

CHATEAU DE CÉRON

CHÂTEAU DE CÉRON 2016

 WINEENTHUSIAST

88-90/100

 LE FIGARO VIN

14/20

CHRISTER BYKLUM
VINKOMMANDØREN

88-90/100

Ves Beck Jancis Robinson
JancisRobinson.com

89-91/100

 Gault & Millau

16/20

16-18

Appellation :

AOC Graves Rouge

Situation et

Histoire :

Le Château de Cérons est une Chartreuse viticole construite à la fin du XVII^{ème} siècle sur une terrasse dominant la Garonne.

Au cœur du village de Cérons dans la région des Graves, entouré de grands murs de pierres, le Château, inscrit au titre des monuments historiques, fait face à la ravissante église du 12^{ème} siècle.

Xavier et Caroline Perromat ont repris la gestion de la propriété familiale en 2012. Ils se donnent pour défi de porter au plus haut la qualité de ces vins produits.

Sol :

Le Domaine est constitué de 26 hectares de vignes plantées sur le plateau de graves au sous-sol calcaire à astéries recouvert de graves alluvionnaires qui domine la commune.

Ces conditions exceptionnelles signent les vins du Château de Cérons d'une belle minéralité et d'une grande précision aromatique.

Age moyen
des vignes :

25 ans

Assemblage :

55 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot

Conduite du
vignoble :

Démarche agro-environnementale
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Encépagement sur 10 ha : 55% Cabernet-Sauvignon, 45% Merlot

Vendange :

Les raisins sont cueillis à la main lorsqu'ils ont atteint leur maturité optimum. Ils sont soigneusement triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de vinification.

Vinification et
Elevage :

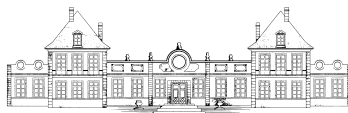
Fermentation et cuvaison de 20 à 30 jours selon le millésime, dans de petites cuves thermo-régulées. Fermentation malolactique en cuves.

Elevage en barriques, 40% de bois neufs. Mise en bouteilles au Château.

Date vendanges :

3 Octobre 2016





CHATEAU DE CÉRON

Commentaire de dégustation :

La robe est profonde, brillante sur une frange violette.

Nez intense, profond et juteux, dominé par les petits fruits type myrtille, framboise, groseille. Beaucoup de brillance avec un boisé effacé, au service du vin. Des notes de chocolat blanc accompagne à souhait ces fruits.

La mise en bouche est suave, délicate et enveloppante, texturée sur des tanins moelleux.

Un léger toast vient souligner la rétro-olfaction.

L'avis de la presse :

« Fumé, épicé, vif aussi pour un nez dynamique, légèrement acidulé. Bouche ronde, souple, veloutée et sapide. De très beaux arômes, un boisé fondu. Une valeur sûre. »

GAULT ET MILLAU 16-18

« Sharp and very Cabernet on the nose – nothing wrong with that! Pure and fresh even if not complex. Sinewy. Attractive and easy. But the core is a little light. »

JANCIS ROBINSON 16/20

« Pourpre violacé. Bouquet juvénile, de bonne intensité, révélant des notes de griottes et de lard fumé. L'attaque est suave, dense et doté d'une agréable fraîcheur. Les tannins sont élégants, bien intégrés et se révèlent doucement en fin de bouche. Ils présentent un grain fin et sont en adéquation avec la structure. Un vin équilibré, agréable et qui mérite un peu de garde. »

YVES BECK 88-90/100

« Ruby. Dark fruits, some spices, blackberries, coffee and vanilla nose. Fresh acidity, ripe tannins, fruity, dark berries, more juicy palate than nose suggests, good length. »

CHRISTER BYKLUM 89-91/100

« Robe grenat. Le vin est végétal, frais avec de jolis arômes de fruits rouges, plaisant. 0-5 ans. »

BERNARD BURTSKY 14/20