

CHATEAU LA CONSEILLANTE 2021



Superficie: 11,8 hectares
Propriétaire: Famille Nicolas
Gérants: Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas
Directeur: Marielle Cazaux



Composition du sol: 60 % d'argile grise & 40 % de graves sableuses
Encépagement: 80 % merlot & 20 % cabernet franc
Âge moyen des vignes: 35 ans



Vendanges: Merlot du 28/09 au 01/10 - Cabernet Franc 06/10 et 12/09 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaision de 27 jours, 7 % de la production en vinification intégrale.



Cuvier: 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Elevage: 70 % en barriques neuves de chêne français - 27 % en barriques d'un vin - 3 % en amphores
Durée: 16 mois



Le millésime 2021 a débuté dans la douceur mais aussi avec une certaine humidité, l'hiver étant marqué par des températures plus élevées que la moyenne et surtout une pluviométrie bien plus abondante. Le premier grand tournant du millésime a été au début du printemps, avec un épisode de « goutte froide » qui a provoqué un gel d'hiver, dans la nuit du 7 avril. Les températures fraîches qui se sont maintenues de mars à mai ont entraîné un décalage dans le cycle végétatif par rapport aux trois derniers millésimes. Entre mai et juin, la pluviométrie a atteint 250 mm. Des précipitations qui, avec le redoux des températures, ont demandé à nos équipes une attention de chaque instant. Cette exigence s'est prolongée durant toute la période estivale : si les mois de juillet et août ont été marqués par des baisses de précipitations, ils ont surtout été plus frais que les moyennes décennales. La véraison des merlots s'est avérée lente (entre fin juillet et mi-août), tandis que celle des cabernets a été plus rapide, vers le 18 août, ces derniers changeant de couleur rapidement grâce à l'alimentation hydrique de l'été. Comme souvent à Bordeaux, la fin de l'été et le début de l'automne se sont avérés salutaires : le mois de septembre s'est montré moins humide et plus chaud que d'habitude, tandis que le mois d'octobre s'est avéré un peu plus frais mais nettement plus sec que les normales.



Un vin fruité, crémeux et assez concentré. 2021 est un millésime de texture et d'éclat de fruit, avec une trame tannique délicate.

De la fraîcheur, du juteux, un caractère digeste et élégant qui n'est pas sans rappeler 2012, voire même 2016 sous certains aspects, à La Conseillante. L'équilibre entre le degré d'alcool, autour de 13°, et le bon niveau d'acidité confère un très bon potentiel de garde à ce millésime qui surprendra plus d'un dégustateur.



2021 en chiffres:

Assemblage:

85 % merlot & 15 % cabernet franc

Rendement: 39 hl/ha

Alcool: 13,3°

Acidité totale: 3,2 g/L

pH: 3,6