

Vieux Château Certan

2009

*L*a Faculté d'Œnologie de Bordeaux nous le rappelle à l'envi, «pour donner un millésime parfait de vin rouge, le cycle végétatif de la vigne doit remplir cinq conditions successives.»



Avec 2009, toutes ces conditions ont été remplies une à une avec la régularité d'un métronome. Un vrai hiver suivi d'un printemps superbe, ni trop chaud ni trop humide, ont permis un débourrement homogène et normalement précoce. L'été, chaud et sec, mais sans exagération nous a amenés vers une récolte très saine, et d'un rendement prévisible plutôt faible. C'est alors, qu'une semaine avant la date prévue des vendanges, une forte pluie a permis de parfaire la maturation des peaux de raisins et d'augmenter le volume vers un rendement satisfaisant.

Le millésime 2009 est équilibré, concentré et chaud sans être puissant. Les merlots sont denses, vincteux, suaves, pleins et racés, ils roulent en bouche. Les quelques cabernets francs retenus en premier vin, tout en dentelle, sont mûrs, complexes, sapides et persistants. Les cabernets sauvignons sont vifs, délicieux, savoureux. Même en faible proportion, ils apportent la touche de fraîcheur indispensable à l'assemblage final.

Le Vieux Château Certan 2009, d'un rendement légèrement supérieur à 40 hectolitres/hectare s'annonce par la composition de son assemblage comparable à l'excellent VCC 1998.

Vendanges : 2 semaines, du 21 septembre au 2 octobre 2009.
Assemblage : 88% merlot, 6% cabernet franc et 6% cabernet sauvignon.

Le 2009 est un grand vin de garde dont on pourra ouvrir les premières bouteilles dans dix ans et conserver les autres une bonne vingtaine d'années voire plus.

Alexandre Thienpont



*T*he Bordeaux wine faculty never ceases to remind us: «to make a perfect vintage in red wine, the vine growing season must fulfil five successive conditions.»

In the 2009 vintage, each of these conditions was fulfilled, one after the other, with clockwork precision. A real winter and then a superb spring, neither too hot nor too wet, brought about an even and normally early budding of the vines. The summer was hot and dry, but never excessively so, helping the grapes to remain in excellent health at an expectedly quite small crop size. Then, one week before the harvest was due to start, heavy rain fell, enabling the skins of the berries to complete ripeness and increasing the potential crop size to a satisfactory level.

The 2009 is balanced, concentrated and warm without being powerful. The Merlot is dense, rich, smooth and full and shows breed. It rolls around the tongue. The small amount of Cabernet Franc chosen to go into the first wine is all finesse and delicacy. It is ripe, complex, packed with flavour and very long on the palate. The Cabernet Sauvignon is lively, delicious and savoury. Even though the proportion in the blend is small, it brings a touch of freshness that is essential to the final blend.

The 2009 Vieux Château Certan, with a yield of slightly over 40 hectolitres per hectare, resembles in its blend composition, the excellent VCC 1998.

*Harvest: 2 weeks, from September 21 to October 2, 2009.
Final blend: 88% Merlot, 6% Cabernet Franc and 6% Cabernet Sauvignon.*

2009 will be a long-ageing wine, the first bottles of which can be enjoyed in ten year's time, and the rest of which may be cellared a good twenty years or so more.



Vieux Château Certan

POMEROL

2009

