

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2009



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Un des hivers les plus rigoureux depuis vingt ans, le début d'année 2009 a laissé le souvenir d'une tempête dévastatrice le 24 janvier, mais aussi d'une période de grand froid tout début janvier marquée par des gelées nocturnes dépassant les -10°C. Il fallut attendre la fin février pour revenir à un temps calme et ensoleillé. Le débourrement débuta fin mars/début avril après un mois de mars relativement sec. Le mois d'avril a offert des flux très changeant avec une pluviométrie importante. A contrario, mai prit des couleurs d'été, une deuxième quinzaine très chaude marquée par des orages fréquents. Le mois de juin offrit des conditions idéales pour une floraison qui débuta au Château Castera la deuxième semaine. S'en suivit un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires et des perturbations peu fréquentes. L'absence de pluie fin juillet ralentit un petit peu la croissance de la vigne pour arriver à une véraison vers la mi-août. En septembre et octobre l'été continua : soleil, chaleur et sécheresse dominèrent, ce qui permit d'atteindre sereinement une très belle maturité de la vendange.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Le temps sec et ensoleillé et les nuits fraîches ont permis une maturation lente et régulière des pellicules. Ainsi la maturité phénolique de la peau et des pépins a pu être atteinte sans problèmes. Les fermentations alcooliques furent relativement lentes, pour se terminer sur un vin donnant un degré d'alcool supérieur à 13,5%. L'équilibre et la puissance aromatique caractérisent parfaitement cet exceptionnel millésime 2009.

DATES DE VENDANGES

28 Septembre - 15 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

De couleur rubis intense, ce millésime 2008 possède une robe étincelante et nette. Le nez est vraiment marqué par des arômes de fruits rouges qui restent frais. Après agitation, on remarque des notes épicées agréables telle la vanille ou la cannelle. L'attaque en bouche est fraîche et aromatique, le palais est bien rempli par des tannins fins et soyeux. Ce vin possède un très bon équilibre ainsi qu'une très bonne structure tannique. Le second nez révèle des odeurs de sous-bois avec encore une fois des épices marquées. La finale est très longue en bouche avec un léger boisé. Un millésime très bien fait, qui en surprendra plus d'un, à déguster dès à présent.

Robert Parker - 87/100

« Un excellent Cru Bourgeois fait à partir d'une base de 65% de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Ce vin est délicat, séduisant et souple en arômes de fruits. Le nez est principalement axé sur la groseille et les fruits rouges avec des notes de feuilles de tabac et de pierres. »

Bettane + Dessenave - 14/20

« L'ex-proprété d'Alexis Lichine, reprise en 1983 par deux fous de vin, Dieter Tondera et Carl E Press, a subi des travaux colossaux tant dans la vigne que dans le chai. Pas un coin où la truëlle ne soit pas passée ! Il s'exprime par un grand classicisme et dans un style tonique, avec son bouquet toasté, sa bouche fruitée et charnue, aux tanins friands et vifs. Apogée de 2015 à 2019. »

Le Figaro Vin - 15/20

« Un vin dense, droit, austère, belle longueur, du fruit, belle concentration. »

Gilbert & Gaillard - 89/100

« Robe soutenue d'un rouge encore jeune. Nez très élégant de fruits noirs soulignés de notes fumées. En bouche une jolie matière, des tannins fondus, un ensemble très élégant. Finale aux tonalités réglisses caractéristiques de l'appellation. »

International Wine Challenge - Médaille de Bronze

Decanter 2013 - Médaille d'Argent

Concours des Vins de Bordeaux 2013 - Médaille d'or



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