



CHATEAU QUINTUS



Millésime 2021

Le Climat

La saison 2021, moins précoce que les dernières années, a été marquée par un hiver très doux et un épisode de gel au mois d'avril dont l'impact a été heureusement limité par le terroir de coteaux très ventilés de Château Quintus. 2021 mit d'autant plus en relief la force du terroir de Quintus avec un mois de juin pluvieux, où le promontoire calcaire, par sa topographie et le drainage naturel des sols, permit de protéger la vigne des aléas climatiques et maladies cryptogamiques.

Après un mois de juillet relativement frais où l'évolution des raisins s'est faite doucement, le mois de septembre marqua une nette accélération de la maturation avec des journées chaudes et ensoleillées très bénéfiques pour la maturité. Les vendanges ont débuté le 24 septembre dans de très bonnes conditions. Le terroir de Quintus fit son œuvre et permit d'obtenir une belle récolte et des raisins à maturité avec une belle matière. Comme chaque année, un tri minutieux a été réalisé à la fois dans les parcelles et au chai.

Cette année, il a fallu adapter la vinification à la matière première en privilégiant des extractions douces et une vinification à basse température pour un millésime qui, au moment des vendanges, s'annonçait plus classiques que les deux précédents.

Quelques données

Assemblage Merlot : 68,2 % ; Cabernet Franc : 31,3 %
Malbec : 0,5 %

Barriques neuves 36 %
Degré Alcoolique 13,4 %

Note de dégustation

Très belle couleur rubis avec des reflets violets. Le premier nez est dense, mûr, un peu réservé. L'agitation révèle une très belle complexité et confirme la maturité des fruits avec des notes de violette. L'attaque est large et savoureuse avec de la pulpe. Puis le vin évolue, sans faille, grâce à des tannins développés et serrés.

Ce Quintus laisse une superbe sensation de légèreté fruitée et de concentration maîtrisée, sans dureté. Belle persistance.

