



CHÂTEAU CADET BON
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE DU CHÂTEAU CADET BON



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

PROPRIETAIRE : SCEV Château Cadet Bon

RESPONSABLE : Guy RICHARD

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt depuis le 01/01/04

COMMUNE : Saint-Emilion

SUPERFICIE : 7 hectares dont 6 d'un seul tenant

SITUATION : S'étant d'un seul tenant sur le versant sud de la butte de Cadet aux portes de la cité

NATURE DU SOL : Plateau calcaire à astéries, côte argilo-calcaire.

EXPOSITION : Sud

ENCEPAGEMENT : 80% Merlot
20% Cabernet Franc

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans

DENSITE DE PLANTATION : 6.666 pieds/hectares

RENDEMENT : 35 hectolitres/hectare

PRODUCTION : 25.000 bouteilles

CONDUITE DU VIGNOBLE : Ebourgeonnage, échardage, effeuillage, vendanges vertes, tri sanitaire.

CULTURE DU SOL : Semence de céréales, travail du sol mécanique

TAILLE : A cot et aste (guyot simple et double)

VENDANGES: Manuelles, 3 tables de tri, pas de foulage

VINIFICATION : Cuves thermorégulées de petites capacités, pigeage, extraction douce et lente pour des tanins soyeux.

DUREE DE CUIVISON : 30 jours en moyenne, fermentation malo-lactique en barrique

ELEVAGE: Barriques – chauffe moyenne – 1/3 neuves et 2/3 de 1 à 2 vins, durée 12 à 18 mois

CHÂTEAU CADET BON

1, LE CADET 33330 SAINT-EMILION – FRANCE
TÉL : 0033 (0) 5 57 74 43 20 – FAX : 0033 (0) 5 57 24 66 41
E-MAIL : CHATEAU.CADET.BON@ORANGE.FR
WWW.CADET-BON.COM



CHÂTEAU CADET BON
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Caractéristiques des vins du Château Cadet Bon

Millésime 1987 :

Robe fine, reflets évolutifs, marron, discret et fin équilibré

Millésime 1988 :

Très belle robe intense, notes chocolatées, tanins bien élevés.

Millésime 1989 :

Très belle robe grenat brun, cuir en attaque. Agréable, bien fondu, suite assez longue ; Equilibré.

Millésime 1992 :

Jolie robe fin et agréable, nez discret. De la finesse. Simple et agréable : du plaisir.

Millésime 1993 :

Jolie robe encore vive, nez discret. Bien fait, Finale boisée.

Millésime 1994 :

Très jolie robe. De bonne intensité, la couleur est nettement évoluée. Nez de type épice (poivre, menthe), végétal (cerise). Peu animal pour un Cadet Bon, Attaque en bouche souple, ronde, des arômes de grillé, de cuir et pruneau. La finale est longue.

Millésime 1996 :

Belle robe foncée. Nez de bonne intensité. Structure équilibrée de fruits, tanins présents. Pruneau, vanille avec une pointe de toasté. Attaque en bouche d'emblée généreuse, souple. Nuances aromatiques animales avec encore de la vanille et du sous bois.

Millésime 1997 :

Très belle robe, couleur de belle intensité. Fruits et tanins dominants. On trouve u toasté, de la vanille et quelques nuances animales. Finale longue, longtemps accompagnée par les fragrances du bouquet.

Millésime 1998 :

Robe très foncée, peu évoluée. Au nez apparaît le fruit, mêlé aux arômes apportés par le bois : torréfaction, vanille, fumé. En bouche, l'attaque s'impose tout de suite par son volume, sa puissance. Finale pleine, étonnamment souple au regard de la concentration de l'ensemble.

Millésime 1999 :

Robe profonde, pourpre. Nez fruité, dominant le bois, complexe. Attaque en bouche souple et progressive. Elle est suivie d'un bon volume, d'arômes fruités et élégants avec une petite note animale. Finale longue, avec une pointe d'âpreté qui augure bien de l'aptitude au vieillissement de ce millésime.

CHÂTEAU CADET BON
1, LE CADET 33330 SAINT-EMILION – FRANCE
TÉL : 0033 (0) 5 57 74 43 20 – FAX : 0033 (0) 5 57 24 66 41
E-MAIL : CHATEAU.CADET.BON@ORANGE.FR
WWW.CADET-BON.COM



CHÂTEAU CADET BON
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Millésime 2000 :

Robe pourpre soutenue. Nez fruits rouges : Cassis. De la matière. Grande longueur en bouche, à dominante de fruits rouges : mûres, cassis, des tanins.

Millésime 2001 :

Robe rubis pourpre, dense, quelques nuances d'évolution. Nex complexe où se mêlent les épices de l'élevage sous bois et les fruits. En bouche, l'attaque est assez volumineuse, avant un développement frais presque nerveux. L'astringence notable de la finale atteste d'une excellente capacité au vieillissement.

Millésime 2002 :

Robe rouge vif, soutenue. Nez fruits noirs qui s'enrichissent de tonalités boisées. En bouche, une matière veloutée, beaucoup de fruit et de fraîcheur. Un millésime qui évoluera sans aucun doute vers plus de complexité.

Millésime 2003 :

Robe sombre et profonde ; aux reflets violacés. Nez fruités rouges et noirs avec des notes de réglisse et d'épices très discrètes. La bouche, bien définie, s'annonce grasse et charnue prolongée de fruit en milieu. Millésime prometteur qui vieillira lentement en développant des notes truffées, de champignons nobles et de sous bois.

Millésime 2004 :

Belle robe grenat profond presque noire. Nez concentré mêlant fruits mûrs, notes de zan, ambiance boisée. Bouche racée, texture solide de terroir calcaire. L'ensemble possède toutes les qualités pour s'épanouir.

Millésime 2005 :

Couleur rouge cerise très profonde. Nez intense de fruits noirs, cassis, variant à l'aération sur des notes plus florales, signature du calcaire de Saint-Emilion. En bouche, attaque large et dense, les arômes confirment ceux du nez, des fruits mûrs, mêlés à une délicate note épicée, issue de la noblesse de l'élevage. La finale harmonieuse laisse des arômes de violettes d'une maturité parfaite dans une millésime exceptionnel.

Millésime 2006 :

Couleur rubis foncée révélant une belle maturité et une macération équilibrée. Nez intense et concentré avec des notes d'épices et de fruits rouges très mûrs. En bouche, expression fruitée avec une matière ronde et suave. La finale offre une grande fraîcheur de fruit.