

Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2012



Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2012



2012, un millésime Merlot racé et équilibré

Une année climatique 2012 typiquement bordelaise : A la suite d'un hiver particulièrement froid et sec - jusqu'à -11°C -, le printemps frais et humide a eu pour conséquence une diminution précoce des rendements. Très attendu, l'été fut chaud et sec. Grâce à un faible rendement et à une sélection méticuleuse des meilleures grappes, la maturation se révéla très homogène.

Particulièrement goûteux et savoureux, les fruits aux pellicules épaisses jusqu'à tard dans la saison ont permis d'attendre la bonne maturité des différents cépages. En conséquence, les vendanges ont été parmi les plus tardives à Vieux Château Certan et se sont achevées quelques heures avant des pluies torrentielles.

Les risques pris furent largement récompensés. Les merlots sont mûrs, opulents et veloutés. Les Cabernets Francs nécessaires, mais en proportion restreinte cette année, apportent délicatesse, saveur et complexité.

Après une extraction douce et trois semaines de cuvaison, le vin a poursuivi son élevage en barriques neuves pour les trois quarts.

Eclaircissage et effeuillage : du 1^{er} au 17 août 2012.

Vendanges : du 1^{er} au 11 octobre 2012.

Rendement : 33 hectolitres par hectare.

Assemblage : 87% Merlot, 12% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon.

Degré alcoolique : 14% vol

Mise en bouteille : du 19 au 23 mai 2014

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre sept et dix ans et conserver les autres une bonne vingtaine d'années supplémentaires.

Alexandre Thienpont

The risks taken were handsomely rewarded. The Merlot is ripe, opulent and velvety. The necessary Cabernet Franc, though lower in proportion this year, brings delicacy, flavour and complexity.

After a gentle extraction and three weeks in contact with the skins, the wine was aged in barrels, three quarters of which were new.

Crop thinning and de-leafing: from August 1st to 17th, 2012.

Harvest: from October 1st to 11th, 2012.

Yield: 33 hectolitres per hectare.

Blend: 87% Merlot, 12% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon.

Alcoholic degree: 14°.

Bottling: from 19th to 23rd May 2014.

This vintage can be enjoyed as from seven to ten years, but it will continue to develop well for twenty years or so more.

2012, a Merlot vintage of pedigree and balance

2012, a typical Bordeaux year climatically: Following a particularly cold and dry winter with lows of minus 11°C, a cool and wet spring brought about an early reduction in potential crop size.

A hot and dry summer was a welcome arrival. Thanks to low yields and meticulous selection on the vines of the best quality bunches, the ripening process was completed very homogeneously.

With berries packed with flavour and taste, and grape skins that remained thick until late in the growing season, it was possible to wait for full ripeness in all the different grape varieties. As a result, harvesting dates were amongst the latest ever recorded at Vieux Château Certan, with the last grapes being brought in just a few hours before torrential rains set in.

