



# CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

## 2020

Ce cru saint-émilionnais 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.

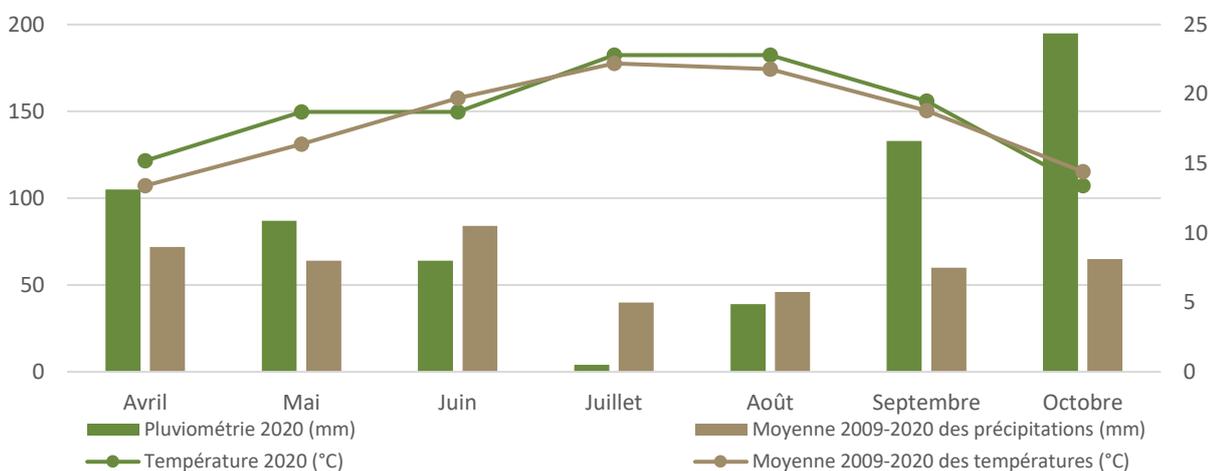
Le travail viticole, la vinification et l'élevage répondent aux mêmes exigences que son aîné. La philosophie œnologique et les convictions viticoles sont les mêmes pour un grand vin qui saura se montrer ouvert et expressif dans son jeune âge, complexe et racé lors de sa garde en bouteille.

### CONDITIONS CLIMATIQUES 2020

L'année 2020 débute par des mois de janvier et février plutôt secs et doux. Le mois de mars est très pluvieux lors de la première décade et étonnamment doux entre le 18 et le 24. Les mois d'avril, mai et juin ont été doux et très pluvieux et ce jusqu'au 20 juin.

Après cette date et jusqu'au 12 août le temps a été extrêmement sec (à peine 4 mm en juillet) et très chaud avec des températures estivales dans l'excès, allant jusqu'à plus de 39°.

Le mois de septembre a continué sur cette dynamique estivale. Sur les journées de vendanges (du 7 au 22 septembre) on a enregistré 9 jours avec des maximales supérieures à 30 degrés.



## CYCLE DE LA VIGNE



Le débourrement de la vigne a été très précoce, il a commencé début mars, pour une moyenne autour du 22 mars. La floraison, précoce, s'est terminée fin mai, sous un temps très pluvieux qui a causé une forte pression mildiou jusqu'à la véraison, impactant fortement les rendements.

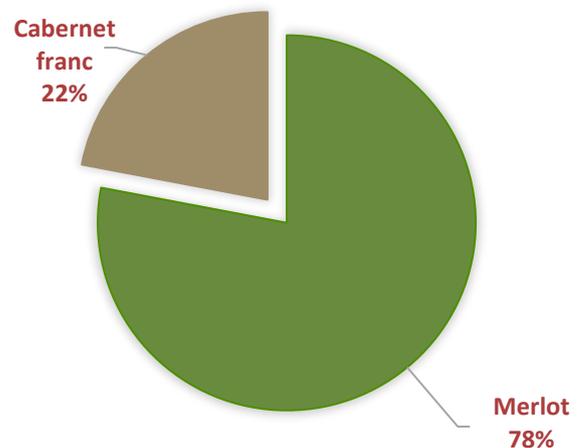
Les vendanges ont été très groupées, sous des conditions clémentes, merlot et cabernet franc se sont enchainés sans interruption. Les cabernets sauvignon ont suivi 5 jours après.

Les vendanges ont eu lieu du 7 au 22 septembre.

## VINIFICATION

Mené par l'équipe de Cheval Blanc, le travail au chai est identique à celui de son aîné : maturation fraîche, vinification parcellaire, levures indigènes, 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 foudres (20hL), des fûts de 500 litres neufs et vieux d'un vin.



*Date de mise en bouteille* : 5 avril 2022

*Degré* : 14°

*Production* : 31 943 bouteilles (en équivalent bouteille, tous formats confondus)

## DÉGUSTATION

Fidèle à la générosité de son millésime, le Château Quinault l'Enclos 2020 propose un bouquet pâtissier, gourmand, rempli de fruits mûrs, de notes d'épices et de tabac blond. Les arômes balsamiques, liés à l'élevage en grands contenants, s'atténueront avec le temps.

En bouche, là encore, la maturité du millésime permet une attaque séduisante, douce et volumineuse. Le vin s'épanouit pleinement en milieu de bouche, puis laisse la place à des tanins plus sérieux en finale, signe d'une belle concentration.