



Château Quintus

Le Millésime 2015 ou l'éclatante confirmation d'un très grand terroir

Nous avons connu un printemps (avril, mai et juin) très sec. Ce climat a permis une très bonne floraison, à la fois rapide et homogène. Le mois de juillet fut également sec. Dans nos coteaux argileux, la vigne n'a pas trop souffert de la sécheresse et les petites pluies de l'été ont permis à la véraison de s'effectuer sereinement.

De mars à juin, le niveau des précipitations a été très en dessous de la moyenne des soixante dernières années. Cette sécheresse a eu pour effet un ralentissement de la croissance de la vigne, dès le mois de juillet. Cette dernière s'est alors concentrée sur le fruit. Autre conséquence sur la baie de raisin, due à l'effet cumulé du manque d'eau et de chaleur, l'apparition d'une peau ou pellicule très épaisse.

Avec ce type de temps chaud et sec, nous avons accompli un travail sur mesure à la vigne, tout en mesure et différenciation. L'effeuillage

et l'éclaircissage furent effectués avec différentes intensités et périodes. Ces travaux ont été précoces et intenses sur les merlots et les cabernets francs, plus légers et tardifs sur les cabernets sauvignons. Ces passages successifs permirent d'assurer à la fois une meilleure aération et une meilleure maturité des raisins.

Le mois d'août, chaud, nous apporta quelques précipitations. Cette pluie bienfaisante permit à la plante d'accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté à la fin du mois de septembre sous un beau ciel bleu ensoleillé. Grâce à un temps idéal pendant le mois d'octobre, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages.

Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des grands millésimes bordelais.

«A Quintus, déguster les vins de ce millésime 2015 nous apporte une confirmation éclatante. Nous ne sommes pas là par hasard, nos espérances étaient fondées sur le potentiel de ce terroir et les vins que nous y avons élaborés cette année le démontrent.»



Domaine Clarence Dillon



Domaine Clarence Dillon



Château Quintus

— Saint-Emilion Grand Cru

Château Quintus 2015

Le vin présente une belle couleur rouge grenat sombre. Le nez du Quintus est à ce stade un peu fermé. Après quelques moments dans le verre, la magie de l'aération opère, en révélant la complexité du vin riche d'arômes de fruits rouges et noirs, à la maturité juste. A la mise en bouche, le vin se révèle souple, voire crémeux et serré à la fois. La matière tanique est directement perceptible mais elle n'agresse à aucun moment de l'évolution du vin. Le milieu de bouche est bien rempli et la finale est assez longue, avec beaucoup de goût. Le vin puissant et savoureux est également très élégant.

76% Merlot, 24% Cabernet Franc

- Vendanges du 23 septembre au 9 octobre.





Le Dragon de Quintus

— Second vin de Château Quintus
Saint-Emilion Grand Cru

Le Dragon de Quintus 2015

Le Dragon présente une belle couleur vermillon. Le nez est tout d'abord frais, avec des notes de cerise et de framboise, puis un caractère plus mûr apparaît à l'agitation, laissant une impression très agréable. L'attaque en bouche est souple, plutôt tendre. Puis le vin évolue en bouche sur des tanins assez bien enrobés, plutôt déjà bien intégrés à ce stade. La bouche, bien que moyennement longue, fait saliver et laisse une belle sensation d'équilibre.

76% Merlot, 23% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

- Vendanges du 23 septembre au 9 octobre.

