

Connetable de Talbot

2de wijn van Ch. Talbot

Millésime : 2011

Tussen april en mei, 61 dagen mooi droog weer. Na een groeistop in juni hadden de wijnstokken de neiging om opnieuw te hervatten wegens de regelmatige regenval. Op 23 september werd de eerste pluk voorzien van de kleine verdots. De grote cabernets van het plateau werden de erop geplukt. De grote merlots, die dit jaar enorm groot waren, werden geplukt tussen 12 en 16 september.

Appellatie : AOC Saint-Julien

Domein : Château Talbot

Volgens de legende is deze imposante domeinnaam te danken aan Connétable Talbot, beroemde man uit de Engelse oorlog, verslagen in de slag van Castillon in 1453. Talbot is één van de oudste gebieden van de Médoc. De familie Bignon-Cordier staat tot op heden aan het hoofd van dit wijndomein. Connétable Talbot is een van de eerste 2^{de} wijnen van de Médoc, geboren in de jaren '60.

Oppervlakte : 104 ha

Druivensoorten : 62% Cabernet- Sauvignon
38% Merlot

Dichtheid van de wijnranken: 7700/ha

Gemiddelde leeftijd van de wijnranken: 30 jaar

Bodem : Typische arme grond van de Médoc met een ondergrond van zand, rijk aan mineralen

Vinificatie:

Manuele oogst vond plaats tussen 12 en 28 september. Een eerste selectie van de druiven op de wijngaard gevolgd door een 2^{de} selectie op de sorteertafel. Fermentatie in houten en inox vaten.

Rijping: Rijping in eikenhouten vaten (15% nieuwe vaten).

Gebotteld: Van 22 april tot 03 mei

Degustatie Notities :

Neus: De neus slalomt tussen kers, lelie en een vleugje exotische roze pompelmoes.

Mond: Harmonieuze ronde mond met mooie afwerking in de afdrank.



SCORES

17/05/2012 LE POINT (JACQUES DUPONT) : 14 / 20



Le Point

Nez un peu réducteur, bouche agréable, vin friand, souple, fruits noirs, finale mentholée. O= 2015 G= 8 ans

12/05/2012 STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR (IAN D'AGATA) : 85-87 / 100



Stephen
Tanzer

Connétable de Talbot

2de wijn van Ch. Talbot

Millésime : 2015

Millésime que la nature a fait naître en conjuguant des réserves en eau suffisantes, sur les deux années précédentes, à une été précocement sec et favorable pour un arrêt de végétation marqué. Juillet enfin vainqueur avec sa force et son soleil zénithal, nous a forgé des raisins résistants, aux grappes suffisamment compactes après la floraison groupée autour du 2 juin. Les pellicules épaisses ont accepté les pluies modérées de la fin d'été. L'épisode pluvieux de la mi-septembre n'as pas été diluant ou vecteur d'éclatement mais a seulement contribué à gorgé de bon jus les grappes. Ainsi le raisin a accumulé les richesses en sucre et en composés phénoliques comparables aux 2010. Un millésime précis dans la définition du grand vin reflet de son terroir.

Appellation : AOC Saint-Julien

Domaine : Château Talbot

La légende raconte que le nom de cet imposant domaine est attaché à celui du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, défait à la bataille de Castillon en 1453. Talbot est l'un des plus anciens domaines du Médoc et sa gloire n'a jamais connu d'ombre. La famille Bignon-Cordier est aujourd'hui à la tête du domaine. Connétable Talbot a vu le jour dans les années soixante comme l'un des premiers seconds vins du Médoc.



Surface : 105 ha

Cépages : 36% Cabernet- Sauvignon
64% Merlot

Densité de la plantation : 7700/ha

Âge moyen des vignes : 30 ans

Sol : Sol pauvre, caractéristique du terroir de Médoc, sous-sol de sable, minéraux

Vinification :

Vendanges manuelles du 21 septembre au 8 octobre avec tri dans les vignes et au chai. Fermentation en cuves bois et inox.

Elevage : En barriques neuves à 15%.

Notes de dégustation :

Nez : Des notes de cerise rouge, de poivre blanc et même de menthe.

Bouche : Une attaque ample et soyeuse avec une certaine souplesse tout au long de la bouche.