



Vieux Château Certan

POMEROL

2002



*D*e l'hiver au seuil de l'été, l'année 2002 aura été marquée par une grande douceur et des précipitations modérées. Ces conditions climatiques favorisent un débourrement précoce de la vigne en mars et une floraison homogène à fin mai.

Après un mois de juin très ensoleillé, juillet et août furent particulièrement frais et pluvieux. Heureusement, le cycle de très beau temps qui s'instaure à partir du 9 septembre va permettre aux raisins de combler leur retard et d'atteindre dans des conditions idéales leur optimum de maturité. Merlots et Cabernets sont récoltés entre le 20 septembre et le 2 octobre. Ils présentent un degré élevé et beaucoup d'éclat. C'est ce remarquable équilibre que l'on retrouve dans l'assemblage retenu : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Aujourd'hui, au terme d'un élevage de 20 mois en barriques neuves, Vieux Château Certan 2002 s'affirme comme un millésime classique, offrant une palette aromatique riche et subtile. Par sa suavité en bouche et sa belle étoffe, il ressemble beaucoup à l'excellente année 1996. C'est un grand vin de garde dont on pourra ouvrir les premières bouteilles dans 8 à 10 ans, et conserver les autres encore 20 ans de plus dans une bonne cave.

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. À table, il réalisera l'accord parfait avec un plat de viande blanche ou un poisson grillé.

Alexandre Thienpont

