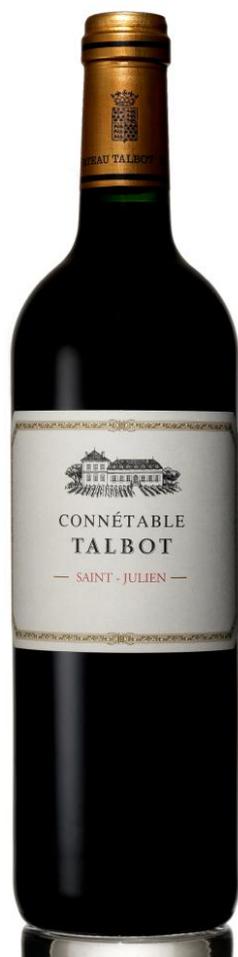




CONNÉTABLE TALBOT

2011

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
Rendement	46 hl/ha
Âge moyen des vignes	42 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 20%
Vendanges 2011	Du 12 septembre au 28 septembre
Assemblage 2011	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
Production	

MILLESIME 2011

Entre avril et mai : 61 jours de beau temps sec se sont écoulés et la vigne en a profité pour avancer ! Après un blocage de la pousse en juin, les pluies régulières (pluies fines automnales) ont réhumecté en profondeur les sols et parfois la vigne eut tendance à reprendre un cycle « poussant ».

Nous avons adapté nos pratiques culturales en pilotant le travail de sol et les rognages pour enrayer un processus végétatif trop intense, néfaste à la qualité.

Le 23 septembre, nous ramassons les petits verdots, qui sont à point, par une magnifique journée ensoleillée et les grands cabernets du plateau seront prêts pour la semaine prochaine.

Les grands merlots (très grands cette année ont été ramassés en 5 jours du 12 au 16 septembre)

En résumé, cette campagne 2011 est fortement marquée par la césure du mois de juin, où toutes nos pratiques viticoles ont été mise en place précocement (effeuillage, éclaircissage) entre les mois d'avril et mai qui ont enclenché la mémoire méditerranéenne de la vigne, et les mois de juillet et août qui eux ont fait appel à la mémoire océanique et donc bordelaise des vignerons.