

L'aïeul Léontin 2011
(cuvée confidentielle)
Élaborée depuis 1995 en hommage à notre aïeul

La succession de 5 générations a permis au Château Colombe Peylande de regrouper 10 ha de vignes autour des chais, sur un très beau terroir de graves garonnaises. Ce cru de taille familiale propose 3 cuvées, issues de sélections parcellaires. Le maître mot a toujours été "la tradition" tant au niveau du travail du sol que dans l'élevage des vins, élevage en barrique plus ou moins long selon la cuvée, mais chacune d'elles gardent son identité.

Conditions climatiques 2011

Précocité, caractéristique de ce millésime hors normes.

Le printemps est arrivé très tôt avec un temps exceptionnellement chaud et sec de mars à mi-juillet, c'est là que les premiers phénomènes de stress hydriques commencèrent à se faire sentir.

Heureusement, les conditions météorologiques se sont enfin dégradées pour avoir des pluies régulières qui ont permis à la vigne fin juillet et début août de poursuivre son cycle végétatif et ainsi permettre aux grappes de poursuivre tranquillement leur formation. Par la suite, le retour du beau temps fin Août ainsi qu'en septembre ont préserver et optimiser le potentiel qualitatif de ce millésime.

La réactivité et la combinaison d'un travail appliqué et méticuleux à l'écoute de la vigne face à des conditions climatiques exceptionnelles on permis d'obtenir un vin prometteur et de grande qualité.

Appellation : AOC Haut Médoc

Localisation : Cussac fort Médoc

Terroir : Graves garonnaises.

Production : 5000 bouteilles (20 % de la récolte)

Âge moyen des vignes : 40 à 45 ans

Assemblage du millésime : 60 % Cabernet sauvignon / 36 % Merlot / 4 % Petit Verdot

Culture : Suivi du vignoble (viticulture durable), Contrôle de la maturité (analytique des baies sur chaque parcelle, gustatif), Vendanges manuelles.

Vinification : Sélection parcellaire et tri à la vigne, fermentation en cuves inoxydables avec maintien des températures autour de 23 à 26°C, macération de 4 à 5 semaines, pressurage par pressoir vertical manuel, fermentation malo-lactique en barrique.

Élevage : 20 mois en barriques de chêne français (30% de bois neuf)

Commentaire dégustation

Presse spécialisé : Guide Hachette des Vins 2015

Encore jeune par sa robe, ce vin développe de frais parfums associant harmonieusement le fruit et le bois.

Au palais, les tanins apportent un peu d'austérité en finale, mais ils témoignent du potentiel de cette bouteille.



EARL DEDIEU-BENOIT

Château Colombe Peylande
6 chemin des Vignes 33460 Cussac-Fort-Médoc

Tel : 05.56.58.93.08 / 06.18.09.24.64

Mail : colombe-peylande@orange.fr

Site : <http://www.colombe-peylande.com/>

<https://www.facebook.com/chateaucolombepeylande/>