

Château Le Thil

rouge 2016

Pessac-Léognan



Vignoble de 8 ha (7 ha Merlot, 1 ha Cabernet Franc) de terroir argilo-calcaire.

Conduite du vignoble suivant notre approche en Bio Précision.

Rendement : 30 hl/ha.

Assemblage
100 % Merlot

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

Élevage 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.

A déguster en 2019 - 2026.

Le millésime 2016:

L'année 2016 est une année en trompe l'œil avec une météo plutôt capricieuse qui nous a fait craindre le pire pour la qualité de notre récolte : débourrement précoce, flirt avec le gel en avril, mai-juin chaud et humide avec des attaques de mildiou, été chaud et sec, et finalement de superbes conditions pour les vendanges. Le terroir argilo calcaire du Château Le Thil a très bien amorti ces excès climatiques, limitant le stress hydrique permettant une maturation longue et complète des raisins.

Nous avons ramassé ces raisins, assez tard, début octobre, avec de très beaux équilibres, une grande concentration, des tanins bien mûrs et une grande acidité.

Nous nous sommes régalés à ramasser ces raisins parfaitement mûrs et équilibrés, dans ces belles conditions climatiques...

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Le Thil Rouge 2016 est très sombre presque noir. Le nez est déjà assez expressif avec un élégant mélange de fruits rouges et noirs, qui se révèle à l'agitation avec des framboises, des cerises noires, des mûres, et quelques notes plus florales de violette.

La bouche est une signature de ce terroir, la trame tannique et la fraîcheur des argiles associés à la maturité et la rondeur de l'exposition Sud du vignoble: le mélange des extrêmes (sol froid exposition chaude) fonctionne parfaitement cette année. Le vin est dense, onctueux, charmeur mais aussi dynamique, long et frais. La bouche nous donne une sensation douce et concentrée au début et celle-ci est excessivement longue portée par la trame tannique et la fraîcheur de l'acidité. La fin de bouche est très longue révélant des notes de fruits rouges et noirs, de fleurs, d'épice douces et en finale une note de craie

Un très joli vin à boire à partir de 2020.

Notes de dégustation en bouteille:

Antonio Galloni – Vinous 93

En Primeurs:

Robert Parker's Wine Advocates 89-91

James Suckling 92-93

Decanter 90