



Vieux Château Certan
POMEROL
2001



Une grande douceur associée à une forte pluviosité ont été les traits dominants de l'hiver 2001. Ils ont entraîné le démarrage précoce de la vigne et une forte poussée végétale.

La chaleur qui s'installe dès le début de mai favorise une floraison rapide et homogène des trois cépages dans la dernière semaine de ce mois. À ce stade, la vigueur de la vigne est encore impressionnante. Fort heureusement, le temps chaud et sec qui s'installe à partir de la seconde moitié de juillet va juguler cette vigueur et enclencher une maturation lente et équilibrée des raisins.

Commence alors un très beau mois de septembre réunissant les meilleures conditions pour attendre la maturation parfaite des baies. Les merlots sont récoltés entre le 20 et le 27 septembre, les cabernets francs et sauvignons une semaine plus tard.

Ce sont ces conditions qui font du millésime 2001 une excellente année. Associant 75% de merlot, 20% de cabernet franc, 5% de cabernet sauvignon, Vieux Château Certan 2001 offre une trame serrée dans laquelle s'allient la rondeur et la profondeur. C'est un millésime complexe et équilibré, conjuguant une grande maturité et une belle vivacité.

Grand vin de garde, Vieux Château Certan 2001 mérite d'être attendu 8 à 10 ans pour commencer à être dégusté et pourra se conserver dans une bonne cave au moins 20 ans de plus.

Alexandre Thienpont

