



Château Cantegril

Millésime : 2005

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)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Appartenant aux mêmes propriétaires que le cru classé Doisy-Daëne, ce vin séduit par ses arômes de fleurs blanches, d'ananas et de grillage. Fin, bien équilibré, il se développe avec ampleur, raffiné en finale avec une touche de minéralité.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

WINE SPECTATOR

WINE SPECTATOR

Note : 89 -91

WINE SPECTATOR

Nez riche et élégant, avec un bon fruit confit et de jolies notes épicées, une bouche très onctueuse et très riche, avec un parfait équilibre sucre/acidité, une excellente minéralité et une grande persistance des arômes. Très équilibré et racé. A Cantegril, 2005 sera une très grande année.

WINE SPECTATOR

WWW.DECANTER.COM

After the Union des Grands Crus Tasting, I tasted two unclassified wines which I felt to be four - star quality and which are likely to represent exceptional value. The first, Château Cantegril, comes from Denis Dubourdieu, so no great surprise here. The gorgeous, rich fruit and breed are a delight.

WWW.DECANTER.COM

CUISINE ET VIN DE FRANCE

...C'est à la fois liquoreux et désaltérant, pour un équilibre subtil. Ce 2005, dont l'élevage n'est pas terminé, sera délicieux dans sa jeunesse pour ses notes exotiques.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CUISINE ET VIN DE FRANCE

WINE SPECTATOR ONLINE

Nez riche et élégant, avec un bon fruit confit et de jolies notes épicées, une bouche très onctueuse et très riche, avec un parfait équilibre sucre/acidité, une excellente minéralité et une grande persistance des arômes. Très équilibré et racé. A Cantegril, 2005 sera une très grande année.

WINE SPECTATOR ONLINE

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : or clair, brillant.

Nez : exotique, sur la fraîcheur : acacia, fruits de la passion.

Bouche : un bel équilibre aérien ; fraîcheur et élégance.

Accord mets-vin : apéritif, tarte aux agrumes, dessert aux amandes.

Commentaire : un vin harmonieux et délicat.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Etoile(s) :4

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —