



CHÂTEAU
Phélan Ségur

MILLESIME 2021

- *L'indémorable* -

Vendanges : du 29 septembre au 13 octobre

Conditions climatiques :

L'hiver 2020-2021 est doux et normalement pluvieux à Saint-Estèphe. Nous poursuivons l'agrandissement du périmètre conduit selon des principes de la viticulture biologique de 10 à 20 hectares (sans certification).

La Gironde nous protège du gel d'avril. La vigne est assez paresseuse jusqu'en juin ; suite à de grosses pluies et des températures élevées, elle se met à pousser sauvagement. Une forte pression mildiou s'installe nécessitant des passages répétés mais difficiles compte-tenu de l'état des sols.

De très fortes chaleurs mi-juillet et mi-août provoquent quelques échouages et ce, malgré un effeuillage maîtrisé. L'été est marqué par des écarts de température et de la pluie nécessitant une attention de tous les instants. Le beau mois de septembre est interrompu par un épisode humide du 18 au 20. Les nuits sont fraîches et les températures douces.

La récolte des Merlot débute le 29 septembre. Les rendements sont désespérément bas. Elle est suivie de celle des Cabernet Franc et Petit Verdot puis des Cabernet Sauvignon précoces. Nous faisons le pari qui s'avère gagnant d'interrompre les vendanges pour amener nos grands Cabernet Sauvignon à la maturité phénolique souhaitée, sous un beau soleil et un vent du Nord asséchant.

Assemblage : 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

Analyses : Degré : 13.5 %vol - pH : 3,61 - IPT: 85

Commentaire de dégustation :

Le millésime 2021 revêt une robe rouge rubis aux reflets violacés.

Son nez est fascinant d'intensité et de complexité. Des notes de fruits rouges juteux, d'épices et des fragrances enivrantes de vieilles roses se répondent à l'infini.

Sa bouche est tout en mesure, éclatante et d'un grand raffinement. La densité et la concentration sont au rendez-vous. La tension, le goût et la délicatesse des tanins signent un Phélan Ségur dans son style le plus indémorable.

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologues conseil : Michel Rolland, Julien Viaud

Vignoble : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement: 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

