

Connétable de Talbot

2de wijn van Ch. Talbot

Millésime : 2014

Dit millésime wordt gekenmerkt door een nieuwe normaliteit. De maand september blijft gegraveerd in het geheugen van de wijnboer, daar er geen enkele druppel is gevallen. Druiven zijn hierdoor op meesterlijke wijze geëvolueerd. Alle positieve elementen waren aanwezig voor een optimale groei, geen hoge temperaturen, koele nachten en aangename namiddagen. De natuurlijke suikers hebben zich gevormd met een rijkdom aan tannines en mooie zuurtegraad. Een veelbelovende vintage die doet herinneren aan deze van 2010.

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 : 55% Cabernet- Sauvignon
45% 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 18 september tot 13 oktober . 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 18 april tot 03 mei



SCORES

06/02/2017 **VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 91 / 100**



The 2014 Connetable de Talbot is an attractive, open-knit Saint-Julien to drink now and over the next few years, while the red stone fruit and floral notes remain fresh. Silky tannins add to the wine's considerable near-term appeal. This is a very nice second wine.

21/05/2015 **LE POINT (JACQUES DUPONT) : 14 / 20**



Fruits rouges, épices, bouche souple, fraîche, tendre, tendu en finale.

11/05/2015 **VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 89-92 / 100**



The 2014 Connetable de Talbot is soft, silky and very pretty. Freshly cut flowers, sweet red berries and mint are some of the notes that emerge on the silky finish. This is a lovely second wine from Talbot.

30/04/2015 **WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : / 100**



The Connétable Talbot 2014 has a rather dusty bouquet that feels rustic. The palate is medium-bodied with slightly hard tannin and the finish falls away too quickly. This desperately needs to "fill out" during its oak maturation.

20/04/2015 **ASIAN PALATE (JEANNIE CHO LEE MW) : 81 / 100**



Simple red with plum and cherry on the front palate. The middle is quite hollow with coarse tannins in the finish. Drink young.

Connétable de Talbot

2de wijn van Ch. Talbot

Millésime : 2014

Année marquée par une normalité retrouvée. Le mois de septembre restera gravé dans la mémoire du vigneron car pas une goutte d'eau. Les raisins ont donc évolué de manière magistrale. Tous les éléments positifs étaient réunis pour laisser espérer de grandes choses, un matériel végétal en bon état, les températures sans excès, les nuits fraîches et les après-midi agréables. Les sucres se sont donc accumulés avec une richesse tannique puis la belle acidité. Millésime très prometteur rappelant le 2010.

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 : 107 ha

Cépages : 55% Cabernet- Sauvignon
45% 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 18 septembre au 13 octobre avec tri dans les vignes et au chai. Fermentation en cuves bois et inox.

Elevage : En barriques neuves à 15%.

