



Château Cantegril

Millésime : 2017

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.

Commentaire(s)

WWW.DECANTER.COM

A rich but well-measured Sauternes, this is packed full of nectarine pits, rich peaches, grilled almond and tobacco notes, joined by the saffron and white pepper spice that marks it as a good quality Sauternes. Slightly higher levels of acidity would balance things out, but this is impressive stuff, with a ribbon of silk running through the middle. Drinking Window 2020 - 2030

WWW.DECANTER.COM

Note : 92

www.thewinedoctor.com

It has a fresh, punchy and citric character on the nose, with green apple and white peach notes. The palate shows an immediate substance, with a supple presence, cut with fresh acidity and framed by a light, gentle, mineral edge. It feels punchy and clean, with charming citrus energy and a mineral length, all bright and pure.

www.thewinedoctor.com

Note : 91-93/100

www.quarin.com

www.quarin.com

Note : 15.75/89

WWW.WINESPECTATOR.COM

A racy and fresh style, with focused pineapple, white peach and blanched almond notes. Pretty honeysuckle and chamomile hints appear through the finish.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 89-92

VERT DE VIN

Le nez est un peu serré. On y retrouve des notes de fruits jaunes confits, de

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

coing et plus légèrement d'agrumes confits associées à une pointe de chêne, de muscade, de miel et d'épices. La bouche est fruitée, fraîche, équilibrée, racée, précise, ronde et offre une bonne définition, une jolie trame acide, de la fraîcheur, une fine onctuosité, une fine suavité ainsi qu'une fine droiture. En bouche ce vin exprime des notes de citron confit, de poire au sirop, d'abricot sec et d'ananas confit associées à une subtile pointe de poire Williams fraîche, de coing ainsi qu'à de subtiles touches de miel, d'épices et à une très discrète/imperceptible pointe de vanille (en fond).

VERT DE VIN

Note : 92-93

Note : 89

WWW.WEINWISSER.ORG

WWW.WEINWISSER.ORG

Note : 17.5/20

B my Bordeaux

Pale golden. Apples, fruity, minerals, peach and apricots nose. Fresh acidity, fruity, apples, fruity, pure and elegant, lovely balance.

B my Bordeaux

Note : 89-90

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —