

Château Cissac

AOC HAUT MEDOC
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR



Millésime 2023

LE VIGNOBLE

Appellation d'Origine Contrôlée : Haut Médoc

Âge moyen des vignes : 34 ans

Assemblage : 56% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Malbec

Superficie: 58 ha

Rendement : 32 hl/ha

Degré : 13.2°

Ph : 3.56

IPT : 80

Entretien du sol: travail du sol et enherbement, lutte raisonnée sur l'ensemble du vignoble.

Travail de sol à l'aide de chevaux sur les jeunes plantations.

Démarche agroécologique sur l'ensemble de la propriété (haies, exploitation des jachères, abeilles, brebis...)

Les vignes du Château Cissac sont situées sur un plateau au sol composé de graves garonnaises. Il se situe à une altitude de 27.5m, équivalente aux points les plus élevés des appellations voisines, Saint Estèphe et Pauillac.

LA VINIFICATION

Fermentation : Traditionnelle en cuves bois et Inox tronconiques et thermorégulées

Élevage : de 14 à 16 mois avec 25% de bois neuf

Essai d'élevage en amphore TAVA et en cuve bois de 20hl

Production du millésime : 200 000 bouteilles

MILLÉSIME 2023 :

« 2023, un millésime à ne pas sous-estimer... »

par Marie Vialard, Gérante

Date de vendanges : du 15 septembre au 11 octobre 2023

Le millésime débuta par un hiver humide et une grande douceur avec 18 °C à Noël. Cette douceur persista sur le mois de janvier pour déboucher sur février froid et sec avec des gelées blanches, enfin !!! Mars et ses giboulées permettent un débourrement dès le 26 mars, pour continuer sur un mois d'Avril plutôt pluvieux et frais. Les pluies continues ainsi que des températures douces jusqu'à mi-Mai ont

constituées des conditions idéales à l'implantation du mildiou dans nos vignobles. Les deux dernières semaines de Mai furent plus ensoleillées (pics à 30°) et sans humidité, nous accordant un peu de répit. La floraison est apparue de manière homogène sur les merlots et les cabernets vers le 30 mai. La chaleur de juin et les orages réguliers ont maintenu le vignoble sous une pression croissante du mildiou, entraînant des pertes sur des Merlots alors que les Cabernets ont mieux résisté !! Juillet et Août furent plus cléments, nous permettant de reprendre la maîtrise du vignoble avec un début de véraison le 2 Août.

NOTES DE DÉGUSTATION

par Laurent Saint Pasteur, directeur technique

Les vendanges ont débuté le 15 septembre dans de très bonnes conditions climatiques, et la pluie entre les merlots et les cabernets a permis de garder de la fraîcheur dans les baies. Nous avons effectué une grosse sélection à l'entrée de vendange, puis réduit les macérations pré-fermentaires car les températures étaient très élevées et l'extraction des anthocyanes s'est fait sans difficultés. Toutes les manipulations ont été réalisées dans des délais très courts afin de garder le fruit. Les merlots sont gourmands, les Cabernets sont plus charnus, avec une ossature tannique bien présente mais sans dureté, et surtout une acidité qui donne de la fraîcheur à cet équilibre. Les Petits Verdots sont structurés avec des tanins serrés et élégants, mêlant épices et fruits noirs. Le Malbec, dans une production très limitée, est quant à lui plus dans la vivacité et viendra apporter une complexité à notre assemblage.



@chateaucissac



Vialard Propriétaire

Château Cissac. Cissac-Médoc 33250 Pauillac France - Tél. 05 56 59 58 13

www.chateau-cissac.com