



Château Cantegril

Millésime : 2020

Historique

Le Château Cantegril est un enclos de 22 hectares sur le plateau calcaire du Haut-Barsac. Il occupe l'emplacement d'un vieux château fortifié du même nom bâti au Moyen-Age. Il appartient au Duc d'Epéron, puis aux Seigneurs de Cantegril dont l'un d'entre eux épousa une demoiselle de Myrat et fit construire, dans une partie du domaine de Cantegril, l'actuel Château Myrat.

En 1854, le Château Cantegril fut détaché de Myrat, ainsi que le confirme un jugement du tribunal civil du 24 décembre 1862.

Acquis par la famille Ségur Montagne, il changea plusieurs fois de mains avant de devenir la propriété de Charles Rodberg, consul de Belgique à Bordeaux, puis celle d'Emile Raymond.

En 1924, il est acheté par les arrière-grands parents maternels de Denis Dubourdieu, la famille L'Hermite-Mansencal. Bien qu'absent du classement officiel de 1855, le Château Cantegril est mentionné parmi les seconds crus de Barsac dans les différentes éditions de « Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite » de Charles Cocks et Edouard Ferret (1874, 1881, 1886, 1893, 1898, 1908, 1922, 1929).

Dans la même famille depuis 1924, Château Cantegril a été successivement dirigé par André Mansencal jusqu'en 1978, son gendre Pierre Dubourdieu jusqu'en 2000, puis par son fils Denis Dubourdieu.

Depuis 2016, Fabrice et Jean-Jacques Dubourdieu continuent l'aventure familiale. Château Cantegril est aujourd'hui habité par Fabrice Dubourdieu.

Le vin

Comme ceux de Doisy Daëne, les vins liquoreux de Cantegril expriment la sève et la vivacité du terroir calcaire de Barsac.

Le vignoble

Le sol du Château Cantegril est typiquement Barsacais à savoir : 40 cm d'argile rouge sur le plateau calcaire bien connu de l'appellation.

Surface : 10,5 hectares

Encépagement : 100 % Sémillon exclusivement destinés à la production des vins liquoreux du Château Cantegril en appellation Barsac.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Age moyen : 60 ans

Élaboration

Ramassage manuel par tries successives.

La fermentation est effectuée en barriques en séparant ainsi la récolte de chaque trie et de chaque parcelle. Un pré- assemblage est réalisé 3 mois après la récolte. L'élevage est lui aussi réalisé en barriques pour une durée moyenne de 12 mois.

Assemblage

100% Sémillon

Commentaire(s)

www.quarin.com

Couleur jaune clair. Nez intense, fruité. Nuance de mirabelle. Touche de Botrytis. Délicat en entrée de bouche, soyeux au milieu, avec un corps à la fois dynamique et fondant, le vin s'achève sur une bonne longueur sèveuse et très fruitée. 100 % sémillon.

www.quarin.com

Note : 16/20 90/100

Cantegril est situé sur la plateau calcaire de Haut-Barsac. La robe est paille avec des arômes intenses d'ananas avec une petite réduction. En bouche, le vin est ample, avec de belles notes de poire mûre et aussi un côté racinaire, le tout dans un bel équilibre.

Caractéristiques techniques. Cépages : 100 % sémillon.

Bernard BURTSCHY

Note : 92-93

Medium golden yellow, silver reflections. Fresh white tropical fruit, a touch of honey, ripe mango, delicate lime zest, subtle meadow herbs and grapefruit.

Juicy, elegant, ripe peach-pineapple fruit, pleasant acidity structure, lemonymineral finish, offers uncomplicated drinking pleasure.

Ulrich SAUTTER

Note : 90-92

WWW.JANCISROBINSON.COM

Greenish tinge to the straw colour. Just a little suggestion of botrytis/cabbage aroma with lots of sweetness on the palate. Lots of energy in this wine - not just sweet! Interesting wine. Very lively with a little bitter note of grapefruit peel on the end.

WWW.JANCISROBINSON.COM

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 16.5

Filled with dried mangos and tropical flavors, this sweet Barsac is mostly upfront rather than complex. Balanced with moderate depth and finish.

Jeannie Cho Lee

B my Bordeaux

<p class="p1">Golden. Peach, apricots and vanilla nose, spices, a bit subdued. Fresh acidity, pure, rounded and caressing, super smooth texture, very elegant and charming, long.

<p class="p1">Christer Byklum

B my Bordeaux

Note : 89-91

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —