

Médoc



CHATEAU BLAIGNAN

2011



CHATEAU BLAIGNAN
F-33340 Blaignan
Tel +33 (0)5 56 59 00 40
contact@cagrandscrus.fr

www.blaignan.fr

Directeur Général / *Managing Director*
Thierry Budin

Directeur Technique / *Technical Director*
Anne Le Naour

CHATEAU BLAIGNAN

Cru Bourgeois

PRIEURÉ DE BLAIGNAN

Second vin

Second wine




CA GRANDS CRUS

Millésime 2011

Pour la dixième année consécutive, la pluviométrie a été nettement déficitaire. L'hiver a été marqué par une pluviométrie proche de la normale et des températures très froides. Le printemps en revanche s'est montré exceptionnellement sec et chaud avec des températures quasi estivales et un ensoleillement exceptionnel. Les mois d'été nous ont offert la surprise d'un climat « automnal » frais et peu ensoleillé. La saison viticole 2011 a donc été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Rappel historique

Beau domaine de 97 ha situé dans le nord du Médoc, la présence de la vigne y est attestée dès le XIV^{ème} siècle. Un temps propriété de la famille Taffard, le cru accède à la notoriété en 1932, devenant un cru Bourgeois réputé.

Le terroir argilo-calcaire repose sur un sous-sol calcaire, dont la sédimentation remonte à l'ère quaternaire. Le haut potentiel viticole du domaine repose essentiellement sur deux buttes calcaires qui offrent des situations variées d'exposition et de pentes.

2011 Vintage

For the 10th consecutive year, rainfall was noticeably deficient. Winter was very cold with a fairly normal level of rain. Spring, on the other hand, was remarkably dry and warm, with summery temperatures and exceptionally high sunshine hours. Summer then offered an almost autumnal climate: rather cold with little sunshine. The 2011 vintage is therefore influenced by an inversed climate: a very dry and warm spring followed by a rather humid and cool summer. Patience and controlled risk-taking produced perfectly ripe grapes from every plot.

Historical background

Château Blaignan is a fine estate of 97 hectares (240 acres) in the northern part of the Médoc. There have been vineyards here since the 14th century. This property once belonged to the Taffard family and became renowned when it was included in the Cru Bourgeois classification of 1932.

The limestone clay soil lies on a calcareous limestone base whose sedimentation dates back to the quaternary period.



Nos premières impressions

Côté chai, la réception en 2010 d'un nouveau cuvier de vinification thermorégulé, doté de cuves de capacités variables représente une véritable révolution et permet une sélection parcellaire efficace. 2011 est un millésime extrêmement technique et ce nouvel outil nous a permis un travail de grande précision et une parfaite optimisation des dates de récolte. Il en résulte un 2011 dense, fruité, aux tanins présents mais souples. Blaignan 2011 promet d'être une valeur sûre des meilleurs millésimes de Château Blaignan.

Stades phénologiques

Floraison - Merlot : autour du 20 mai, Cabernet Sauvignon : autour du 28 mai
Véraison - Merlot : autour du 20 juillet, Cabernet Sauvignon : autour du 28 juillet

Vendanges

Merlot - 20 septembre au 4 octobre
Cabernet Sauvignon - 27 septembre au 8 octobre
Cabernet Franc - 4 octobre

Vinification

Le nouveau chai de vinification, réceptionné avant la vendange 2010, permet désormais une parfaite maîtrise des températures de macération et de fermentation de même que la réalisation de macérations pré-fermentaires à froid. Les macérations durent 21 à 30 jours en fonction de la dégustation et les températures post-fermentaires sont maintenues entre 28 et 30°C en fonction des besoins. L'élevage dure 15 à 17 mois en fonction des millésimes.

Assemblage

55% Merlot / 43% Cabernet Sauvignon / 2% Cabernet Franc



Our first impressions

The new thermo-regulated winery, delivered in 2010, is equipped with tanks of varying capacities for efficient parcel selection. 2011 was a highly technical vintage, and this new equipment allowed us to be very precise and optimise the harvest dates. 2011 therefore shows density, good fruit and soft tannins. Blaignan 2011 promises to be one of the best vintages from this estate.

Ripening phases

Flowering - Merlot: around May 20th, Cabernet Sauvignon: around May 28th
Véraison (colour change in berries) - Merlot: around July 20th, Cabernet Sauvignon: around July 28th

Harvest dates

Merlot - September 20th to October 4th
Cabernet Sauvignon - September 27th to October 8th
Cabernet Franc - October 4th

Wine-making

The new winery was ready for the 2010 harvest and allows tank temperatures for fermentation and maceration to be precisely controlled. It is also equipped for cold-soaking prior to fermentation. Post-fermentary maceration lasts for between 21 and 30 days according to the nature of the harvest. The wine's progress is checked by regular tastings, with temperatures held between 28°C and 30°C. Maturing will then last for 15 to 17 months, depending on the vintage.

The blend

55% Merlot / 43% Cabernet Sauvignon / 2% Cabernet Franc