



*L*n 1998, merlots et cabernets sauvignons sont arrivés à maturité très tôt, et à quelques jours d'intervalle. C'est rare. De ce fait, tous les raisins ont été cueillis à la main entre le 21 et le 26 septembre par une troupe de 40 vendangeurs.

*Cette récolte a été peu abondante pour cause d'été sec et chaud, entraînant même une souffrance certaine pour les cabernets francs. L'assemblage que j'ai retenu est le reflet de ces circonstances climatiques, avec 85% de merlot, 10% de cabernet sauvignon, 5% de cabernet franc.*

*Au terme d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne neuf, Vieux Château Certan 1998 s'affirme comme un millésime d'exception.*

*La robe est rubis sombre avec des reflets pourpres et une frange légèrement bleutée de vin jeune. Très typé Pomerol, il exhale au nez des parfums intenses de violette, de cassis et laisse présager d'une grande complexité. En bouche, l'attaque est suave, mais franche. Elle annonce un vin puissant, concentré et chaud, aux arômes de chocolat et de réglisse. Du millésime 95, ce vin possède le soyeux, le velouté, la profondeur et la densité.*

*Vieux Château Certan 1998 possède toutes les qualités pour évoluer magnifiquement sur une bonne vingtaine d'années.*

*Sa décantation et son aération en carafe s'imposent, d'autant plus longtemps qu'il est jeune, d'autant plus brièvement qu'il sera vieux.*

*Alexandre THIENPONT*

Vieux Château Certan

POMEROL

1998

