

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2006



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2006 fût marquée par de fortes précipitations hivernales qui ont reconstitué les réserves d'eau du sol après la sécheresse de 2005. La fin de l'hiver fût fraîche et marquée par de nombreuses gelées. Les évènements orageux de mai ont conduit à une pluviométrie excédentaire, à contrario du mois de juin qui fût très chaud et sec. Avec des températures légèrement supérieures à la moyenne de la dernière décennie, la vigne a rapidement rattrapé le retard pris au printemps avec une floraison rapide et sans coulure. Le climat de juillet hâtant le cycle végétatif de la vigne a favorisé une véraison précoce. Le mois d'août moins généreux nous a donc obligé à supprimer les grappes retardataires via une vendange en vert. Mais septembre chaud et sec, semblable à juin, a relancé la maturité. Cependant les merlots dans le terroir argile et les cabernets dans la grave pyrénéenne ont bien résisté à ce climat si capricieux.

DATES DE VENDANGES

21 Septembre - 5 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur grenat aux reflets violines, la robe de ce Château Castera 2006 est scintillante et nette.

Le nez est marqué par des notes de fruits rouges mûrs (cerise, groseille, cassis) évoluant lentement vers des nuances minérales et épices douces (réglisse, cannelle) très légèrement fumées.

L'équilibre gustatif est bon et le final est fruité, de bonne tenue, se terminant sur d'agréables notes vanillées..

Guide des Vins Gilbert & Gaillard - 2010 - 87/100

« 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

« Nez très fin composé d'arômes sucrés, notes de groseilles et de prunes avec un final épicé. La bouche est ronde et pleine, juste ce qu'il faut, bonne structure tannique. Idéal pour boire maintenant ou attendre encore un peu. »

Guide Hachette des Vins - 2010

« Commandé par une belle demeure entourée d'un parc aux arbres centenaires, ce vignoble montre une parfaite diversité dans son encépagement. S'annonçant par une robe rubis brillant, ce vin marie des notes fruitées (groseille, fraise, framboise), boisées (grillé) et épicées. Loin d'être en retrait, son palais moelleux et bien équilibré ne manque pas d'arguments pour séduire, à commencer par des tanins friands et une chair onctueuse. »

Decanter World Wine Awards 2009 : 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