



CHATEAU DE CÉRON

AOC CERONS

2016

2016 restera dans nos mémoires pour les conditions exceptionnelles qui lui ont donné naissance : déluge en hiver, sécheresse en été, superbe arrière-saison. Ces conditions extrêmes et inédites nous ont fait perdre nos repères, du jamais vu de mémoire de vigneron. Les vendanges se font dans la plus grande sérénité, les raisins botrytisés sont magnifiques.

Commentaire de dégustation :

Nez d'une grande fraîcheur, citron, pêche jaune, miel de bruyère et acidulé. Une belle saveur citronnée et orange amère, franc, tendu. Une grande puissance aromatique.

Vignoble

Assemblage : 88 % Sémillon – 5% Sauvignon Blanc – 5% Sauvignon Gris – 2% Muscadelle

Couleur : Blanc

Appellation : Cérons

Superficie totale du vignoble : 5 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Types de sols : Argilo-graveleux, sous-sol calcaire à astéries marines

Conduite du vignoble : Culture raisonnée.

Vendanges : Exclusivement manuelles par tries successives. Les raisins sont cueillis après sur-maturité et envahissement progressif du Botrytis Cinerea, champignon responsable de la concentration naturelle des raisins (pourriture noble). Les baies botrytisées sont majoritairement récoltées au stade « pourri rôti » afin de trouver un équilibre aromatique et une fraîcheur caractéristiques des vins de Cérons.

Technique de vinification

Vinification : Pressurage très lent par paliers croissants et extraction des arômes pelliculaires. Débourage puis entonnage et démarrage de la fermentation naturelle en barriques.

Élevage : En barriques pendant 2 à 3 ans.

Mise en bouteille : Au Château.

Degré alcool : 13,5% vol.





CHATEAU DE CÉRON

L'avis de la presse

JAMESSUCKLING.COM 

Sweet and flavorful with botrytis spice and mushroom powder. Medium body. Flavorful finish. Shows potential.
JAMES SUCKLING. Note: 90-91/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Lots of throb and interest here. Lighter and more fragile than any typical Sauternes. Medium sweet rather than really intense. But full marks for effort and history.

JANCIS ROBINSON. Note: 16/20

 **LE FIGARO VIN**

Robe paille dorée. Le vin est souple et charmant, joli milieu de bouche moelleux, finale de foin coupé. 0-10 ans
BERNARD BURTSKY – LE FIGARO 15,5/20