



CHATEAU·QVINTVS

# MILLÉSIME 2019

CHALEUR & FRAÎCHEUR



« La réussite d'un millésime existe, quand elle est globale. S'il n'est pas rare d'obtenir des merlots sublimes, et c'est le cas en 2019, le cabernet franc est lui aussi au rendez-vous. En 2019 nos cabernets francs, magnifiques, font jeu égal avec les merlots et représentent près de 45 % de l'assemblage final.

2019, 9ème millésime du Château Quintus, est sans doute l'un des meilleurs vins réalisés à ce jour.

Ne manquez pas Château Quintus 2019. »

Jean-Philippe DELMAS

## CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver 2018-2019 - doux et sec - mène à un débourrement précoce au 22 mars.

Puis, au printemps, les températures particulièrement fraîches et les pluies conséquentes, ralentissent la pousse de la vigne. Les premières fleurs sont visibles le 27 mai sur les merlots.

Ensuite, l'année 2019 est marquée par plusieurs épisodes caniculaires dès la fin juin avec des températures supérieures à 35°C. Le mois de juillet est particulièrement chaud, avec un record à 41°C sous abris le 21 juillet. Cependant, aucun blocage de croissance n'est constaté. Les premières baies vérees, sont observées le 22 juillet sur les plantes et le 25 juillet sur le reste des merlots. La véraison est homogène.

## UN ÉTÉ CHAUD ET SEC

Au mois d'août, les températures sont plus fraîches. La véraison des cabernets francs est plus lente.

En septembre, la pluie tant attendue du 22, a succédé à une période de fortes chaleurs à nouveau (jusqu'à près de 34°C enregistré le 13). Toutefois, les écarts de températures entre la nuit et le jour (jusqu'à 19°C d'écart), ont été particulièrement propices à la synthèse des anthocyanes et des composés phénoliques.

Découvrez la vidéo des coulisses du millésime 2019 en [cliquant ici](#)

# L'AVANT ET L'APRÈS PLUIE

Les vendanges débutent le 19 septembre pour certaines micro-parcelles de merlot.

Les conditions de récolte sont alors particulièrement belles et chaudes. Les raisins ont peu de jus, sont riches en sucre et très concentrés. Les pluies du week-end suivant, vont apporter de la fraîcheur à nos merlots encore en grande majorité sur pieds.

Les cabernets francs quant à eux, seront ramassés à parfaite maturité, une semaine après les merlots. Ces pluies ont donc été bénéfiques et n'ont aucunement altéré la qualité des raisins, dont l'état sanitaire était excellent. Les rendements de 35.8 hl/ha sont dus principalement aux baies de petites tailles.

## VENDANGES

### LE CHÂTEAU ET LA PROPRIÉTÉ

L'histoire de Quintus est aussi ancienne que celle de Saint-Emilion, un des plus anciens vignobles de la région, planté au moins au 4<sup>ème</sup> ou 5<sup>ème</sup> siècle avant JC. Juché sur un promontoire calcaire (tertre) culminant à 62 m d'altitude, Château Quintus se situe à l'extrémité sud-ouest du plateau de Saint-Emilion et partage cette belle exposition et ce fabuleux micro-climat avec les propriétés les plus renommées de l'appellation. La propriété, qui compte 28 hectares de vignes dispose d'une biodiversité exceptionnelle par la présence de son parc de deux hectares, de ses majestueux chênes verts, de ses murets et talus. L'implication quotidienne des équipes à développer cette incroyable biodiversité a déjà été récompensée par l'obtention de la double certification haute valeur environnementale et ISO14001.

