

Vieux Château Certan

2019

Un très beau VCC aromatique et dynamique !

Cette année, tout a contribué à la réussite du millésime : un hiver suffisamment frais et humide suivi d'un début de printemps vif et ensoleillé ont permis un débournement rapide et homogène de la vigne. Durant l'été, une contrainte hydrique s'installe progressivement avant véraison. Au cours de la maturation, un temps sec et ensoleillé combiné à des nuits fraîches, a décuplé le potentiel aromatique des raisins à la veille des vendanges. Quelques ondées salutaires à partir du 22 septembre vont permettre à la vigne de se réhydrater et de parachever la maturation des raisins.

2019 est un vin mûr, tannique, au fruité et à l'acidité étonnamment préservés : il révèle un superbe équilibre. Les merlots sont denses, vineux, suaves, pleins et racés. Les quelques cabernets francs retenus en premier vin, tout en dentelle, sont complexes, savoureux et persistants.

Le VCC 2019 est très prometteur, il est comparable au 2010 en terme de caractère, de concentration et de complexité.

Après trois semaines et demie de cuvaison et d'extraction délicate, suivies d'une transformation malolactique dynamique, le vin est aujourd'hui en cours d'élevage en barriques neuves pour les deux tiers.

-
- Effeuvillage et éclaircissage : du 25/07 au 13/08/2019.
 - Vendanges : du 23 au 27/09/2019 pour les merlots vieilles vignes, puis les 2 et 3/10/2019 pour les cabernets francs.
 - Rendement : 40 hectolitres/hectare.
 - Transformation malolactique : du 31/10 au 29/11/2019.
 - Assemblage : 78% merlot, 15% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon.
 - pH : 3,75
 - Acidité totale : 3,4 g/l (H₂SO₄)
 - Degré alcoolique : 14,5 % / vol.

Vieux Château Certan

2019

A wonderful aromatic and dynamic VCC !

This year, everything contributed to the success of the vintage: a sufficiently cool and rainy winter, followed by crisp, sunny weather in early spring that led to a fast, even budding of the vines. Over the summer, water constraints gradually set in before the véraison.

During the grape ripening period, dry, sunny weather, combined with cool night-time temperatures, enhanced the aromatic potential of the grapes as the harvesting time approached. A few welcome rain showers, from September 22nd on, allowed the vines to rehydrate and successfully complete the ripening of the grapes.

2019 is a ripe, tannic wine which has maintained its fruit character and acidity incredibly well. It displays wonderful balance.

The Merlot is dense, fleshy, suave and full and displays noble pedigree. The small amount of Cabernet Franc that has been selected for the First Wine is beautifully delicate, complex and flavoursome and with a lingering finish. The 2019 VCC is very promising and can be compared with the 2010 in terms of character, concentration and complexity.

After a three and a half-week period of vatting and delicate extraction, followed by a dynamic malo-lactic, the wine today is undergoing its ageing process in barrels, two-thirds of which are new.

-
- De-leafing and Crop thinning : from 25/07/2019 to 13/08/2019
 - Harvest : from 23/09/2019 to 27/09/2019 for the Merlot old vines, then 2/10/2019 to 3/10/2019 for the Cabernet Franc.
 - Yield : 40 hectolitres per hectare.
 - Malo-lactic transformation : from 31/10/2019 to 29/11/2019
 - Blend : 78% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon.
 - pH : 3.75
 - Total acidity : 3.4 g/l (H₂SO₄)
 - Alcoholic degree : 14.5 % / vol.