

2023

Date des vendanges

Merlot :

Du 14 au 26 septembre

Cabernet Sauvignon :

Du 28 septembre au 5 octobre

Assemblages et commentaires de dégustation

62% Cabernet Sauvignon

38% Merlot

✂ Grenat lumineux presque violet.

Limpide et brillant.

Au premier nez, des arômes de fruits rouges, de fraise et de cerise.

Après agitation, le vin s'ouvre sur des arômes de baies roses, de cerise noire, et de notes florales.

En bouche, l'attaque est franche et vive.

Les tannins sont enveloppants et presque crayeux. Les arômes de cerise se confirment encapsulés par des notes menthées.

La finale est persistante et aromatique autour du thème de la baie rouge.

Climat

✂ Normalement l'automne et l'hiver nous servent pour re-étouffer les nappes. Or l'hiver est peu humide et très doux, trop doux. Nous craignons même une sortie des bourgeons qui, venus trop tôt se feraient faucher par les premiers gels.

Une pluie nourrie arrive enfin, mais un peu trop tard. En effet, la végétation ayant apparu, détourne les précipitations des nappes phréatiques.

Les gelées de printemps, de début avril à mi-mai, nous font craindre le pire et nous l'avions réduit en partie en taillant très tard.

De mai à juin, la pluie et la chaleur sont de concert : ambiance tropicale. Hélas, celui qui mène la danse, c'est le mildiou. La fermeture de la grappe le stoppe. Les températures sont plutôt clémentes en juillet-août.

Juste avant les vendanges, le cabernet-sauvignon transpire et ses baies réduisent à vue d'œil.

La vigne nous surprend une fois de plus par sa résilience et produit un Médoc tramé typique dans le fruit.

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC