



Château Cantegril

Millésime : 2006

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)

Where did this come from Cantegril. Never heard of it, but they made a great 2006 with a lovely pineapple, orange peel and lemon-scented nose with superb definition. The palate is thick and unctuous with a good level of botrytis. Very good weight leading to a crisp, spicy finish. Complex and engaging. I would love to retaste this to verify my optimism.

Note : (90-92)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Du même producteur que le cru classé Doisy-Daëne, ce vin apparaît aujourd'hui encore un peu fermé, ne livrant que de discrètes notes de raisin mûr soutenues par un fin boisé. Plus expressif en bouche, il révèle un excellent équilibre et des arômes de fruits exotiques. Un sauternes d'une belle homogénéité témoignante du savoir-faire des Dubourdieu

GUIDE HACHETTE DES VINS

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

Robe : dorée intense aux reflets or, fluide, limpide et brillante.

Nez : agréable et fin, d'une bonne intensité, dévoilant des parfums de fruits blancs et de fleurs puis de sous-bois (champignons, humus), de botrytis.

Attaque franche.

Bouche : attaque franche, ronde et grasse, dotée de sucre résiduel. Finale équilibrée et harmonieuse.

Accord mets-vin : un foie gras parfait.

Commentaires : un très beau vin à apprécier maintenant.

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

THE WINE ADVOCATE

A light golden colour. The nose has gone intensity with good level of honeyed botrytized fruit. There is just a hint of marzipan in the background. Good definition. The palate is medium-bodied, good acidity, good level of botrytis, nice viscous texture, perhaps just lacking a little tension on the finish, but a good 2006.

THE WINE ADVOCATE

Note : 89/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —