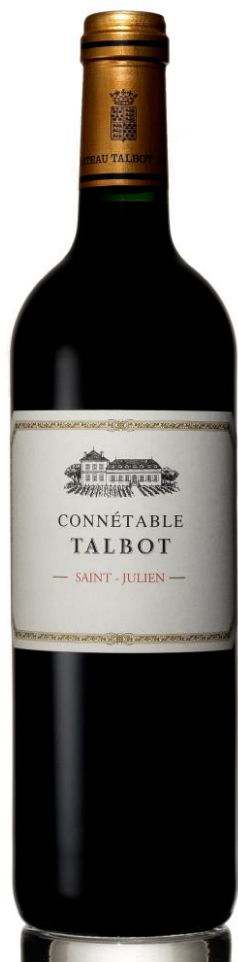




CONNÉTABLE TALBOT

2014

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	13,5 % vol
Date de mise en btle	Du 18 avril au 3 mai 2016
Vendanges 2014	Du 18 Septembre au 13 Octobre
Assemblage 2014	55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot

MILLESIME 2014

Année marquée par une normalité retrouvée.

Le mois de septembre restera gravé dans la mémoire du vigneron car pas une goutte d'eau. La vigne s'est enfin mise à mûrir ses raisins et a arrêté de pousser. Les raisins ont donc évolué de manière magistrale. Les prélèvements indiquaient des résultats optimistes. Tous les éléments positifs étaient réunis pour laisser espérer de grandes choses, un matériel végétal en bon état, les températures sans excès, les nuits fraîches et les après-midi agréables.

Les sucres se sont donc accumulés avec une richesse tannique puis la belle acidité des moûts permit aux cuves un excellent équilibre des tanins et des anthocyanes. Millésime très prometteur rappelant le 2010.

Début des vendanges des jeunes vignes de merlots le 22 septembre, jusqu'au 2 octobre avec des raisins mûrs et sains. La semaine suivante nous avons continué avec les cabernets sauvignons qui étaient à point.

DEGUSTATION :

Jacques DUPONT (Mai 2015) – 14,5 – Nez de grillé, bouche boisée, ananas frais, fruité, assez marqué bois, des notes de grillé en finale, brioche.

Antonio GALLONI (Avril 2015) – 89-92 – Un vin tendre, soyeux et très joli. Des fleurs fraîchement coupées, des baies rouges sucrées et de la menthe sont les notes qui émergent sur une finale soyeuse.