



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2001

Vendanges : Du 25 Septembre au 12 Octobre 2001

Conditions climatiques :

Après un hiver particulièrement pluvieux (presque le double de la moyenne sur 20 ans) et doux, on assiste à un démarrage précoce de l'activité de la vigne.

Mai et Juin ont eu des températures supérieures à la normale (+1°6) et des précipitations inférieures de moitié.

Floraison rapide et homogène la dernière semaine de Mai.

Mois d'Août fut chaud et moyennement pluvieux (+0°9 et – 8 mm) par rapport aux normales.

La demi-véraison vers le 12 Août et les températures moyennes d'Août et Septembre furent favorables à l'obtention de raisins permettant d'obtenir des vins complexes, élégants et dominés par le fruit : « Si une grande maturité est un élément de qualité pour un cépage donné, dans un vignoble donné, si pour faire un bon vin il faut un raisin mur, il ne faut pas non plus une maturation trop rapide et trop complète ... »(J. Ribereau-Gayon et E. Peynaud, traité d'œnologie, tome 1, 1960)

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Commentaire de dégustation :

Belle robe rouge-sombre, très brillant. Nez fin, complexe avec notes épicées et toastées. Structure harmonieuse, élégante avec beaucoup de chair et des tanins d'une grande distinction.

La finale riche et parfumée nous promet une très belle bouteille d'avenir d'ici 4 à 5 ans. Un très grand vin assurément.

