

33500 Pomerol - France  
Tél. + (33-5) 57 51 17 33 - Fax + (33-5) 57 25 35 08  
e-mail : [info@vieuxchateaucertan.com](mailto:info@vieuxchateaucertan.com)  
[www.vieuxchateaucertan.com](http://www.vieuxchateaucertan.com)

Vieux Château Certan  
Grand Vin  
POMEROL



Vieux Château Certan

Grand Vin  
POMEROL  
2019

# Vieux Château Certan

Grand Vin  
POMEROL

2019



## Un très beau vin aromatique et dynamique !

**C**ette année, tout a contribué à la réussite du millésime : un hiver suffisamment frais et humide suivi d'un début de printemps vif et ensoleillé ont permis un débourrement rapide et homogène de la vigne. Durant l'été, une contrainte hydrique s'installe progressivement avant véraison. Au cours de la maturation, un temps sec et ensoleillé combiné à des nuits fraîches a décuplé le potentiel aromatique des raisins à la veille des vendanges. Quelques ondées salutaires à partir du 22 septembre vont permettre à la vigne de se réhydrater et de parachever la maturation des raisins.

2019 est un vin mûr, tannique, au fruité et à l'acidité étonnamment préservés. Il révèle un superbe équilibre. Les merlots sont denses, vineux, suaves, pleins et racés. Les quelques cabernets francs retenus en premier vin, tout en dentelle, sont complexes, savoureux et persistants. Les cabernets sauvignons sont vifs, délicieux, savoureux.

Même en faible proportion, ils apportent la touche de fraîcheur indispensable à l'assemblage final. Vieux Château Certan 2019 est très prometteur, il est comparable au 2009 en termes de caractère, de concentration et de complexité.

- **Vendanges : du 23 au 27 septembre puis les 2 et 3 octobre 2019.**
- **Rendement : 40 hectolitres par hectare.**
- **Assemblage : 78% merlot ; 15% cabernet franc ; 7% cabernet sauvignon.**
- **Degré alcoolique : 14,5 %/vol.**
- **Mise en bouteille : du 6 au 14 mai 2021.**

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre 2027 et 2029 et conserver les autres une bonne quinzaine d'années supplémentaires ou plus.

Alexandre Thienpont

*Even in small proportion, it brought an indispensable touch of freshness to the final blend.*

*Vieux Château Certan 2019 is very promising and can be compared with the 2009 in terms of character, concentration and complexity.*

- **Harvest : from 23<sup>rd</sup> to 27<sup>th</sup> September then on 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> October 2019.**
- **Yield: 40 hectolitres per hectare.**
- **Blend: 78 % Merlot, 15% Cabernet Franc and 7% Cabernet Sauvignon.**
- **Alcoholic degree: 14,5 %/vol.**
- **Bottling: from 6<sup>th</sup> to 14<sup>th</sup> May 2021.**

*The first bottles may be enjoyed between 2027 and 2029, while the rest should be kept another good fifteen years or more.*

Alexandre Thienpont

### *A very attractive aromatic and dynamic wine!*

*Everything this year contributed to the success of the vintage : a sufficiently cool and rainy winter followed by a fresh and sunny spring that enabled a fast, even budding of the vines. Throughout the summer, a water deficit in the soils gradually set in before the veraison process. During the ripening of the grapes, dry, sunny weather combined with cool nights enhanced the aromatic potential of the grapes as the harvest approached. A few welcome light rain showers as from 22<sup>nd</sup> September allowed the vines to rehydrate and complete the full ripening of the grapes.*

*2019 is a ripe, tannic wine with fruit character and amazingly well-preserved acidity. It shows superb balance. The merlot contributes density, body, smoothness, volume and breed. The little Cabernet Franc that was selected for the First Wine displayed lace-like elegance and was complex, flavoursome and very long on the palate. The Cabernet Sauvignon was lively, delicious and flavoursome.*

