

Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2018

Un millésime remarquable !



De l'hiver au printemps, la première moitié de l'année 2018 est marquée par un temps doux et abondamment pluvieux.

Fin mai, après une floraison optimale, un magnifique été chaud et sec s'installe durablement. Les réserves en eau accumulées au printemps permettent au vignoble de supporter l'important déficit hydrique de l'été.

Les vieilles vignes, à la vigueur favorablement ralentie par cette sécheresse, produisent des vins remarquablement colorés, concentrés et équilibrés.

Les merlots, d'une grande maturité, apportent au vin toute leur force et assurent à l'assemblage une assise stable.

Les cabernets francs présents en totalité cette année, bonifient l'assemblage par leur caractère onctueux, velouté et persistant. Ils apportent pedigree et complexité.



An amazing vintage!

From winter to spring, the first half of 2018 was marked by mild temperatures and very heavy rainfall.

At the end of May, after optimal flowering, a glorious hot and dry summer set in for a long period. The water reserves that had built up over the spring enabled the vines to cope well with the severe water stress that followed in the summer.

The old vines, their vigour favourably slowed by this drought, produced wonderfully deep-coloured, concentrated and balanced wines.

The fully ripe Merlot brought all its strength to the wine and ensured a stable base at the time of blending.

The Cabernet Franc, present in its totality this year, enhanced the blend through its unctuous, velvety texture and excellent length of flavour. It contributed pedigree and complexity.

Vieux Château Certan 2018 présente une robe carmin profond d'une rare intensité, de délicieux arômes de fruit mûr et de violette. Son remarquable équilibre entre fraîcheur et maturité laisse apparaître toutes les qualités d'un grand millésime de garde.

- **Eclaircissage et effeuillage : respectivement du 16 au 25 juillet, puis du 1er au 9 août 2018.**
- **Vendanges en trois temps : le 19 septembre, puis du 24 au 26 septembre pour finir du 1er au 9 octobre 2018.**
- **Rendement : 40 hectolitres par hectare.**
- **Assemblage : 70% merlot ; 30% cabernet franc.**
- **Degré alcoolique : 14,5 %/vol.**
- **Mise en bouteille : du 8 au 16 juin 2020.**

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre huit et dix ans et conserver les autres une bonne vingtaine d'années supplémentaires ou plus.

Alexandre Thienpont

Vieux Château Certan 2018 exhibits a deep crimson hue of rare intensity, beautiful aromas of ripe fruit and violets. Its amazing balance between freshness and ripeness enable all the qualities of a great long-ageing vintage to shine through.

- **Crop thinning and de-leaving: from July 16th to 25th, and from August 1st to 9th 2018 respectively.**
- **Harvesting in three stages: September 19th, then September 24th to 26th and finally from October 1st to 9th 2018.**
- **Yield: 40 hectolitres per hectare.**
- **Blend: 70 % Merlot, 30% Cabernet Franc.**
- **Alcoholic degree: 14,5 %/vol.**
- **Bottling: from June 8th to June 16th 2020.**

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

Alexandre Thienpont

