CHÂTEAU
Capet-Guillier
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

2018

Saint-Émilion Grand Cru

CONDITIONS CLIMATIQUES

Ce millésime n'a pas été de tout repos pour les nerfs du vigneron, avec de spectaculaires extrêmes climatiques. Après une exceptionnelle période de pluie de novembre à juillet, propice au développement des maladies de la vigne, la situation s'est fort heureusement améliorée avec un été chaud et ensoleillé.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

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

DE LA VIGNE AU VERRE

Le débourrement a été tardif et rapide, s'expliquant par des sols chargés en eau et des températures élevées en avril. La floraison a été précoce et rapide. Ce bel élan a continué et a permis des vendanges particulièrement sereines. Les faibles précipitations ont permis de vendanger toutes les parcelles à leur juste maturité.

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

DÉGUSTATION

Le millésime a débuté avec un printemps historiquement pluvieux avec des orages jusqu'à la mi-juin. Puis, plus rien. Des orages épars début septembre ont heureusement relancé le végétal pour atteindre une belle maturité. Récolte précoce pour un millésime équilibré et marqué par la fraicheur. Sa robe rouge sombre est intense et brillante. Son nez époustouflant de complexité est déjà bien ouvert : des fruits frais (fraise, framboise) s'y entremêlent aux violettes, et sont contrastés par une légère fraicheur de « zan ». L'élevage en barrique est déjà intégré au nez, au support du fruit et de l'aromatique ; la typicité du fruit sur les argilo-calcaires est installée. En bouche, une amplitude et une fraicheur inédite se révèlent. La charge tannique importante est fine et soyeuse, reflet d'une belle maturité. Ce millésime est pluridimensionnel et long, il saura vieillir et exprimer pleinement le potentiel du terroir.

- **Concours Mondial de Bruxelles – Médaille d'argent**

Guide Hachette – 1 étoile

- James Suckling – 94 pts
- Antonio Galloni, Vinous – 94 pts
- Bettane & Desseauve – 93 pts – 16.5/20
- Steven Spurrier – 92 pts – 17.5/20
- Jeb Dunnuck – 92 pts
- Andreas Larsson, Tasted – 92 pts