

# Château CITRAN

FICHE TECHNIQUE  
Millésime 2013

La décennie 2000-2010 a gratifié Bordeaux d'une série inédite de bons et de grands millésimes. Ceux qui connurent la fréquence des années froides et humides des années 60-70 retrouvèrent en 2013, les affres et incertitudes du climat girondin. L'année fut marquée par un hiver long, humide et frais, un mois d'avril sec avec des températures clémentes et un déficit d'ensoleillement jusqu'en juin. Du 17 au 29 juin, en pleine période de floraison la température reste en dessous de la norme. Les fleurs des parcelles les plus précoces et notamment les Merlot s'épanouirent dans les conditions les plus défavorables (laissant présager des rendements très faibles), induisant une coulure et un millerandage rarement observé en Gironde. Les parcelles plus tardives comme les Cabernet-Sauvignon furent moins touchées. L'été tant attendu ne débuta qu'à la fin de la première semaine de Juillet, exceptionnellement ensoleillé et chaud. La véraison ne débuta que dans la première quinzaine d'août pour les Merlot et Cabernet-Sauvignon. Septembre et Octobre furent doux et humides, l'alternance des nuits fraîches et des journées chaudes de fin d'été permit néanmoins une synthèse d'anthocyanes suffisante, les teneurs sont un peu plus faibles qu'en 2010 et 2011 mais similaires à 2009. Il était donc possible d'élaborer des vins colorés et fruités avec un travail minutieux tant à la vigne qu'au chai. On obtient des vins plaisants assez charmeurs aux tanins souples possédant la fraîcheur que goûtent les amateurs de Bordeaux.

**APPELLATION** : Haut-Médoc

**ROBE** : Limpide de couleur rouge rubis à reflets violacés et de belle intensité.

**NEZ** : Fruits frais gourmands, cassis. Par la suite apparaissent des arômes légèrement boisés, de belles notes de torréfaction ainsi que des notes toastées.

**BOUCHE** : L'attaque est franche, la matière est présente, enveloppante, les cabernets sont élégants. Ils amènent une belle fraîcheur, la finale est persistante, dense avec une belle acidité. Les merlots rappellent une certaine douceur. C'est un vin équilibré, qui présente un potentiel de garde de 10 à 15 ans.

**DEGUSTATION** : Mets à associer, viande de gibier en sauce, grillades de boeuf.

**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** : 94 hectares

**VENDANGES** : Entièrement réalisées à la main. Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table. Du 30 septembre au 6 octobre 2013 pour le Merlot. Du 6 au 7 octobre 2013 pour le Cabernet Franc. Du 9 au 13 octobre 2013 pour le Cabernet Sauvignon.

**ASSEMBLAGE** : 47 % Cabernet Sauvignon / 44 % Merlot / 9 % Cabernet Franc

**RAISINS** : Mise en cuves Thermorégulées (inox, ciment et bois). Vinifications traditionnelles (T 28°C). Fermentations malolactiques faites partiellement en barriques neuves.

33 % de barriques neuves. Élevage traditionnel avec soutirage trimestriel.

Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.

**NOTE PARKER** : 84-86. Early