

# Château CITRAN

FICHE TECHNIQUE  
Millésime 2011

Quelques faits marquants de la climatologie 2011 et ses conséquences : **Un printemps et un début d'été hors normes** tant en chaleur qu'en sécheresse, juillet, août, mi septembre proches des normales saisonnières, fin septembre et début octobre hors normes en chaleur (la boucle est bouclée). **Un millésime marqué par un stress hydrique précoce** : un déficit hydrique très important de janvier à juillet (pas de pluies de plus de 5mm avant fin juin). Conditions climatiques jamais enregistrées depuis 60 ans. Fortes chaleurs en juin et fin septembre-début octobre. **Une floraison très précoce** (3 semaines d'avance par rapport à 2010) et très groupée début mai, véraison fin juin. Le début du cycle de la vigne, du débourrement jusqu'à la véraison, a été le plus précoce et bref depuis au moins 20 ans. **Des vendanges début septembre**, environ une dizaine de jours d'avance par rapport à 2010, qui se sont prolongées sous le soleil jusque dans les premiers jours d'octobre. Un véritable travail d'orfèvre a été accompli pour accompagner les vignes affaiblies par la chaleur excessive, équilibrer la charge, éliminer les raisins trop "stressés", trier les grappes sur pieds et au chai, aérer les grappes... et attendre sereinement la maturité grâce aux conditions plus tempérées de l'été. Septembre qui a débuté orageux, s'est mis au beau, voire très beau à partir de la deuxième décennie.

**APPELLATION** : Haut-Médoc

**ROBE** : Rubis foncé de grande intensité, limpide

**NEZ** : De belles notes de fruits noirs, un boisé discret, nez complexe, vin équilibré.

**BOUCHE** : Belle attaque ronde avec une sensation de volume, structure et équilibre beaucoup de fraîcheur avec des tanins très présents, une persistance aromatique en finale, complexe et harmonieuse.

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

**TITRE ALCOOMETRIQUE** : 13°

**ENCEPAGEMENT** : 42 ha Cabernet Sauvignon / 47.5 ha Merlot / 4.5 ha Cabernet Franc

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

**SURFACE** : 94 hectares

**VENDANGES** : Entièrement réalisées à la main. Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table. Du 9 au 20 septembre 2011 pour le Merlot. Du 15 au 20 septembre 2011 pour le Cabernet Franc. Du 14 au 26 septembre 2011 pour le Cabernet Sauvignon.

**ASSEMBLAGE** : 45 % Cabernet Sauvignon / 50 % Merlot / 5 % 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.