



Wijnfiche

Château Camensac – 5e G.C.C. | Haut – Médoc Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2016

Domaine

Ch. Camensac

Camensac is gelegen ten westen van St. Julien in de gemeente St. Laurent. Tot de jaren '70 had Camensac grote problemen om wijnen te produceren op het niveau van zijn classificatie. Pas na 1965, toen de gebroeders Forner eigenaar werden van het Chateau, begon de verbetering in te zetten. Door het herbeplanten van de wijngaarden en forse investeringen in de wijnkelders en produktietechnieken begon dit in de jaren '80 vruchten af te werpen. De kwaliteit ging flink vooruit, maar nog steeds niet voldoende. De broers besloten om de bekende Franse oenoloog Emile Peynaud in te schakelen om samen met hem de wijn naar het door hun gewenste kwaliteitsniveau te brengen. Sinds het begin van de jaren 90 is zijn invloed goed merkbaar en hebben de wijnen een andere stijl gekregen. Het fruit is voller en geconcentreerder, de wijn is steviger en de tannines zijn zachter, ronder en rijper. Sinds de oogst van 1995 produceert men weer wijnen die hun classificatie meer dan waard zijn. De assemblage bestaat voor 60% uit Cabernet Sauvignon en voor 40% uit Merlot en de wijn is op zijn best zo ongeveer 10 jaar na de oogst.

Vinification

Les conditions climatiques de l'année 2016 ont installé un hiver marqué par la douceur et la forte pluviométrie. La floraison se fait ensuite de manière homogène grâce à une légère période ensoleillée. L'été qui suit est très chaud et sec, à tel point que les réserves hydriques du début d'année sont mises à mal. Le mois de septembre offre quelques pluies salvatrices pour la vigne qui reprend sa phase de maturation. Les vendanges sont finalement effectuées tardivement sous une météo idéale.

Dégustation

D'une robe rouge sombre, brillante et limpide, le château de Camensac 2016 dévoile un nez net et droit, qui dégage d'abord des arômes pralinés et de fèves de cacao. À l'aération, on peut remarquer des fragrances de poivre noir et de rose poudrées. L'attaque est franche en bouche, marquée par des saveurs de mûres et de framboises sur de subtiles notes boisées. Les tanins sont fins et octroient du corps au milieu de bouche. Ce vin fait preuve d'harmonie et de puissance avant de révéler une finale longue à l'arrière-goût de fruit rouge.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée, Sanglier, Râble de lièvre, Bistecca alla fiorentina, Entrecôte

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot Noir (40%)

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°C

