

Château Cissac

AOC HAUT MEDOC
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR



Millésime 2019

LE VIGNOBLE

Appellation d'Origine Contrôlée : Haut Médoc, Cru Bourgeois Supérieur

Âge moyen des vignes : 34 ans

Assemblage : 58% cabernet sauvignon, 34% merlot, 8% petit verdot

Superficie : 60 ha

Rendement : 30 hl/ha

Entretien du sol : travail du sol et enherbement, lutte raisonnée sur l'ensemble du vignoble, effeuillage mécanique et manuel sur une partie du vignoble

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 30% de bois neuf

Production du millésime : 175 000 bouteilles

MILLÉSIME 2019 :

« Le millésime des extrêmes »

par Marie Vialard, Gérante

Date de vendanges : du 23 septembre au 20 octobre 2019

Ce millésime 2019 fut un millésime semé d'embuches météorologiques qui ont façonnés la vigne et les raisins tout au long de l'année. L'hiver fut très humide dans la continuité d'un automne pluvieux. Mars et ses giboulés voit la naissance de ce millésime avec un débourrement vers le 15 mars assez homogène. Au mois de Mai arrive également la fleur, précoce, autour du 25 mai dans des conditions idéales d'ensoleillement et de chaleur. Début Juin, ces conditions changent brutalement, en pleine fleur, avec des températures en chute libre et de la pluie avec pour conséquence majeure, coulure et millerandage faisant chuter le potentiel de rendement.

Plus de 100mm de pluie en Juin et des températures moyennes de 12° : voilà ce

qui a vraiment impacté le rendement du millésime 2019 à Cissac. Fin Juin, début Juillet apportent chaleur et soleil et accélèrent la pousse de la vigne, débouchant sur un été chaud et ensoleillé : un bel été ! L'été sera marqué par le manque d'eau ce qui permettra une belle concentration dans la maturité.

Les premiers prélèvements de maturité laissent présager un millésime dense et riche.

NOTES DE DÉGUSTATION

par Laurent Saint Pasteur, directeur technique

Les Merlots sont riches en alcool et onctueux, malgré un faible rendement. La faible acidité donne des vins très croquants et légèrement sirupeux. Les Cabernets, quant à eux, sont plus vifs. Les acidités, liées au terroir de Cissac, donnent des vins plus tendus et frais avec une bonne maturité des tannins. L'assemblage de Cissac 2019 donne un vin très fruité au nez dans lequel le bois reste encore discret : nez de fruit noir et épice prédominant. L'attaque est nette, gourmande, et enchaîne avec une bonne fraîcheur donnant des vins tendus, droits. Les tannins mûrs, sont bien enrobés en fin de bouche et la puissance de ces derniers, bien concentrés, donnent une belle persistance en fin de bouche.

92-93 James Suckling, 92 Markus Del Monego



Vialard Propriétaire

Château Cissac. Cissac-Médoc 33250 Pauillac France - Tél. 05 56 59 58 13 - Fax 05 56 59 55 67

www.chateau-cissac.com