



# Vieux Château Certan

Grand Vin  
POMEROL  
2014

## Vieux Château Certan

Grand Vin  
POMEROL  
2014

### Une heureuse surprise



**D**e l'hiver à début-juin, la première moitié de 2014 est marquée par un temps doux et de fréquentes précipitations. Une floraison homogène suit, favorisée par un temps superbe à la fin du printemps. Malgré un début d'été émaillé d'épisodes orageux, le beau temps va s'installer durablement à partir de la fin août et se prolonger jusqu'à la récolte.

Par prudence, nous avons effectué les travaux en vert en plusieurs fois dès la véraison. Une semaine avant les vendanges, un effeuillage côté soleil couchant s'est révélé nécessaire pour parfaire la maturité des baies.

Grâce à cette très belle arrière-saison, les Cabernets Francs se distinguent par leur qualité exceptionnelle. Ils apportent délicatesse, persistance, race et donnent au vin son côté étincelant. Les Merlots quant à eux sont superbement équilibrés, parfumés, riches, et vineux. Ils apportent enjouement et rondeur.

Le Vieux Château Certan 2014 présente de multiples facettes : Il se caractérise par l'équilibre entre la fraîcheur et la rondeur, le fruit et la persistance aromatique. Il est charmeur et délicieux.

- Eclaircissage et effeuillage : du 29 juillet au 14 août, puis du 9 au 12 septembre 2014.
- Vendanges en trois temps : les 19 et 20 septembre, puis du 29 septembre au 2 octobre pour finir les 7 et 8 octobre 2014.
- Rendement : 38 hectolitres/hectare.
- Assemblage : 80 % Merlot ; 19 % Cabernet Franc ; 1% Cabernet Sauvignon.
- Degré alcoolique : 14 %/ vol
- Mise en bouteille : du 17 au 25 Mai 2016.

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre six et huit ans et conserver les autres une bonne vingtaine d'année supplémentaire.

Alexandre Thienpont

*The 2014 Vieux Château Certan displays many facets: it shows a balance between freshness and roundness and between fruit character and length of flavour. It is charming and delicious.*

- Crop thinning and de-leafing: from 29th July to 14th August, then from 9th to 12th September 2014.
- Harvesting in three stages: 19th and 20th September, then from 29th September to 2nd October and finally on 7th and 8th October 2014.
- Yield: 38 hectolitres/hectare.
- Blend: 80% Merlot, 19% Cabernet Franc and 1% Cabernet Sauvignon.
- Alcoholic degree: 14 %/ vol.
- Bottling: from May 17th to May 25th, 2016.

*The first bottles of this vintage may be enjoyed in the six to eight years while the rest can be kept a further twenty years or more.*

Alexandre Thienpont



### A pleasant surprise

*From winter to the beginning of June, the first half of 2014 began with mild temperatures and frequent periods of rain. The flowering process that followed was even, helped by glorious weather in mid-June. Despite a summer with scattered stormy periods, the weather changed for the better with consistent summer sunshine from the end of August till the harvest.*

*As a precaution, we carried out vine canopy work in several stages as from the veraison. One week before the harvest, de-leafing was necessary on the west side of the rows in order to enhance ripening.*

*Thanks to this glorious Indian summer, the Cabernet Franc was of excellent quality. It brought to the blend delicacy, excellent length and breed. It gives the wine its flamboyant side.*

*The Merlot is rich, perfumed, round and vinous. It brings liveliness and pleasantness.*

