

Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2013



Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2013

2013, un millésime «Mémorable»



De l'hiver au seuil de l'été, la première moitié de l'année aura été marquée par la fraîcheur et d'abondantes précipitations. Ces conditions ont eu pour conséquence une diminution précoce des rendements dès la floraison. Très attendu, juillet fut généralement beau et se prolongea par un mois d'août orageux au début mais favorablement sec par la suite.

Grâce aux très faibles quantités de raisins et à la sélection méticuleuse des meilleures baies pendant quasiment tout le mois d'août, la maturation se révéla homogène.

A l'approche de la récolte, et malgré des conditions chaudes et humides particulièrement délicates, les risques pris à privilégier la bonne maturité des baies par rapport aux rendements ont été récompensés : les merlots, très majoritaires dans l'assemblage cette année car plus précoces, sont mûrs, suaves et persistants. Ils signent le vin par leur caractère enjoué.

Les quelques cabernets francs nécessaires, mais en proportion restreinte, apportent équilibre, caractère et complexité.

Après une extraction douce et trois semaines de cuvaison, le vin poursuit son élevage en barriques neuves pour la moitié.

Eclaircissage et effeuillage : du 8 au 30 août 2013.

Vendanges : du 30/09 au 1/10, puis du 3 au 5/10, pour finir le 9/10/2013.

Rendement : 22 hectolitres par hectare.

Assemblage : 92% Merlot, 8% Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 13,5 %/vol.

Mise en bouteille : du 25 au 29 mai 2015.

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre 4 et 6 ans et conserver les autres une bonne dizaine d'années supplémentaires.

Alexandre Thienpont

Cabernet Franc plays a necessary part in the blend but in a more restrained proportion. It brings balance, character and complexity.

After a gentle extraction and three weeks of vatting, the wine continued its ageing in barrels, half of which were new.

Crop thinning and de-leafing: from 8th to 30th August 2013.

Harvest: from 30th September to 1st October, then from 3rd October to 5th October, finishing on 9th October 2013.

Yield: 22 hectolitres per hectare.

Blend: 92% Merlot, 8% Cabernet Franc.

Alcoholic degree: 13.5% vol.

Bottling: from 25th to 29th May 2015.

The first bottles of this vintage may be enjoyed in 4 to 6 years while the rest can be kept a further ten years or so.

A memorable vintage

From winter to the beginning of summer, the first six months of the year were cool, and rainfall was heavy. These conditions resulted in substantial reductions in crop yields as from the flowering process.

Generally fine weather at last arrived in July, followed by stormy conditions at the beginning of August and then favourable dry conditions towards the end of the month.

Thanks to a very small quantity of grapes and meticulous sorting of the best berries during virtually the whole of August, ripening was homogeneous.

As harvest time approached, and despite very tricky hot and humid weather conditions, the risks taken with such a low yield to achieve good ripeness levels in the berries paid off. Merlot, which made up a large part of the blend this year because of its early ripening, was ripe, suave and had very good length of flavour. It is the Merlot variety with its bright, cheerful character that comes through in this vintage.

