



Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL
2015

Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2015

La force tranquille



Cette année, tout a concouru à la réussite du millésime : un vignoble mature allié à un temps superbe a permis d'élaborer un vin d'exception.

Un hiver frais et suffisamment humide suivi d'un printemps magnifique a déclenché un débourrement rapide et homogène de la vigne. Une bonne floraison s'en est suivie, aidée par une météo favorable fin mai, début juin.

Le mois de juillet, chaud et sec fut marqué par un déficit hydrique important. Cette période estivale remarquable favorisera l'épaisseur des pellicules qui, en complément d'une belle arrière-saison, permettra d'aborder les vendanges sereinement.

Les merlots sont mûrs, soyeux et complets. Ils apportent au vin toute leur force. Les cabernets francs apportent de la complexité par leur fraîcheur et de la persistance aromatique par leur race. Ils donnent au vin de la délicatesse et de l'esprit.

A l'instar du 2009 le Vieux Château Certan 2015 offre un excellent potentiel de garde grâce sa puissance maîtrisée. L'équilibre entre le soyeux et la fraîcheur en fait un vin racé et d'une grande distinction à l'image de son terroir exceptionnel.

- **Eclaircissage et effeuillage** : du 3 au 18 août, puis du 2 au 8 septembre 2015.
- **Vendanges en trois temps** : les 17 et 18 septembre, puis les 22 et 23 septembre pour finir du 28 septembre au 2 octobre 2015.
- **Rendement** : 42 hectolitres/hectare.
- **Assemblage** : 80 % Merlot ; 19 % Cabernet Franc ; 1 % Cabernet Sauvignon.
- **Degré alcoolique** : 15%/vol.
- **Mise en bouteille** : du 2 au 5 mai 2017.

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre six et huit ans et conserver les autres une bonne vingtaine d'année supplémentaire.

Alexandre Thienpont

Like the 2009 vintage, the Vieux Château Certan 2015, with its controlled power, offers excellent ageing potential. The balance between its silky texture and its freshness makes this a wine that has breed and great distinction, mirroring its outstanding terroir.

- **Crop thinning and de-leafing** : from 3rd to 18th August, then from 2nd to 8th September 2015.
- **Harvesting in three stages** : 17th and 18th September, then 22nd and 23rd September and finally from 28th September to 2nd October 2015.
- **Yield** : 42 hl/ha.
- **Blend** : 80% Merlot ; 19% Cabernet Franc ; 1% Cabernet Sauvignon.
- **Alcoholic degree** : 15%/vol.
- **Bottling** : from May 2nd to May 5th, 2017.

The first bottles of this vintage may be enjoyed in the six to eight years while the rest can be kept a further twenty years or more.

Alexandre Thienpont



Gentle strength

This year, everything combined to make the vintage a success: superb weather allied to a mature vineyard enabled an outstanding vintage.

A cool and sufficiently rainy winter, followed by a magnificent spring, brought about a quick and homogeneous budding of the vines. A good flowering followed, helped by fine weather at the end of May and beginning of June.

Hot weather during July brought a substantial water deficit in the vineyard. This amazing summer period caused the skins of the grapes to thicken and along with fine end-of-the-season weather this enabled us to look forward to a worry-free harvest.

The Merlot was ripe, silky and complete. It brought all its strength to the wine. The subtle Cabernet Franc provided balance by its freshness, and length of flavour through its pedigree. It gave the wine delicacy and spirit.

