



Château Cantegril

Millésime : 2005

History

Chateau Cantegril is a 22 hectare plot on the chalky plateau of the Haut Barsac. It is located where once a fortified castle of the same name stood back in the Middle Ages. It belonged to the duke of Epernon and then to the lords of Cantegril, one of whom married Miss de Myrat and built, the chateau Myrat on Cantegril as it stands today. In 1854 Chateau Cantegril was separated from Myrat as a ruling from the civil court on December 24th 1862 stipulated. Purchased by the Segur Montagne family, it changed hands several times until it became the property of Charles Rodberg, the Belgian Consul in Bordeaux, and then that of Emile Raymond. In 1924 it was bought by Denis Dubourdieu's maternal great grand parents, the L'Hermite-Mansencal family.

Although not listed in the official classification of 1855, Chateau Cantegril is mentioned among the second growths in the various editions of "Bordeaux and its Classified Wines by Order of Merit" written by Charles Cocks and Edouard Ferret (1874, 1881, 1886, 1893, 1898, 1908, 1922, 1929).

Chateau Cantegril has belonged to the same family since 1924 and has been managed in turn by Andre Mansencal until 1978, his son in law Pierre Dubourdieu until 2000, then by his son Denis Dubourdieu.

Since 2016 Fabrice and Jean Jacques Dubourdieu have carried on the family adventure. Fabrice Dubourdieu lives at Chateau Cantegril.

The wine

Comme ceux de Doisy Daëne, les vins liquoreux de Cantegril expriment la sève et la vivacité du terroir calcaire de Barsac.

The vineyard

The soil at Chateau Cantegril is the same as in the rest of the Barsac area, namely : 40 cms of

clay on top of the typical limestone plateau of this appellation.

Area : 10.5 hectares

Variety : 100 % semillon grown exclusively for the production of sweet wines at Chateau Cantégril

in the Barsac appellation

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Average age of the vines : 60 years

Production

Manually harvested, successively picked and sorted.

Fermentation takes place in barrels having separated each sorted pick of each individual plot.

Three months after the harvest a first blend is made. The ageing is done in barrels for an average of 12 months. Le vin

Comment(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, rafraîchi en finale d'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 liqoreux et désaltérant, pour un équilibre subtil. Ce 2005, dont l'élevage n'est pas terminé, sera délicieux dans sa jeunesse pour ses notes

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

exotiques.

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* —