

# Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2010



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Marqué par trois vagues de froid, mi-décembre début janvier et mi-février l'hiver 2010 fut aussi gris long et rigoureux que le fut celui de 2009. Du mois de mars au mois de mai, les températures ne dépassèrent jamais les normales saisonnières, occasionnant un débourrement avec un léger retard. Le retour du beau temps au mois de juin favorisa une floraison relativement rapide suivit d'une nouaison satisfaisante, juillet fut chaud avec des minimales élevées. La véraison a commencé vers le 10 août et la maturation fut idéale pour tous les cépages grâce à un mois d'août et de septembre exceptionnellement secs. 2010 fut le millésime le plus sec de la décennie, la moyenne de pluviométrie dépassant à peine les 50mm. Des vendanges idéales du début à la fin nous permirent de cueillir chaque cépage et chaque parcelle à sa maturité optimum.

## COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Le temps sec et ensoleillé ainsi que les nuits fraîches ont favorisés la maturité phénolique. Nous avons dû attendre le moment propice pour gommer le décalage entre la maturité de la pulpe et la maturité de la pellicule. Le 2010 fait partie des grandes réussites du Château Castera. Sa couleur profonde, la complexité des arômes et l'intensité de son fruit en font une valeur sûre de la propriété.

## DATES DE VENDANGES

30 septembre – 18 octobre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

D'une belle teinte pourpre foncée, ce vin dégage au nez des arômes de cassis et de violette, accompagnés par des senteurs de pain grillé et de vanille. En bouche la dégustation se poursuit par une attaque charnue et souple, laissant place à un milieu de bouche dense et structuré. La finale élégante et persistante est relevée par des arômes d'élevage finement fondus. La puissance et la complexité de ce vin lui permettront d'avoir une grande longévité tandis que sa finesse nous donnera la possibilité de le déguster dès aujourd'hui.

## Robert Parker - 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 tanins fondus, un ensemble très élégant. Finale aux tonalités réglisses caractéristiques de l'appellation. »

## Guide Hachette des Vins – 2014

« Le vin s'annonce par une belle robe d'un rubis limpide, avant de retenir l'attention par son bouquet bien équilibré entre fruité et toasté, comme par son palais à l'attaque séduisante et gourmande, ample, soutenu par des tanins fondus et par une jolie finale épicée. Un médoc d'une réelle harmonie, à déguster d'ici 2015-2016, sur un confit de canard aux navets par exemple. »

## Gilbert & Gaillard - 88/100

« Robe grenat soutenu, bel éclat. Nez net, intensément fruité, mariant la groseille, le cassis. En bouche une belle structure, beaucoup de sève, de fraîcheur. On retrouve le fruit du nez délicatement souligné d'une touche réglissée. Un millésime harmonieux. »

## Tasted 100% Blind - 88/100

« Robe grenat soutenu, bel éclat. Nez net, intensément fruité, mariant la groseille, le cassis. En bouche une belle structure, beaucoup de sève, de fraîcheur. On retrouve le fruit du nez délicatement souligné d'une touche réglissée. Un millésime harmonieux. »

## Decanter 2013 - Médaille d'Argent

## Concours des Vins de Bordeaux 2013 - Médaille de Bronze



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