

Château Cissac

AOC HAUT MEDOC
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR



Millésime 2020



LE VIGNOBLE

Appellation d'Origine Contrôlée : Haut Médoc, Cru Bourgeois Supérieur

Âge moyen des vignes : 34 ans

Assemblage : 57.5% cabernet sauvignon, 38% merlot, 4.5% petit verdot

Superficie: 60 ha

Rendement : 21 hl/ha

Entretien du sol: travail du sol et enherbement, lutte raisonnée sur l'ensemble du vignoble, effeuillage mécanique et manuel sur une partie du vignoble.

Nouveauté 2020 : Travail de sol à l'aide de chevaux sur les jeunes plantations. Certification HVE.

Les vignes du Château Cissac sont situées sur un plateau au sol composé de graves garonnaises. Il se situe à une altitude de 27.5m, équivalente aux points les plus élevés des appellations voisines, Saint Estèphe et Pauillac.

LA VINIFICATION

Fermentation : Traditionnelle en cuves bois et Inox tronconiques et thermorégulées

Élevage : de 14 à 16 mois avec 30% de bois neuf

Production du millésime : 130 000 bouteilles

MILLÉSIME 2020 :

« Le Combat du vigneron »

par Marie Vialard, Gérante

Date de vendanges : du 17 septembre au 08 octobre 2020

L'hiver doux et pluvieux n'a pas permis de refroidir les sols, entraînant un débourrement précoce et homogène vers le 20 mars. Avril, chaud pour la saison, favorise un développement rapide de la vigne.

Le mois de Mai, très pluvieux, permet, quant à lui, l'émancipation du mildiou et soumet le vigneron à une forte pression qui ne cessera de progresser durant les semaines à venir. Le mois de Juin offre un léger répit, la floraison des Merlots

explose littéralement début juin sous le soleil mais des orages viennent perturber la fin de la floraison des cabernet... Le vigneron est confronté avec ces pluies à de multiples attaques de différents assaillants !

Enfin, Juillet et Août arrivent avec un temps chaud et sec mais quelques pluies orageuses favorisent une véraison homogène (mi-juillet) et une bonne maturation des raisins.

Le climat chaud et sec persiste fin Août et Septembre entraînant une accélération de la maturité et une très grande concentration des baies. Les vendanges débutent le 17 septembre pour les Merlots mais les Cabernets doivent attendre encore un peu...jusqu'au 28 Septembre !

NOTES DE DÉGUSTATION

par Laurent Saint Pasteur, directeur technique

2020 est un millésime de vigneron, donnant des vins où le réchauffement climatique commence à influencer la maturité des raisins. Les températures caniculaires, les périodes de pluie intense ont, certes, entraîné un rendement très faible mais quelle qualité, quel équilibre dans ce 2020 !

Les vins présentent une attaque fraîche et charnue avec un nez de fruits noirs. Les tannins sont soyeux, enrobés et l'acidité de fin de bouche donne plus de profondeur et d'équilibre.



Vialard Propriétaire

Château Cissac. Cissac-Médoc 33250 Pauillac France - Tél. 05 56 59 58 13 - Fax 05 56 59 55 67

www.chateau-cissac.com