

Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2017



Précocité, couleur, fruit, fraîcheur

L'année 2017 commence par un hiver frais et sec, suivi d'un printemps doux et pluvieux qui a provoqué un débourrement précoce et homogène. Une chaleur estivale autour du 20 mai a déclenché la floraison qui fut particulièrement rapide. Au mois de juin, la température toujours élevée mais combinée à de l'humidité entraîne une forte pousse de la vigne. Bon dès le début de l'année, l'état sanitaire s'est vu confirmé par un très bel été chaud et sec.

Les vendanges se sont déroulées en plusieurs étapes avec un ramassage précis et dynamique. Grâce à un temps favorable en septembre, chaque cépage a pu être récolté à sa maturité optimale.

Les merlots sont mûrs, soyeux et frais. Outre leur couleur intense d'un grenat profond, ils développent de subtils arômes de fruit rouge. En bouche, c'est un vin souple, soyeux, rond et équilibré : un joli millésime en perspective, parmi les cinq les plus précoces de ces vingt dernières années.



Early-ripening, deep colour, fruit character and freshness

2017 began with a cool, dry winter, followed by a mild, rainy spring, which brought about an early, even budding. Summer-like temperatures around 20th May triggered the flowering process, which was completed very quickly. High temperatures continued throughout June, while the accompanying humidity led to vigorous vine growth. The good health enjoyed by the vines since the beginning of the cycle continued with the fine, hot and dry summer weather.

The grapes were picked in several stages, each of them at precise timing. Thanks to favourable weather in September, each grape variety was brought in at optimal ripeness.

The Merlot shows ripe fruit, freshness and a silky texture. While the colour is a deep, intense garnet, the nose reveals subtle red berry fruit aromas. On the palate, the wine is smooth, round and balanced. One of the five earliest vintages of the last twenty years, the 2017 promises to be a fine vintage.

Vieux Château Certan 2017 d'une puissance maîtrisée, offre un excellent potentiel de garde. L'équilibre entre le soyeux et la fraîcheur en font un vin racé et d'une grande distinction à l'image de son terroir exceptionnel.

- Eclaircissage et effeuillage : du 31/07 au 4/08, puis du 28/08 au 1/09/2017.
- Vendanges en trois temps : les 12 et 13/09 puis les 18 et 19/09 pour finir du 25/09 au 2/10/2017.
- Rendement : 37 hectolitres/hectare.
- Assemblage : 80 % Merlot ; 15 % Cabernet Franc ; 5% Cabernet Sauvignon.
- Degré alcoolique : 14,5%/vol.
- Mise en bouteille : du 6 au 16 mai 2019.

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre 7 et 9 ans et conserver les autres une bonne vingtaine d'années supplémentaires.

Alexandre Thienpont

Vieux Château Certan 2017, with its controlled power, has excellent ageing potential. The harmonious balance between its silky texture and its freshness of flavour has produced a wine with breed and great class that mirrors the outstanding terroir from which it was made.

- Crop thinning and de-leafing: from 31/07 to 4/08, and from 28/08 to 1/09/2017 respectively.
- Harvesting in three stages: 12 and 13/09 then 18 and 19/09 and finally from 25/09 to 2/10/2017.
- Yield: 37 hectolitres/hectare.
- Blend: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.
- Alcoholic degree: 14.5 %/vol.
- Bottling : from May 6th to May 16th 2019.

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

Alexandre Thienpont

