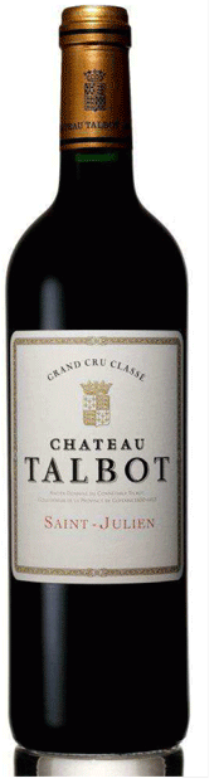
CHATEAU TALBOT

Grand Cru Classé Saint-Julien

2011



L'HISTOIRE

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. Il a eu le bonheur de traverser le temps dans des mains averties. La famille Bignon-Cordier est aujourd'hui à la tête du domaine.

Appellation	Saint-Julien, 4ème Grand Cru Classé 1855
Superficie	104 ha
Sols	Graves médocaines
Densité de plantation	7700 pieds/ha
Âge moyen des vignes	50 ans
Mode de taille	Guyot-double médocaine
Culture	Labours 4 façons traditionnelles
Vendanges	Manuelles
Tri	Successives (à la vigne puis à la table de tri)
Vinification	En cuves bois
Elevage	Barriques neuves à 50%
Vendanges 2011	Du 12 au 28 septembre
Assemblage 2011	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
Date de mise en bouteille	Du 06 au 29 Mai 2013

MILLESIME 2011

Entre avril et mai : 61 jours de beau temps sec se sont écoulés et la vigne en a profité pour avancer !
Après un blocage de la pousse en juin, les pluies régulières (pluies fines automnales) ont réhumecté en profondeur les sols et parfois la vigne eut tendance à reprendre un cycle « poussant ». Le 23 septembre, nous ramassons les petits verdots, qui sont à point, par une magnifique journée ensoleillée et les grands cabernets du plateau seront prêts pour la semaine prochaine. En résumé, cette campagne 2011 est fortement marquée par la césure du mois de juin, où toutes nos pratiques viticoles ont été mise en place précocement (effeuillage, éclaircissage) entre les mois d'avril et mai qui ont enclenché la mémoire méditerranéenne de la vigne, et les mois de juillet et août qui eux ont fait appel à la mémoire océanique et donc bordelaise des vignerons.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Noble et plus contenu, ce vin profond demande plus de temps avant d'esquisser sa nature véritable. Racés et complexes, des arômes de pêches jaunes juteuses, de graphite, de cèdre et de torréfaction se succèdent harmonieusement au nez. Une très belle enveloppe charnelle recouvre sa trame structurelle. Associant un grain de tanin doux et précis, ce vin s'intensifie par son énergie sur la seconde partie. Le bois de genévrier, la rose et d'autres épices fines accompagnent avec l'élégance sa longue finale.

DISTINCTIONS

Wine advocate : Parker 90	Revue du vin de France – 16/20	Jancis Robinson – 16.5/20
Wine spectator : 89-92	Decanter – 17/20	Journal Tasted – 16.5-17/20

Château Talbot Grand Cru Classé, 33250 Saint-Julien Beychevelle, France
www.chateau-talbot.com• Tél: +33 (0)5 56 73 21 50• Fax: +33 (0)5 56 73 21 51• chateau-talbot@chateau-talbot.com