



CHATEAU  
**D'HANTEILLAN**  
HAUT-MÉDOC  
CRU BOURGEOIS

---

## CHÂTEAU D'HANTEILLAN HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS ROUGE 2018

Citée dès le XII<sup>ème</sup> siècle parmi les biens de l'Abbaye de Vertheuil, la propriété de 80ha fut par la suite acquise par une famille qui en fit un des premiers Crus Bourgeois de l'appellation. C'est en 1972 que Mathieu Blasco, capitaine d'industrie originaire du Limousin, rachète la propriété qui est aujourd'hui tenue par sa fille, Catherine Blasco. Depuis 2012 et l'arrivée d'Antoine Moueix Propriétés, une révolution a été menée au vignoble afin de favoriser une montée en gamme des vins.

### CÉPAGE(S)

60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot.

### VIGNOBLE

Le vignoble de 80 hectares se situe sur la commune de Cissac. Il bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique, planté en Merlot (63%), Cabernet Sauvignon (33%), Petit Verdot (4%). Les vignes évoluent sur un patchwork de terroir ancien.

### TYPE DE SOL

Massif calcaire de « Saint-Estèphe », marnes blanches, argiles, sables du miocène

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves béton et inox thermorégulées. Macération de 15 jours. Pressurage par pression pneumatique. Montée graduelle de 20°C à 28°C. 3 à 4 remontages par jour pendant toute la durée de fermentation. Fermentation malolactique en cuve inox thermorégulées. Collage : blanc d'œuf ou gélatine.

### ÉLEVAGE

Élevage en fûts de chêne français. 25% de barriques neuves, 25% de barriques d'un vin, 25% en barriques de deux vins et le reste en cuves.

### RAPPORT DE MILLÉSIME

Du 24 septembre au 15 octobre. Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table et sélection des parcelles avant vendanges par dégustations des baies.

### DÉGUSTATION

2018 est un très beau millésime au château, où le printemps très humide a laissé place à un été caniculaire. La vendange fut saine, précoce et récoltée à maturité optimale. La couleur est très intense, le nez est complexe avec du cassis dominant mais aussi la mûre. Une touche graphite. Les tanins sont serrés mais soyeux, le toucher est velours. La bouche est pleine dès l'attaque et n'en finit pas. Le calcaire apporte des notes de rose et conserve toute sa fraîcheur à ce grand vin. Le bois s'efface pour l'instant mais viendra ajouter une pointe de sucosité, de vanille. La longueur est belle, bien soutenue par l'élevage en barriques. Le vin donne déjà une belle plénitude. Ce millésime est déjà prêt à être apprécié mais il donnera sa plénitude entre 2028 et 2030.

### ACCORDS

Très accessible, on pourra le déguster dès l'apéritif avec des terrines de gibier ou un plateau de fromage, notamment crémeux. Il accompagnera à merveille une entrecôte maître de chais, ou un souris d'agneau.

### LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE 3

### CONSEILS DE SERVICE

A servir entre 15 et 18°C.

### POTENTIEL DE GARDE

