

Vieux Château Certan

2005 laissera le souvenir d'un millésime de grande qualité dont le climat, de l'hiver à l'automne, fut exceptionnellement sec pour le bordelais, avec une fin de printemps et un été chauds, ensoleillés mais sans canicule. La maturation du raisin, assez précoce, s'est remarquablement déroulée pour l'ensemble des cépages. Le climat favorable de septembre à mi-octobre, a permis de vendanger, sans hâte, des raisins particulièrement sucrés, suffisamment acides, fruités et, particulièrement colorés. Les vendanges se sont déroulées entre le 12 et le 21 septembre.

*L*e Vieux Château Certan 2005, après une cuvaison de trois semaines, a été élevé pendant dix-huit mois dans des fûts de chêne neufs. La vinification s'est faite par cépages séparés, en tenant compte de leur âge et de la nature du sol sur lequel ils reposent. L'assemblage retenu est de 80% Merlot et de 20% Cabernet Franc, sans aucun Cabernet Sauvignon.

*V*ieux Château Certan 2005 est un millésime à comparer à 1989, c'est à dire très Merlot, équilibré, très concentré sans être puissant, très aromatique aussi. A la dégustation, il devra être décanté en carafe longtemps à l'avance s'il est jeune, au dernier moment quand il sera plus vieux.

Alexandre Thienpont

2005 will be remembered by all Bordeaux's wine growers as a vintage of outstanding quality in a year which was exceptionally dry from winter to autumn with hot and sunny weather at the end of spring and during summer, which never developed into a heat wave. The ripening process, which began quite early, went very smoothly for all of the grape varieties. Throughout the summer and early autumn, right up to the picking, the fine, sunny days and cool nights enabled the berries to gradually build up concentration of colour, sugars, fruit and aromas. The grapes were picked unhurriedly between September 12th and 21st.

*T*he berries were vinified over three weeks, variety by variety, taking into account the age and soils of each plot. The wines were then aged for 18 months in new oak barrels. The final blend chosen for the 2005 Vieux Château Certan was 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, with no Cabernet Sauvignon at all.

*V*ieux Château Certan 2005 can be compared with the 1989 vintage as well as with some other outstanding vintages. It displays a wonderful balance between aromatic freshness, acidity, concentration and tannic richness. It shows great Merlot character and can start being enjoyed over the next few years and also for many years to come, thanks to its huge ageing potential. For maximum enjoyment, it should be decanted several hours in advance if it is young, and at the last moment when it is older.



Vieux Château Certan

POMEROL

2005