



CHATEAU·QVINTVS

2023



CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver a été clément à Château Quintus, seul le mois de février a été plus froid que les années précédentes. Au printemps, les températures nocturnes sont restées basses la nuit avec une humidité marquée. Cette humidité était présente jusqu'en mai puis suivie en juin d'une importante pluviométrie. La floraison n'en a pas été entravée et fut rapide, avec de belles sorties de grappes. Sous un climat presque tropical, la croissance de la vigne a été très soutenue tout au long de la saison végétative, avec une pousse importante des rameaux comme des entrecoeurs. Les équipes ont été particulièrement mobilisées et réactives sur les opérations en vert, pour préserver, avec succès, le bon état sanitaire du vignoble, en réalisant des rognages fréquents et la tonte des couverts végétaux entre les rangs. Un effeuillage progressif côté soleil levant, essentiel cette année, a été effectué sur la quasi-totalité des parcelles, afin de favoriser l'aération des grappes. De même, le démêlage des grappes, effectué chaque année, a été d'une importance cruciale en 2023. L'éclaircissage a été renforcé afin d'obtenir une véraison homogène. L'été plutôt frais a laissé place à une arrière-saison chaude et sèche avec une forte remontée des températures qui a permis de parfaire les maturités et de concentrer les raisins.



2023 A ÉTÉ UNE ANNÉE IMPLIQUANT RÉACTIVITÉ ET ANTICIPATION
DE LA PART DES ÉQUIPES. IL EN RÉSULTE UN MILLÈSIME
IMPRESSIONNANT D'ÉQUILIBRE, À LA FOIS CONCENTRÉ ET FRAIS.

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU·QVINTVS

2023

VENDANGES

du 12 septembre au 3 octobre

Les vendanges ont débuté le 12 septembre avec les jeunes plantes de merlot. La décision des vendanges a été prise en particulier en dégustant les baies dans le vignoble. Ces dégustations minutieuses des baies ont également joué un rôle déterminant dans l'important travail de sélection intra-parcellaire réalisé à Quintus cette année. Chaque micro-parcelle était ainsi orientée, en fonction de son potentiel, vers le cuvier adéquat, puisque chacun des trois vins de la propriété est vinifié dans un cuvier spécifique. L'adaptation des pratiques dans le vignoble et la résilience des équipes a porté ses fruits et permis de rentrer une vendange qualitative, avec des jus présentant d'emblée une belle palette aromatique entre équilibre et fraîcheur, avec ceux des terroirs de Quintus Nord particulièrement fins et élégants.





CHÂTEAU QUINTUS

Le vin présente une très belle couleur rouge profonde. Le premier nez est aromatiquement intense. Puis, l'agitation révèle de la complexité subtile de fruits rouges et noirs finement boisés : envoûtant. L'attaque de ce Quintus est large, grasse et serrée à la fois. Le vin reste parfumé et fait la preuve que la puissance tannique mesurée permet une présence aromatique captivante.

Assemblage

78,3% merlot, 21,7% cabernet franc

Degré d'alcool

15° (provisoire)

Barriques neuves

38,1%



LE DRAGON DE QUINTUS

Couleur sombre et intense, rouge vin. Le premier nez est discret mais enchanteur. L'agitation révèle de la profondeur et une très belle maturité de fruits, de la fraîcheur aussi. L'attaque est douce, tendre, fruitée et parfumée. Puis le vin avance, toujours fruité, frais. Il est doux au palais, sans angles et la finale est toujours fraîche et sapide. Puis, les tanins disparaissent mais les arômes persistent ! Ce Dragon est tout simplement entraînant !

Assemblage

71,6% merlot, 28,4% cabernet franc

Degré d'alcool

14,1° (provisoire)

Barriques neuves

25,3%