



Vieux Château Certan

POMEROL

2010

Vieux Château Certan

2010

2010, un Millésime d'Exception

Tout a concouru cette année à la réussite du millésime. Un hiver très frais et suffisamment humide suivi d'un début de printemps superbe, vif et ensoleillé ont permis un débourrement rapide et homogène. L'été a été chaud et sec mais avec des nuits fraîches, la fin de la saison est surtout marquée par un fort déficit hydrique.



C'est une année concise, à petit rendement : petites baies nourries par une surface foliaire intacte, au potentiel photosynthétique maximal.

2010 est un vin mûr, tannique, équilibré, au fruité et à l'acidité étonnement préservés : les merlots sont denses, vineux, suaves, pleins et racés, ils roulent en bouche.

Les quelques cabernets francs retenus en premier vin, tout en dentelle, sont mûrs, complexes, sapides et persistants.

Les cabernets sauvignons sont vifs, délicieux, savoureux. Même en faible proportion, ils apportent la touche de fraîcheur indispensable à l'assemblage final.

Le Vieux Château Certan 2010, d'un rendement légèrement supérieur à 35 hectolitres par hectare s'annonce, par la composition de son assemblage, comparable à l'excellent 1998 ou même, beaucoup plus loin, au légendaire 1950.

Préparation de récolte et tri des grappes sur le pied : du 4 au 18 août 2010.

Vendanges sous le beau temps : du 27 septembre au 5 octobre 2010.

Assemblage : 86% merlot, 8% cabernet franc et 6% cabernet sauvignon.

Mise en bouteille : du 21 au 25 mai 2012.

Le 2010 est un grand vin de garde dont on pourra ouvrir les premières bouteilles dans une dizaine d'années et conserver les autres une bonne vingtaine d'années supplémentaires.

Alexandre Thienpont

The smaller proportion of Cabernet Franc that has been selected for the first wine is all lace-like in texture, ripe, complex, flavoursome and very lingering on the palate. The Cabernet Sauvignon is lively, delicious to taste and savoury. Even in such a small proportion, it brings that touch of freshness that is necessary in the final blend.

The 2010 Vieux Château Certan, with a yield of slightly over 35 hectolitres per hectare, resembles in its blend composition the excellent 1998 or, going back much further, the legendary 1950.

Harvest preparation and preliminary sorting of the bunches on the vines: from August 4 to 18, 2010

The harvest was carried out in fine, sunny weather from September 27 to October 5, 2010

Blend: 86% Merlot, 8% Cabernet Franc and 6% Cabernet Sauvignon
Bottling: May 21-25, 2012.

The 2010 is a great long-ageing wine, the first bottles of which may be enjoyed in ten years' time, whilst the rest can be kept a good twenty years or so more.

2010, a unique vintage

Everything came together perfectly this year to make the vintage a success. A very cool and sufficiently wet winter was followed by a lovely, bright and sunny start to the spring that brought about a fast and even budding. Summer was hot and dry but with cool nights; and then by the end of the growing season the dry weather had caused substantial water deficit in the soils.

It was a concise year, with low yields: small berries that were well nourished by perfectly healthy vine canopies with maximum photosynthesis potential.

2010 is a ripe, tannic, balanced wine with amazing fruit and wonderful acidity.

The Merlot is dense, vinous, suave, full, and with breed. It simply rolls around the palate.

