

Château CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2012

Les conditions climatiques : décembre et janvier furent marqués par des températures assez douces alors que février fût plus rigoureux. Avril frais, très pluvieux et peu ensoleillé, la vigne déboussa tard, une floraison tardive et étalée à la fin du printemps, mai et juin connurent des températures normales et furent normalement arrosés ce qui favorisa la croissance de la vigne. La demi-floraison se déroula vers le 12 juin avec une dizaine de jours de retard par rapport à la moyenne sur la période de 1999-2009. La nouaison se déroula sans le moindre début de contrainte hydrique. L'étalement de la véraison, la maturation irrégulière et les baies relativement grosses qui caractérisent ce millésime sont principalement dus au climat pluvieux dans lequel la floraison et la nouaison se sont déroulées. La véraison des cépages rouges commença dans les premiers jours d'août et s'étira pendant 3 semaines, la demi véraison se situa vers mi-août, un manque d'homogénéité au niveau des cabernets. Une maturation lente et complète fut quand même réalisée grâce à des mois d'août et septembre chauds secs mais sans canicule. Des vendanges moins précoces que l'an passé, avec un mois d'octobre moins ensoleillé que d'habitude et pluvieux a engendré une cueillette rapide des baies. Les merlots sur des terroirs calcaires, argileux ou argileux graveleux sont véritablement grands, colorés, fruités, denses et suaves. Leur rôle sera déterminant dans l'assemblage. Certains cabernets sont réussis sur les meilleurs terroirs qui ont bien résisté à la sécheresse estivale.

APPELLATION : Haut-Médoc

ROBE : Rouge rubis avec quelques reflets violines

NEZ : Une certaine complexité aromatique et une fraîcheur se dégagent de ce vin.

Les notes de torréfaction se mêlent parfaitement aux arômes de fruits rouges et noirs.

BOUCHE : Attaque puissante, volume, impression de matière et de fraîcheur, Citran 2012 est bien équilibré. L'acidité présente en bouche montre que ce vin a du potentiel pour évoluer favorablement. Une bonne persistance en finale.

DEGUSTATION : Vin de garde, qui devrait bien évoluer. Consommation idéale : dans 8 à 12 ans.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13°

ENCEPAGEMENT : 47 ha Cabernet Sauvignon / 48 ha Merlot / 5 ha Cabernet Franc

TERROIR : Gravelo-sableux sur calcaires à astéries / Argilo-calcaire

SURFACE : 100 hectares

VENDANGES : Entièrement réalisées à la main. Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table. Du 8 au 15 octobre 2012 pour le Merlot. Du 13 au 15 octobre 2012 pour le Cabernet Franc. Du 17 au 20 octobre 2012 pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 44 % Cabernet Sauvignon / 48 % Merlot / 8 % Cabernet Franc

RAISINS : Mise en cuves thermorégulées (inox, ciment et bois). Vinifications traditionnelles (T 28°C). Fermentations malolactiques faites partiellement en barriques neuves. 35 % de barriques neuves. Élevage traditionnel avec soutirage trimestriel. Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.