

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2007



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Contrairement à l'année précédente, l'hiver 2007 fût peu rigoureux, mais avec un mois de mars plutôt frais, le débourrement ne fût pas particulièrement précoce. Le mois d'avril, exceptionnellement chaud (25° à 30° durant plusieurs jours), nous fit craindre un nouveau 2003. Il n'en fût rien... La floraison, qui a débuté fin mai et s'est étalée sur plus de deux semaines en raison de ce temps instable, provoqua un peu de coulures et de fortes attaques de mildiou. Des travaux en verts extrêmement méticuleux furent donc effectués.

La véraison, commencée début août, se déroula dans des conditions acceptables car le mois de septembre fût marqué par l'arrivée de l'été. Avec un mois d'octobre très sec, le développement du botrytis fût moindre ce qui permit d'atteindre une maturité suffisante pour réaliser un millésime honorable.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

2007 restera dans les mémoires comme une année compliquée, car lors d'années instables comme celle-ci, seuls les petits rendements permettent d'obtenir des vins plus concentrés. C'est ce qui s'est produit sur ce millésime au Château Castera.

DATES DE VENDANGES

26 Septembre - 13 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Ce millésime 2007 possède une belle teinte couleur rouge vif avec une robe étincelante et nette.

Le Nez est assez intense en arômes de fruits rouges et noirs sauvages (framboise, mûre, cassis). Après agitation, quelques touches florales (violette) se libèrent avant de laisser place à des nuances épicées (vanille, cannelle). En fin, nous retrouvons des notes minérales (pierre à feu) et végétales (sous-bois).

L'attaque fraîche et aromatique rappelle le merlot dans sa plus belle expression. La structure tannique est bonne avec des tanins fins et soyeux. L'équilibre général est bon, la finale d'une bonne tenue avec un léger boisé qui rehausse l'ensemble.

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

« Robe rouge, jeune, peu soutenue. Le nez mêle les fruits rouges et noirs à un boisé légèrement fumé. En bouche un style ample, souple où le fruit s'enrichit de notes d'épices. Un médoc plaisant misant sur l'expression et l'harmonie. »

Gault & Millau - Juillet/Août 2011

« Nez complexe de cerise, framboise, groseille, cassis, avec des notes de sous-bois, de fruits secs et d'épices. En bouche: admirable structure tannique, rondeur, puissance, ampleur et bel équilibre. Finale persistante et épicée. »

Concours d'Aquitaine des Vins de Bordeaux : Médaille de Bronze

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