



CHÂTEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSE EN 1855

MARGAUX

2014

A Tertre, les vendanges 2014 ont débuté le 26 septembre par le ramassage des premiers Merlots. Nous avons ensuite pu attaquer les Cabernets Francs à partir du 02 octobre et les Cabernets Sauvignons dès le 9 octobre. La vendange s'est achevée le 16 octobre avec la récolte des Petits Verdots.

Grâce à cet exceptionnel été indien, les vinifications se sont déroulées très sereinement.

Nous avons fait le choix d'une extraction ménagée à basse température (25°C) afin de privilégier le fruit sans prendre le risque de notes végétales.

Dès les premières fins de fermentation, nous avons pu déguster des Merlots à la fois charnus, gourmands et savoureux, très marqués par le fruit.

Les premières cuves de Cabernet Franc offrent des équilibres exceptionnels rarement atteints. Sur nos plus vieilles parcelles de cabernet franc, plantées il y a près d'un demi-siècle sur un terroir exceptionnel parfaitement adapté à ce cépage, les vins sont d'une couleur intense et d'une magnifique puissance aromatique.

Les Cabernets Sauvignons montrent eux aussi une superbe tension tannique, une trame et une saveur hors du commun, ainsi qu'une très belle acidité.

Enfin, les Petits Verdots présentent une incroyable précision et un fruité extrêmement prometteur.

Assemblage :

58 % Cabernet Sauvignon

20 % Cabernet Franc

12 % Petit Verdot

10 % Merlot

Millésime 2014



Millésime 2014 : Le grand millésime de l'Été Indien

La première partie du millésime se caractérise, à l'image de l'hiver précédent, par des températures moyennes relativement clémentes.

Ainsi, après un hiver assez doux et humide, la végétation devient active dès la mi-mars, et le 13, nous notons le débourrement des premiers merlots.

Cette douceur des températures qui perdure au printemps nous laisse entrevoir les prémices de la floraison dès le 21 mai, synonyme d'un millésime précoce.

Le déroulement de celle-ci, si important pour l'avenir du millésime, se passe dans de bonnes conditions, c'est-à-dire sous un climat légèrement venteux, ensoleillé et sec, propice à une parfaite fécondation des futures baies.

Alors que les conditions climatiques jusqu'à la floraison nous laissent donc espérer un millésime qui se présente sous les meilleurs auspices, la météo se dégrade peu à peu. Un temps relativement maussade s'installe en juillet et août laissant présager une fin de saison plus délicate.

Toutefois, ce millésime va connaître, comme souvent à Bordeaux, un épisode salutaire début septembre avec l'arrivée d'un soleil radieux accompagné de vents secs nous assurant une belle concentration des baies, tandis que les nuits fraîches affinent les tanins.

Grâce à ces conditions exceptionnelles en septembre et octobre, nous avons pu nous permettre d'effectuer des journées de coupures et ainsi vendanger nos parcelles à une maturité optimale.

Il en résulte un millésime 2014 sublimé par une fin de saison qui tient du miracle et qui nous a ainsi permis d'atteindre la maturité nécessaire à une belle récolte.



2014

L'ensemble des différents cépages a pu être ramassé à maturité optimale grâce aux conditions météorologiques d'un été indien salvateur qui a bâti un millésime où les maturités ont pu être atteintes dans de bonnes conditions.

Les vendanges ont ainsi débuté le 22 septembre sur les parcelles de Merlots les plus précoces. Puis les Cabernets Francs ont été ramassés le 1er octobre et les Petits Verdots le 9 de ce même mois. Enfin, les Cabernets Sauvignons ont nécessité une cueillette du 10 au 16 octobre.

Les parcelles de ce millésime 2014 constituant notre grand vin sont entièrement encuvées par gravité après tris successifs (manuel et optique).

Le millésime est vraiment porté par les Cabernets Sauvignons, d'une grande densité et d'une belle complexité, leur finale se révèle tendue et d'une grande précision.

D'une belle fraîcheur aromatique, les Merlots possèdent une sucrosité qui rend leur finale tout en gourmandise.

Les Petits Verdots ont une robe profonde et apportent toute la chair à l'assemblage.

Assemblage :

Château Giscours 2014

70 % Cabernet Sauvignon
20 % Merlot
10 % Petit Verdot

Sirène de Giscours 2014

60 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
10 % Cabernet Franc