

Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2011



Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2011

2011, le grand retour du Cabernet Franc



Après un hiver sec et frais, sans pic de froid, un temps estival s'est installé dès le mois d'avril. Fin mai, une floraison optimale a été suivie d'un bel été sec et sans excès prolongé de température. Toutes ces conditions réunies ont favorisé une vendange précoce permettant l'élaboration d'un vin très équilibré et à degré maîtrisé.

Les baies, de petite taille et à la peau riche en tanins et en anthocyanes ont été triées avec soin.

Le Vieux Château Certan 2011 est savoureux, coloré et concentré.

Les Merlots, d'une grande finesse, sont vineux et racés. Quant aux Cabernets Francs, d'une rare complexité, ils sont mûrs, denses et persistants. Ce sont eux qui signent le millésime.

Par la nature de son assemblage et son équilibre tannique, le Vieux Château Certan 2011 s'annonce comparable aux excellents millésimes 1983 et 1988 reconnus pour leur caractère de grand vin de garde.

Après une extraction douce et trois semaines de cuvaison, le vin a poursuivi son élevage en barriques neuves pour les trois quarts.

Préparation de la récolte et tri des grappes sur le pied : du 27 juillet au 4 août.

Vendanges : 6 et 7 septembre, puis du 14 au 20 septembre.

Assemblage : 70% Merlot, 29% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon.

Rendement : 37 hectolitres par hectare.

Mise en bouteille : du 16 au 24 mai 2013.

Degré alcoolique : 13,5%vol

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre sept et dix ans et conserver les autres une bonne vingtaine d'années supplémentaires.

Alexandre Thienpont

With the nature of its blend and its tannic balance, the 2011 Vieux Château Certan puts us in mind of the excellent 1983 and 1988 vintages, which were renowned for their long-ageing character.

After a gentle extraction and three weeks in contact with the skins, the wine was aged in barrels, three quarters of which were new.

Harvest preparation and sorting of the bunches on the vines: 27th July to 4th August.

Harvesting: 6th and 7th September, then from 14th to 20th September.

Blend: 70% Merlot, 29% Cabernet Franc and 1% Cabernet Sauvignon.

Yield: 37 hectolitres per hectare.

Bottling: from 16th to 24th May 2013.

Alcoholic degree: 13.5.

This vintage can be enjoyed as from seven to ten years, but it will continue to develop well for twenty years or so more.



In 2011, Cabernet Franc came back in style

After cool, dry weather during winter, with no excessive cold snaps, summer-like weather then settled in from April. At the end of May, the flowering went perfectly and a fine, dry summer followed without any lengthy spells of very high temperatures. This all added up to an early harvest and the production of a very balanced wine at a reasonable level of alcohol.

The small berries, rich in tannins and anthocyanins, were sorted with meticulous care. The 2011 Vieux Château Certan is deep-flavoured, deep-coloured and concentrated.

Merlot provided great finesse, body and pedigree, but the Cabernet Franc, with its wonderful complexity, ripeness, density and lovely length, gave the character to this vintage.

