



CHÂTEAU CITRAN 2014

A.O.C Haut Médoc



Septembre 2014, l'été indien, temps sec et températures avoisinant les 30°C, des conditions climatiques exceptionnelles.

La vigne peut alors accumuler beaucoup de sucres et composés phénoliques, offrant une maturité optimale.

La saison hivernale 2013-2014 se caractérise à la fois par une douceur générale remarquable, avec un nombre de jours de gel très inférieur à la normale.

Les mois de Mars et Avril ont été marqués par une grande douceur, les températures ont ensuite été plus conformes aux normales durant le mois de mai.

Les précipitations ont été excédentaires de plus de 20%, malgré un mois de juin chaud et ensoleillé un été maussade avec un mois de juillet exceptionnellement pluvieux et une fraîcheur très marquée en Août.

Période de floraison avec un climat doux favorable à la quantité et à la qualité, suivie par la véraison qui a bénéficié d'un mois de Septembre extrêmement chaud, nous constatons une maturité technologique optimale et une maturité phénolique prometteuse.

Des conditions parfaites tout au long de l'année, la vigne a puisé des substances nutritives indispensables pour générer un grand vin de qualité, très colorés et beaucoup de fruits, un très bel équilibre entre sucre et acidité, des tanins élégants qui portent ce millésime.

Commentaire du: 11/03/2015

Robe : limpide de couleur noir avec une intensité remarquable à reflets violacés.

Nez : notes de fruits rouges et noirs, complexe, légèrement marqué par la prise de bois et qui laisse apparaître une intensité avec beaucoup de profondeur.

Bouche : l'attaque assez chaleureuse et harmonieuse d'où le potentiel du millésime qui se déploie avec harmonie, onctuosité, complexité, avec une dominance de cabernet sauvignon qui donnent de la profondeur et beaucoup de longueur d'où les arômes primaires dévoilent leurs complexités.

Les tanins d'une belle maturité qui porte le millésime.

Vin d'un potentiel remarquable 15 à 20 ans très bien équilibré, qui devrait pouvoir se déguster dès sa 4^{ème} année.

Conseils de dégustation : mets à associer, viande de gibier en sauce, grillades de bœuf.

Degré du vin : 13 °

Encépagement

42 ha Cabernet Sauvignon - 48 ha Merlot

6 ha Cabernet Franc

Terroir

- Gravelo-sableux sur calcaires à astéries

- Argilo-calcaire

Surface

96 hectares

Rendement :

46 hl/ha

Vendanges

- Entièrement réalisées à la main

- Sélection parcelle rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table

- Du 30/09/14 au 14/10/14 pour le Merlot
- Du 06 et 18/10/14 pour le Cabernet Franc
- Du 13 au 20/10/14 pour le Cabernet Sauvignon

Assemblage

- 51 % Cabernet Sauvignon
- 43 % Merlot
- 6 % 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'œuf

Mise en bouteille au château

Œnologue conseil: Eric BOISSENOT