

2018

Date des vendanges

Merlot :

Du 24 septembre au 10 octobre

Cabernet Sauvignon :

Du 3 au 10 octobre

Assemblages et commentaires de dégustation

50 % Cabernet Sauvignon

50 % Merlot

⌘ Le vin est brillant et limpide. La robe est d'un bordeaux sombre. Le nez est net et droit. Avant agitation, notes de groseilles et de framboises. Après agitation, viennent les arômes floraux de rose fraîche, de boisé très léger finement vanillé. L'attaque est franche. La bouche montre un tannin très raffiné dans une enveloppe souple qui parfait le milieu de bouche. Les arômes fruités et floraux se confirment. Le vin harmonieux à ce stade d'évolution est une promesse de délicatesse. La finale est très longue et convoque une sensation de savoureuse gelée de groseilles.

⌘ Attendre 2025 pour déguster, potentiel de garde jusqu'en 2045.

Climat

⌘ Après les vendanges, un automne sec s'installe durablement. Puis, à partir de janvier, il tombe en trois mois autant de pluie qu'en un an. Les travaux mécaniques sont compliqués, la taille aussi bien sûr. La vigne freine. Avec une fin d'avril très chaude, elle explose mais les sols restent très humectés. Nous notons des attaques légères de mildiou sur feuille mais rien d'anormal ou de très préoccupant. Nous restons très vigilants aux regards des attaques violentes de ce champignon que connaissent certaines zones bordelaises. L'été très sec stoppe la menace. Cependant, le vignoble transpire plus que la normale, ce dont souffre davantage le Cabernet-Sauvignon. Les vendanges sont sereines, l'attention au tri est redoublée, quelques baies ayant été touchées, malgré tout. Le résultat est éblouissant. Camensac marque encore cette année sa progression vers une signature délicate de plus en plus affirmée.

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC

2018

Harvest date

Merlot:

from September the 24th
to October the 10th

Cabernet Sauvignon:

From October the 3rd to 10th

Blend and comments of tasting

50% Cabernet Sauvignon

50% Merlot

✧ The wine is brilliant and limpid. The dress is a dark garnett. The nose is neat. Before stirring, vibrant notes of currants and raspberries. After stirring, come the floral aromas of fresh roses, and a fine woody touch very lighted vanilla-flavoured. The attack is straightforward. The mouth shows a very refined tannin in a supple envelope that perfects the middle of the mouth. The fruity and floral aromas are confirmed. The harmonious wine at this stage of evolution is a promise of delicacy. The finish is very long and evokes a sensation of tasty current jelly.

✧ Wait for 2025 to savour,
potential ageing until 2045

Weather

✧ After the harvest, a dry autumn settles in durably. Then since January, it falls in three months as much rain as in a year. Mechanical work is complicated, the pruning too, of course. The vine slows down. With a very hot end of April, it explodes but the soil remains very moist. We note slight attacks of mildew on leaf but nothing abnormal or very worrying. We remain very vigilant in view to the violent attacks of this fungus, from which suffer certain areas of Bordeaux. The very dry summer stops the threat. However, the vineyard transpiration is upper than normal, which is more painful for Cabernet-Sauvignon. The grape harvest is serene, attention to sorting is increased, a few berries having been nevertheless affected. The result is dazzling. This year, Camensac is once again marking its progress towards a delicate and increasingly assertive signature.