



Château Cantegril

Millésime : 2007

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.

Commentaire(s)

Belle robe dorée claire. Très beau nez intense. Miel d'acacia, note de citron confite, confiture de pêche. Abricot. Très belle saveur fruitée. Moelleux. Onctueux. Avec une belle fraîcheur. Pas trop liquoreux. Très long. Délicieux.

www.quarin.com

Couleur jaune doré. Beau nez fruité sentant les fruits confits. Suave en entrée en bouche, le vin offre un goût de fruits exotiques, un corps d'une bonne densité avec un peu plus de finesse que de coutume. Bonne longueur s'achevant sur le zeste d'agrume.

www.quarin.com

Note : 15//86 - BORDEAUX PRIMEURS

WINE SPECTATOR ONLINE

WINE SPECTATOR ONLINE

Note : Score : 85-88 - 2007 WHITE BORDEAUX

THE WINE ADVOCATE

This still has a very leesy nose, but underneath there are scents of pineapple, cooking apple and a touch of honey. The palate is medium-bodied, well balanced, good acidity, nice focus though lacking the weight and complexity of Doisy-Daëne. Edgy, slightly spicy finish. Very fine. 90/100

THE WINE ADVOCATE

Note : 90/100

WWW.LAPASSIONDUVIN.COM

Le nez est éclatant, très fruité, dans un style qui rappelle celui du vin précédent (Doisy-Daëne Sauternes 2007). Il est difficile de ne pas les comparer du reste : il partage avec le précédent la même force ramassée et ce superbe équilibre à la fois puissant et aérien, même s'il est moins complet et moins long.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WWW.LAPASSIONDUVIN.COM

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Le Château Cantegril 2007 est cité. Ses arômes de miel et de fruits confits témoignent de raisins bien rôtis au soleil.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

Note : Médaille d'Argent 2010

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

International Wine Challenge 2010

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Note : Bronze

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —