

CHÂTEAU BERTINEAU *Saint-Vincent*



Consultant : Michel Rolland

2021

La viticulture est une école d'humilité et de rigueur, soumise aux caprices du climat et aux lois de la nature.

Chaque nouveau millésime est un défi, une nouvelle aventure à aborder avec prudence mais aussi avec enthousiasme et confiance.

Le scénario du millésime 2021 a débuté dans la douceur avec une certaine humidité, suivi par une vague de froid début avril qui a endommagé notre vignoble de manière aléatoire.

Si le millésime est dans la moyenne en termes de pluviométrie (789 millimètres) et de température (13,8°), les précipitations des mois de mai (102 millimètres) et juin (166 millimètres) sont très supérieures à la normale. Les moyennes de ces mois depuis 1995 étaient plutôt de l'ordre de 60 millimètres.

Cependant, la floraison s'est déroulée dans des bonnes conditions grâce à une fenêtre météo propice du 28 mai au 3 juin.

Le bon état de santé du vignoble et le retour de conditions climatiques plus clémentes ont permis une véraison homogène et longue.

L'été s'est poursuivi avec une météo tempérée et fréquemment humide jusqu'à mi-août.

Comme souvent à Bordeaux, la fin de l'été et le début de l'automne se sont avérés salutaires.

Ces cinq dernières semaines d'un temps chaud, sec et ensoleillé ont enfin induit la contrainte hydrique nécessaire à une maturation de qualité de nos raisins.

Le millésime est sauvé !

Fin septembre, une fois la maturité optimum atteinte, nous avons récolté posément et précisément toutes les parcelles.

Sous ces conditions climatiques moins chaudes que les trois millésimes précédents, Château Bertineau Saint-Vincent 2021 est un vin dynamique, incroyablement aromatique au fruité soyeux issus d'un merlot et d'un cabernet franc ayant gardé toute leur fraîcheur.

Scores

James Suckling: 90

Vinous : 89

Jeff Leve : 90

Yves Beck : 88

Concours de Lyon:

Concours de Bordeaux

Vins d'Aquitaine



Benoit Prevot, Directeur Oenologue

Note de dégustation

Il présente des arômes d'orange chocolatée, de mûres et de groseilles, avec des feuilles de laurier. Il est frais, avec un corps moyen, des tanins fins et une finale croquante

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 /

Effeillage

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.