



Château Cantegril

Millésime : 2016

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

91 % Sémillon - 9 % Sauvignon Blanc

Commentaire(s)

WINE SPECTATOR

This has a lively ginger note adding energy to the mix of singed almond, creamed peach and warm piecrust flavors. Solid.

WINE SPECTATOR

Note : 89-92

B my Bordeaux

Golden, apricots, peach, fruity nose, light vanilla, pineapples. Fresh acidity, fresh, fruity, apples, pineapples, elegant texture, refreshing, long.

B my Bordeaux

Note : 89-91

www.quarin.com

www.quarin.com

Note : 15.75-89

VINOUS MEDIA

The 2016 Cantegril offers good up-front appeal in its orange peel, tropical fruit and lightly honeyed flavors, but then loses some of its persistence on the mid-palate and finish. As it is, the 2016 is very good, but it could be better, perhaps meaningfully so.

VINOUS MEDIA

Note : 86-89

GAULT & MILLAU

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Nez dynamique, pêche, très belles notes d'ananas. Belle liqueur, beau rôti, du fruité. Un très beau sauternes.

GAULT & MILLAU

Note : 15/16.5

www.extraprima.com

www.extraprima.com

Note : 89-91

WWW.TIMATKIN.COM

The Dubourdiu family's property is on limestone soils in Barsac and tends to produce fresh, crisp, elegant styles such as this. Floral, elegant and pure, it has notes of orange peel and toast, citrus-edged acidity and very subtle oak.

WWW.TIMATKIN.COM

Note : 91

WINE DOCTOR

This frequently good-value wine has a characteristically beautiful purity, with a white peach, lychee and minty freshness, and a little vein of sandy, quartz minerality to it as well. There follows a very supple palate, with a creamed fruit concentration, and a delightfully fresh backbone of acid. The overall style is lively, acid-bright, with an incisive middle of crystallised fruit. It culminates in a long, pithy, botrytis-bitter finish. This is good.

WINE DOCTOR

Note : 91-93

Couleur pâle. Nez fruité, frais avec une touche d'écorce d'orange. Bouche tendre, fruitée, savoureuse, avec du goût et un caractère plutôt élancé en milieu de bouche. Longueur normale. Degré d'alcool : 13°5- Sucre résiduel : 137 gr/L.

Note : 15.75 // 89

WWW.JANCISROBINSON.COM

A smoked-meat note on the nose - intriguing ! Medium to full bodied with real life and sprightliness. Super-clean and fresh. Very attractive even if not a long-distance runner.

drink 2021-2030

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 16.5

Note : 17

WINE SPECTATOR

This has a lively ginger note adding energy to the mix of singed almond, creamed peach and warm piecrust flavors. Solid.- J.M.

WINE SPECTATOR

Note : 89-92

www.yvesbeck.wine.fr

Jaune doré. Bouquet invitant, marqué par la fraîcheur et les épices. Notes de céleri, de safran et de tabac. Touche de champignons. Au palais, le vin est suave, crémeux et équilibré. Belle symbiose entre la douceur, la race et une saine amertume qui soutient l'expression aromatique jusqu'en finale. Un vin séduisant, convaincant que l'on pourra déjà approcher dans sa jeunesse.

www.yvesbeck.wine.fr

Note : 93/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —