



Millésime 2018

AOP Haut-Médoc

Classé Cru Bourgeois Exceptionnel au millésime 2018. Propriété certifiée HVE3 en Juillet 2018. Agriculture raisonnée. Propriétaire : famille Cruse. Gérante : Armelle Cruse. Directeur Technique : Gérald Verrac. Oenologue Conseil : Axel Marchal.

Le vignoble

24 hectares d'AOP Haut-Médoc. Nature du sol : principalement argilo-calcaire. Age des vignes : la parcelle la plus ancienne date de 1959, la plus jeune de 2016.

Le millésime

"Le printemps, particulièrement pluvieux et marqué par de violents épisodes de grêle, a d'abord suscité de vives inquiétudes. Puis, des conditions estivales exceptionnellement sèches et ensoleillées se sont installées, de façon providentielle, à partir de la mi-juillet pour perdurer jusqu'à la fin octobre. Les craintes initiales se sont alors progressivement dissipées pour laisser place à un optimisme sincère à l'approche des vendanges, et enfin à un réel enthousiasme à l'issue des vinifications ." (L. Geny, A.Marchal, bordeauxraisins.fr, 2018).

Les vendanges

Ont eu lieu du 27/09/18 au 16/10/18. Rendement moyen de 40hl/ha.

Le vin

La robe est rubis, brillante. Le nez est délicat et présente des notes de fruits frais : cassis, fraises. L'attaque est ample, fraîche, le milieu de bouche est délicat, la finale est velouté accompagnée de jolis tanins. 85% merlot 15% cabernet sauvignon.



Dégustation

90 pts JamesSuckling.com "The currant and mocha character to this is appealing. Medium body, dusty tannins and a medium fruity finish. Drinkable now, but better in a year or two."

89/100 Marcus del Monego MW "Purple red with violet hue and black core. Elegant nose with ripe fruit and mild spices. Discreet roasting aroma in the background. On the palate juicy fruit, ripe tannins, mild spices, well balanced with good length."

94/100 Terre de Vins n°59 - Mai / Juin 2019 "Le nez crayeux est sur la fraîcheur et la pureté du cassis. L'attaque est explosive témoignant d'une belle maturité et d'une sensation de dilution très digeste. La structure tannique est fine. Le choix du tri optique - Pellenc - a été décisif, judicieux, pour ne conserver que le meilleur."

Septembre 2020 - Médaille d'Argent, Concours Mondial de Bruxelles.

RVF, septembre 2022, "Un Cru Bourgeois Exceptionnel d'excellence. Le nez est délicat, sur les fruits rouges. En bouche, les tanins sont veloutés. Un vin équilibré dans lequel la pureté du fruit prime sur le boisé."