



CHÂTEAU LE THIL BLANC 2011

Vignoble

Superficie : 3,08 ha

Encépagement : 50 % Sauvignon blanc, 50 % Sémillon

Type de Sol : Graveleux sur sous-sol argilo-calcaire

Assemblage

60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc

Vendanges

Manuelles par tris successifs (2 à 3 passages)

Rendement : 30 hl/ha

Vinification

Pressurage direct par pressoir pneumatique inox, suivi d'un débouillage statique à froid en cuve inox (10°C pendant 24h).

Fermentations en barrique (30% de bois neuf de chêne du centre de la France), élevage sur lies avec bâtonnage pendant 8 à 10 mois.

Mise en bouteille ultra-moderne, sous gaz neutre, sans collage avec une légère filtration si le millésime le demande.

USA: James Molesworth - Wine Spectator: 90-93

A lively, taut, herb-driven style, with nervy thyme, asparagus and chalk notes that are all cut today. There's a whiff of smoke on the finish, with latent richness that emerges slowly with time in the glass.

USA: James Suckling: 90

A pretty and refined white with lemon meringue and sliced apples. Medium to full body, with fresh acidity and a clean finish.

2011, une climatologie caractéristique : été au printemps, automne en été, été en automne...

Le millésime 2011 se décompose en deux grandes phases climatiques opposées très importantes pour les caractéristiques des raisins blancs : une première phase précoce, chaude et sèche, induisant un millésime précoce ; puis un été maussade avec des températures fraîches garantant d'une maturation lente et de la préservation de l'acidité des raisins.

Ces deux phases sont la clé du millésime pour les vignerons qui ont su aider leurs plantes et protéger les raisins dans un premier temps pour ensuite attendre de bonnes maturations lentes et continues.



Les vendanges de blancs ont débuté très tôt le 25 août, avec de très belles journées ensoleillées et se sont étalées pendant deux semaines. Nous avons patiemment attendu le parfait équilibre des raisins, ne récoltant que le matin à la fraîche, par tris successives, par entité terroir. Nous avons ensuite refroidi les baies pour les pressurer sous gaz inerte très délicatement...nous avons mis tout notre savoir-faire pour respecter ces grands raisins.

Commentaires de Fabien Teitgen

Le Château Le Thil Comte Clary Blanc 2011 a une couleur jaune pâle brillante.

Le nez révèle une belle et élégante aromatique de Sauvignon blanc frais (agrumes, citron vert, pamplemousse blanc) complétée par les notes plus grillées (fruits secs, brioches) du Sémillon.

La bouche est équilibrée avec une belle vivacité et une bonne matière. La majorité de Sémillon n'entache en rien la tension et la fraîcheur de la bouche. Celle-ci est équilibrée, tendue et longue.

L'aromatique en bouche retrouve ce succulent mélange, élégant et complexe de nos deux cépages pour une belle harmonie d'arômes.

Ce vin vous ravira dès 2013 avec poissons, fruits de mer, viande blanche, etc.