

## Connetable de Talbot

### 2de wijn van Ch. Talbot

**Millésime :** 2015

De aanzienlijke waterreserves van de voorbije 2 jaren en een zomer van vroege droogte waren zeer gunstig voor het millésime 2015. Ten slotte heeft juli overtroffen door de zonnige perioden met resistente druiven en compacte trossen als gevolg. Dankzij de dikke pel van de druiven, heeft de late zomerregen geen negatieve invloed gehad op de kwaliteit van de druiven. Integendeel, de natte septembermaand heeft bijgedragen aan de rijkdom van suikers en fenol (aromatische alcohol). Een specifieke vintage, met weerspiegeling van zijn terroir.

**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<sup>de</sup> wijnen van de Médoc, geboren in de jaren '60.

**Oppervlakte :** 105 ha

**Druivensoorten :** 36% Cabernet- Sauvignon  
64% 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 21 september en 8 oktober. Een eerste selectie van de druiven op de wijngaard gevolgd door een 2<sup>de</sup> selectie op de sorteertafel. Fermentatie in houten en inox vaten.

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

#### Degustatie Notities :

Neus: Noties van rode kersen, witte peper en zelfs munt.

Mond: Een pittige en zijdezachte aanval met een zekere mate van flexibiliteit in de mond.



## SCORES

29/04/2016 **WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 83-85 / 100**



The 2015 Connetable de Talbot seemed very woody on the nose, so much so that it obscured the fruit. The palate is medium-bodied with dry tannin, a little hollow on the mid-palate with an attenuated finish. I was hoping for more, to be honest.

27/04/2016 **VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 86-88 / 100**



The 2015 Connétable de Talbot is an attractive second wine from Talbot. Sweet red cherry pit, white pepper and mint give the 2015 much of its lithe, feminine personality. The Connétable shows the more delicate side of Saint-Julien and is best enjoyed sooner rather than later.

27/04/2016 **DECANTER.COM (STEVEN SPURRIER) : 88 / 100**



Slightly gamey fruit flavours and supple tannins; a good, forward style.2019-2025

27/04/2016 **DECANTER.COM (STEVEN SPURRIER) : 88 / 100**



Slightly gamey fruit flavours and supple tannins; a good, forward style.2019-2025

## 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'a pas été diluant ou vecteur d'éclatement mais a seulement contribué à gorger 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.