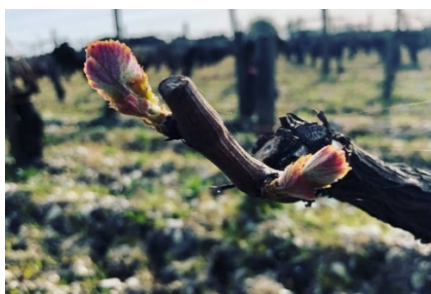


LE MILLESIME 2019

Puissance et Fraîcheur : une alliance détonante !

La précocité du printemps et de la fleur

Avec un printemps pluvieux et moyennement froid, le millésime 2019 débute son cycle végétatif par un débourrement précoce dès la première semaine d'avril. C'est donc tout naturellement que l'on voit apparaître les premières fleurs à partir du 23 mai. Une floraison qui se déroule dans d'excellentes conditions météorologiques laissant présager, à ce stade, d'un potentiel de récolte encourageant. Une première étape importante dessinant le profil du millésime 2019 vient de s'accomplir.



Un été puissant !

Après un mois de juillet radieux, les premiers constats de mi-véraison pointent leur nez aux alentours du 10 août, l'avance gagnée au printemps a disparu.

Au tout début du mois de septembre, le vignoble est d'une rare beauté. Malgré les conditions d'un été aux épisodes caniculaires, le feuillage reste vert et les grappes s'épanouissent dans un épanouissement insolent : le spectacle est radieux ! Le vignoble appelle à la déambulation. On ne se lasse pas de la générosité de la nature et les grands terroirs de graves argileuses de Saint-Estèphe parlent d'eux-mêmes !

Les bienfaits d'un automne oriental

Qui n'a pas connu les fameux étés indiens dans le bordelais ne peut comprendre la magie qui opère les quelques jours précédant le début des vendanges ! Ces journées chaudes et ensoleillées alternent avec des nuits fraîches permettant à nos raisins de parfaire leur maturité phénolique. Dans ces conditions, le terroir de Saint-Estèphe procure une alimentation hydrique optimale à nos vignes. L'équipe du vignoble constate un état sanitaire parfait avec une absence totale de risques de développement de pourriture. Les pluies délicates de mi-septembre qui précèdent le début de nos vendanges, loin de nous inquiéter, nous réjouissent en apportant de la fraîcheur et un

bel équilibre à nos raisins. Les tanins de nos Cabernet-Sauvignon s'affinent quand nos Merlot médocains se dévoilent juteux et expressifs.

Les vendanges de l'amour...

Le premier coup de sécateurs est donné le 24 septembre dans nos parcelles de Merlot. Sans interruption, les Cabernet-Sauvignon sont récoltés jusqu'au 10 octobre en toute sérénité. Entre-temps, le Petit-Verdot est ramassé le 26 septembre et le Cabernet-Franc le 2 octobre. En 17 jours, la récolte 2019 des 70 hectares de Phélan-Ségur est intégralement rentrée dans notre cuvier !



Tout le panache d'un grand millésime à venir !

L'équipe de la vigne est fière de confier de si beaux raisins à l'équipe du chai qui, heureuse, est déjà à l'écoute de ce nouveau millésime qu'elle ne peut que transcender. A l'issue des premières fermentations, le potentiel quantitatif et qualitatif se confirme et nous écrivons l'une des belles pages de l'histoire de Phélan-Ségur !

Promesse tenue : puissance et fraîcheur !

Le millésime est assemblé et il tient ses promesses.

Sa robe est d'un rouge profond aux reflets violacés. Au nez, les arômes de fruits mûrs (cerise noire, cassis, mûre...) sont complexifiés par des notes toastées et réglissées.

En bouche, la matière remarquable en attaque se poursuit par un fruit charnu et croquant. Cette gourmandise est apportée par nos Merlot ; certaines vieilles vignes («Peymoulin» et «Bénéteau») proches du fleuve se sont même comportées comme de vrais Cabernet-Sauvignon avec plus de 5 g de tanins et 980 mg d'anthocyanes !

Cet assemblage harmonieux reste en tension grâce à une belle fraîcheur de fin de dégustation et une grande persistance aromatique. On retrouve ici la race des grands Cabernet-Sauvignon qui constituent la colonne vertébrale du 2019 avec 56% de l'assemblage final ; grâce à un bon niveau d'acidité, ils contribuent à l'équilibre de ce millésime dont les degrés sont élevés. Nos Cabernet-Franc, bien que plantés en 2013 sont sélectionnés grâce à leurs notes florales et une texture très fine en bouche, synonymes d'élégance.

Réunissant les qualités de concentration, de puissance tannique, de structure, de maturité et de longueur, 2019 est aussi doté de la fraîcheur nécessaire à l'équilibre des grands vins bordelais. Il entre avec brio dans le club des 2009, 2010 ou 2018.

Véronique Dausse

Détails analytiques

Assemblage : 56% de Cabernet Sauvignon, 42% de Merlot, 2% de Cabernet Franc

Alcool : 14,5%

pH : 3,8

AT : 3,1 g/L

IPT : 81



En quelques mots...

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Superficie : 70 hectares

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 10 000 pieds/hectare

Encépagement : Cabernet Sauvignon (59%), Merlot (38%), Cabernet Franc (1,5%) et Petit Verdot (1,5%).

CHATEAU PHELAN SEGUR- 33180 SAINT ESTEPHE
phelan@phelansegur.com

