



Wijnfiche

Château Vieux Château Certan | Pomerol France (POMEROL) – 2017

Domaine

Ch. Vieux Château Certan

Vieux Château Certan is het oudst gekende domein in Pomerol. Zijn geschiedenis gaat terug tot de 16 eeuw. Het domein werd in 1924 gekocht door Georges Thienpont een Belgische wijnhandelaar uit Etikhove. Sinds 1957 is het in handen van zijn erfgenamen. De wijngaarden zijn gelegen in het midden van het 'Pomerol-plateau', wereldberoemd door de uitstekende wijnen die hieruit voortkomen. Het aandeel van Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc (meer dan 40%) is uitzonderlijk hoog voor deze regio. De wijn die hier geproduceerd wordt rijpt 18 tot 22 maanden op houten vaten (hiervan wordt jaarlijks de helft vernieuwd) maar is het best op dronk als hij nog gedurende 10 tot 15 jaar op fles kan rijpen.

Vinification

L'année 2017 commence par un hiver frais et sec, suivi d'un printemps doux et pluvieux qui a provoqué un débourrement précoce et homogène. Une chaleur estivale autour du 20 mai a déclenché la floraison qui fut particulièrement rapide. Au mois de juin, la température toujours élevée mais combinée à de l'humidité entraîne une forte pousse de la vigne. Bon dès le début de l'année, l'état sanitaire s'est vu confirmé par un très bel été chaud et sec. Les vendanges se sont déroulées en plusieurs étapes avec un ramassage précis et dynamique. Grâce à un temps favorable en septembre, chaque cépage a pu être récolté à sa maturité optimale.

Dégustation

Les merlots sont mûrs, soyeux et frais. Outre leur couleur intense d'un grenat profond, ils développent de subtils arômes de fruit rouge. En bouche, c'est un vin souple, soyeux, rond et équilibré : un joli millésime en perspective, parmi les cinq les plus précoces de ces vingt dernières années. Vieux Château Certan 2017 d'une puissance maîtrisée, offre un excellent potentiel de garde. L'équilibre entre le soyeux et la fraîcheur en font un vin racé et d'une grande distinction à l'image de son terroir exceptionnel.

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (80%), Cabernet Franc (15%), Cabernet Sauvignon (5%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

