

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2000



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Certes la vigne a été épargnée, mais l'effroyable tempête qui s'est abattue dans le Médoc le 27 décembre 1999 a laissé des traces terribles.

Un hiver peu froid, un printemps clément et très humide.

Toutes les conditions optimales pour le développement du mildiou étaient réunies. Un combat incessant pour contenir cette maladie, et préserver une floraison qui s'est relativement bien passée.

Avec un été froid marqué par un 14 juillet « polaire », le mois d'août est arrivé avec un soleil chaud permanent, ce qui a aidé la véraison.

La nature nous a entendus en nous offrant un « été indien » pendant les vendanges qui nous a permis de ramasser les baies dans des conditions optimales.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Dès le début des fermentations et durant les vinifications, nous avons compris que nous avions affaire à un millésime 2000 de qualité, nous avons donc tout fait pour en faire un grand.

Une couleur sombre, une complexité aromatique rare et des tanins remarquables.

DATES DE VENDANGES

26 Septembre - 12 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La couleur de la robe est rubis soutenu, brillante et nette.

Le nez est ample, on y retrouve les raisins mûrs avec des touches de cuir amalgamées à des notes épicées (gingembre, cannelle).

Le second nez est marqué par des notes fumées, associées à un boisé de qualité.

En bouche, l'attaque est fine et élégante. La structure tannique de ce 2000 est bonne avec des tanins mûrs sans excès de rudesse.

On retrouve les arômes du nez, avec en plus des notes grillées (moka). Jolie finale de bonne persistance.

Vin et Gastronomie - Été 2004

« D'une robe très foncée et d'une belle intensité, le Château Castera 2000 se distingue par des arômes de prunes confites et de baies de genièvre, le tout enrobé de cannelle, vanille et sous-bois. En bouche, la densité du vin est importante, ce qui lui confère un volume capable de surmonter les tannins de sa jeunesse. L'ensemble est tendre et charnu à la fois, avec une finale longue, dominée par le fruit noir. »

Cuisine et Vins de France - Edition spéciale 2004 - 17/20

« Le nez embaume le pruneau, la framboise, la violette et la mûre. La bouche ample, reste précise sur des arômes de fleurs. Les élégants tannins équilibrent la trame veloutée, droite et féminine. »

Decanter Recommended ★★★



SURFACE : 63 Ha

ENCÉPAGEMENT :

65 % Merlot

25 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

5 % Petit Verdot

TERROIR :

60 % argilo-calcaire

40 % graves Pyrénéennes

DENSITÉ : 7500 pieds/hectare

SECOND VIN : Marquis de Castera

Château Castera - Rue du Bourg - 33340 Saint-Germain d'Esteuil

Tél : +33 (0)5 56 73 20 60 - Fax : +33 (0)5 56 73 20 61

Chateau@castera.fr - www.chateau-castera.com