

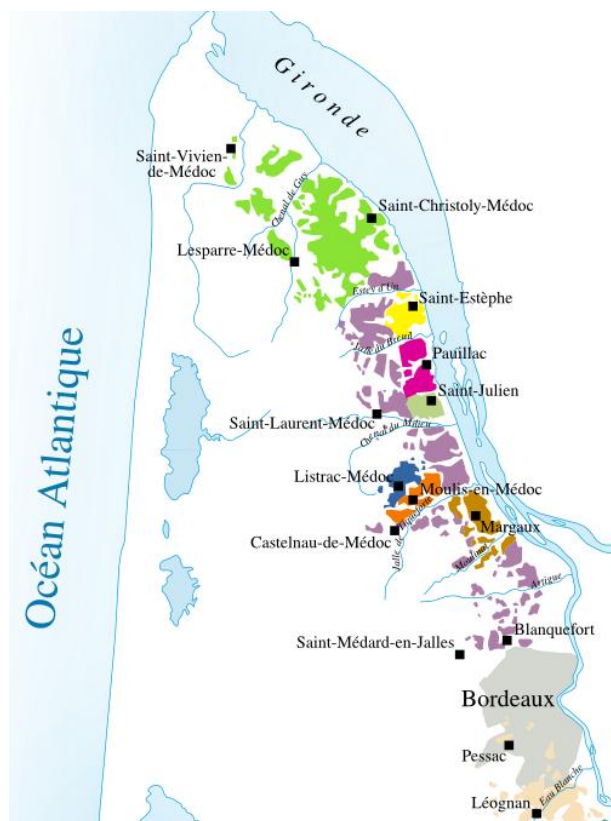


Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 7 décembre 2011 Château Phélan Ségur

Quelques informations sur notre invité, le château Phélan Ségur, présenté par M. COCULET :

La propriété est située dans la région de Bordeaux nommée le Médoc, plus précisément dans l'appellation Saint-Estèphe, le vin est classé en cru bourgeois. Le domaine se situe entre le château Montrose et le château Calon-Ségur. La carte suivante vous permet de situer les différentes régions du nord de la rive gauche de Bordeaux :





Centrale Lille

Oenologie et Spiritueux

Le nom de Phélan Ségur est l'association de deux noms de famille, Phelan étant d'origine irlandaise. La propriété est constituée de 100ha avec 70ha de vignes plantées, dont environ 65ha en production. La densité de plantation est environ de 9000 pieds/ha, pour un rendement de 40hl/ha.

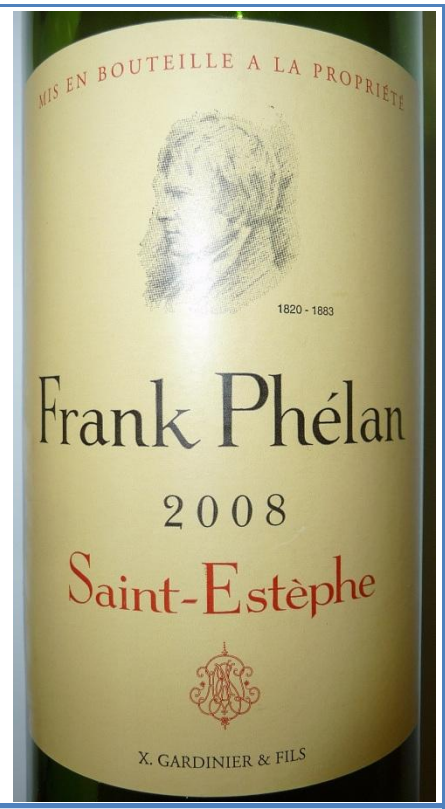
Franck Phélan est le second vin, il représente 1/3 de la production environ. M. COCULET n'aime pas trop la dénomination de second vin pour Frank Phélan, car celui-ci correspond à des parcelles précises, ce n'est donc pas une sélection des moins bons grains.

M. COCULET nous rappelle des notions de base de dégustation : les arômes primaires sont les arômes fleuris et fruités, alors que les secondaires sont les arômes fermentaires, et les tertiaires sont estérifiés, éthérés. Pour avoir le meilleur raisin du point de vue maturité, il faut une maturité très avancée, mais pas complète, sinon on perd les arômes. La longueur en bouche se mesure en caudalie, ce qui équivaut à des secondes.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Frank Phélan 2008
(prix : environ 15€)**

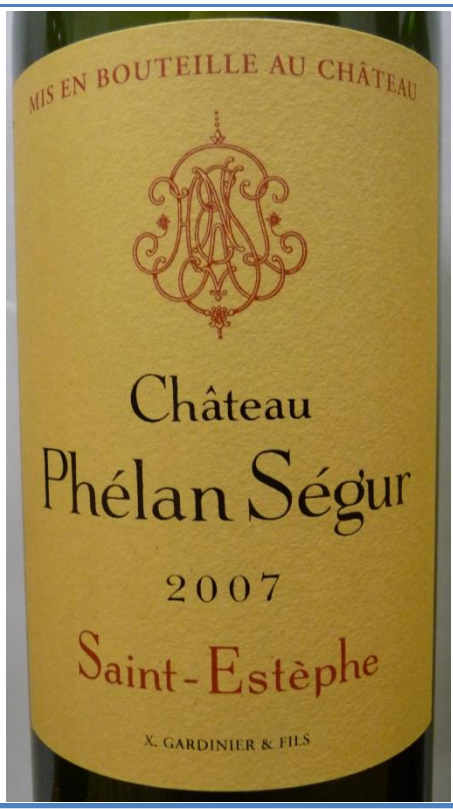


Couleur	Rouge
Cépage	53% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fleuri, fruité, groseille
Bouche	Longueur moyenne, bonne amplitude
Accords mets/vin	Lapin, bœuf, porc



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Château Phélan Ségur 2007
(prix : environ 25€)

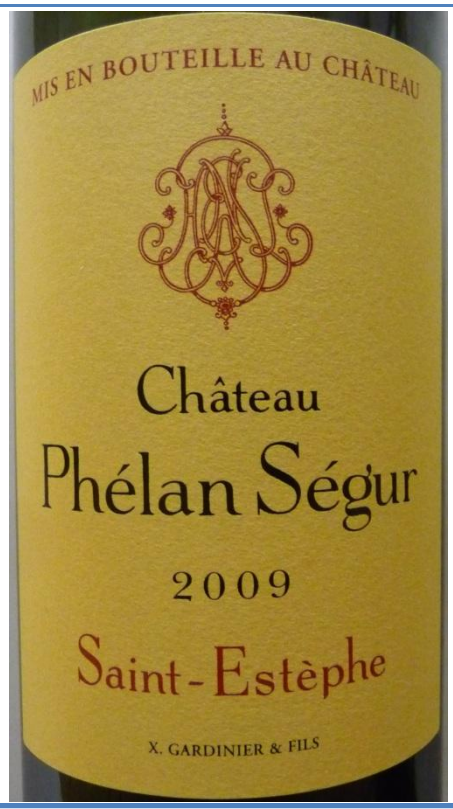


Couleur	Rouge
Cépage	45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fruité, boisé
Bouche	Volume et chair plus importante, complexité et consistance
Accords mets/vin	



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Château Phélan Ségur 2009
(prix : environ 30€)



Couleur	Rouge
Cépage	45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fruits rouges, noyaux, cassis, épice, poivré
Bouche	Forte sucrosité, rond, charnu
Accords mets/vin	Viande rouge, sanglier



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Château Phélan Ségur 2004
(prix : environ 28€)



Couleur	Rouge
Cépage	45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fruits rouges, légèrement boisé et poivré
Bouche	Plus tannique que 2009
Accords mets/vin	Viande grillée, aloyau



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Château Phélan Ségur 2005
(prix : environ 35€)**

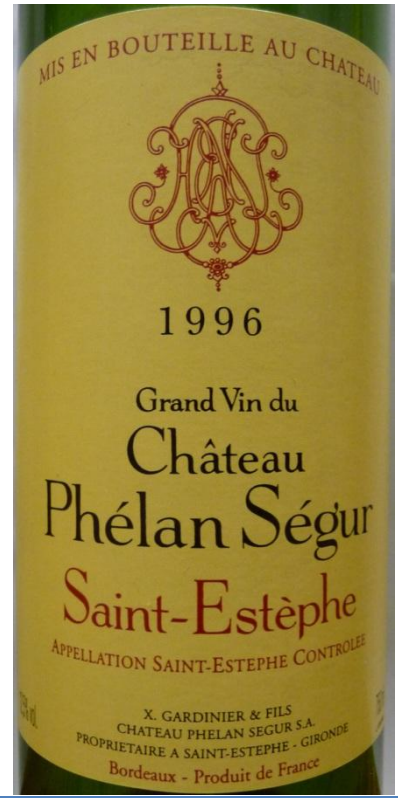


Couleur	Rouge
Cépage	45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fruits rouges, boisé, poivré
Bouche	Même style que 2004 mais plus de longueur, de puissance, opulent, complexe
Accords mets/vin	



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Château Phélan Ségur 1996
(prix : environ 45€)

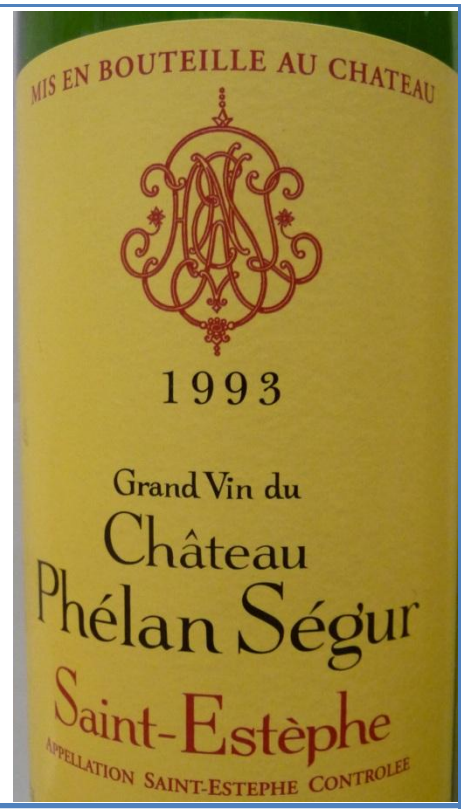


Couleur	Rouge profond, ambré
Cépage	45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Epicé, boisé, fruits rouges
Bouche	Longueur, rondeur parfaite, tannins moins présents
Accords mets/vin	Gibier, canard



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Château Phélan Ségur 1993
(prix : environ 25€)



Couleur	Rouge profond, ambré
Cépage	45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Boisé et épicé
Bouche	Moins puissant et carré que le 1996, longueur, légèrement plus acide
Accords mets/vin	



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Nous tenons à remercier chaleureusement le Château Phélan Ségur pour nous avoir fourni ces échantillons, et Monsieur COCULET qui est venu nous les faire déguster.