

# Château Phélan Ségur

---

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| <b>Millésime :</b>  | 2014                 |
| <b>Appellatie :</b> | Saint-Estèphe        |
| <b>Domein :</b>     | Château Phélan Ségur |

Dit kasteel, ontstaan begin 19de eeuw, is het levenswerk van een uitzonderlijke wijnboer, Mr. Bernard Phélan, afkomstig uit Ierland. Deze cru, één van de grootste uit Médoc, is gevormd uit 2 eigendommen, nl. Clos de Garramey en Château Segur, beide eigendom van de Graaf van Ségur, en heeft als burens Château Montrose en Château Calon Ségur. In het begin van de jaren '80, werd het kasteel overgenomen door Xavier Gardinier die het domein volledig heeft gerenoveerd en heraangelegd. Mr. Gardinier is erin geslaagd één van de beste Saint-Estephe-wijnen op de markt te brengen.

Het eerste millésime van de 2<sup>de</sup> wijn van Ch. Phélan Ségur - Frank Phélan - dateert van 1986 en is genoemd naar de zoon van Bernard Phélan.

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>Consultant:</b>                         | Michel Rolland                       |
| <b>Druivensoorten :</b>                    | 64% Cabernet Sauvignon<br>36% Merlot |
| <b>Gemiddelde leeftijd vd wijnranken :</b> | 35 jaar                              |
| <b>Bodem :</b>                             | keien, zand, klei                    |

## Vinificatie:

Manuele oogst met dubbele selectie (wijngaard/kelder) tussen 29/09/2014 en 14/10/2014.  
Maceratie gedurende 20 à 30 dagen.  
Vinificatie in inox vaten met temperatuurcontrole.  
Alcoholische gisting bij 25 à 30°C.

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Rijping :</b>           | op eiken vaten waarvan 50% nieuwe vaten gedurende 14 à 18 maanden |
| <b>Alcohol Percentage:</b> | 13.5%   |



## SCORES

31/03/2017 WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 91 / 100



The 2014 Phelan-Segur has quite a punchy nose with blackberry, iris and iodine scents that shoot from the glass. The palate is medium-bodied with a pleasant chewiness on the entry. This segues into a well balanced middle with well-judged acidity, crisp black fruit infused with graphite and a touch of sea salt towards the finish. It might not quite have the finesse of the top Saint Estèphe's, but there is clearly decent length and energy here. Tasted twice with consistent notes.

16/02/2017 JAMESUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 90 / 100



There's a leafy hint on the full cassis nose of this generous and rather robust wine, and it closes things off with a moderately dry finish that's quite long.

09/02/2017 WINE SPECTATOR (JAMES MOLESWORTH) : 91 / 100



Pure and expressive, featuring a lovely beam of cassis gilded with light lilac, wet pebble and tobacco notes that should emerge more with cellaring. Shows textbook typicity for the AOC. Best from 2018 through 2028. 12,500 cases made.

06/02/2017 VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 90 / 100



The 2014 Phélan Ségur is powerful and driven but also a bit compact. Bright red cherry, iron, leather, smoke, licorice and blood orange are nicely delineated in the glass. Ferrous savory notes add lovely complexity throughout. The 2014 has put on quite a bit of weight and darkness over the last year and half, but the tannins need time to soften. Tasted two times. 90+

02/02/2017 WINE ENTHUSIAST (ROGER VOSS) : 94 / 100



The initial wood flavors in this wine rapidly give way to rich fruit. Spice and black-plum flavors are built by a firmly tannic superstructure. The aftertaste brings out the acidity. This wine should develop well over the long term. Drink from 2023.

21/05/2015 LE POINT (JACQUES DUPONT) : 16 / 20



Nez fermé, réglisse, bouche fraîche, tanins soyeux, beaucoup de fraîcheur, droit, gourmand bonne longueur.

11/05/2015 VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 87-90 / 100



Iron, smoke, savory herbs, crushed flowers and blood orange are all laced together in the 2014 Phélan Ségur. The mid-weight style is quite classic, but the 2014 remains a bit of a mystery, as it presented considerable variation over the three times I tasted it. Even though the Gardinier family sold some of their vineyard holdings to Montrose a few years ago, I still think this estate and oenologist Michel Rolland should be able to do more here. Two recent vertical tastings were frankly underwhelming.

05/05/2015 THE WINE CELLAR INSIDER (JEFF LEVE) : 88-91 / 100



Crème de Cassis, fennel and freshly ground espresso on the nose, this wine was produced in an approachable, fleshy style. There is an easy softness to the tannins and a smack of blackberries in the finish. 88-91 Pts

30/04/2015 WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 89-91 / 100



The Château Phélan-Ségur 2014 has quite a high-toned bouquet with iodine-scented black fruit, touches of cassis and blueberry coming through with aeration. The palate is rounded and generous on the entry with fine tannin, though I feel it just lacks a little complexity and terroir expression towards the finish. I am aware that this Saint Estèphe improves a great deal by bottling, hence the plus sign. Tasted on three occasions, two showed a little rigidity towards the finish, but that will soften with élevage and bottle age.

20/04/2015 ASIAN PALATE (JEANNIE CHO LEE MW) : 90-91 / 100



A successful vintage for Phelan Segur with firm, well handled tannins and vibrant dark berry fruit. Saint-Estephe's firm, sometimes tough tannins have been tamed and the fruit is savory and ripe. Lots of freshness in this vintage.

17/04/2015 DECANTER.COM (STEVEN SPURRIER) : 17 / 20



Fine florality and, as always, slightly gamey fruit with character and class. Very good ripe mid plate and rounded tannins. Will open early for a good future. Drink: 2018-2028 (90)

16/04/2015 JANCIS ROBINSON (JANCIS ROBINSON) : 15,5 / 20



Light charred note on the nose. Then something sweet and loose. Then astringent. Not a bundle of fun! Austere. Hollow. Drink 2023-2030

10/04/2015 JAMES SUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 91-92 / 100



Soft and silky with very pretty tannins and juicy fruit. Full body, succulent finish.

07/04/2015 TIMATKIN.COM (TIM ATKIN MW) : 93 / 100



**RENÉ  
GABRIEL**

84 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot. 35hl/ha. Tiefs Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dichtes Bouquet, bereits komplex abgebunden, die Frucht ist reif, man spürt Heidelbeeren und Cassis, sowie eine florale Cabernetwürze dahinter. Samtiger Gaumen, zeigt Rasse im fein pfeffrigen Extrakt, im Finale viel Druck. Und dashaben nicht besonders viele Konkurrenten in gleichem Masse. Nachdem die beiden letzten Jahrgänge mit 17/20 - dem Potential entsprechend - etwas unten durch mussten, ist dies wieder ein fragloser Spitzenwein. Drei Mal verkostet. Auf konstantem Niveau. 18/20 2022 – 2044

01/04/2015 **WINE ENTHUSIAST (ROGER VOSS) : 94 / 100**



93–95. Barrel Sample. There is a strong wood character to this wine, balanced by ripe, full-blown fruitiness. It has a solid structure yet there is still ample freshness. — R.V. (4/1/2015)

31/03/2015 **WINE SPECTATOR (JAMES MOLESWORTH) : 90-93 / 100**



This is alluring, with a velvety feel to the crushed plum and black currant fruit, while perfumy hints of espresso and singed sandalwood line the finish. Presents apleasant loamy tug.

**MY BETTANE + DESSEAUVE : 17 / 20**



Parfait équilibre entre finesse de texture et de tannin, grande vinosité pour le cru, une réussite marquante.

**LE FIGARO (BERNARD BURTSCHY) : 17 / 20**



Un beau vin dense, serré, tannique, long aux tannins fins, une très grande réussite de Phélan-Ségur. 3-15 ans.

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE : 16-17 / 20**



Doté d'une belle tension, avec un côté acidulé et un fruit qui croque sous la dent, ce 2014, issu de petits rendements, est porté par sa belle trame saline et droite. La finale apporte une grande appétence avec des tannins fins.

**GAULTMILLAU : 15-16 / 100**



Belle prise de bois, fruits noirs, épices pour un nez élégant. Tanins structurants, bouche assez dense et finale aérienne. Beaucoup de classe, tout en restant très typé Saint-Estèphe.

**WEIN WISSER : 18 / 20**



Couleur pourpre profond, dense au centre, reflets grenat sur le bord du verre. Bouquet dense, se révèle déjà complexe, bien fondu, le fruit est mur, on perçoit des arômes de myrtilles et de cassis ainsi qu'en toile de fond les notes florales du cabernet. Soyeux en bouche, ses notes poivrées révèlent du caractère, finale avec une belle persistance. Peu de ses concurrents peuvent s'enorgueillir de posséder autant d'atouts. Après deux millésimes dont les notes passables de 17/20 étaient en cohérence avec leur potentiel, ce millésime est incontestablement un grand vin. Dégusté à trois reprises. Niveau constant. 18/20 2022 – 2044

# Château Phélan Ségur

---

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| <b>Millésime :</b>   | 2014                 |
| <b>Appellation :</b> | Saint-Estèphe        |
| <b>Domaine :</b>     | Château Phélan Ségur |

Ch. Phélan Ségur est l'œuvre de Mr Bernard Phélan, un jeune irlandais courtier en vins qui a quitté son pays natal à la fin du XVIIIe siècle pour s'installer à Bordeaux. En 1805, il acquiert le Clos de Garmamey, situé à Saint-Estèphe, puis en 1810 le domaine de Ségur de Cabanac qui complète la première acquisition. Il a créé ainsi un superbe ensemble viticole presque inchangé de nos jours. En 1985, Xavier Gardinier acquiert le château Phélan Ségur. Depuis, il conduit avec bonheur cette propriété ensemble avec ces 3 fils Thierry, Stéphane et Laurent. De vastes travaux de restauration ont été effectués afin de redonner à la propriété le lustre de son passé.

Créé en 1986, Frank Phélan, le second vin du Château Phélan Ségur porte le nom du fils de Bernard Phélan, fondateur du domaine.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Cœnologue conseil:</b>     | Michel Rolland                              |
| <b>Cépages :</b>              | 64% Cabernet Sauvignon<br>36% Merlot        |
| <b>Age moyen des vignes :</b> | 35 ans                                      |
| <b>Sol :</b>                  | galets, graviers enrobés de sables argileux |

## Vinification :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai entre le 29/09/2014 et le 14/10/2014.  
Temps de macération : 20 à 30 jours  
Cuves en acier inoxydable – thermorégulation  
Température de fermentation alcoolique : 25 à 30°C

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Eleveage :</b> | en barriques, dont 50% neuves durant 14 à 18 mois |
|-------------------|---|

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Taux d'alcool:</b> | 13.5% |
|-----------------------|-------|

