

CHÂTEAU BERTINEAU *Saint-Vincent*

2017



Consultant : Michel Rolland

After the state of grace of the 2016 vintage, we were full of hope and expectation. There was a major setback but, in the end, we were rewarded: the 2017 is an atypical vintage revealing the classicism and elegance of a great Bertineau Saint-Vincent.

A generally dry and mild winter, followed by a sunny spring, boded well but at the end of April, our fields were hit by a serious frost.

Fortunately, we enjoyed good conditions in May, favoring a fast and homogeneous flowering, and again in July and August, preserving the acidity of the fruit for a lovely freshness. The sugars were not excessive, a good omen for a balanced wine.

Harvesting was approached with great care and dexterity: waiting for optimum maturity and selecting the best lots for high-precision vinification.

2017, an atypical vintage revealing the classicism and elegance of a great Bertineau Saint-Vincent.

Scores

James Suckling: 91
Jeb Dunnuck: 88
Lisa Perrotti : 88
Hao Shen : 92

Guide Hachette: ☆



Tasting Note

The colour is ruby with bright reflections. The bouquet reveals a beautiful fruity and fresh aromatic palette with hints of blackcurrant and a touch of liquorice. This elegantly balanced and silky wine delivers a good equation between its aromatic power and its finesse, showing the velvety freshness of the vintage.

A Bertineau Saint-Vincent that can be enjoyed in its youth with an ageing potential of about fifteen years.

Benoît Prévôt, General Manager & Winemaker

The Property

Certified: HEV 3
Appellation: Lalande De Pomerol
Area under vine: 5.56 ha
Plantation density: 7,000 vines/ha
Average age of vines: 40 years
Soils: Clay-gravel, gravel-sand

Viticulture

Grapes: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Green harvest
Leaf stripping

Oenology

Hand harvesting
Double sorting before and after destemming
Cold maceration for 5 to 7 days
Ageing for 12-15 months in French barrel

CHÂTEAU BERTINEAU *Saint-Vincent*

2017



Consultant : Michel Rolland

Après l'état de grâce du millésime 2016, l'espérance et l'attente. Finalement, 2017 sera la révélation d'un millésime exceptionnellement précoce et atypique.

Un hiver globalement sec et doux, un printemps ensoleillé favorise la croissance de la vigne.

Fin avril, une gelée printanière frappe de manière aléatoire notre vignoble.

Le mois de mai a été doux favorisant une floraison rapide et homogène. Heureusement, le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits leur conférant une belle fraîcheur. Les sucres n'ont pas été excessifs, de bon augure pour l'équilibre gustatif.

Il a fallu orchestrer les vendanges avec une infinie dextérité, attendre la maturité optimum, pratiquer une sélection drastique des meilleurs lots. Un travail minutieux de sélection intra-parcellaire a permis des vinifications de haute précision.

2017, un millésime atypique révélant le classicisme et l'élégance d'un grand Bertineau Saint-Vincent.

Scores

James Suckling: 91

Jeb Dunnuck: 88

Lisa Perrotti : 88

Hao Shen : 92

Guide Hachette: ☆



Note de dégustation

La robe est rubis avec des reflets brillants.

Le bouquet déploie une belle palette aromatique fruitée et fraîche avec des nuances de cassis et une touche de réglisse.

Ce vin élégamment équilibré et soyeux livre une bonne équation entre sa puissance aromatique et sa finesse laissant voir la fraîcheur veloutée du millésime.

Un Bertineau Saint-Vincent que l'on peut apprécier dans sa jeunesse avec un potentiel de garde d'une quinzaine d'années.

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Certifié : HVE 3

Appellation: Lalande De Pomerol

Surface de production: 5.56 ha

Densité de plantation: 7,000 pieds/ha

Age moyen des vignes: 40 ans

Sols: Gravelo-argileux/Gravelo-sablonneux

Viticulture

Encépagement: 75% Merlot,

25% Cabernet Franc

Vendanges vertes

Effeuvillage

Oenologie

Vendanges manuelles (double-tri avant et après éraflage)

Macération à froid de 5 à 7 jours

Elevage: 12 à 15 mois en barriques de chêne français d'un an.