

Millésime 2021

"2021 est le premier millésime où une nature aussi impérieuse s'impose à moi. Malgré ces rebondissements qui ont malmené Véronique Dausse et ses équipes tout au long de la saison, je n'ai pas cédé et assume mes convictions dans une viticulture bienveillante pour les hommes et l'environnement. Le chai qui accueille ce millésime me paraît un peu vide ... il faut s'y faire, les rendements étant historiquement bas. Mais quelle satisfaction de déguster le résultat de ce travail acharné sur ces grands terroirs de St Estèphe !

"2021 est le style de vin qui anime ma passion pour Phélan Ségur : pureté, précision, densité, maturité, qualité des tanins et enfin distinction. Un Phélan Ségur d'aujourd'hui et de demain ... indémodable. » Philippe Van de Vyvere

"2021 is the first vintage in which I felt the pressures of nature with such force. Despite these twists and turns that vexed Véronique Dausse and her teams throughout the season, I did not give in and stood by my belief in viticulture that is beneficial for people and the environment. The cellar that hosts this vintage seems rather empty to me: that's something we just have to live with, as the yields were historically low. But what a satisfaction it is to taste the result of this hard work on these great Saint-Estèphe terroirs!

"2021 is the style of wine that drives my passion for Phélan Ségur: purity, precision, density, ripeness, quality of tannins and, finally, distinction. A Phélan Ségur of today and tomorrow... timeless." Philippe Van de Vyvere



Philippe Van de Vyvere, Propriétaire
Véronique Dausse, Directrice Générale



Château Phélan Ségur



Le millésime 2021 : une véritable épopée

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 échaudages 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. Les derniers raisins sont cueillis le 13 octobre.

The 2021 vintage: a true epic

The winter of 2020-2021 was mild in Saint-Estèphe, with normal rainfall. We continued to expand the area worked according to the principles of organic viticulture (without certification) from 10 to 20 hectares.

The Gironde protected us from frost in April. The vine was quite lazy until June; then, following heavy rains and high temperatures, it started a sudden spurt of growth. Strong pressure from downy mildew set in, requiring repeated passes through the vines, with difficulty given the state of the soil.

Very hot weather in mid-July and mid-August caused some scalding, despite carefully managed leaf removal. The summer was marked by wide temperature variations and rain, requiring constant attention. Fine weather in September was interrupted by a wet spell from the 18th to 20th. The nights were cool and the temperatures mild.

The Merlot harvest began on 29 September. The yields were desperately low. This was followed by the Cabernet Franc and Petit Verdot and then the early plots of Cabernet Sauvignon. We took the gamble to interrupt the harvest, which turned out to be the right choice, to allow our great Cabernet Sauvignon to ripen to the required phenolic maturity in beautiful sunshine and with a drying north wind. The last grapes were picked on 13 October.





Luc Peyronnet, Chef de Culture ; Véronique Dausse, Directrice Générale ; Fabrice Bacquey, Maître de Chai

L'identité de notre terroir ... notre accomplissement

Aujourd'hui, plus que jamais, le goût de Château Phélan Ségur est celui de son terroir.

La communion que nous avons avec nos vignes nous a permis, au fil du temps, d'identifier les parcelles à "fort tempérament". Depuis plusieurs années, nous les vinifions avec leurs propres levures sélectionnées. Le résultat est saisissant ! Éclat, pureté aromatique, relief et singularité caractérisent les lots, qui en 2021 représentent une proportion significative de notre assemblage.

Les petits rendements de ce millésime permettent la poursuite d'une vinification intra-parcellaire de plus en plus précise : les fermentations non interventionnistes sont menées dans nos plus petites cuves et nos fûts en bois de 500 litres. À la dégustation, nous décidons de laisser infuser tout en douceur. Parallèlement, nous veillons à la réduction des sulfures.

"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 tannins signent un Phélan Ségur dans son style le plus indémodable."

Fabrice Bacquey, Maître de Chai

The identity of our terroir... our crowning achievement

Today, more than ever, the taste of Château Phélan Ségur is that of its terroir.

The communion that we have with our vines has allowed us, over time, to identify plots with a “strong temperament”. For several years, we have been vinifying them with their own selected yeasts. The result is striking! Radiance, aromatic purity, depth and singularity characterise these batches, which in 2021 represent a significant proportion of our blend.

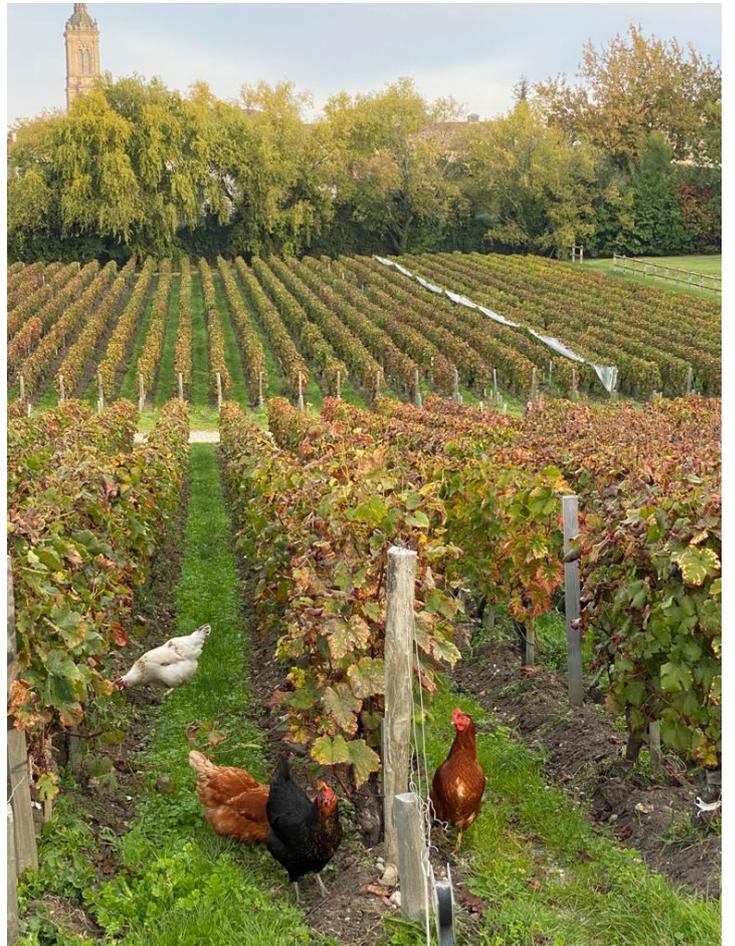
The low yields this vintage allowed us to pursue increasingly precise intra-plot vinification: the fermentations took place in our smallest tanks and 500-liter oak barrels with minimal intervention. After tasting, we decided to leave them to infuse gently.

"The nose fascinates, with its intensity and complexity. Notes of juicy red fruits, spices and the heady fragrance of old roses, alternating endlessly.

Perfectly timed on the palate, dazzling and with great refinement. The density and concentration are there. The tension, taste and delicacy of the tannins are the mark of Phélan Ségur in its most timeless style."

Fabrice Bacquey, Cellar Master





"Toute la nature est jardin"

Horace Walpole

Les 114 hectares de la propriété surplombent l'Estuaire de la Gironde et jouissent d'une biodiversité naturelle. Phélan Ségur est un paysage de prairies, de haies, de murets, de bois et forêts, de cours d'eau et vergers abritant des centaines d'espèces animales et végétales. « Tout ce petit monde » contribue à la vie de ce « jardin de vignes » de 70 hectares.

Cette biodiversité a toujours existé à Phélan Ségur ; nous ne faisons « que » la révéler et veillons à la protéger. L'arrivée de Philippe Van de Vyvere marque l'accélération des plantations d'arbres d'essences historiques (520 arbres plantés depuis 2019), de haies et de buissons, autant de refuges et couloirs de circulation pour la faune du domaine.

Notre viticulture est résolument environnementale. Des méthodes culturales de bon sens sont mises en œuvre avec pragmatisme et sans dogmatisme. Nous conduisons 20 hectares selon les principes de l'agriculture biologique (sans certification) ; l'utilisation de produits de bio-contrôle est favorisée, la réimplantation de couverts végétaux naturels en complément des couverts semés (orge, avoine et seigle sur 23 hectares) réduit l'érosion et permet de maîtriser la sécheresse des sols et la vigueur des vignes. Nos vieux Cabernet Sauvignon de l'Enclos ne sont plus rognés mais "tressés" depuis trois millésimes. Nous plantons notre sélection massale. Le travail des vigneron est repensé ; pour les gestes les plus pénibles, nous les équipons d'exosquelettes. Nous renforçons la formation via deux programmes : « l'École de la Vigne » et « Les Vignerons du Vivant ».

Plutôt que d'opposer nature et viticulture, le choix de l'harmonie, de la durabilité et de la bienveillance s'est imposé à nous.

"All nature is garden"

Horace Walpole

The property's 114 hectares overlook the Gironde Estuary and enjoy natural biodiversity. Phélan Ségur is a landscape of meadows, hedges, low walls, woods and forests, streams and orchards sheltering hundreds of animal and plant species. They all contribute to the life of this "vine garden".

This biodiversity has always existed at Phélan Ségur; we "just" reveal it and take care to protect it. After the arrival of Philippe Van de Vyvere, the planting of historic tree species was stepped up (520 trees planted since 2019), along with hedges and bushes, all providing refuge and corridors for the estate's fauna.

Our viticulture is resolutely environmental. Common sense cultivation methods are implemented with pragmatism and without being dogmatic. We farm 20 hectares according to organic principles (without certification); the use of bio-control products is favoured, the reintroduction of natural plant cover in addition to sown cover (barley, oats and rye on 23 hectares) reduces erosion and makes it possible to control the dryness of the soil and the vigour of the vines. Our l'Enclos plot of old Cabernet Sauvignon has been "braided" rather than trimmed for the past three vintages. We plant from our own mass selection. The work of the vineyard team has been reviewed; for the most strenuous activities, we equip them with exoskeletons. We are strengthening training through two programmes: « l'École de la Vigne » et « Les Vignerons du Vivant ».

Rather than setting nature and viticulture in opposition, the choice of harmony, sustainability and good will seemed obvious to us.





CHÂTEAU
Phélan Ségur

Vendanges
du 29 septembre
au 13 octobre

2

Viticulture environnementale
Sustainable viticulture

Levures indigènes parcelles
Selected indigenous yeasts

Rendement < 35 hl/ha
Yield < 35 hl/ha

75% Cabernet Sauvignon

21% Merlot

55% barriques neuves
0
55% new barrels

4% Petit Verdot

Alcool

pH

IPT

2

13,5 % vol.

3,61

85

ENCÉPAGEMENT
58 % Cabernet Sauvignon
39% Merlot
1,5% Petit Verdot
1,5% Cabernet Franc

1

VIGNOBLE - 70 hectares
ÂGE MOYEN DES VIGNES - 35 ans
DENSITÉ - 10 000 pieds/hectare
PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

L'INDÉMODABLE
Timeless



FRANK
PHÉLAN

SAINT-ESTÈPHE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
X GARDINIER & FILS

FRANK PHÉLAN

Frank Phélan

INTENSITÉ AROMATIQUE - ACIDULÉ - FINESSE
Aromatic intensity - acidity - finesse

Vendanges du 29 septembre au 13 octobre

2

Viticulture environnementale

Sustainable viticulture

Rendement < 35 hl/ha

Yield < 35 hl/ha

65% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 10% Cabernet Franc

0

Élevage en barrique - 14 mois

Barrel ageing - 14 months

Alcool - 12,5% vol. pH - 3,8 IPT - 70

2

Frank Phélan 2021 est construit sur la tension et un bel équilibre.
La finale est soutenue, soyeuse et procure le plus grand plaisir.

*Frank Phélan 2021 is built on tension and a beautiful balance. The finish
is sustained, silky and gives great pleasure.*

1

VIGNOBLE - 70 hectares

ÂGE MOYEN - 35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION - 10 000 pieds/ha

PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon

39% Merlot

1,5% Petit Verdot

1,5% Cabernet Franc

L'Irlande pour origine Ireland for origin



C'est en 1810 que Bernard O'Phelan, jeune négociant irlandais, crée la propriété qui sera ensuite dirigée par son fils, Frank Phélan ; celle-ci restera dans le giron familial irlandais jusqu'en 1919.

Représentant chaque lettre du nom Phelan écrit en capitales anglaises, le monogramme est apparu pour la première fois sur un service en porcelaine de la faïencerie de Gien du XIXème siècle, toujours exposé dans "l'Irish Room" du Château. Il a inspiré "le trèfle", symbole irlandais par excellence, qui illustre l'étui dans lequel vient se glisser une bouteille de Château Phélan Ségur.

Si le symbole originel de l'Irlande est le trèfle à 3 feuilles, nous n'avons pas résisté à provoquer la chance.

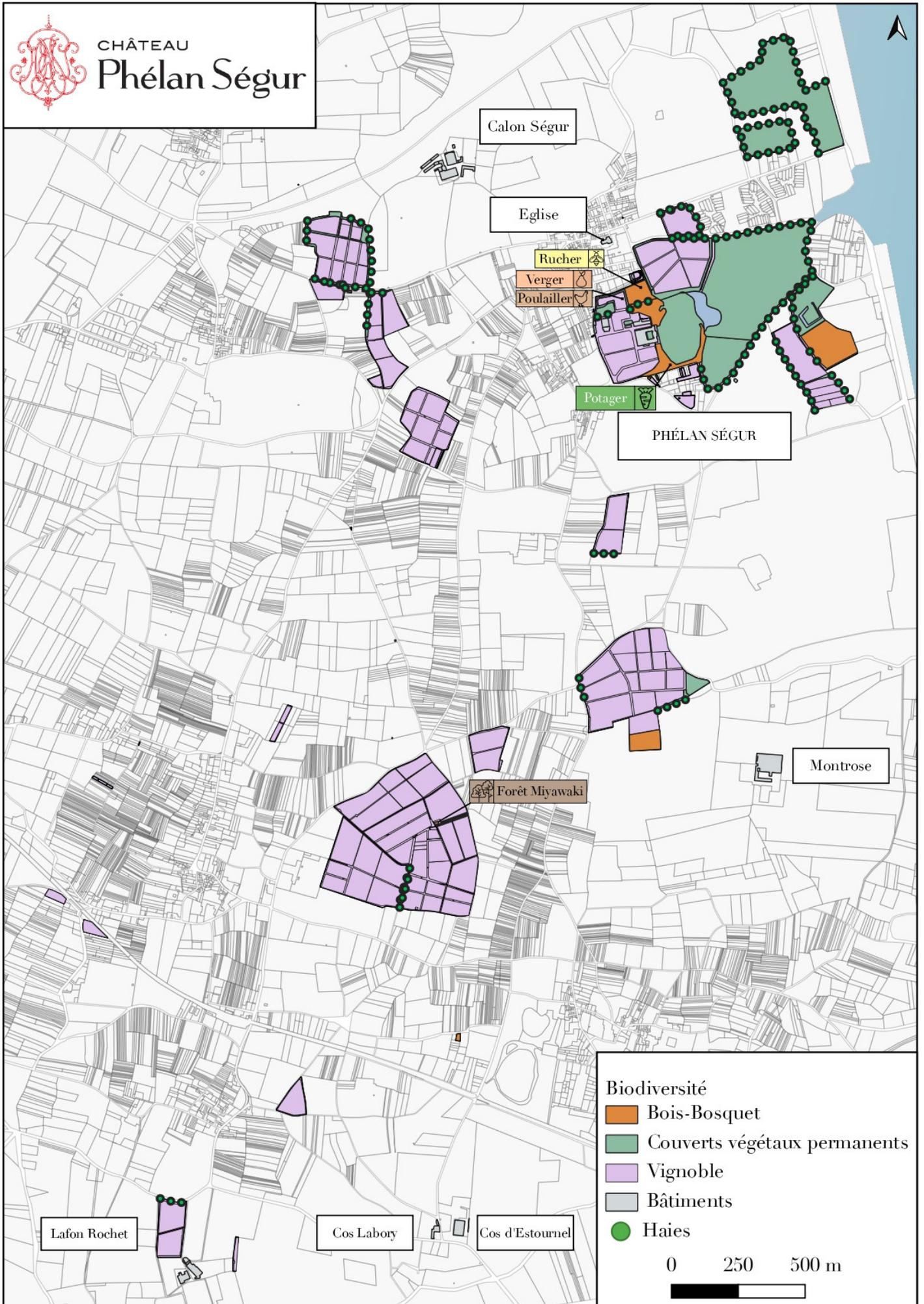
It was in 1810 that young Irish merchant Bernard O'Phelan created the property that would later be managed by his son Frank Phélan. It remained in the hands of the Irish family until 1919. Representing each letter of the name Phelan written in copperplate capitals, the monogram first appeared on a 19th century porcelain service from La Faïencerie de Gien, still on display in the "Irish Room" at the château. This inspired the shamrock, the archetypal symbol of Ireland, that features on the gift box a bottle Château Phélan Ségur. While the symbol of Ireland is the 3-leaf shamrock, we couldn't resist trying our luck.



Jean-Luc Beaufiles, Chef au Château Phélan Ségur



CHÂTEAU
Phélan Ségur



À PROPOS DU CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Au cœur du village de Saint-Estèphe, le Château Phélan Ségur jouit d'une situation privilégiée face à la Gironde sur de superbes croupes de graves argileuses en pente douce. Si le Château est d'origine irlandaise par son fondateur, Bernard O'Phelan, il est aujourd'hui la propriété de Philippe Van de Vyvere, capitaine d'industrie belge, amateur de grands crus et fin connaisseur des vins de Bordeaux. Depuis 2010, Véronique Dausse dirige avec exigence et pragmatisme ce fleuron de Saint-Estèphe. Ensemble, ils se donnent de grandes ambitions et aspirent à l'excellence. Ils ont à cœur la préservation des savoir-faire, le bien-être des équipes, la durabilité tout en respectant l'âme de la propriété.

VIGNOBLE

70 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

DENSITÉ

10 000 pieds/hectare

PROPRIÉTAIRE

Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Cabernet Franc

TERROIR

Graves argileuses

ABOUT DU CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

In the heart of the village of Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur enjoys a privileged location overlooking the Gironde, on superb, gently sloping clay gravel ridges. While the Château may be of Irish origin through its founder Bernard O'Phelan, today it belongs to Philippe Van de Vyvere, a Belgian captain of industry and connoisseur of fine Bordeaux wines. Since 2010, Véronique Dausse has managed this jewel of Saint-Estèphe with demanding high standards and pragmatism. Together, they set themselves ambitious goals and aspire to excellence. They are committed to preserving know-how, ensuring the well-being of the teams, and sustainability, while respecting the soul of the property.

VINEYARD

70 hectares

AVERAGE AGE

35 years old

DENSITY OF PLANTATION

10 000 vines/hectare

OWNER

Philippe Van de Vyvere

GRAPE VARIETIES

58 % Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Cabernet Franc

TERROIR

Clay-gravel



CHÂTEAU

Phélan Ségur

Château Phélan Ségur

Rue des Écoles

33180 Saint-Estèphe

05.56.59.74.00

phelan@phelansegur.com

www.phelansegur.com