VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

Château Chemin Royal



Le Millésime / Vintage 2015

91 James Suckling // 91 Wine Enthusiast // 89 Wine Advocate // 89 Vinous // Or Paris et Lyon

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 35%, Merlot : 65%
Date de Vendange / Harvest period : du 25 Septembre au 8 octobre / 25th September to 8th October
Rendement / Yield : 43 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13,5%vol
Acidité Totale / Total Acidity : 3.31 gH2SO4/L
Elevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification : TERRA VITIS plaisir du vin terre vivante
Production Grand Vin : 38 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Œnologue / Oenologist : Antoine Medeville

Un grand millésime / A great Vintage

Les mois de mai, juin et juillet historiquement chauds et secs ont favorisé le côté aromatique des vins et la pureté des arômes. Une floraison très homogène début juin. Magnifique véraison rapide et homogène dès début août. La deuxième quinzaine d'août a été un peu plus fraîche et les rares pluies ont permis à la vigne de puiser l'énergie dont elle avait besoin. En septembre, les raisins ont profité des nuits fraîches et des journées ensoleillées pour finir de mûrir. Le ramassage des Merlots a débuté le 25 septembre pour les plantes les plus précoces et a duré jusqu'au 28 septembre. L'homogénéité de la maturité était remarquable. Le Cabernet-Sauvignon a été vendangé entre le 5 et le 8 octobre, Le Petit Verdot a été ramassé entre le 7 et le 8 octobre. Après un léger foulage et un égrappage des raisins, le moût est dirigé vers de petites cuves thermo régulées qui permettent un parfait contrôle des fermentations, respectant ainsi l'expression, la richesse et les nuances de chaque parcelle. Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont très colorés, présentent une belle structure avec des tanins doux laissant augurer d'une très belle évolution en bouteille.

The months of May, June and July were among the hottest and driest on record, what favorized purity of the aromas. The flower took place very quickly on the beginning of June. Then, the ripening has been uniform from early August. Second half of August was a bit cooler and a few rains allowed the vines to get the energy they needed. In September, the grapes enjoyed sunny days and cool nights to finish ripening. The harvest of Merlot began on September 25th for the earliest plants and lasted until September 28th. The homogeneity of maturity was remarkable. Cabernet Sauvignon was harvested between the 5th and the 8th of October, then Petit Verdot was picked up between the 7th and the 8th of October. After a light crushing and de-stemming of the grapes, the harvest is directed to small temperature-controlled vats that allow full control of fermentations, thus respecting the expression, richness and nuances of each plot. Alcoholic fermentations were carried out by promoting the extraction of the fruit. The wines are very colorful, have a good structure with soft tannins foreshadowing.

Tasting: by Neal Martin / Vinous March 2018
"The 2015 Chemin Royal is a blend of 65% Merlot and 35% Cabernet Sauvignon. It has a plump, red plum and crushed strawberry scented bouquet complemented by smoke and tobacco aromas. The palate is medium-bodied with sinewy tannin, but there is good body and depth here, with fine structure and fruit intensity on the finish. Good potential. Tasted at the Oenoconseil tasting room in Bordeaux."