



CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

2017

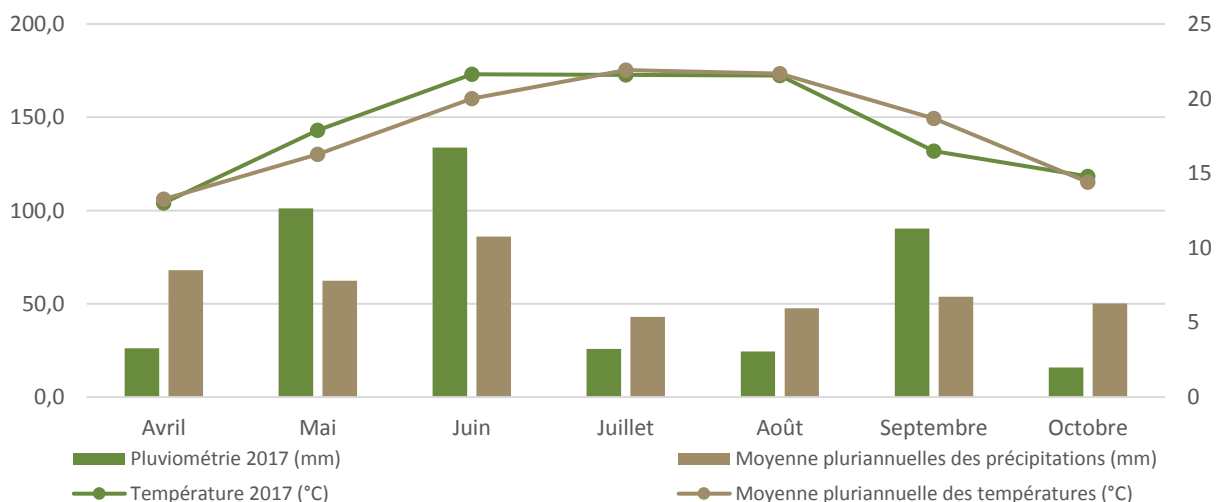
Ce Grand Cru Classé de Saint-Emilion est assis sur un joli terroir graveleux de 19 hectares en bordure de la Dordogne, au cœur de la ville de Libourne. Depuis maintenant dix ans, il bénéficie des mêmes soins que son grand frère, le Château Cheval Blanc.

Le travail viticole, la vinification et l'élevage répondent aux mêmes exigences que son aîné. La philosophie œnologique et les convictions viticoles sont les mêmes pour un grand vin qui saura se montrer ouvert et expressif dans son jeune âge, complexe et racé lors de sa garde en bouteille.

CONDITIONS CLIMATIQUES 2017

Ce millésime restera marqué par le violent épisode de gel qui a impacté les vignobles européens lors des dix derniers jours d'avril. A Bordeaux, ce sont les températures très basses dans la nuit du 26 au 27 avril qui ont causé le plus de dégâts. Fort heureusement, le microclimat dont jouit Quinault par sa proximité avec la Dordogne et sa situation urbaine lui a permis de passer outre les dommages.

Par la suite, la climatologie s'est montrée bien plus clémente, très favorable jusqu'à la fin des vendanges. Les mois de juillet et août ont été très peu arrosés mais avec des températures sans excès, les précipitations du mois de septembre dans la moyenne ont permis une très belle maturité des raisins.



CYCLE DE LA VIGNE



Le débourrement a été plutôt précoce, le 26 mars pour les merlots, le 1er avril pour le cabernet franc et le 6 pour le cabernet-sauvignon. La mi-floraison se regroupe, malgré des conditions très pluvieuses, entre le 22 et le 25 mai pour l'ensemble des cépages sans avoir altéré la qualité.

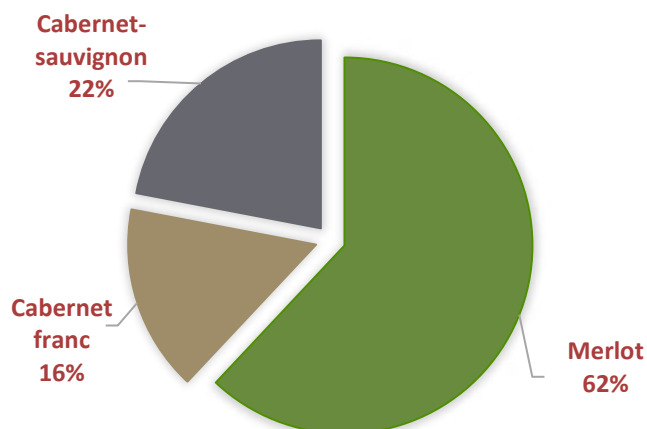
La véraison se déroule entre le 25 juillet et le 1er août selon les cépages. La grande sécheresse de l'été a favorisé un arrêt de croissance précoce et a grandement contribué à l'obtention d'une très belle maturité des baies.

Les vendanges ont duré du 6 au 29 septembre.

VINIFICATION

Mené par l'équipe de Cheval Blanc, le travail au chai est identique à celui du 1er Grand Cru Classé : maturation fraîche, vinification parcellaire, extraction douce, macération longue, remontages manuels et fermentation malolactique en cuve.

L'élevage du vin dure ensuite 12 mois avec soutirages réguliers (tous les 3 mois), dans des fûts de 500 litres neufs (40%) et vieux d'un an (40%), ainsi qu'en foudres (20%).



Date de mise en bouteille : 10 avril 2019

Degré : 13°

DÉGUSTATION

La robe est rouge, profonde, le vin est brillant avec des reflets violacés. Au premier nez c'est le fruit qui domine, avec des arômes de cerise et de griotte.

A l'aération, des notes balsamiques apparaissent, vanille, cacao, caramel. Le nez devient très gourmand. Puis le registre floral se développe sur des notes intenses de violette et aussi un côté poivre noir.

L'attaque en bouche est ample et suave, la bouche est équilibrée et s'allonge avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. L'impression d'onctuosité domine, les tanins sont crémeux et enveloppants.

