

# Château Cantegril

## Château Cantegril Sauternes

Millésime 2008

### Appellation

Barsac A.O.C - Sauternes A.O.C

### Producteur

Pierre & Denis DUBOURDIEU EARL - 33720 BARSAC

## Situation & Histoire

Le Château Cantegril est une propriété d'un seul tenant, située sur le plateau calcaire de Barsac. Il a été acquis en 1924 par Jean Lhermite et dirigé, jusqu'en 1978, par sa fille Jeanne et son gendre André Mansencal. Pierre Dubourdieu succède à son beau-père et dirige le cru jusqu'en 2000. Son fils, Denis préside aujourd'hui aux destinées de Cantegril.

## Comment ce vin est-il né ?

### Sols

Le sol de Cantegril, constitué de sables argileux sur calcaire, est caractéristique du plateau de Barsac. La dalle rocheuse, un peu plus profonde qu'à Doisy-Daëne, limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 80 cm. Au cours de l'été, le calcaire finement poreux restitue à la vigne l'eau dont il s'est imbibé pendant l'hiver, évitant une contrainte hydrique excessive. Ce terroir calcaire est particulièrement propice à l'élaboration de vins blancs élégants et racés

### Encépagement

19,2 ha 65 % Sémillon - 35 % Sauvignon

### Assemblage

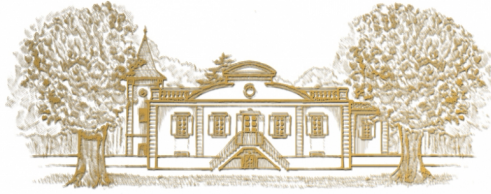
95 % Sémillon - 5 % Sauvignon

### Vinification & élevage

Le vin liquoreux du Château Cantegril est vendangé, vinifié et élevé avec les mêmes soins que celui du Château Doisy-Daëne. La récolte, effectuée par des vendangeurs expérimentés, nécessite 3 à 6 passages, pour cueillir, au stade idéal, les grains concentrés par la "pourriture noble". Depuis trois quarts de siècle, progrès technologique et tradition raisonnée conjuguent leurs effets pour exprimer le caractère

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# *Château Cantegril*

## ❧ **Château Cantegril Sauternes** ❧

*Millésime 2008*

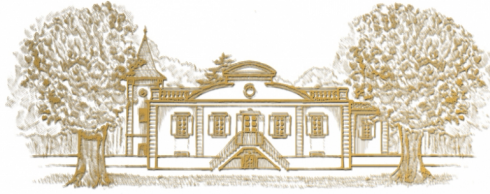
des raisins de Cantegril. De ce savoir faire résulte un procédé d'élaboration étonnamment minimaliste. Extraits par des pressurages lents, les moûts à la fois purs et riches fermentent dans des barriques de chêne renouvelées par quart. L'élevage commence ensuite par 9 mois en barrique, dans la fraîcheur des chais, rythmé par les ouillages hebdomadaires et les soutirages réguliers. Ceci est suivi de 9 mois d'élevage en cuve inox avant la mise en bouteille.

### **Dégustation**

Les Vins de Cantegril, un peu moins riches que ceux de Doisy-Daëne, possèdent néanmoins toutes les caractéristiques d'un grand Barsac ; on y reconnaît aussi le style très pur des vinifications de Denis Dubourdieu. Très agréables dans leur jeunesse, ils se montrent également capables d'un très long vieillissement.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# Château Cantegril

## Château Cantegril Sauternes

Millésime 2008

### Commentaires de dégustation

« Du style, de la densité et un équilibre intéressant. Belle longueur. »

vin noté entre 17.5 et 15.5/20 - LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Les plus beaux vins du Millésime 2008  
juin 2009

« Mousses, agrumes, bouche vive, tendue, bonne acidité, frais, vif, boisé, bien fait, long amande. »

16.5-17 - Jacques DUPONT - LE POINT - Bordeaux le millésime 2008 - N° 1913  
14 mai 2009

« Couleur jaune, nez fruité, pur, frais. La bouche se présente avec plus de délicatesse que de coutume. Le vin se développe suave, fondant avec du goût et une longueur normale et aromatique. L'ensemble est assez fin. »

14.75-15 - Jean-Marc QUARIN - WWW.QUARIN.COM - Carnets de dégustations  
01 mai 2009

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —