



Château Cantegril

Millésime : 2009

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

88 % Sémillon - 12 % Sauvignon

Commentaire(s)

www.quarin.com

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Couleur jaune vert. Nez fin, fruité, fin et subtil. La bouche offre une douceur remarquable à l'attaque. Le développement aromatique et le toucher sont les plus subtils jamais vus. Riche, mais aérien, le vin s'achève sèveux, long, avec du goût et de la noblesse.

www.quarin.com

Note : 16

WWW.JANCISROBINSON.COM

WWW.JANCISROBINSON.COM

WINE ADVOCATE ISSUE

This has a lifted, voluminous nose that is lacking a little complexity. Very primal, developing scents of white flower with aeration. The palate is vibrant and really packs a punch on the entry. Overly citrus orange peel notes inflect the honeyed fruit, taut and precise towards the finish. If the aromatics develop in barrel, this will be excellent.

WINE ADVOCATE ISSUE

Note : 89-91+

LE FIGARO CLUB VIN

Robe paille, En bouche, belle matière, assez élégant dans un style un peu strict, joliment fait.

LE FIGARO CLUB VIN

Note : 91-93

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

TASTED

Light, golden colour; pure and fresh nose of apricot, saffron, almond and honey. Well balanced palate with good level of freshness, purity and opulent fruit ; attractive balance and extract ; long aftertaste.

TASTED

Note : 92/100

TASTED

Elegant nose, intense and perfumed with floral notes, yellow fruit, pineapple and saffron, broad and unctuous palate, yet with good freshness, long and lingering finish, some complexity on the aftertaste - a fresher Barsac-style.

TASTED

Note : 91

TASTED

Dark yellow with golden hue. Discreet nose with restrained fruit - seems too be quite closed at the moment. On the palate medium weight and length with fine fruit in the finish.

TASTED

Note : 89

WWW.JANCISROBINSON.COM

Really very fine and *echt* indeed. Botrytis but not too sweet. You could enjoy this with so many foods! Long.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17/20

TASTED

Golden, yellow colour. Clean nose with fresh fruit, alrriost exotic fruit, hint of lemon peel. On the palate clean and well balanced with good weight and length, opulent sweetness, balanced by fruit.

TASTED

Note : 92/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —