

# Château Boyd Cantenac Margaux Grand Cru Classé 1855 2010

---



## FICHE TECHNIQUE

Dates des vendanges :

Merlot du 4 au 13 octobre

Cabernet du 18 au 28 octobre

### Les conditions climatiques

2010, après 2009 et comme 2005, a été marqué par l'ensoleillement et la sécheresse de l'été et de l'automne. Ces conditions furent particulièrement favorables à l'expression du fruit et à une grande fraîcheur des vins obtenus. La floraison a été moins rapide qu'en 2009, ce qui entraîna un important travail de sélection, pendant l'été, sur les Merlots. La sécheresse du printemps et de l'été a fait que les raisins étaient particulièrement petits, ce qui est un facteur positif pour leur maturation. Les basses températures nocturnes, la sécheresse persistante et l'ensoleillement de Août, Septembre et Octobre ont cette année encore créé des conditions de vendanges idéales, qui nous ont permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle. Nous avons vendangé, allant jusqu'au bout des possibilités climatiques de l'année, des raisins particulièrement mûrs et sains, et qui montraient des richesses historiques.

### Les vins

D'une manière générale les vins conservent beaucoup de fraîcheur et ont un fruit éclatant. Ils sont riches, aromatiques, bien foncés, exceptionnellement concentrés, avec de beaux tanins et une grande netteté. Les Merlots étaient particulièrement solides et soyeux, tandis que les Cabernets, alors que nous fûmes les derniers, à Margaux, à vendanger, qui ont profité de la longue période de maturation, étaient tout-à-fait extraordinaires. Les vins qui en résultent ont un équilibre et une structure remarquables, avec une richesse en alcool comparable à celle des 2009 et une acidité légèrement supérieure. Ils cumulent intensité, fraîcheur et élégance, à un niveau qui semble même dépasser celui de 2009.

# Château Boyd Cantenac Margaux Grand Cru Classé 1855 2010

## PRESSE & NOTES DE DÉGUSTATION



17 18		2 *		
17 18		16		
16,5		17		
91		16,5 17		
91 92		93		
91 93		17 18		
16		91		