

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2019

PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUE CONSEIL

Famille Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Didier Forêt
Thomas Duclos

SOL

Graves d'origine garonnaise profondes

SURFACE EN PRODUCTION

95 ha en production

ASSEMBLAGE

65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot

VENDANGES

Du 11 septembre au 12 octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique
Cuves béton et inox
Macération 35 jours à 28° C

ELEVAGE

Barriques de chêne français
50% bois neuf
17 mois d'élevage en barrique



Avec ce millésime 2019, nous avons gardé la typicité de Château Giscours, sa puissance, son charnu, tout en travaillant sur deux notions qui nous tiennent à cœur : l'éclat aromatique et la finesse des tannins. Les Merlots révèlent des profils différents en fonction des terroirs et des dates de ramassage. Certains ont été récoltés sur un profil « fruit frais, juteux » et offrent une éclatante fraîcheur. D'autres, plutôt sur une maturité accomplie, sont synonymes de magnifique rondeur et d'extrême gourmandise. Pour le Cabernet, la décision a été prise de pousser la date de récolte afin d'attendre la maturité des peaux la plus achevée.

Au chai, nous avons modifié notre approche d'extraction afin de mettre l'accent sur la délicatesse des tannins. La macération s'est axée sur une notion de temps bien plus que sur une intensité de travail des cuves. Seule la dégustation a piloté nos choix.

L'objectif a donc été d'apporter à nos Cabernets cette tridimensionnalité recherchée : structure, fraîcheur et densité.

Château Giscours donne, avec ce millésime 2019, sa pleine mesure : tout en précision et en équilibre.

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2019 Vintage

PRESIDENT	Albada Jelgersma Family
GENERAL MANAGER	Alexander van Beek
TECHNICAL MANAGER	Didier Forêt
CONSULTANT	Thomas Duclos
SOIL	Deep garonnais gravel
SURFACE	95 ha
BLEND	65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot
HARVEST DATES	From September 11 th to October 12 th
WINEMAKING	Optical and manual sorting Concrete and stainless steel tanks Maceration 35 days at 28° C
AGEING IN BARRELS	French barrels 50 % new oak 17 months of ageing in barrels



With the 2019 vintage we aimed to preserve Château Giscours' signature style, its power and structure, while at the same time working on two characteristics that we especially appreciate: the aromatic palette and the finesse of the tannins. The Merlot revealed different characteristics depending on the terroir and the harvest date. Some were juicy, fruity, and bursting with freshness, while others, with a more advanced degree of ripeness, presented a magnificent roundness and a much more voluptuous character. For the Cabernet, we decided to delay harvesting in order to achieve the most complete maturity of the skins and therefore of the tannins. In the winery, we modified our extraction approach with a focus on the delicacy of the tannins. Maceration was based more on duration of contact between juice and skins than on the intensity of extraction. Our decisions were guided by tasting at every step. The objective was to give to the Cabernet the desired three-dimensional character with structure, freshness and density. Very precise and well-balanced, the 2019 vintage gives full expression to the Château Giscours refined style.