CHÂTEAU
Capet-Guillier
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

2019

Saint-Émilion Grand Cru

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le printemps a été très humide et plus frais qu'en 2018 avec trois matinées de gel, phénomène de plus en plus fréquent sur le vignoble bordelais mais qui n'a engendré aucun dégât sur la propriété. A suivi un été franc, chaud et sec avec quelques petites pluies qui ont été bénéfiques au vignoble.

Après un été sec et caniculaire, et des températures avoisinant parfois les 45°C, le mois de septembre s'est avéré salutaire. Quelques précipitations en septembre (18-20/09) ont permis de limiter le degré alcoolique et d'affiner la structure tannique. Les rayons de soleil qui ont suivi ont assuré un bon état sanitaire des vignes.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Millésime plutôt confortable pour le vigneron dans ses choix de son itinéraire technique viticole et vinicole.

Le fruit noir est très présent, les épices également. Belle élégance et finesse tannique. L'élevage alignera parfaitement tous les ingrédients.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les vendanges se sont faites dans des conditions climatiques favorables, sans aucun signe de botrytis, avec des raisins à peaux épaisses et des pépins à maturité.

DÉGUSTATION

Ce millésime fut précoce, accompagné d'une belle floraison ; caractérisé comme « facile » à Saint-Emilion, car nécessitant moins d'intervention à la vigne durant la saison. Malgré un mois de juillet très chaud, quelques épisodes orageux en août ont permis de limiter la contrainte hydrique. Les vendanges furent précoces, avec maturité optimale et homogène, sans excès.

Sa robe profonde et intense décline des reflets foncés. Son nez d'épices, complexe et floral est marqué par le Cabernet Franc, qui a su exprimer sa finesse malgré les conditions caniculaires. Un millésime plein de potentiel et de promesses avec des tannins parfaitement alignés et un élevage en barriques ajusté qui viennent révéler une pure expression du

terroir. Le tannin va se polir progressivement et laisser la place à une aromatique de fruits et d'épices des plus prometteuse.

- **James Suckling – 93 pts**
- **Bettane & Desseauve – 93 pts**
- **Decanter – 92 pts**
- **Andreas Larsson, Tasted – 92 pts**
- **Antonio Galloni, Vinous – 92 pts**