



### L'HISTOIRE

La légende raconte que le nom de cet imposant domaine est attaché à celui du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, défait à la bataille de Castillon en 1453. Talbot est l'un des plus anciens domaines du Médoc et sa gloire n'a jamais connu d'ombre. Il a eu le bonheur de traverser le temps dans des mains averties. La famille Bignon-Cordier est aujourd'hui à la tête du domaine, 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Saint-Julien.

Georges Cordier, le grand-père des actuels propriétaires, aimait beaucoup les vins blancs. Il fût l'un des premiers à replanter des vignes blanches en Médoc.

<b>Appellation</b>	Bordeaux Blanc
<b>Superficie</b>	4 ha
<b>Sols</b>	Graves médocaines
<b>Densité de plantation</b>	7700 pieds/ha
<b>Rendement</b>	48 hl/ha
<b>Âge moyen des vignes</b>	47 ans
<b>Mode de taille</b>	Guyot-double médocaine
<b>Culture</b>	Enherbement
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Tri</b>	A la vigne
<b>Vinification</b>	En barriques (1/3 bois neuf)
<b>Elevage</b>	Sur lies avec bâtonnage pendant 8 mois
<b>Vendanges 2014</b>	Du 10 au 12 septembre
<b>Assemblage 2014</b>	75 % Sauvignon Blanc, 25 % Sémillon
<b>Production en bouteille</b>	24505 blles
<b>Date de mise en bouteille</b>	Le 4 juin 2015

### MILLESIME 2014

Année marquée par une normalité retrouvée.

Le mois de septembre restera gravé dans la mémoire du vigneron car pas une goutte d'eau.

La vigne s'est enfin mise à mûrir ses raisins et a arrêté de pousser.

Les raisins ont donc évolué de manière magistrale. Les prélèvements indiquaient des résultats optimistes.

Tous les éléments positifs étaient réunis pour laisser espérer de grandes choses, un matériel végétal en bon état, les températures sans excès, les nuits fraîches et les après-midi agréables.

Les sucres se sont donc accumulés avec une richesse tannique puis la belle acidité des moûts permet aux cuves un excellent équilibre des tanins et des anthocyanes. Millésime très prometteur rappelant le 2010.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

**La Revue du Vin de France** : Un vin très épuré et fin, avec un support acide citronné, bien calé en finale, et de jolis arômes floraux

### Antonio GALLONI (Avril 2015) - 90/92 :

Ce 2014 est fascinant, un blanc multi-dimensionnel avec une belle complexité et une grande nuance.

Fumé, ardoise, abricot, menthe et jasmin avec une chair crémeuse. Un blanc magnifiquement structuré avec un véritable sentiment de poids phénolique et la richesse qui reflète la personnalité de ce site de St-Julien majoritairement planté en rouge.