



# Château Cantegril

**Millésime : 2011**

## 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**

75% Sémillon - 25% Sauvignon Blanc

## **Commentaire(s)**

**www.quarin.com**

Couleur vert-pâle. Nez fruité, frais comme un vin sec. Entrée en bouche délicate. Développement juteux, très aromatique, puis complexe après le milieu de bouche. Finale séveuse et distinguée, avec une pointe de sauvignon supérieure à d'habitude. *Assemblage : 80 % sémillon, 20 % sauvignon.*

**www.quarin.com**

Note : 15.75//88

**WWW.DECANTER.COM**

Made by Denis Dubourdieu and true to form, it is very floral with lively aromatics of honeysuckle and ripe apricots. Lifted flavours from firm acidity. Good length, balance and freshness.

**WWW.DECANTER.COM**

Note : 16 \*\*\*

**WWW.EROBERTPARKER.COM**

The 2011 Chateau Cantegril has a lightly honeyed nose with fine minerality that is perhaps more Sauternes in style than Barsac. The palate has a viscous entry, crisp acidity, impressive harmony and a very pure, botrytized finish that is long and satisfying. This is an excellent non-classified Barsac. Drink 2014-2020.

**WWW.EROBERTPARKER.COM**

Note : 89-91

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Assez riche, voluptueux et généreux en finale, c'est un sauternes assez puissant. Spécial millésime 2011- Grandes réussites - N° 08279

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*