



CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CÉRON 2009



92/100

Le printemps précoce et chaud suivi d'un été marqué par la fraîcheur, ont provoqué un étalement de la floraison et une maturation des raisins très inégale. De belles conditions météorologiques pendant les mois de septembre et octobre ont permis un développement du Botrytis remarquable. Un nombre de tries record pendant les vendanges a marqué les vins d'une grande complexité.



Appellation :	AOC Cérons
Commune :	Cérons
Superficie :	5 hectares
Terroir :	Sol de graves (sables et cailloux roulés) argilo graveleux sur un sous-sol calcaire à astéries (calcaire d'origine marine).
Age moyen des vignes :	35 ans
Assemblage :	90% Semillon 5% Sauvignon Blanc 5% Muscadelle
Conduite du vignoble :	Démarche agro-environnementale. Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Vendanges :	Vendanges exclusivement manuelles. Les graines de raisin sont cueillies par tries successives après surmaturité et envahissement progressif par le botrytis cinerea (Pourriture Noble). Ce champignon provoque la concentration naturelle des raisins.
Vinification :	Pressurage très lent des raisins botrytisés. Fermentation en barriques.
Elevage :	En barriques pendant 18 mois et mis en bouteilles au Château la troisième année par nos soins.



CHATEAU DE CÉRON

Commentaire de dégustation : Le millésime 2009 est un vin au nez zesté, sur les écorces d'agrumes. Bouche glacée et fraîche aux saveurs de sorbet citronné

L'avis de la presse :

Robe jaune paille, reflet doré intense, limpide et brillante, nez ouvert sur des notes de vanille, de chocolat blanc, d'abricots secs, attaque acidulée, gourmande, très bel équilibre, puissant corsé, note de zeste de d'orange, très joli, finale ronde et charnue de la tension, le sucre est bien fondu, pointe d'acidité volatile corrigée qui participe au caractère, belle allonge sapide et gourmande, encore du potentiel.

AUDREY JACQUART-FOURNIER. Note : 16/20