

Vieux Château Certan

2007

*D*e l'hiver au seuil de l'été, l'année 2007 aura été marquée par une grande douceur et des précipitations modérées. Ces conditions climatiques favorisent un débourrement précoce de la vigne en mars et une floraison homogène à fin mai. Après un mois de juin très ensoleillé, juillet et août furent particulièrement frais et pluvieux. Heureusement, le cycle de très beau temps qui s'instaure à partir du 9 septembre va permettre aux raisins de combler leur retard et d'atteindre dans des conditions idéales leur optimum de maturité. Merlots et cabernets sont récoltés entre le 17 et le 29 septembre. C'est ce remarquable équilibre que l'on retrouve dans l'assemblage retenu : 70% de Merlot, 25% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon.



*A*ujourd'hui, au terme d'un élevage de quatorze mois en barriques neuves, Vieux Château Certan 2007 s'affirme comme un millésime fruité et subtil. C'est un grand vin de garde dont on pourra ouvrir les premières bouteilles dans cinq à huit ans et conserver les autres encore une douzaine d'années de plus dans une bonne cave.

Alexandre Thienpont

*F*rom the winter until the first signs of summer the weather pattern in 2007 was one of very mild temperatures and moderate rainfall. These weather conditions helped bring about an early bud-break in the vines in March and an even, homogeneous flowering at the end of May. After lovely sunny weather in the month of June, July and August were particularly cool and rainy. Fortunately, the pattern of very fine weather which set in from September 9th enabled the grapes to catch up on lost time and reach optimum levels of ripeness in ideal weather conditions. The Merlot and two Cabernets were harvested between September 17th and 29th. It is this remarkable balance that can be found in the blending proportions: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon.



*T*oday, after ageing fourteen months in new barrels, the 2007 vintage of Vieux Château Certan is one of fruit and subtlety. It has great ageing potential and can start to be enjoyed in five to eight years, though it will continue to age well for a dozen years or so more in a good cellar.