



CHATEAU QUINTUS 2016

Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salubre pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 3 au 20 Octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 70 % Cabernet Franc : 30 %
Rendement :	45,1 hl/ha
Part de grand vin :	41 %
Fûts neufs :	35 %
Degré Alcoolique :	15 % (provisoire)
Production :	4800 caisses de 12 bouteilles (estimation)

Note de dégustation

La couleur de ce vin est profonde, rouge-grenat. La première impression au nez est la maturité pleine mais sans excès : le fruit domine. L'attaque est souple, soyeuse, caressante, puis le vin progresse en s'élargissant, sans dureté. Le milieu de bouche est charnu et serré à la fois, puis le vin s'étire en longueur. Les saveurs sont fruitées, accompagnées par un boisé élégant, discret. Après un Quintus 2015 flamboyant, voici un Quintus 2016 fruité, frais, d'une remarquable précision dans la construction, et d'une profondeur encore jamais atteinte pour le cru.