



Millésime 2021

AOP Haut-Médoc

Classé Cru Bourgeois Exceptionnel au millésime 2018. Propriété certifiée HVE3 en Juillet 2018. Agriculture raisonnée.

Propriété certifiée HVE3 en Juillet 2018.

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

Après une année mouvementée : un épisode de gel important le 26 avril qui a emporté une partie de la récolte, un mois de juillet pluvieux mais des conditions de récolte correctes, nous avons opéré une sélection stricte dans les merlots. Concernant les cabernets sauvignons, ils se sont montrés racés et fins. 12,5% vol. 85% merlot 15% cabernet sauvignon.

Les vendanges

Ont eu lieu du 29/09/21 au 09/10/21. 8 jours de récolte.

Rendement moyen de 40hl/ha.

Le vin

Nous nous sommes concentrés sur une viticulture plus vertueuse et une vinification en douceur des vins en effectuant une sélection importante sur les presses et un assemblage minutieux des lots avant élevage. Ainsi, nous avons été très sélectifs avec toutes nos parcelles de merlots. Les cabernets sauvignons ont été intégrés pour la première fois à hauteur de 40% dans le grand vin.

Commentaire d'Axel Marchal - notre consultant :

“Un vin **brillant**, une couleur qui vieillira bien.

Au nez, **des arômes de fruits rouges et noirs** ; framboises, mûres grâce à la fraîcheur de l'été 2021 : potentiel d'un beau bouquet.

En bouche, l'attaque est franche, **fraîche**, un milieu de bouche crémeux, **continu**. Une finale **enrobée**, savoureuse, soutenue. Une **structure** présente grâce à l'apport des vins de presses.

Un retour aromatique fruité : ce vin charmeur termine comme il a commencé.”



Dégustation



Les notes du millésime 2021

Terre de Vin : 93/100

“Expressif et sur des notes éclatantes de fruits noirs (mûre sauvage, cassis), ce vin, généreux, se donne avec une belle concentration. La structure est droite, le vin équilibré sans manquer de puissance tout en gardant la fraîcheur du millésime. On peut déjà lui prédire un bel avenir.”

Jonathan Chicheportiche Vert de Vins magazine - 90/100



Dégustation

Commentaire d'Axel Marchal :

“Un vin **brillant**, une couleur qui vieillira bien.

Au nez, **des arômes de fruits rouges et noirs** ; framboises, mûres grâce à la fraîcheur de l'été 2020. Potentiel d'un beau bouquet.

En bouche, l'attaque est franche, **fraîche**, un milieu de bouche crémeux, **continu**. Une finale **enrobée**, savoureuse, soutenue. Une **structure** présente grâce à l'apport des vins de presses.

Un retour aromatique fruité : ce vin charmeur termine comme il a commencé.”