

MILLESIME 2005

- Un très beau millésime d'un grand classicisme -

Vendanges : du 22 septembre au 6 octobre 2005

Conditions climatiques :

Après un hiver sec et plutôt froid, le débourrement de la vigne s'est déroulé à date normale, soit la première semaine d'Avril.

Le mois de Mai fut sec et ensoleillé. Par voie de conséquence, le déclenchement de la floraison a eu lieu la dernière semaine. Celle là a été rapide et homogène.

L'été s'est caractérisé par un déficit hydrique qui illustre parfaitement le principe de base de la viticulture de qualité. L'optimum qualitatif du raisin est atteint quand il y a un arrêt naturel et définitif de la croissance annuelle juste avant la véraison.

Le climat sec et ensoleillé de mi septembre à mi-octobre a permis de vendanger des raisins très sucrés, suffisamment acides, fruités et particulièrement colorés.

Les vins ont beaucoup de volume avec de la chair, des tanins puissants et lisses.

Un bel équilibre accompagne la longueur de la finale fruitée.

Assemblage : 47% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 3% Cabernet Franc.

Analyses : Degré : 13,5%vol - pH : 3,77

Commentaire de dégustation :

Belle robe rouge sombre - profond - brillant.

Une grande complexité olfactive, marquée par des notes épicées sur fond de fruits mûrs avec cependant beaucoup de fraîcheur.

Après une attaque en bouche puissante avec une mâche souple et charnue, la finale longue d'une belle sucrosité confirme un très beau millésime d'un grand classicisme.

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologues conseil : Michel Rolland, Julien Viaud

Vignoble : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement: 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

