



Château Cantegril

Millésime : 2013

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

80 % Sémillon - 20 % Sauvignon Blanc

Commentaire(s)

www.quarin.com

Coup de coeur
Couleur jaune-vert. Nez fin, très fruité et pur. Jolie entrée en bouche fondante puis le vin se développe très fruité, savoureux et même complexe entre le milieu et la finale avant de fondre avec grâce sur un toucher sans cesse soyeux. C'est long et délicieux. Aspect plutôt rond pour un Barsac qui le fait ressembler à un Sauternes. Un grand succès.

www.quarin.com

Note : 16

www.thewinepatriot.com

Floral, orange fraîche, mirabelle ; bouche harmonieuse.

www.thewinepatriot.com

Note : 91-92/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Parfum délicat sur une étonnante fraîcheur végétale et une touche de zeste d'agrumes. Bouche fine avec une belle énergie, très Barsac. Beau vin fin , équilibré et assez long.

GRANDES REUSSITES - LES PLUS BEAUX VINS DU MILLESIME 2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

WWW.BECKUSTATOR.COM

Jaune clair, reflets verts. Bouquet expressif alliant parfaitement la minéralité et des notes de safran. Notes de mandarine. Attaque séduisante, agréable. La fraîcheur et le gras sont complémentaires et le vin est déjà très accessible. Il lui manque un peu la structure pour durer, mais il a les arguments pour plaire maintenant. Bravo.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WWW.BECKUSTATOR.COM

Note : 92/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax. : 05 56 62 14 89 - doisy-daene@wanadoo.fr - www.denisdubourdieu.com