

# Frank Phélan – Saint-Estèphe – 2019

## Frank Phélan (2019)

### Le Domaine

**Frank Phélan** est le second vin du **Château Phélan Ségur**, domaine emblématique de Saint-Estèphe fondé au XIX<sup>e</sup> siècle par l'Irlandais Bernard Phélan. Il doit son nom à son fils Frank, qui a consolidé l'héritage familial. Aujourd'hui, la propriété couvre environ **70 hectares** et appartient à Philippe Van de Vyvere.

Frank Phélan bénéficie de la même attention que le grand vin : sélection parcellaire, vendanges manuelles, vinification moderne et élevage en barriques. Ce second vin vise un style plus accessible, souple et charmeur, tout en reflétant la typicité de Saint-Estèphe.

---

### Terroir & Millésime 2019

**Millésime 2019** : Année équilibrée à Bordeaux, avec un printemps frais et un été chaud et sec. Les pluies de septembre ont permis une belle maturation phénolique. Les vins présentent un fruit éclatant, des tanins mûrs et une grande fraîcheur.

**Sol** : Graves argilo-calcaires et argilo-sableuses, typiques de Saint-Estèphe, favorisant puissance et structure.

**Climat** : Océanique tempéré, régulé par l'influence de la Gironde, permettant une maturation homogène et préservant l'acidité.

---

### Cépages

- Merlot : ≈ 60 %
  - Cabernet Sauvignon : ≈ 40 %
- 

### Dégustation

- **Nez** : Expressif et charmeur, marqué par les fruits rouges et noirs

(cerise, cassis, mûre), notes florales et épicées, relevées par une touche boisée discrète.

- **Bouche** : Souple, ronde et élégante. Tanins soyeux, texture veloutée, belle fraîcheur qui équilibre le fruit. Un vin accessible dans sa jeunesse, avec une densité modérée mais une belle précision.
  - **Finale** : Persistante et gourmande, sur des notes fruitées, légèrement réglissées et épicées.
- 

## Potentiel de garde & Accords

**Potentiel de garde** : Agréable jeune (3 à 5 ans après la récolte), mais gagne en complexité avec 7 à 10 ans de garde. Peut se conserver au-delà en cave dans de bonnes conditions.

### Accords mets :

- Viandes rouges grillées (entrecôte, magret)
- Viandes blanches rôties (veau, volaille fermière)
- Agneau aux herbes ou plats mijotés
- Fromages affinés à pâte dure (comté, cantal, mimolette vieille)