



L'HISTOIRE

La légende raconte que le nom de cet imposant domaine est attaché à celui du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, défait à la bataille de Castillon en 1453. Talbot est l'un des plus anciens domaines du Médoc et sa gloire n'a jamais connu d'ombre. Il a eu le bonheur de traverser le temps dans des mains averties. La famille Bignon-Cordier est aujourd'hui à la tête du domaine.

Appellation	Saint-Julien, 4 ^{ème} Grand Cru Classé 1855
Superficie	104 ha
Sols	Graves médocaines
Densité de plantation	7700 pieds/ha
Âge moyen des vignes	50 ans
Mode de taille	Guyot-double médocaine
Culture	Labours 4 façons traditionnelles
Vendanges	Manuelles
Tri	Successifs (manuel et tri optique)
Vinification	En cuves bois
Elevage	Barriques neuves à 50%
Degré	13 % vol
Vendanges 2013	Du 1 ^{er} octobre au 14 octobre
Assemblage 2013	78 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot, 4 % Petit Verdot
Date de mise en btle	Du 19 mars au 25 mars 2015

MILLESIME 2013

2013, une année particulière, marquée par une floraison historiquement tardive et des conditions climatiques difficiles (pluviométrie à répétition et températures basses). Seuls les grands terroirs du plateau, sur les meilleures graves plantées de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot seront sélectionnés pour le grand vin. Ils sont pourvus d'une trame tanique aérienne mais réelle accompagnée par une vivacité des arômes floraux, (rose et petits fruits rouges) soutenue par une acidité rafraîchissante. C'est l'équilibre et la pondération qui caractérisent ce millésime parcimonieux.

DISTINCTIONS

Wine Spectator : 86-89

James Sukling : 91-92

Bettane et Desseauve: 91

Decanter : 87

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

M. DERENONCOURT – NOVEMBRE 2015

Issu d'une sélection draconienne, ce château Talbot dispose de l'ADN du cru avec dans ce millésime un éclat aromatique et une tension dans la bouche pouvant rappeler les pinots de Côte d'Or.

Son nez navigue entre la cerise à chair blanche, le pétale de rose et le zeste de citron mûr, le tout rehaussé d'un élevage noble parfaitement maîtrisé. La bouche centrée est rectiligne et dynamique, le grain de tanin et la finale énergique.