Château Chemin Royal



Le Millésime / Vintage 2017

91 James Suckling

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 35%, Merlot : 65%
Date de Vendange / Harvest period : du 18 Septembre au 2 octobre / 18th September to 2nd October
Rendement / Yield : 27 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13 %vol
Acidité Totale / Total Acidity : 3.49 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 : 24 000 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 millésime précoce mais exigeant / An early but challenging Vintage

Un printemps très sec avec de fortes chaleurs début avril a entrainé un débourrement précoce. Au moment de la gelée, le 27 Avril, les pousses atteignaient déjà 30 cm … Ce phénomène a atteint certaines parcelles situées sur un couloir à l'Est du vignoble. Le résultat : 30% de récolte détruite.
Un superbe mois de Mai : La demi-floraison se situe autour du 25 mai. Soit avec pratiquement deux semaines d'avance par rapport à l'année précédente. Juin enregistre des records de chaleur. Fin juin, 5 jours de pluie intense (130mm) suivent. Un climat tempéré sur les 2 mois suivants confère aux fruits une belle fraîcheur.
La première quinzaine de Septembre fut ensoleillé avec quelques pluies, nous permettant d'atteindre une belle maturité, et de vendanger dans de bonnes conditions pendant la deuxième quinzaine.

Après macération à froid de la vendange, les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont colorés et croquants, présentent une belle structure avec des tanins fondus laissant augurer d'une très belle évolution en fûts. Une bonne acidité lie à merveille le fruit, la structure et le bois. Il s'agit là d'un millésime qui traversera le temps à merveille !

A very dry spring with high temperatures in early April caused early bud burst. When the frost happened, on the 27th of April, the shoots was already 30 cm long … This hazard has reached certain plots located on a corridor east of the vineyard. The result: 30% of destroyed harvest.
A beautiful month of May: The half-flowering is around May 25th. Or almost two weeks ahead of the previous year. June records heat records. At the end of June, 5 days of intense rain (130mm) follow. A temperate climate over the two following months of summer gives to the fruits a nice freshness.
The first half of September was sunny with some rains, allowing us to reach a beautiful maturity, and to harvest in good conditions during the second fortnight.

After cold maceration of the harvest, the alcoholic fermentations were made by focusing on the extraction of the fruit. The wines are colorful and crispy, they have a nice structure with melted tannins that augur a very nice evolution in barrels. Good acidity is a perfect match for fruit, structure and wood. This is a vintage that will cross the time perfectly!