



CHATEAU QUINTUS



Millésime 2020

Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989) alors que nous entamons notre premier confinement pour lutter contre la propagation du Covid-19. Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin jusqu'à la mi-août s'installe une période exceptionnellement chaude, sèche et sans pluie, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les températures sont supérieures aux normales de saison, elles sont difficiles à supporter pour les vendangeurs qui portent un masque, mais elles sont parfaites pour achever la maturité de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuiviers à parfaite maturité et dans de très bonnes conditions sanitaires.

Quelques données

Date de Vendanges Du 11 au 25 septembre
Assemblage Merlot Noir : 84,7 % ; Cabernet Franc : 15,3 %
Fûts neufs 32,9 %
Degré Alcoolique 15,2 % (provisoire)

Note de dégustation

Belle couleur pourpre et sombre. Le vin présente un premier nez intense et fruité. Les notes boisées vanillées se mêlent, à l'agitation, aux fruits noirs mûrs. Un caractère épicé suit et donne une belle complexité. L'attaque est souple et soyeuse puis, le vin avance sur une trame tannique fine et serrée. Le charnu persiste, les goûts de fruits se mêlent aux goûts boisés et rendent le vin très séduisant. Sans être d'une grande densité, ce Dragon de Quintus est particulièrement délicieux et agréable.

