

CHÂTEAU ALCÉE

Castillon-Côtes de Bordeaux

2012



LA PROPRIÉTÉ

Nicolas Thienpont achète, en juillet 2011, 3 hectares en Côtes de Castillon, à côté du château de Monbadon. Les vignes sont situées en sommet de plateau calcaire et le rocher affleure sous les argiles rouges. En janvier 2014, le parcellaire est porté à 6,5 hectares avec des parcelles voisines de Saint-Philippe-d'Aiguilhe, sur un plateau calcaire alternant argiles compactes et abords très superficiels.

Nicolas Thienpont acquired 3 hectares in the Côtes de Castillon AC in July 2011, beside Château Monbadon. The vines are located on the top of the limestone plateau, with a rocky outcrop beneath the red clay. In January 2014, the vineyard grew to 6.5 hectares with new parcels from neighboring St-Philippe-d'Aiguilhe, on a limestone plateau alternating between compact clay and very shallow soils on the fringes.

LE MILLÉSIME 2012

Alcée 2012 présente beaucoup de souplesse et une trame tannique tout en finesse. La courbe du vin s'arrondit, la texture se densifie et complète la race et la minéralité de ce cru.

In 2012, Alcée features great softness and a beautiful tannic structure, full of finesse. The wine has become more rounded with a denser texture, supplementing the sophistication and minerality of this new cru.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries / *limestone-clay soils on an asteriated limestone plateau*

Superficie / Surface : 3 ha (100% en production)

Rendement / Yield : 38 hL/ha

Production : environ / *about* 15 000 bouteilles / *bottles*

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

Vineyard : *Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Continual program of renovation of the vines: grubbing up and replanting. Numerous manual interventions: debudding, leaf-thinning and green harvest.*

Vinification : encuvage en baie entière en cuves béton, pigeage et remontage / *vating of whole grape berry in concrete vats, punching of the cap and pumping over*

Élevage / Maturation : 16-18 mois en barriques de 225 L et 500 L renouvelées de moitié / *16-18 months in 225 L and 500 L barrels, half renewed each year*