

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU
DE
CAMENSAC

HAUT-MÉDOC

Note de dégustation - Primeurs 2020

J. Sucklin	93-94
Markus del Monego	93 +
RVF	91-93
Vinous - Neal Martin	90-92
Le Point – Jacques Dupont et Olivier Bompas	16
Jancis Robinson	16

James Suckling : 93-94

Lots of blackberries and blueberries with crushed stone and dried mushroom. Full-bodied and powerful with a long, intense finish.

Beaucoup de mûres et de myrtilles avec de la pierre concassée et des champignons séchés. Corsé et puissant avec une finale longue et intense.

Markus del Monego : 93+

Dark purple color with a violet tint and a black core. Very elegant and fairly closed nose, refined character with fragrant fruits. Discreet spiciness and pencil shavings. Flint notes in the background with discreet floral notes. Excellent structure, tightly woven with fine and almost silky tannins, fine acidity, elegant fruit and good balance, very convincing length.

Couleur pourpre foncé avec une teinte violette et un noyau noir. Nez très élégant et assez fermé, caractère raffiné aux fruits parfumés. Piquant discret et copeaux de crayon. Des notes de silex en arrière-plan avec des notes fleuries discrètes. Excellente structure, étroitement tissée avec des tanins fins et presque soyeux, une acidité fine, un fruit élégant et un bon équilibre, une longueur très convaincante.

RVF : 91-93

Le vin possède une belle rondeur de bouche, de la suavité dans les tanins et une jolie allonge. Il est séduisant.

Le point – Jacques Dupont : 16

Autrefois on le reconnaissait facilement, le gentil Camensac, quand on dégustait à l'aveugle. C'était toujours le plus mince. Certes le plus facile d'accès, mais on devinait qu'il fallait en profiter dans sa jeunesse car il ne ferait pas de vieux os, ou plutôt de vieux tanins. Il a fallu près de quinze ans au couple Villars-Foubet pour le remettre en route. Mais qu'est-ce que quinze ans dans la vie d'un vignoble ! Toujours est-il qu'en dégustation à l'aveugle il devient bien difficile de départager ces quatre crus de la famille haut-médoc. 53% cabernet sauvignon, 47% merlot.

Fruits noirs, discret, bouche souple, fondue, tendre, tanins veloutés, finale relevée.