



# Château Cantegril

**Millésime : 2010**

## 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)**

**www.quarin.com**

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Couleur vert jaune. Nez de citron confit. Bouche onctueuse et aérienne qui fond au palais avec de la puissance et de la grâce. Grande longueur subtile. Un succès.

**www.quarin.com**

Note : 15.75

### **LE POINT**

Fruits blancs, bouche délicate, frais, élégant, bien vif, pas trop liquoreux.

### **LE POINT**

Note : 14.5-15/20

### **LE FIGARO CLUB VIN**

Robe pâle. Nez intense. Bouche avec une attaque intense, milieu de bouche ample, joli moelleux.

### **LE FIGARO CLUB VIN**

Note : 15/20

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

A friendly, open-knit style, featuring tasty dried pineapple, white peach and meringue notes framed by a honeysuckle edge on the finish. Pure, with the meringue note lingering. Drink now through 2021.

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 90/100

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —