



CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

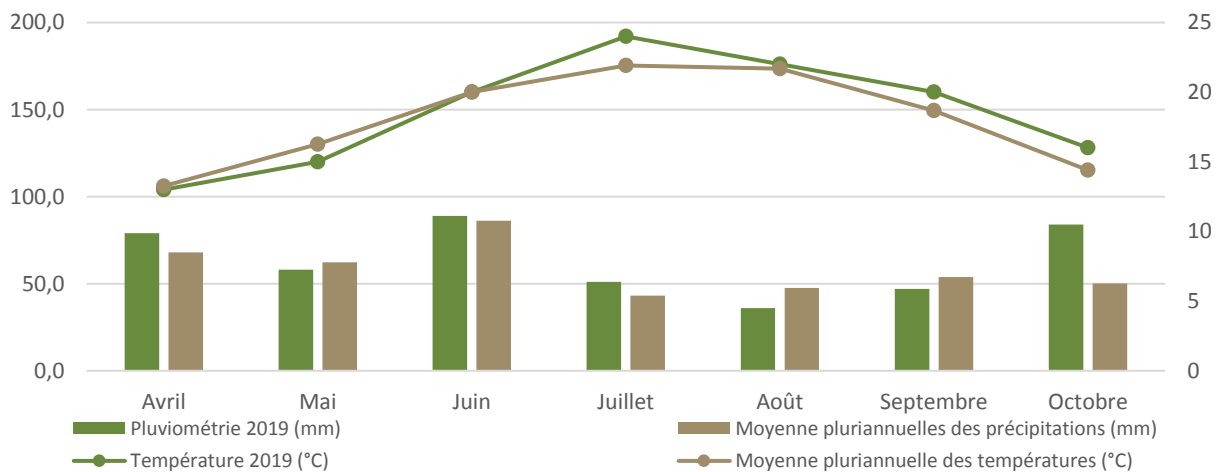
2019

Ce Grand Cru Classé de Saint-Emilion est assis sur un joli terroir graveleux de 19 hectares en bordure de la Dordogne, au cœur de la ville de Libourne. Depuis maintenant dix ans, il bénéficie des mêmes soins que son grand frère, le Château Cheval Blanc.

Le travail viticole, la vinification et l'élevage répondent aux mêmes exigences que son aîné. La philosophie œnologique et les convictions viticoles sont les mêmes pour un grand vin qui saura se montrer ouvert et expressif dans son jeune âge, complexe et racé lors de sa garde en bouteille.

CONDITIONS CLIMATIQUES 2019

Les récoltes ont été très précoces, le millésime a connu une période de maturation avec beaucoup de sécheresse et des températures élevées. L'équipe a donc joué la carte d'un ramassage anticipé, afin de garder la tension et l'aspect floral des raisins croquants, frais.



CYCLE DE LA VIGNE



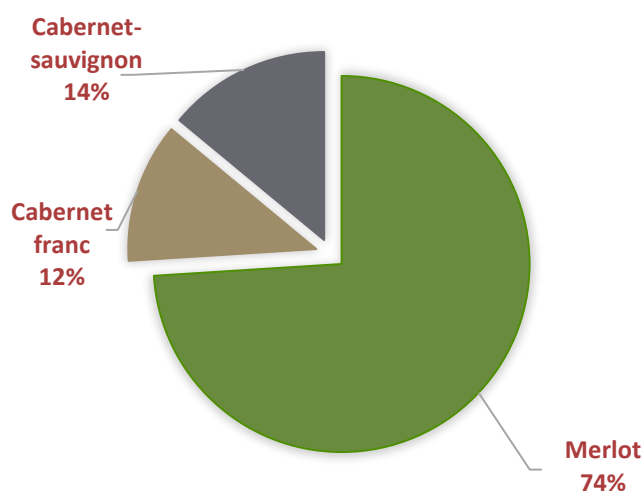
Le débourrement est relativement précoce. Des pluies importantes de la première décade de juin, mais elles n'ont pas altéré la floraison. Après la floraison, période sèche et plutôt chaude, qui a entraîné une maturation rapide et précoce.

Les vendanges ont eu lieu du 11 au 27 septembre.

VINIFICATION

Mené par l'équipe de Cheval Blanc, le travail au chai est identique à celui du *Premier Grand Cru Classé* : maturation fraîche, vinification parcellaire, levures indigène, extraction douce, macération longue, remontages manuels et fermentation malolactique en cuve.

L'élevage du vin dure ensuite 12 mois avec soutirages réguliers (tous les 3 mois), dans des fûts de 500 litres neufs (40%) et vieux d'un an (40%), ainsi qu'en foudres (20%).



DÉGUSTATION *en Primeurs*

Une robe rouge profond, avec une couleur claire et limpide. Un nez très gourmand, avec des fruits rouges et fruits noirs mêlés, dans un univers pâtissier (balsamique, vanillé, caramel, café...), une petite pointe de réglisse qui apporte beaucoup de fraîcheur. La sensation que le bois et le vin se mêlent bien, avec une jolie chauffe gourmande, et une pointe florale qui arrive à l'aération avec une note de rose, de pivoine, le tout dans une belle intensité à l'aération.

L'attaque est suave, pleine, gourmande, riche, avec un beau grain de tanins permettant un milieu de bouche tendre et crémeux. Un vin déployant rondeur et séduction, une finale joliment enrobée, et un retour aromatique de fruits noirs, qui signe ce millésime chaud.