



CHÂTEAU LE THIL ROUGE 2010

Vignoble

Superficie : 8,6 ha

Encépagement : 7 ha Merlot, 1,6 ha Cabernet Sauvignon

Type de sol : Argiles sur calcaire

Vendanges

Effeuilage manuel côté Est, éclaircissage si nécessaire, vendanges manuelles avec tri dans la vigne et au chai

Rendement : 45 hl/ha

Assemblage

70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

Vinification

Technique de vinification dans la pure tradition bordelaise, fermentation alcoolique entre 26 et 28° C en cuves inox avec thermorégulation électronique, cuvaison (fermentation + macération) de 4 à 6 semaines suivant le potentiel qualitatif de chaque cuve, fermentation malo-lactique à 20° C.

Elevage en barriques de chêne du centre de la France pendant 12 mois (30 % de bois neuf)

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

Second vin :

« Reflets du Thil » (100% Merlot)

Notes du millésime 2010 :

USA : Robert Parker : 91-93

A stunning sleeper of the vintage, this blend was made by winemaking consultant Stephane Derenoncourt. The wine's 14.5% alcohol tells you something about its amazing richness and intensity. Aromas of smoke, lead pencil shavings, sweet kirsch and black currants soar from the glass of this medium to full-bodied, opulent, fleshy wine. Some tannin lurks beneath the surface, but the overall impression is one of opulence and extravagance. Drink this beauty over the next decade or more.

USA : James Molesworth - Wine Spectator : 90-93

An attention-getter, with supervivid raspberry and blueberry fruit coursing along a racy graphite edge. There's solid flesh, but this is really lengthy and driven. A major turnaround going on at this estate.

UK : Jancis Robinson : 17



Black! Sumptuous balance of super-ripe fruit and structure and freshness. Round and easy and apparently effortless – in terms of enjoying it. Only on the end does one become aware of the fine tannins and the need to keep this. Very distinctive. Dry but not drying end.

2010, sécheresse et fraîcheur climatique : la maturité optimale

La comparaison des données climatiques de la station météorologique de Smith Haut Lafitte révèle :

- des sommes de température estivales proche de l'été 2009 (962°C contre 982°C) mais beaucoup plus frais que 2005 (1052°C)
- de très faibles précipitations de mars à août 2010 (267mm), sécheresse proche de 2005 (227mm).

Ces conditions climatiques ont été idéales pour la maturation des raisins et pour leur équilibre. La sécheresse a favorisé un arrêt de croissance précoce, une longue phase de maturation, de petites baies concentrées. La fraîcheur des températures a préservé un bon niveau d'acidité, gage des grands millésimes classiques de Bordeaux.

Les vendanges de rouge ont débuté tardivement avec les parcelles de Merlot le 4 octobre pour finir avec les Cabernets Sauvignons le 18 octobre. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions climatiques, sèches. Nous avons donc ramassé sans contrainte, des raisins d'excellente qualité, mûrs et sains.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le château Le Thil Rouge 2010 a une belle couleur rouge très sombre.

Le nez déjà expressif est dominé par des fruits rouges et frais, des notes plus florales de violette et une petite touche de fumée.

La bouche est dense et onctueuse : on retrouve les merlots de ce terroir argilo-calcaire avec une belle profondeur et une belle richesse. La bouche est alors rééquilibrée par les 30 % de Cabernets Sauvignons qui lui assurent sa tension, sa longueur, sa complexité. Le Château Le Thil Rouge 2010 présente donc un bel équilibre avec un joli « croquant », une belle suavité, et une bonne longueur. L'aromatique de la bouche se révèle plus complexe qu'au nez avec des fruits rouges mûrs, des fruits noirs, des épices et une petite pointe de craie.

Ce vin ravira les amateurs éclairés avec des viandes rouges grillées, en sauce.