CHÂTEAU
Capet-Guillier
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER
2017

Saint-Émilion Grand Cru

CONDITIONS CLIMATIQUES

Un hiver froid et sec en janvier, puis doux et pluvieux en février et mars, provoquant un débourrement précoce.

Un printemps avec de faibles précipitations et des pics de chaleur entre 24 et 28°C, conditions idéales pour le débourrement de la vigne avec une croissance particulièrement importante.

Malheureusement à partir du 16 Avril, les nuits sont plus fraîches : il gèle le 27, 28 et 29. Le premier jour aura eu raison du vignoble avec des températures descendues jusqu'à –4°C.

Avril restera dans les mémoires comme le mois du gel historique, qui en trois épisodes successifs, a détruit 80% de la récolte.

La reprise végétative fut longue à se manifester.

Pour les vignes épargnées par le gel, la floraison s'est étalée pendant une dizaine de jours dans des conditions extrêmement favorables.

Un mois de juin humide empêche ainsi l'installation d'une contrainte hydrique, la croissance des vignes et des baies fût alors extrêmement rapide.

Un été sec avec une impression de fraîcheur automnale.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un millésime précoce et des pluies début septembre précipitant le début des vendanges au 25 du même mois.

Très peu de volume, maturité technologique convenable, avec une fraîcheur aromatique marquée.

Atypique en raison du gel printanier dévastateur, mais malgré tout avec des expressions aromatiques, de la couleur, du fruit et de la fraîcheur.

Vin souple, rond et équilibré en bouche.

DE LA VIGNE AU VERRE

Vinification avec extraction par pigeage sur une courte durée dans le but de conserver cette fraîcheur.

Elevage en barriques 50% neuves et 50% d'un vin pour une durée de 12 mois.

DÉGUSTATION

Ce millésime fût frappé par le gel, qui sévit quatre matins consécutifs à la fin du mois d'avril, touchant encore plus intensément les pieds de côte. Le millésime fut tardif et pluvieux, présentant un été sec et précipitations abondantes à l'approche des vendanges.

Sa robe présente une belle intensité colorante pour le millésime, avec des reflets pourpres. Son nez complexe, est encore à dominante de fruits frais : fraises des bois, groseilles, fruits rouges, accompagnés par quelques épices et notes de garrigue. En bouche, après une belle attaque fraiche, la structure est plus discrète, en raison de sa jeunesse. Les tannins sont jeunes, mais offrent une longueur impressionnante pour ce millésime.

- **James Suckling – 92 pts**
- **Terre de Vin – 92 pts**
- **Antonio Galloni, Vinous – 91 pts**