

CHÂTEAU TOUR DE CAPET

SAINT-EMILION GRAND CRU

2021

2021 a été marqué par des épisodes de gel et s'inscrit dans la lignée des campagnes tardives des années 90.
Une vendange fin septembre qui a subit une grosse pression au mildiou mais qui a su se révéler en finesse avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation : 11ha sur la commune de Saint-Hippolyte, à 25 mètres d'altitude.

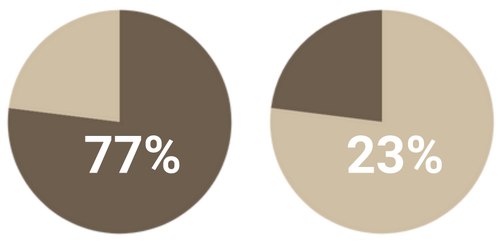
Terroir : sablo-limoneux, et zone argileuse ; quelques éléments calcaires en plaine issus des côteaux voisins.

Type de viticulture : Très peu interventionniste, aux principes de l'agroécologie. Un travail du cavaillon, semi d'inter rang avec des graines sélectionnées en fonction de nos terroirs. Qui sera enfoui avant les premières chaleurs de l'été. Un premier tri du raisin se fera sur les pieds après la véraison.

Vendange : Les vendanges ont duré du 29 septembre au 5 octobre. Tri densimétrique des baies puis encuvage des baies entières par gravité.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation en cuves béton non revêtues. Le travail est conduit de manière intra-parcellaire, avec des macérations longues de 4 à 5 semaines. L'expérimentation se révélant concluante sur l'assemblage, 20 % de grappes entières ont été intégrées, apportant finesse et complexité au vin.

L'élevage se poursuit pendant 12 mois en barriques bordelaises de 225 L, avec introduction de barriques de 400 L en chêne français. Dont 3% neuves, 30% d'un vin, 50% de deux vins et 17% de trois vins. Chauffe légère à moyenne.



MERLOT MALBEC

Degré d'alcool : 13% vol.
Âge des vignes : Moyenne de 25 ans.
Densité de plantation : 6200 pieds/ha.
Rendement : 23 hL/ha.
Vigneron : Christophe Grenier.

DÉGUSTATION

Château Tour de Capet 2021 se distingue par une grande fraîcheur et des arômes de fruits frais. Les notes issues des grappes entières s'équilibrent parfaitement avec la structure tannique présente en milieu de bouche, apportant longueur et amplitude au vin. À ce jour, il se révèle très gourmand et rafraîchissant.

NOTES

Vinous	90
James Suckling	91
Bernard Burtschy	92