



CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

2021

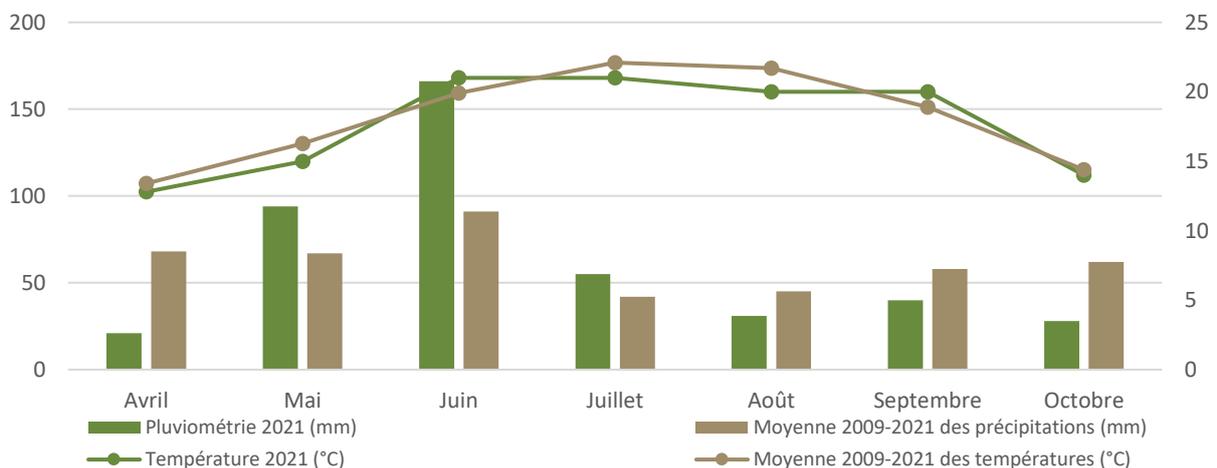
Ce cru saint-émilionnais est assis sur un joli terroir graveleux de 19 hectares en bordure de la Dordogne, au cœur de la ville de Libourne. Depuis maintenant dix ans, il bénéficie des mêmes soins que son grand frère, le Château Cheval Blanc.

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 2021

Le millésime 2021 a été marqué par un fort épisode de gel dès le début du mois d'avril (7 et 8 avril), impactant précocement le potentiel de vendange. Les importantes précipitations au début de saison végétative, en mai (93 mm) et juin (166 mm) ont hélas été propices au développement du mildiou, puis la remontée des températures a entraîné une pousse importante et rapide de la vigne, justement contrôlée par les opérations viticoles menées au bon moment.

Fort heureusement, les conditions climatiques ont été bien plus clémentes à partir de la véraison, cédant à une fin d'été sèche et ensoleillée mais sans excès de températures, laissant les grappes mûrir progressivement jusqu'aux vendanges.



CYCLE DE LA VIGNE



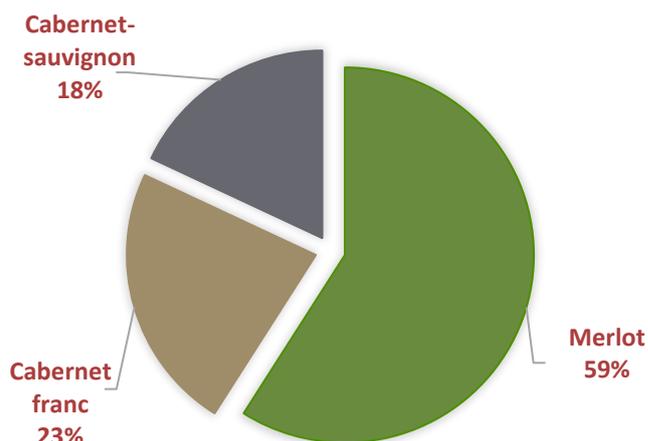
Les terroirs chauds du Château Quinault L'Enclos ont favorisé un début de croissance de la vigne rapide (débourrement fin mars), qui l'a alors rendue très sensible au gel d'avril. Suite à cet épisode, la vigne a redémarré plutôt lentement, puis la croissance a été rapide et ininterrompue sous les hautes températures et les fortes précipitations des mois de mai et juin. Sous une pluie incessante, la floraison initiée début juin a laissé place à d'importantes coulures sur les Merlots du vignoble. Par la suite, les baies nouées ont atteint de jolis volumes jusqu'à la véraison, puis en opposition aux conditions du début du millésime, la longue phase d'évolution entre la véraison et les vendanges, sous un temps sec, a définitivement été favorable à la pleine maturation des raisins.

Les vendanges ont eu lieu du 27 septembre au 14 octobre.

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), majoritairement dans des foudres et des demi-muids (600L), mais aussi dans des fûts de 500 litres neufs (40%) ou vieux d'un an (60%).



Date de mise en bouteille : 4 avril 2023

Degré : 13°

Production : 28 656 bouteilles (en équivalent bouteille, tous formats confondus)

DÉGUSTATION

Le nez expressif et élégant propose un cocktail de fruits rouges, de fleurs (violette), et une séduisante fraîcheur d'un beau classicisme.

En bouche, des tanins sérieux et une acidité sapide structurent la dégustation, toute en allonge. La fraîcheur et la densité du millésime, son élégance, se retrouvent bien dans ce vin qui présente une jolie persistance délicatement épicée.