

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2007



KLIMABEDINGUNGEN DES JAHRGANGS

Ganz im Gegensatz zum Vorjahr war der Winter 2007 nicht sehr streng. Allerdings war der März noch ziemlich kalt, was das zu einem späten Austrieb führte. Der zum Teil sehr heiße April (25 bis 30°C an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen) ließ uns eine Wiederholung des Jahres 2003 befürchten. Das Gegenteil war der Fall...

Die Blüte begann Anfang Mai und zog sich auf Grund des instabilen Wetters über mehr als 2 Wochen hin und führte zu Verrieseln und starken Mehltauattacken. Umfassende Arbeiten in den Weinbergen waren die Folge. Die Anfang August begonnene Färbung der Beeren fand unter akzeptablen Bedingungen statt, denn im September begann der Sommer. Der sehr trockene Oktober hatten eine geringe Entwicklung des Botrytis und eine ausreichende Reife und damit einen ehrbaren Jahrgang zur Folge.

KOMMENTARE ZUR HERSTELLUNG

Das Jahr 2007 bleibt als ein sehr kompliziertes Jahr in der Erinnerung, denn in instabilen Jahren wie diesem ermöglichen nur geringe Erträge die Produktion konzentrierter Weine. Und das war auch in diesem Jahrgang des Château Castera der Fall.

ZEITRAUM DER WEINLESE

26. September - 13. Oktober

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Der Jahrgang 2007 zeigt eine schöne lebhaft rote Farbe mit einer funkelnden und reintonigen Robe. Die Nase zeigt ziemlich intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten (Himbeeren, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren). Beim Schwenken zeigen sich blumige Noten (Veilchen) und werden dann von Gewürznoten (Vanille, Zimt) abgelöst. Den Abschluss bilden mineralische (Feuerstein) und pflanzliche Noten (Unterholz). Der frische und aromatische erste Eindruck erinnert an einen perfekt ausgedrückten Merlot. Gute Tanninstruktur mit feinen und seidigen Tanninen. Insgesamt eine gute Ausgewogenheit mit einer schönen Nachhaltigkeit im Abgang und einer leichten Holznote zur optimalen Unterstützung.

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

„Rote Farbe, jung, leicht, kräftig. In der Nase vermischen sich rote und schwarze Früchte mit einer leicht rauchigen Note. Im Mund weit ausholend, geschmeidig mit würzigen Noten angereicherte Frucht. Ein gefälliger Médoc-Wein, der auf Ausdruck und Harmonie setzt.“

Gault & Millau – Juli/August 2011

„Getrunken und für gut befunden.“

Komplexe Aromen von Kirsche, Himbeere, roter und schwarzer Johannisbeere, Noten von Unterholz, Trockenfrüchten und Gewürzen. Bewundernswerte Tanninstruktur im Mund, Ausgewogenheit, Kraft, Spannweite. Langanhaltender, würziger Abgang“

Concours d'Aquitaine des Vins de Bordeaux : Bronzemedaille

Decanter commended



ANBAUFLÄCHE: 63 Ha
REBSORTEN:
65 % Merlot
25 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

TERROIR:
60% Ton-Kalk
40% Pyrenäen-Kies
DICHTE: 7500 Stöcke pro Hektar
ZWEITWEIN: 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