

# Château Cissac

AOC HAUT MEDOC  
CRU BOURGEOIS



## Millésime 2018

### LE VIGNOBLE

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

**Âge moyen des vignes :** 34 ans

**Assemblage :** 58% cabernet sauvignon, 31% merlot, 9% petit verdot, 2% Malbec

**Superficie:** 50 ha

**Rendement :** 38 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 :** 220 000 bouteilles

### MILLÉSIME 2018 :

*« Un millésime d'exception »*

*par Marie Vialard, Gérante*

**Date de vendanges :** du 20 septembre au 17 octobre 2018

L'année 2018 a débuté par un hiver pluvieux mais pas froid, suivi par un printemps chaud et humide. L'un des plus humides depuis 30 ans !

2018 restera dans la mémoire des vignerons par la très forte pression du Mildiou que nous n'avions pas connu aussi virulent depuis 2000. Il a fallu faire preuve de

réactivité et de pugnacité pour contrer ce parasite... Le débourrement est donc tardif, et la floraison débute début juin, sans trop de coulure sauf sur les Merlots les plus tardifs. L'été commence véritablement à la mi-juillet : chaud et sec avec une forte contrainte hydrique qui va se prolonger jusqu'en octobre. Cela va permettre une bonne maturation des baies, la plante s'appuyant sur les réserves d'eau présentes dans les sous-sols argileux de notre terroir. Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales, l'état sanitaire est parfait. Chaque parcelle est ramassée individuellement et vinifiée en fonction de son potentiel, qui semble dès ce moment exceptionnel !

### NOTES DE DÉGUSTATION

*par Laurent Saint Pasteur, directeur technique*

Les baies juteuses des Merlots ont été vinifiées en préservant le croquant du fruit.

Les Cabernets ramassés à l'optimum, ont donné des petites baies très concentrées qu'il a fallu vinifier en douceur : températures de fermentation entre 24° et 25°, pas d'extraction excessive, préservation de l'équilibre fruit/structure.

Le Petit Verdot qui a su sortir du piège des chaleurs, est égal à lui-même : épicé, racé.

Surprise en 2018, le Malbec s'invite dans l'assemblage : cépage présent sur une parcelle, utilisé très rarement dans le grand vin, mais qui cette année approche fraîcheur et vivacité.

Les vins sont gourmands, frais et élégants avec un bel équilibre, un milieu de bouche très friand et des tannins onctueux en fin de bouche.

**92-93 James Suckling, 92 Wine Enthusiast, 91 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](http://www.chateau-cissac.com)