Dégustation de Prestige
Château Talbot

Jeudi 18 Février 2016

Cercle diVin

Dégustation de Prestige
Château Talbot

Jeudi 18 Février 2016

Château Talbot

En remontant le temps . . .

L'histoire de ce cru est riche. Il porte le nom du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, gouverneur de Guyenne, vaincu à la bataille de Castillon en 1453.
En 1855, lors du classement des crus du Médoc et des Graves commandé par l'Empereur Napoléon III, le Château Talbot est promu quatrième cru classé de Saint-Julien. En 1917, le domaine est acquis par Désiré Cordier. Son fils Georges puis son petit-fils Jean succéderont à la destinée de cette propriété. Sous leur impulsion, Talbot s'imposera comme l'un des crus les plus célèbres du bordelais.

Lorsque Jean Cordier décède à l'automne 1993, ses filles Lorraine et Nancy, prennent en main les rênes de ChâteauTalbot. Enrichies des gestes et du savoir-faire des générations qui les ont précédées, toutes deux s'accorderont pendant plus de 15 ans pour faire vivre ce grand cru avec tout le talent et le respect qu'il mérite jusqu'à la disparition de Lorraine au printemps 2011.

Aujourd'hui Nancy Bignon Cordier et son mari Jean-Paul Bignon poursuivent l'histoire de Talbot, une longue histoire qui unit passionnément le destin d'une famille à celui d'un vignoble. La direction générale du Château est assurée par Jean-Pierre Marty depuis septembre 2006, épaulé par une équipe technique dirigée par Christian Hostein, débauché en 1981 par Jean Cordier aux célèbres voisins de Latour. Propriétaires et équipe dirigeante sont entouré des précieux conseils de l'oenologue Jacques Boissenot et de Stéphane Derenoncourt, l'un des plus influents consultants du vignoble Girondin.
Depuis 2010 d'importants travaux de réfection ont été entrepris pour permettre à Talbot de perpétuer son histoire en s'adaptant et en se dotant d'une technologie de pointe, nouveau chai pour château Talbot et le second vin Connétable de Talbot, nouveau chai également pour accueillir les 100 barriques de Caillou blanc, des investissements de plus de 8 millions d'euros, à la hauteur de ce terroir exceptionnel !

Un Chai à barriques futuriste très Original

Avec ses nombreux piliers en forme de branches d'arbres soutenant un plafond de métal, le nouveau chai de Talbot s'inscrit dans le modernisme, le spectaculaire. Sombre, grand, immense même, totalisant 2500 mètres carrés éclairé par un firmament d'étoiles incrustées dans ce plafond miroir.Aux pieds de cette charpente de piliers métaliques reposent les barriques bordelaises remplient de la dernière récolte et dont l'image se reflète à l'infini dans le plafond et sur les murs . Les architectes bordelais Nairac et Vacheyrout ont réussis là quelque chose d'unique, faisant preuve de créativité et d'imagination. Pas moins de 1800 barriques reposent dans cette ambiance monacale.

Il s'agit d'un sol maigre, chaud, et filtrant. Pour atteindre l'expression la plus aboutie de ce terroir, Alfred Tesseron a impulsé une sévère politique de gestion parcellaire. Une vigilance affinée d'année en année s'exerce pratiquement au rang près. La philosophie affichée est d'intervenir le moins possible, mais le plus naturellement possible dans le vignoble.

Le Vignoble

C'est sur le plateau de Saint-Julien-Beychevelle où brille l'estuaire, que se dresse le Château Talbot, au milieu d'un océan de vignes voisinent de Léoville-Poyferré et de Gruaud-Larose. Son homogénéité géologique en fait un Cru d'exception dans le Médoc, son vignoble de 110 ha s'étend sur des croupes graveleuses dominant la Gironde dont les pentes drainantes invitent les précipitations à s'éloigner. L'encépagement est classique pour l'appellation, le cépage Cabernet-Sauvignon planté à 68% y occupe une place importante, le reste étant complété par 28% de Merlot et 4% de Petit Verdot. Château Talbot est planté en vignes rouges sur 105 ha tandis que 5 ha de vignes blanches sont vouées à la production du fameux «Caillou Blanc», un vin blanc de grande qualité.

Le Vin

Le vin de Château Talbot incarne pour beaucoup l'idéal des vins de Saint-Julien, alliant la précision, l'opulence à l'élégance, la subtilité au raffinement. Souvent de belle couleur rubis sombre, sa sève profonde, sa suavité et son bouquet généreux en font un vin racé, délicieusement classique.

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2011

Caractères du Millésime

Après un hiver dont l'impressionnante pluviométrie restera dans les annales, la vigne a bénéficié durant son cycle végétatif de conditions météorologiques plutôt sèches.
Les températures sont quant à elles restées à un niveau moyen, ce qui a décalé les vendanges d'une semaine par rapport à l'année précédente.

La floraison rapide et homogène se déroule fin mai, sous des conditions climatiques idéales.
Il en sera de même pour le mois de juin, sec et ensoleillé.
Après un mois de juillet frais et humide, le beau temps s'installe durant le mois d'août.
En septembre, les températures sont moyennes, on atteindra les températures maximales de 25° seulement pendant 6 journées.

Dans ces conditions, la date de récolte n'a pratiquement pas été influencée par les quelques pluies de fin septembre et début octobre. Ceux qui auront attendu la maturité optimale auront profité au maximum du véritable été indien qui s'était installé sur la région.

Le millésime 2001 a produit un vin aux vertus étonnantes de fraîcheur, de pureté, de fruits et de complexité au nez. Il est caractérisé par la finesse des Cabernets et la suavité caressante des Merlots.

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 01 au 13 octobre
Assemblage final :	55% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Rendements :	52hl/ha
Distinctions :	R. Parker 89+/100 Revue du Vin de France 17/20 Bettane & Desseauve 17/20

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2010

Caractères du Millésime

Sur le plan climatologique, la période végétative, allant de début avril à fin septembre, est la plus sèche jamais connue depuis 1949. Ce manque d'eau a pour conséquence d'engendrer un phénomène de déshydratation en concentrant les éléments constitutifs de la baie de raisin et d'obtenir des valeurs quantitatives jamais atteintes, notamment sur la richesse en sucre.

Ces conditions climatiques ont été idéales pour une maturité complète tout en préservant l'acidité caractéristique des grands millésimes de Bordeaux. La sècheresse a induit un arrêt de croissance précoce et donc une longue et lente maturation ; les tanins ont eu tout le temps nécessaire à une maturité totale: des rafles rouges, des pépins bruns et croquants sont les signes qui ne trompent pas d'une grande maturité polyphénolique !

La fraîcheur des nuits d'été ont favorisé l'accumulation des anthocyanes et, de ce fait, les vins rouges de 2010 sont les plus colorés de ces dernières années.

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 29 septembre au 15 octobre
Assemblage final :	62% Cabernet-Sauvignon, 33% Merlot, 5% Petit Verdot
Rendements :	45hl/ha
Distinctions :	R. Parker 94/100 Revue du Vin de France 17/20

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2009

Caractères du Millésime

Le début du cycle végétatif a été pluvieux, suivi d'une longue période de sècheresse de la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre. Après deux jours de pluie, les 19 et 20 septembre, un temps sec et remarquablement stable s'est à nouveau installé jusqu'à fin octobre. Les mois de juin, d'août et de septembre furent assez chauds et ont alterné avec des nuits remarquablement fraîches. La floraison et la véraison ont été groupées. La sécheresse de juillet et d'août a été un facteur de concentration. Les températures douces d'août et de septembre ont permis d'atteindre une excellente maturité.Les nuits fraîches de juillet, août et septembre ont préservé la fraîcheur et la qualité aromatique. La conjonction de ces trois conditions caractérise un très grand millésime. Les températures du millésime 2009 se rapproche de 2005 et pour les précipitations de 2000. Deux belles références sur ces points cruciaux pour les maturations ! Les travaux viticoles précis, l'équilibre sol plante, l'enracinement profond des vignes a conduit à un arrêt de croissance au 20 juillet et à une belle et longue maturation des raisins.

Les premières impressions qualitatives des dégustations de raisins se sont vite confirmées avec des vins noirs, denses avec des expressions aromatiques puissantes, très complexes et élégantes des fruits rouges, de fruits noirs d'épices, d'herbes aromatiques, de cèdre, de réglisse, de girofle, de graphite… La nature n'est pas la seule responsable de la qualité exceptionnelle du millésime, une sélection impitoyable a permis aux raisins des plus grands terroirs d'atteindre un niveau exceptionnel de concentration, de finesse, d'équilibre et de fraîcheur. Les cabernets n'ont d'équivalent qu'en 2005, mais ils sont plus tendres.

Le Château Talbot 2009 est un vin hors norme, rappelant la suavité des 1995 et la magnifique mâche des tanins des 1996

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 29 septembre au 13 octobre
Assemblage final :	65% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Rendements :	48hl/ha
Distinctions :	R. Parker 92-94/100 Revue du Vin de France 17/20

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2008

Caractères du Millésime

Le millésime 2008 est un millésime tardif aux conditions de maturation classique. Bordeaux renoue avec son climat océanique médocain. Le mois de mai est doux et pluvieux favorisant une forte pression du mildiou. A la floraison, les températures sont froides avec quelques averses printanières. Les températures remontent au mois d'août et l'ensoleillement, particulièrement important, perdure jusqu'en septembre avec un été indien sec et chaud.

Un travail minutieux de la vigne a permis aux cépages dits tardifs, tel que le Cabernet-Sauvignon, de s'exprimer de façon exceptionnelle. Les conditions fraîches et ventilées de l'été 2008 ont apporté à ce millésime fraîcheur et vivacité. Tandis que la deuxième quinzaine de septembre, particulièrement sèche, a donné concentration et complexité aromatique. L'acidité des raisins restera assez élevée.

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 24 septembre au 15 octobre
Assemblage final :	75% Cabernet-Sauvignon, 22% Merlot, 3% Petit Verdot
Rendements :	42hl/ha
Distinctions :	R. Parker 89-91/100 Revue du Vin de France 17/20

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2007

Caractères du Millésime

«L'hiver particulièrement doux et sec a entraîné un débourrement précoce de la vigne, en avance d'au moins quinze jours par rapport à une année moyenne comme 2006. Puis le printemps a été, comme d'habitude, contrasté : mars doux et humide ; avril très chaud et très sec ; mai doux et très pluvieux ; juin à peu près normal, juste un peu plus humide que la moyenne. La floraison a donc été étalée, mais sans coulure significative. Tant de petits et de grands millésimes ont en fait commencé de la sorte …

A partir de fin juin s'est établi durablement un temps frais et relativement peu ensoleillé, caractérisé par des pluies fréquentes qui ont donné une impression générale « d'été pourri » Ces conditions ont été très favorables au mildiou, heureusement bien mieux maîtrisé aujourd'hui qu'autrefois, ainsi qu'à la croissance des vignes qui n'ont cessé de pousser jusqu'à la fin du mois d'août. Les vignerons commençaient à s'inquiéter un peu, tout en sachant par expérience qu'un retournement de situation, quelques semaines avant les vendanges, n'est pas inhabituel…

L'heureuse surprise fut un fantastique mois de septembre, chaud et très sec : tant de bons millésimes ont connu un tel scénario ! Ce grand beau temps s'est même longuement poursuivi en octobre et a permis de vendanger très tard des parcelles enfin arrivées à maturité à l'issue d'un cycle végétatif d'une longueur record.

2007 est un de ces millésimes où se sont succédé l'inquiétude, l'angoisse parfois, l'espoir, l'enthousiasme, le doute et enfin la sérénité . . .

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 21 septembre au 10 octobre
Assemblage final :	66% Cabernet-Sauvignon, 31% Merlot, 3% Petit Verdot
Rendements :	47hl/ha
Distinctions :	Wine Spectator 87-90/100 Betanne & Desseauve 15/20

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2006

Caractères du Millésime

L'hiver sera assez froid, on enregistre des températures descendant jusqu'à -7° en décembre et janvier, stagnant même vers les -2° début mars.
Le mois de mai est marqué par des passages pluvieux et des période ensoleillées. La demi-floraison se situe entre le 2 juin pour les Merlots et le 8 juin pour les Cabernets-Sauvignons.
La semaine de floraison des Merlots est froide. Elle est suivie par une semaine très chaude au cours de laquelle les Cabernets-Sauvignons fleurissent. Cette succession froid, chaud engendre jusqu'à 15% de coulure dans tous les cépages.

Juillet fut caniculaire et sec favorisant un arrêt précoce de la végétation et une maturation précoce qui fut ralentie en août avec un temps pluvieux et frais. Les températures élevées de début septembre relancèrent la maturation. Les raisins furent récoltés dans d'excellentes conditions juste avant les pluies d'octobre, présentant
une richesse polyphénolique et anthocyanique jamais atteinte. Les Merlots sont opulents et riches en sucre et les cabernets mûrs aux tanins polis par l'alternance des nuits fraîches et des journées où le thermomètre dépassa souvent les 22°C. Ce millésime offre des vins à la vivacité certaine associée à une trame tannique bien bâtie et élégante.

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 21 septembre au 04 octobre
Assemblage final :	62% Cabernet-Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet-Franc
Rendements :	52hl/ha
Distinctions :	R. Parker 89-91/100 Revue du Vin de France 15/20

Dîner Château Talbot

Champagne JEEPER
Brut Grande Réserve Chardonnay

Merveilleuse cuvée de Chardonnay provenant des plus beaux terroirs de la maison Jeeper, cette Grande Réserve reflète parfaitement son élevage, une partie élevée en cuve pour préserver la fraîcheur et l'autre en fût de chêne pendant un an pour lui donner du gras et de la profondeur.

Sa parure est dorée, avec de fines et délicates bulles. Il exhale au nez l'élégance et le plaisir floral avec une bonne présence de fruits blancs. Entre séduction et caractère, le palais est soyeux et concentré avec une fraîcheur minérale de grande persistance qui lui donne un côté jeune, tonique et éclatant de vie.

Commentaires de dégustation

Caillou blanc de Château Talbot 2014

Caractères du Millésime

L'année culturale 2014 est marquée par une normalité retrouvée. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Le mois de septembre restera gravé dans la mémoire du vigneron bordelais car pas une goutte d'eau n'est tombée sur le vignoble girondin, un mois de septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé avec des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps agrémenté de nuits fraiches permettra aux raisins d'atteindre une belle maturité et un état sanitaire excellent. Les raisins sont sains, mûrs, aromatiques et complexes.

On peut vraiment caractérisé le 2014 comme un millésime marqué par l'empreinte d'un été indien aussi remarquable que salvateur, bref une convergence d'éléments climatiques très favorables à la réalisation d'un grand millésime.

Caillou blanc de Château Talbot 2014 dévoile au nez une extrême finesse, pointe de jasmin et fleurs blanches, bouche toute en rondeur, riche, ample et gourmand, soutenu par une belle acidité. La finale offre beaucoup de complexité et de fraicheur citronnée Ce 2014 figure parmi les grands millésimes produits à Talbot !

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 10 au 12 septembre
Assemblage final :	75% Sauvignon blanc, 25% Sémillon
Rendements :	48 hl/ha
Distinctions :	Antonio Galloni 90-92/100 (collaborateur de R.Parker de 2006 à 2013)

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2005

Caractères du Millésime

Le millésime 2005 est avant tout celui de la grande sécheresse et restera dans les annales comme étant une année à très faibles précipitations.

A la fin d'un hiver assez doux et sec, les bas niveaux d'eau contribuent à un départ en végétation rapide des Merlots et Petits Verdots, alors que le débourrement des Cabernets-Sauvignons est plus long. Un printemps froid et sec dans un premier temps, puis des températures élevées fin avril et estivales dès la mi-journée en mai, vont favoriser un développement très rapide de la vigne. Le temps chaud et ensoleillé de mai est propice à une floraison courte et régulière.

Les vendanges se sont déroulées sous un temps magnifique, récoltant des raisins sains et bien mûrs. Les promesses de la vigne se sont vérifiées dans les cuves. Le suivi des degrés potentiels était tout simplement anecdotique puisque les concentrations en sucres sont à faire figurer dans les records de la viticulture bordelaise. Par contre, les moûts étaient dotés de très bonnes acidités malgré des degrés élevés.
L'association « tanin d'anthologie - degré élevé - belle acidité » constitue sûrement la principale caractéristique du vin de 2005.

De ce fait, il y a peu de millésimes ayant eu de telles caractéristiques à Bordeaux aux cours des dernières décennies et même de tout le 20ème siècle. Rares sont les millésimes qui peuvent supporter une telle comparaison. 1945 semble être un de ceux-là.

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 29 septembre au 13 octobre
Assemblage final :	57% Cabernet-Sauvignon, 39% Merlot, 4% Petit Verdot
Rendements :	52hl/ha
Distinctions :	R. Parker 90/100 Revue du Vin de France 16/20 Bettane & Desseauve 17/20

Commentaires de dégustation

Château Talbot 2001

Caractères du Millésime

Après un hiver dont l'impressionnante pluviométrie restera dans les annales, la vigne a bénéficié durant son cycle végétatif de conditions météorologiques plutôt sèches.
Les températures sont quant à elles restées à un niveau moyen, ce qui a décalé les vendanges d'une semaine par rapport à l'année précédente.

La floraison rapide et homogène se déroule fin mai, sous des conditions climatiques idéales.
Il en sera de même pour le mois de juin, sec et ensoleillé.
Après un mois de juillet frais et humide, le beau temps s'installe durant le mois d'août.
En septembre, les températures sont moyennes, on atteindra les températures maximales de 25° seulement pendant 6 journées.

Dans ces conditions, la date de récolte n'a pratiquement pas été influencée par les quelques pluies de fin septembre et début octobre. Ceux qui auront attendu la maturité optimale auront profité au maximum du véritable été indien qui s'était installé sur la région.

Le millésime 2001 a produit un vin aux vertus étonnantes de fraîcheur, de pureté, de fruits et de complexité au nez. Il est caractérisé par la finesse des Cabernets et la suavité caressante des Merlots.

Informations techniques

Dates de Vendanges :	Du 01 au 13 octobre
Assemblage final :	55% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Rendements :	52hl/ha
Distinctions :	R. Parker 89+/100 Revue du Vin de France 17/20 Bettane & Desseauve 17/20

Cercle diVin

Château Talbot

Dans le cadre de la dégustation Verticale organisée ce jeudi 18 février, le Château Talbot nous propose d'acquérir à prix préférentiel quelques flacons de certains millésimes qui sont à l'honneur lors de cette soirée de prestige.

Quantités très limitées.

Château Talbot 2011	65,00€
Château Talbot 2010	85,00€
Château Talbot 2009	82,00€
Château Talbot 2008	79,00€
Château Talbot 2006	92,00€
Château Talbot 2005	98,00€
Château Talbot 2001	105,00€
Château Talbot «Caillou blanc» 2014	29,00€

Prix net à la bouteille et sans remises

Veuillez nous faire part de votre intérêt pour ces bouteilles de prestige que nous commanderons directement au château, en nous faisant parvenir votre commande à l'adresse **philippe.bourtembourg@levinpassionnément.lu** ou en nous contactant par téléphone au n° **(+352) 26 31 14 20**

philippe bourtembourg

le vin passionnément

55, route d'Arlon L-8211 Mamer
Tél: +352 26 31 14 20
philippe@levinpassionnement.lu
www.levinpassionnement.lu

Ouverture:
du mardi au vendredi de 10h à 19h
samedi de 10h à 18h