

Château Cissac

AOC HAUT MÉDOC
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



Millésime 2021

LE VIGNOBLE

Appellation d'Origine Contrôlée : Haut Médoc,

Cru Bourgeois Supérieur

Âge moyen des vignes : 34 ans

Assemblage : 57% cabernet sauvignon, 37% merlot, 3% petit verdot, 3% malbec

Superficie: 60 ha

Rendement : 25 hl/ha

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 (haie, exploitation des jachères, abeilles...)

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 : 160 000 bouteilles

MILLÉSIME 2021 :

« 2021, l'expression du terroir... »

par Marie Vialard, Gérante

Date de vendanges : du 29 septembre au 16 octobre 2021

Ce millésime se caractérise par toutes les difficultés et aléas auxquels le vigneron a été confronté tout au long de l'année. Cela a commencé par un hiver doux et humide suivant par un mois de mars anormalement chaud entraînant une pousse rapide et homogène. Malheureusement les gelées de fin avril et début mai ont causées des dégâts et pertes sur une dizaine d'hectares. Les mois de Mai et Juin apportent une alternance de pluie et soleil, bref des conditions idéales au développement du mildiou... Et cela

ne s'améliore pas en Juillet ! La fleur se passe malgré tout dans de bonnes conditions.

Août, plus clément, a permis de laisser souffler le vigneron. L'été indien de Septembre et Octobre a amené des maturités intéressantes sur les Cabernet et des vendanges sous le soleil.

NOTES DE DÉGUSTATION

par Laurent Saint Pasteur, directeur technique

Le malbec tire son épingle du jeu et présente un équilibre surprenant acidité/tanin lui permettant d'entrer dans l'assemblage du Cissac, pour la deuxième fois depuis sa plantation en 1995 !

Le vin présente une attaque franche, ronde et un joli fruit croquant que le Malbec pimentera de fraîcheur.

Une belle structure tannique et une acidité en équilibre, avec un degré alcoolique revenu aux alentours de 12°, laisse entrevoir un vin friand avec une bonne « buvabilité » à venir.



@chateaucissac



Vialard Propriétaire

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

www.chateau-cissac.com