

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2005



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

L'hiver fût plutôt froid, traînant en longueur ce qui eut pour effet de ralentir le démarrage de la végétation dans la vigne.

Rapidement le beau temps finit par s'installer, la floraison fût donc rapide grâce à un printemps sans pluie. Avec un soleil au zénith, le retard de début de saison fût très vite rattrapé.

Les mois de juillet et août, chauds et ensoleillés avec des nuits fraîches, favorisèrent une véraison homogène sur tous les cépages.

Septembre resta dans la lignée climatique des mois précédents, favorisant une parfaite maturité des raisins.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Avec des baies parfaitement mûres, les vendanges se déroulèrent dans une sérénité que nous n'avions plus connue depuis longtemps.

Les conditions fûrent donc idéales pour faire un vin de grande qualité, avec un très beau potentiel de garde.

DATES DE VENDANGES

23 Septembre - 11 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

De couleur grenat et d'une très bonne intensité, ce Château Castera 2005 est limpide et brillant. Le nez est caractérisé par les épices, le boisé est fin avec des notes légèrement torréfiées. Après agitation, on retrouve des notes d'amandes et de cerises.

En bouche l'attaque est fraîche mais ne manque pas de souplesse, de rondeur et de puissance, donnant à ce vin une belle structure tannique et un bel équilibre général.

La fin de bouche est très longue, ce qui en fait une bouteille de caractère.

Wine Spectator - 88/100

« L'attaque est franche, un millésime solide et droit avec des notes de cèdre, évoluant sur des arômes de fruits tel le cassis, la figue confite, l'olive noire et le cacao. Une fin marquée par des arômes fumés, à déguster dès à présent. »

Sélection Andreas LARSSON, meilleur sommelier du monde 2007

« Très joli nez avec des notes de fruits noirs bien mûrs (cassis et prunes), puis une pointe de vanille avec de délicates touches boisées. Très bon équilibre en bouche, belle accroche, bonne structure tannique et superbe longueur. Très plaisant à boire et vraiment bien fait, bon rapport qualité/prix. »

Guide Hachette des Vins - 2009 - ★

« Ce château possède une chapelle domestique datant du XVIIIe. On pourra préférer toutefois la visite des chais afin de découvrir ce 2005 issu d'un assemblage bien diversifié, dominé par le merlot (62 %) et dans lequel on retrouve une touche de petit verdot (4 %). L'élevage maîtrisé laisse toute sa place au nez à l'expression des fruits mûrs, apportant au palais des tanins fins qui soutiennent sans excès une matière charnue et friande. »

Decanter commended



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