



CHATEAU·QVINTVS

2021



CÔTÉ VIGNOBLE

La saison 2021, moins précoce que les dernières années, a été marquée par un hiver très doux et un épisode de gel au mois d'avril dont l'impact a été heureusement limité par le terroir de coteaux très ventilés de Château Quintus.

2021 mit d'autant plus en relief la force du terroir de Quintus avec un mois de juin pluvieux, où le promontoire calcaire, par sa topographie et le drainage naturel des sols, permit de protéger la vigne des aléas climatiques et maladies cryptogamiques.

Après un mois de juillet relativement frais où l'évolution des raisins s'est faite doucement, le mois de septembre marqua une nette accélération de la maturation avec des journées chaudes et ensoleillées très bénéfiques pour la maturité.



L'EXPANSION DE LA PROPRIÉTÉ, PASSANT À 45HA DONT 42HA DE VIGNES, A MARQUÉ CES VENDANGES, PUISQUE CET AGRANDISSEMENT OFFRE AUX ÉQUIPES DE VINIFICATION UNE PALETTE ENCORE PLUS RICHE POUR LEURS ASSEMBLAGES.



CHATEAU·QVINTVS

2021

VENDANGES

24 septembre au 8 octobre

Les vendanges ont débuté le 24 septembre avec une première parcelle de merlot qui avait déjà atteint une belle maturité, avant de prendre leur véritable essor le 27 septembre, dans de très bonnes conditions.

Si l'année 2021 est, de manière générale, marquée par les aléas climatiques, le terroir de Quintus fit son œuvre et permit d'obtenir une belle récolte et des raisins à maturité avec une belle matière.

Comme chaque année, un tri minutieux a été réalisé à la fois dans les parcelles et au chai. Lors des vendanges à Château Quintus, afin de tirer le meilleur de chaque parcelle de coteau, celles-ci sont découpées : haut de coteau, milieu de coteau et pied de coteau sont vendangés tour à tour, souvent à plusieurs jours d'écart. Ensuite, à la réception des raisins au chai, un second tri est réalisé pour ne conserver que les plus beaux raisins.

Cette année, il a fallu adapter la vinification à la matière première en privilégiant des extractions douces et une vinification à basse température pour un millésime qui, au moment des vendanges, s'annonçait plus classiques que les deux précédents.

« NOUS ÉTIIONS TRÈS CONFIANTS DANS LE POTENTIEL
DES NOUVELLES PARCELLES DE CHÂTEAU QUINTUS.
CELA A ÉTÉ CONFIRMÉ DÈS LE MILLÉSIME 2021 PAR L'INCORPORATION
D'UNE TRÈS GRANDE PARTIE DE CELLES-CI
À LA FOIS DANS LE GRAND VIN DE CHÂTEAU QUINTUS
MAIS AUSSI DANS SON SECOND VIN. »

JEAN-PHILIPPE DELMAS, DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ, VINS ET PROPRIÉTÉS.

—> Découvrez les coulisses du millésime 2021 [en vidéo](#)





CHÂTEAU QUINTUS

Très belle couleur rubis avec des reflets violets. Le premier nez est dense, mûr, un peu réservé. L'agitation révèle une très belle complexité et confirme la maturité des fruits avec des notes de violette.

L'attaque est large et savoureuse avec de la pulpe. Puis le vin évolue, sans faille, grâce à des tannins développés et serrés. Ce Quintus laisse une superbe sensation de légèreté fruitée et de concentration maîtrisée, sans dureté, avec une belle persistance.

Assemblage

68,2% merlot, 31,3% cabernet franc,
0,5% malbec

Degré d'alcool

13,4° (provisoire)

Barriques neuves

36%



LE DRAGON DE QUINTUS

Belle couleur rubis moyennement profonde. Le nez est fruité et mûr avec des notes de grenade et de fleurs. Finement boisée, l'attaque est caressante et douce. Le vin évolue sur une matière tannique présente et savoureuse, moyennement ample et longue mais toujours avec ce goût de fruit rouge très plaisant. Le Dragon est un vin plaisir.

Assemblage

82,7% merlot, 14,5% cabernet franc,
2,8% malbec

Degré d'alcool

13,2° (provisoire)

Barriques neuves

30%



CHATEAU·QUINTUS

2021

LA PROPRIÉTÉ

Juché sur un promontoire calcaire culminant à 62 mètres d'altitude, Château Quintus offre une vue majestueuse à 360° sur la vallée de la Dordogne. Son plateau aux orientations nord, ouest et sud surplombe une incroyable richesse de microclimats et de terroirs argilo-calcaires propices aux plus belles expressions des cépages merlot et cabernet franc. La spécificité environnementale de Château Quintus réside dans sa ceinture méditerranéenne, véritable réservoir de biodiversité. Le parc de deux hectares de Quintus charme au premier coup d'œil par ses nombreuses haies, ses majestueux chênes verts, ses murets et ses talus. Tous ces trésors du patrimoine paysager qui bordent l'ensemble du parcellaire sont d'importants refuges pour les alliés naturels indispensables dans la prospérité du vignoble.



BIODIVERSITÉ ET PRÉSERVATION

L'inventaire de la richesse des auxiliaires de culture et de la flore de la propriété, réalisé grâce à l'appui d'un Docteur en entomologie et écologie du paysage, a dévoilé en 2020 une rare richesse : 800 individus collectés, répartis en 200 espèces différentes et 80 espèces de fleurs sauvages ont été dénombrées sur la propriété. Afin de compléter ces atouts naturels et d'enrichir ce réservoir de biodiversité, les vigneron(ne)s implantent une jachère fleurie sur les talus du coteau et lors de l'arrachage des parcelles. Les tontes, fauchages et le travail mécanique du sol sont limités au maximum. Ils plantent également des haies d'espèces locales, tels des corridors écologiques, dans les zones moins boisées. Plus d'une quinzaine de nichoirs et hôtels à insectes sont installés sur la propriété pour fournir des refuges et lieux d'hivernage. Toujours pour préserver cette biodiversité, aucun insecticide n'a été utilisé sur la propriété depuis 2017.

Le travail continu de toutes les équipes Quintus engagées dans ces démarches environnementales est récompensé par l'obtention d'une double certification : Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2018 et ISO 14001 depuis 2019, dans le cadre collectif de la première association pour le SME des vins de Bordeaux.