



Vieux Château Certan
POMEROL
2003



*S*i 2003 reste dans toutes les mémoires comme l'année de la canicule, les vignerons se souviendront pour leur part d'un millésime totalement hors normes par la précocité des vendanges, l'exceptionnelle concentration des baies rôties par le soleil et le très faible volume de la récolte.

Vendangés entre le 1^{er} et le 12 septembre, les raisins ont exigé toute l'attention du vinificateur. Ce millésime atypique prend en compte la qualité exceptionnelle des Cabernets Francs : leur part dans l'assemblage final aux côtés des Merlots atteint 80%, ce qui est tout à fait inhabituel pour Vieux Château Certan.

Mis en bouteille au terme de 18 mois d'élevage en fûts de chêne neufs, Vieux Château Certan 2003 se distingue par sa structure puissante et complexe, ses tannins très mûrs, son fruit très marqué et sa grande finesse aromatique. Les mois à venir vont encore arrondir et magnifier ce remarquable ensemble de qualités.

Ce sera un grand millésime de garde, mais il est déjà délicieux à table sur une volaille, une viande grillée ou rôtie.

Everyone will remember 2003 for the heat-wave. Wine-growers will remember it as a year beating all records for the earliness of picking, the exceptional concentration of the grapes roasted by the sunshine and the extremely low volume of the harvest.

The grapes, picked between September 1 and 12, required constant attention from the wine-maker. This very untypical vintage takes due account of the exceptional quality of the Cabernet Francs which alongside the Merlots account for 80% of the final blend, a most unusual mix for Vieux Château Certan.

The Vieux Château Certan 2003, bottled after 18 months of ageing in new oak barrels, stands out by its powerful and complex texture, its extremely ripe tannins, the marked presence of the fruit and its superb aromatic finesse. This remarkable combination of qualities will continue to develop and come round in the coming months.

This will be a great vintage for cellaring but is already a delicious companion for poultry, grilled or roast meat.

Alexandre Thienpont

