



CHÂTEAU CITRAN

2015

A.O.C Haut Médoc



Millésime 2015, la chaleur, la sécheresse et l'ensoleillement favorable à la quantité et à la maturité. Le climat sec et solaire.

La vigne démarre tardivement sa croissance mi-avril.

Mai est chaud et le beau temps de la fin du mois et de la première semaine de Juin entraîne une floraison rapide, homogène et groupée avec peu d'écart entre les cépages.

Juin est très chaud avec un ensoleillement de (+25% /N).

Juillet est encore très chaud, mais la vigne résiste au stress hydrique, la véraison prend du retard, les pluies de fin Juillet la relance et se fait rapidement avant le 15 Août, avec une semaine d'avance.

Août aussi chaud avec un ensoleillement correct mais beaucoup plus humide que la normale (+65% /N).

Septembre beau et sec (-50% /N) avec les onze premiers jours et les sept derniers, il pleut tous les jours un peu, sans effet sur la qualité et le potentiel des raisins. La récolte démarre le 21 septembre pour le cépage merlot, jusqu'au neuf octobre, le cabernet sauvignon et le cabernet franc à partir du six octobre pour finir vers 12 octobre.

Citran 2015 encore un millésime d'exception, avec une maturité optimale, très colorée et beaucoup de fruits, un très bel équilibre entre le sucre et l'acidité, des tanins élégants et murs.

Commentaire du: 29/03/2016

Robe : limpide de couleur noir intense à reflets violacés.

Nez : très aromatique avec des notes de fruits rouges mûrs et très complexes, harmonie délicatesse et gourmand.

Bouche : riche est chaleureuse, harmonieuse rondeur de la matière, avec une prise de bois qui est bien intégré au volume, une palette d'arômes qui se dévoile en bouche, d'une grande longueur qui porte le millésime.

Maturité optimale, la dominance du cabernet sauvignon qui donne de la profondeur et beaucoup de longueur et complexité.

Les tanins mûrs, « avec le temps des tanins de velours ».

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 : 13,5 °

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 :

51 hl/ha

Vendanges

- Entièrement réalisées à la main

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

Du 21/09/15 au 09/10/15 pour le Merlot
Du 06 ,07, 08/10/15 pour le Cabernet Franc

Du 05 au 13/10/15 pour le Cabernet Sauvignon

Assemblage

56% Cabernet Sauvignon

38 % Merlot

6 % Cabernet Franc

Raisins

- Mise en cuves Thermorégulées (inox, ciment et bois)

- Vinifications traditionnelles (T°28 C)

- Fermentations malolactiques faites en cuves

- 35% de barriques neuves

- Élevage traditionnel avec soutirage trimestriel

