



## Vieux Château Certan

2008



**T**he winter was mild and dry during the first two months of the year, followed by a relatively wet spring. After a mixed weather pattern during the summer, a cool, dry atmosphere, favouring a slow ripening of the grapes and the preservation of fruit aroma, allowed us to put back the picking dates until the end of September and beginning of October. The actual harvesting dates were from 28<sup>th</sup> September to 4<sup>th</sup> October.

The final blend was 65% Merlot, 25% Cabernet Franc and 10% Cabernet Sauvignon. With excellent colour, fruit flavour, aromatic expression and texture, the 2008 showed very promising potential. The yield was around 34 hectolitres per hectare, which is a small crop.

Today, after 13 months' ageing in new oak barrels, two-thirds of which were new, and after bottling in May 2010, the 2008 is coming through as a vintage with complexity and great length on the palate.

This is a classic Vieux Château Certan; that is to say, very Cabernet Franc, just like the 2006. It will be a long-ageing wine, the first bottles of which can be enjoyed in five to eight years' time, and the rest of which may be cellared a good twelve years or so more.

**L**hiver a été doux et sec les deux premiers mois de l'année puis suivi d'un printemps relativement humide. À la fin d'un été contrasté, une ambiance fraîche et sèche propice à une lente maturation et à la préservation des arômes nous a permis de repousser les vendanges à fin septembre début octobre : elles ont eu lieu entre le 28 septembre et le 4 octobre.



L'assemblage retenu est de 65% de merlot, 25% de cabernet franc et 10% de cabernet sauvignon. 2008 s'annonce prometteur aussi bien par sa couleur et son fruit, que pour ses arômes et sa texture. Le rendement se situe autour de 34 hectolitres par hectare, ce qui est une petite récolte.

Aujourd'hui, au terme d'un élevage de 13 mois en barriques neuves pour les deux tiers et d'une mise en bouteille en mai 2010, le 2008 s'affirme comme un millésime complexe et persistant.

C'est un Vieux Château Certan classique, c'est à dire très cabernet franc comme l'a été le 2006. Un grand vin de garde dont on pourra ouvrir les premières bouteilles dans cinq à huit ans et conserver les autres encore une bonne douzaine d'années de plus.

Alexandre Thienpont

## Vieux Château Certan

POMEROL

2008

