



Vieux Château Certan
POMEROL
2006



Vieux Château Certan
2006

Le début de l'année 2006 fut frais et a induit un débourrement légèrement tardif, suivi d'un printemps sec et d'une floraison dans de bonnes conditions. Le mois de juillet caniculaire a provoqué un arrêt de croissance végétative suivi d'un début de véraison précoce. Le mois d'août frais et couvert a entraîné un étalement de la véraison. Durant la première décade de septembre, s'est installé un climat favorable à la fin de la maturation. Les vendanges se sont déroulées entre le 12 et le 27 septembre.



Le Vieux Château Certan 2006, après une cuvaison de trois semaines, a été élevé pendant quatorze 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 70% Merlot, 25% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon.

Vieux Château Certan 2006 confirme sa qualité de très grand millésime : fruité, fin, élégant, racé. C'est un millésime très proche de 2005 en plus suave. 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

The beginning of 2006 was cold, causing a slight delay in bud-break. A dry spring followed, helping the flowering to take place in good conditions. The month of July was extremely hot, resulting in a halt in vine vegetation growth, followed by early grape colour change. The cool, overcast August weather prolonged the period of grape colour change. During the first ten days of September, favourable weather conditions set in for the completion of the ripening process. The picking took place from September 12 to 27.

The 2006 Vieux Château Certan, after a vatting period of three weeks, was aged for fourteen months in new oak barrels. The grapes were vinified separately according to variety and taking into account the age of the vines and the type of soil in which they are planted. The blend selection was 70% Merlot, 25% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon.



The high quality of Vieux Château Certan 2006, displayed in its fruit, finesse and pedigree, makes it one of the estate's truly outstanding vintages. It is very close to the 2005 but with a more suave style. When serving, it should be decanted well beforehand if it is still young and at the last moment when it is older.

