CHÂTEAU
Capet-Guillier
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

2016

Saint-Émilion Grand Cru

CONDITIONS CLIMATIQUES

Un hiver relativement doux et très pluvieux, un printemps humide qui nous mit une pression de maladie importante sur les mois de mai et juin, une semaine sur la floraison avec du vent et un bel ensoleillement qui nous donne un beau raisin homogène.

Un été chaud et sec, mais avec suffisamment de réserve d'eau pour la vigne, arrêt végétatif net fin juillet, premier signe qualitatif.

Une somme des températures très froide sur ce millésime depuis les 20 dernières années.

30 millimètres de pluie au 15 septembre, scénario idéal, le volume est aussi au rendez-vous !

Un contraste entre les journées chaudes et les nuits fraîches a favorisé la concentration aromatique des baies.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Millésime qui n'a pas été de tout repos pour les nerfs du vigneron, avec de spectaculaires extrêmes climatiques.

Année de grande maturité, grande fraîcheur et précisons d'extraction, avec des baies à peau épaisse dû aux extrêmes climatiques du millésime, les pigeages seront nombreux afin d'extraire le maximum du potentiel des raisins.

Vin fruité et épicé, belle fraîcheur de nos argiles, structure souple et puissante avec une trame tanique soyeuse. Un vin complexe et élégant avec un joli potentiel de vieillissement.

DE LA VIGNE AU VERRE

Début des vendanges au 4 Octobre pour 10 jours, belle marge de manœuvre.

Un élevage en barriques neuves et en barriques d'un vin pour une durée de 12 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Sur son millésime 2016, Château Capet-Guillier offre une robe cerise brillante et limpide. Au nez, un bouquet de bonne intensité révélant des notes fruitées et mentholées. Au palais, le vin est doté de bons tannins qui lui confèrent de la puissance et d'une structure qui se charge d'assurer la fraîcheur. Elevage présent mais bien intégré, qui assure au vin un certain potentiel de garde. Caractère légèrement crémeux, élégant et équilibré. Un vin à savourer dans sa jeunesse mais qui a néanmoins un certain potentiel : 2021 à 2031.

- **IWSC – Médaille d'argent**
- **IWC – Médaille d'argent**
- **Decanter – Médaille d'argent**

Andreas Larsson, Tasted – Tasted – 93

James Suckling – 93

Antonio Galloni, Vinous – 92