

# CHATEAU D'ARCINS

HAUT-MÉDOC  
CRU BOURGEOIS



S'il est un domaine qui peut se targuer d'un passé ancestral, c'est bien le Château d'Arcins ! Il faut en effet remonter à l'année 1300 pour voir naître ce vignoble à l'initiative de la Commanderie des Templiers. C'est en 1971 que la famille Castel se porte acquéreur de ce domaine à reconstruire. Car tout est à faire. Au vignoble comme au chai. C'est l'occasion d'une grande première qui fera des émules chez les plus prestigieux confrères : la réalisation, dans les années 80 du premier chai de vinification de forme circulaire. En son centre, la célèbre cuve d'assemblage de plus de 2000 hectolitres de contenance, assurant ainsi une homogénéité optimum de chaque millésime mis en bouteille. En abordant le Château d'Arcins, vous entrez dans le monde de la grande tradition des Crus Bourgeois du Haut-Médoc. Son style très caractéristique s'inscrit dans un classicisme rassurant, fait de puissance et de noblesse.

## LE VIGNOBLE

La propriété s'étend sur plus de 170 hectares dont 100 hectares de vignes plantées à plus de 9 000 pieds/hectares. La vigne bénéficie des soins les plus attentifs : ébourgeonnage, effeuillage et vendange en vert permettent d'obtenir des raisins concentrés, d'une parfaite maturité. Le terroir sablo-graveleux apporte également toute sa contribution au style si caractéristique du château d'Arcins. Très équilibré, l'encépagement se répartit à 55 % de Cabernet Sauvignon pour 45 % de Merlot.



## LE CHAI

Depuis 1971, d'importants travaux de rénovation ont été menés. Le chai de vinification d'abord, avec son architecture révolutionnaire de forme circulaire. Toute la cuverie bénéficie désormais de la thermorégulation qui permet d'optimiser chaque phase de la fermentation alcoolique et malo-lactique.

Le chai à barriques est également devenu un superbe écrin qui abrite aujourd'hui plus de 1500 barriques de chêne dévolues à un long et attentif élevage.



## LES HOMMES



Quadragénaire, **Bruno Teyssier** n'a connu qu'une maison : depuis 23 ans, il préside à la destinée du Château d'Arcins. Il clame « son bonheur de vinifier et faire des vins pour donner du plaisir aux amateurs ». D'un caractère fonceur, il ambitionne d'abord de rester fidèle à l'âme du Château d'Arcins, mais rêve aussi de pousser plus loin la finesse des sélections lors de l'assemblage pour aller vers toujours plus d'élégance.

Depuis le millésime 2007, Bruno Teyssier est éclairé par les conseils de l'œnologue **Antoine Medeville** en vue de parfaire les étapes de vinification et d'élevage. Ce dernier est un spécialiste du Médoc et possède une forte expertise des terroirs de Margaux, Moulis et Listrac. Copropriétaire du Château Fleur-La-Mothe, Antoine Medeville participe entre autres aux vinifications des Châteaux Labégorce, Fonréaud, Haut-Marbuzet.



# CHÂTEAU D'ARCINS

## HAUT MÉDOC

### CRU BOURGEOIS

2010



La loi des séries est respectée. Après un 2008 flamboyant, un 2009 exceptionnel, voici un millésime 2010 de toute beauté ! La nature a réellement bien fait les choses cette année. La région girondine a enregistré l'une des années les plus sèches de son histoire permettant de pousser les maturités aussi longtemps que nécessaires. Les nuits fraîches de l'arrière saison ont permis de maintenir de bonnes acidités dans les raisins.

Enfin, les vents qui soufflèrent depuis l'Est ont contribué à maintenir un très bon état sanitaire en séchant les grappes.

Ce millésime se caractérise par une très belle concentration, du fruit, de la fraîcheur malgré des degrés élevés. L'importante acidité et la qualité exceptionnelle des tanins maintiennent un équilibre parfait qui fera de ce 2010 un très grand millésime de garde.

#### L'AVIS DU SOMMELIER :

Le 2010 est certainement l'un des plus beaux millésimes de ce cru. La robe d'un pourpre très profond annonce un nez très dense. Il développe de riches parfums de fruits noirs, de noisette et de bois précieux. La bouche riche, veloutée, s'impose par la noblesse de ses tanins et par une structure serrée pleine de potentielle. Assurément un très grand vin !

**ACCORD METS/ VIN :** Terrine maison, agneau, canard au lard, belles pièces de boeuf, gibiers, cuisines de traditions, fromages affinés.

**CONSERVATION :** A boire dès aujourd'hui ou à attendre en cave, à plat, à l'abri de la lumière pendant 6 à 14 ans.

**SERVICE :** à 17° après 2 heures d'aération.

#### TECHNIQUE :

**Surface :** 101 hectares

**Densité de plantation :**

9000 pieds/hectare

**Terroir :** Sablo-graveleux

**Rendement :** 48 hectolitres/hectare

**Assemblage :** 55% de Merlot et 45% de Cabernet Sauvignon

**Élevage :** 12 mois en barriques, 20% neuves