



Vieux Château Certan

POMEROL

1997



U

n démarrage très précoce de la végétation, une floraison hétérogène, un mois d'août marqué par une moiteur tropicale...

1997, année de tous les dangers pour le raisin, pour le vin ? Certainement. Aussi ai-je pris la décision de vendanger dès le 6 septembre avec, pour seul mot d'ordre donné à notre troupe de vendangeurs de ne cueillir que les grappes les plus belles, les plus saines !

Ces raisins de très belle qualité ont été vinifiés séparément par cépages en tenant compte de l'âge des vignes, de la nature des sols. Après 3 semaines de cuvaison, ils ont bénéficié d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne neuf. Pour l'assemblage, nous avons retenu un équilibre de 70% de Merlot, 20% de Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon. Et c'est un vin simplement clarifié au blanc d'œuf frais, sans aucune filtration, que nous avons mis en bouteille en avril de 1999.

Vieux Château Certan 1997 est donc le reflet de ce patient travail du vigneron : un millésime que l'on peut comparer à nos crus de 1985 et 1994 pour l'équilibre de la structure, la finesse des tanins...

Mais c'est surtout un vin original, au charme précoce dont vous apprécierez, après décantation, la belle couleur rubis brillant, la richesse aromatique où dominent la framboise et la violette, le fruit intense.

Une fois encore, ce millésime témoigne de ma volonté de créer un vin d'exception qui devrait atteindre sa plénitude entre 2005 et 2007.

Alexandre THIENPONT

