dans la lignée des 2012, ils sont pourvus d'une trame tannique aérienne mais réelle accompagnée par une vivacité des arômes floraux, (rose et petits fruits rouge) soutenue par une acidité rafraîchissante. C'est l'équilibre et la pondération qui caractérise ce millésime parcimonieux.

DISTINCTION

Jancis Robinson : 15/20

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : M. DERENONCOURT – NOVEMBRE 2015

Bien qu'il n'ait pas la profondeur de ces aînés, le connétable 2013 détient un nez franc et accessible où dominant les épices fraîches et les fruits acidulés. Sa bouche bien dessinée dispose de l'assise tannique du cabernet sauvignon fin et d'un bon dynamisme final.