



Du printemps aux vendanges, l'année 1999 aura été placée sous le signe de la douceur et de la tempérance. Les chaleurs comme les pluies n'ont jamais été excessives, favorisant une maturation régulière et homogène des raisins.

Sur notre domaine aux terroirs précoces, les vendanges ont été conduites en 10 jours, du 13 au 23 septembre, dans d'excellentes conditions. Elles ont consacré pour la troisième année consécutive la suprématie des merlots, remarquables d'ampleur, de profondeur et de complexité aromatique.

Face à ces raisins de superbe maturité, nous avons choisi des cuvaisons courtes pour ne pas surextraire, préserver le fruit. L'assemblage est à l'image de cette récolte : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% seulement Cabernet Sauvignon.

Aujourd'hui, au terme de son élevage, Vieux Château Certan 1999 possède tous les dons d'un grand vin, subtil et racé. La robe, de grenat profond, annonce un nez magnifique, complexe, de violette et fruits noirs. La bouche, ronde et suave, regorge de fruit aux notes confiturées et révèle la belle étoffe de son tannin.

Par sa complexité aromatique, sa délicatesse de goût et son élégante finale, Vieux Château Certan 1999 est proche du grand millésime 1985, avec peut-être plus de richesse encore. C'est dire qu'il faudra savoir attendre 8 à 10 ans pour qu'il s'exprime, 15 ans pour le déguster dans toute sa plénitude après l'avoir décanté.

Alexandre THIENPONT

Vieux Château Certan

POMEROL

1999

