

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2011



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

L'hiver 2011 est marqué par un déficit pluviométrique (150 mm par rapport aux 30 dernières années) et par un froid plus présent (-3°C en moyenne).

Le printemps 2011 est exceptionnellement doux et particulièrement en avril, ce qui favorise une pousse rapide et précoce de la végétation (10 jours d'avance en moyenne par rapport à 2010). La floraison et la nouaison se passe très bien et rapidement sous un climat très sec. Ce déficit hydrique donne lieu à un début de sécheresse. La précocité du cycle végétatif fait cependant apparaître les premières baies verrées début juillet, soit avec un mois d'avance sur 2010. Le mois de juillet connaît une pluviométrie supérieure aux normales saisonnières et des températures assez fraîches (19°C en moyenne).

Ce climat ralentit la véraison, même si elle se termine début août, là encore avec beaucoup d'avance, mais permet de compenser le déficit hydrique du printemps.

Malgré tout, le beau temps revient au mois de septembre, permettant ainsi de vendanger chaque parcelle à sa maturité optimum, et ce avec 10 à 15 jours d'avance en moyenne.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Le climat de septembre a permis d'obtenir des maturités phénoliques, technologiques et gustatives très satisfaisantes. Les vinifications ont permis de retrouver cet équilibre et d'exprimer pleinement la qualité du terroir.

DATES DE VENDANGES

15 Septembre- 29 Septembre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

En bouche, l'attaque est bien équilibrée et riche qui évolue vers une finale avec des tanins soyeux bien présents.

La structure de ce vin lui permettra de garder son équilibre dans le temps pour finir par révéler sa finesse et son élégance.

Le Point - 15,5/20

« Grande pureté de fruit, savoureux, onctueux, poivre, floral, délicat, tanins fins, poudrés, harmonieux, complet. »

Bettane et Desseauve - 14/20

« Solidement construit, tannin robuste avec ce qu'il faut de suavité. Style traditionnel. »

Gilbert & Gaillard - 88/100

« Robe rouge franc. Nez mûr, délicat, délivrant un fruit ciselé. En bouche une matière fondue, des arômes nets. Un ensemble corpulent, finale encore ferme. Un vin bien construit qui pourra voyager dans le temps. »

Tasted 100% Blind - 87,5/100

« Couleur profonde, robe pourpre. Le nez nous révèle le bois neuf, des notes grillées, des fruits rouges et noirs et des arômes d'épices. Beau volume en bouche, des tannins ronds, une vive fraîcheur, des arômes de cassis et de prunes. Une belle longueur et une finale agréable. »

Wine Enthusiast - 90/100

« Les arômes de prunes mûres offrent un caractère riche à ce vin. Une belle structure tannique sur les arômes de groseilles. Vin avec un fort potentiel, à boire d'ici 2018. »

Gault & Millau - 14,5/20

« Ce cru bourgeois présente toutes les qualités de ce beau millésime avec un nez qui s'appuie sur les baies rouges, une texture douce avec juste ce qu'il faut comme trame tannique pour donner de la tenue en bouche. La finale s'agrément d'une note de violettes. »

Decanter 2014 : Commended

Concours des Vins de Bordeaux 2015 - Médaille de Bronze

Sommeliers Wine Awards 2016 - Médaille d'Argent

Lauréat de la Coupe des Crus Bourgeois 2014



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