

CHÂTEAU BERTINEAU *Saint-Vincent*

2019



Consultant : Michel Rolland

La nature est parfois versatile mais offre par moment sa générosité. Les températures historiquement douces de la fin de l'hiver incitent la vigne à sortir précocement de sa dormance. Encouragées par une météo propice, les premières feuilles se développent rapidement et sont largement visible début avril !

La mi- floraison apparait la première semaine de Juin. A partir de fin juin, la tendance climatique change de façon spectaculaire, la magie du soleil a opéré. Bercée par un ensoleillement intense, la vigne reprend son cycle végétatif avec diligence. On compte en juillet pas moins de 22 jours supérieurs à 30 degrés Celsius ! Nos Merlots et Cabernets Francs s'accommodent bien à ces conditions sèches grâce au sous-sol argileux du Château Le Bon Pasteur et à leur enracinement profond.

Dès la mi-août, la maturation se déroule dans des conditions optimales. Les amplitudes thermiques marquées (15 degrés d'écart entre le jour et la nuit), un ensoleillement radieux ponctué tous les dix jours par de faibles pluies, accélèrent la synthèse des polyphénols.

Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales du 20 septembre au 7 octobre.

Benoit Prevot, Directeur Oenologue

Scores

James Suckling: 90
Jeb Dunnuck: 88-90
Vinous : 89-91
Jeff Leve : 90
Yves Beck: 89
Hao Shen : 90
Concours de Lyon:

Note de dégustation

Caractère de mûre et de chocolat noir avec quelques nuances de noisette. Moyennement corsé, ferme et concentré. La finale est moelleuse. 75% merlot et 25% cabernet franc.

James Suckling



La Propriété

Certifié: HVE 3, ISO 14001
Appellation : Lalande de Pomerol
Surface de production : 5,56 ha
Sols : Argilo-graveleux
Densité de plantation : 6,500 pieds/ha

Viticulture

Age moyen des vignes: 40 ans
Conduite raisonnée du vignoble
Vendanges vertes - Eclaircissage / Effeuvillage
Vendanges manuelles (double-sélection avant et après éraflage)

Oenologie

Assemblage : 75% Merlot / 25% Cabernet Franc
Macération à froid de 5 à 7 jours
Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 15 à 70 hl.
Elevage pendant 12 à 15 mois en barriques de chêne français d'un an.

CHÂTEAU BERTINEAU *Saint-Vincent*

2019



Oenologist : Michel Rolland

Nature is sometimes fickle, but on occasions wonderfully generous. The record mild temperatures at the end of winter enticed the vines out of their dormancy early.

Encouraged by the continuing warm conditions, the first leaves grew quickly, and the vines were already widely in leaf by the beginning of April! The mid-point of the flowering process was reached in the first week of June. From the end of June, the weather pattern changed dramatically, and the sun worked its magic. Drenched in glorious sunshine, the vines got quickly back into their stride.

In July, there were no fewer than 22 days when the temperature highs were above 30°C.! Our Merlot and Cabernet Franc responded well to these dry conditions, thanks to Château Le Bon Pasteur's clay subsoil and the vines' deep roots. From mid-August, the ripening process enjoyed optimal weather conditions.

The wide swings in diurnal temperatures (15°C difference between day and night), and glorious sunshine with intervals of light rainfall every ten days, accelerated polyphenol synthesis. The harvest took place in ideal conditions from September 20th to October 7th.

Benoit Prevot, General Manager & Winemaker

Scores

James Suckling: 90
Jeb Dunnuck: 88-90
Vinous : 89-91
Jeff Leve : 90
Yves Beck: 89
Hao Shen : 90
Concours de Lyon:



Tasting Note

Blackberry and dark-chocolate character with some hazelnut undertones. Medium bodied, firm and focused. Chewy on the finish. 75% merlot and 25% cabernet franc.

James Suckling

The Property

Certified: HEV 3, ISO 14001
Appellation: Lalande de Pomerol
Area under vine: 5.56 ha
Soils: Clay-gravel
Plantation density: 6,500 vines/ha

Viticulture

Average age of vines: 40 years
Green harvest and leaf stripping
Hand harvesting, double sorting
before and after destemming

Oenology

Blending : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Cold maceration for 5 to 7 days
Fermentation in thermo-regulated stainless-steel
vats from 15 to 70 hl
12-15 months ageing in one year old French oak
barrels