Château le Crock – Saint-Estèphe – 2020

Château Le Crock (2020)

Le Domaine

Le **Château Le Crock** est une propriété historique de l'appellation Saint-Estèphe, située sur la rive gauche du Médoc. Acquis en 1903 par la famille Cuvelier (également propriétaire de Léoville-Poyferré et Clos Fourtet), le domaine couvre environ **32 hectares**. Il est réputé pour produire des vins élégants et structurés, reflets typiques du terroir de Saint-Estèphe.

La viticulture se pratique avec une attention particulière aux sols et aux cépages, avec un travail de la vigne précis, vendanges manuelles et élevage traditionnel en barriques, afin de préserver le style puissant et raffiné du cru.

Terroir & Millésime 2020

Millésime 2020 : Une année marquée par un printemps humide suivi d'un été chaud et sec, avec des nuits fraîches qui ont permis de conserver la fraîcheur aromatique. Les vendanges se sont déroulées sous un temps favorable, offrant un vin concentré, élégant et équilibré.

Sol : Graves profondes mêlées d'argile, typiques de Saint-Estèphe, qui confèrent puissance et structure aux vins, tout en assurant une bonne régulation hydrique.

Climat : Océanique tempéré, bénéficiant d'une bonne ventilation de l'estuaire de la Gironde et d'étés secs, permettant une maturation homogène.

Cépages

- Cabernet Sauvignon : ≈ 46 %
- Merlot : ≈ 40 %
- Cabernet Franc : ≈ 8 %

- Petit Verdot : ≈ 6 %

Dégustation

- **Nez :** Expressif, sur les fruits noirs mûrs (cassis, mûre), notes de violette, touches épicées et boisées. Une pointe de tabac et de cèdre apporte de la complexité.

- **Bouche :** Attaque ample et veloutée, tanins fins mais présents. Le vin est structuré et concentré, avec une belle fraîcheur qui équilibre la puissance. Trame élégante et persistante.

- **Finale :** Longue et aromatique, marquée par les fruits noirs, les épices et une touche minérale, typique des grands Saint-Estèphe.

Potentiel de garde & Accords

Potentiel de garde : Accessible après 4 à 6 ans, mais gagne en complexité après 8 à 15 ans de garde. Peut évoluer favorablement au-delà de 20 ans dans de bonnes conditions.

Accords mets :

- Côte de bœuf grillée ou rôti de bœuf

- Gibier (sanglier, chevreuil)

- Agneau rôti aux herbes

- Fromages affinés (comté, cantal, vieux gouda)