

CHÂTEAU CAZEBONNE

Comme en 1900 rouge 2022

SON HISTOIRE

Cette cuvée assemble le meilleur des cépages oubliés que nous avons replanté sur la propriété. Un travail artisanal, qui consiste à aller récolter à la main, chaque cépage à son optimum de maturité, respectivement le 22 septembre pour le Mancin, 27 septembre pour le Castets et le Saint-Macaire, 6 octobre pour le Petit Verdot. Pour ce millésime 2022, les conditions météo ont été particulièrement favorables. Les 3 lots de vendanges ont été vinifiés de manière indépendante sur levures indigènes, et les vins sont ensuite fait l'objet d'un élevage de 12 mois en barriques de chêne de 500 litres. Mise en bouteille le 5 décembre 2023.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le vin se pare d'une robe rubis d'une belle profondeur, aux reflets vifs. Le nez est immédiatement captivant par son originalité et sa complexité : arômes de fruits rouges et noirs, notes florales (violette, pivoine), touches épicées (poivre fin, réglisse) et une subtile minéralité terreuse, évoquant les graves de notre terroir. En bouche, l'attaque est souple et engageante. La trame tannique est présente et soyeuse, apportant une structure élégante sans dureté. Les saveurs fruitées et épicées se déploient avec harmonie, soutenues par une acidité rafraîchissante qui confère au vin une grande buvabilité et une belle longueur.

APPELLATION

Vin de France

LABELLISATIONS

Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES

Mancin : 45% / Saint-Macaire : 10%
Castets : 25% / Petit Verdot : 10%

DEGRÉ D'ALCOOL

13%

TYPE DE SOL

Graves

RENDEMENT

30 hl/ha

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne

GARDE

5 à 15 ans

DISTINCTIONS

Millésime 2022 : 92/100 dans le "Guide des Meilleurs Vins de France 2025" par la Revue du Vin de France, 92/100 dans la Revue du Vin de France d'avril 2024

Millésime 2021 : 90/100 dans le Guide des meilleurs vins de France 2024 de la RVF

Millésime 2020 : 94/100 dans le Guide des meilleurs vins de France 2023

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Comme en 1900, parce que ce vin n'a pas été dégusté depuis 1900. Réinventer avec cette cuvée un avenir possible pour le vin de Bordeaux, avec des cépages qui allient structure tannique, mais aussi fruit, acidité et degrés raisonnables. On va travailler d'année en année pour proposer cette nouvelle interprétation de ce que pourra être demain le Grand Vin de Bordeaux. Work in progress.



contact@cazebonne.fr