



# Château Thénac 2021

James Suckling : 91 points

CHATEAU  
**Thénac**



74% SAUVIGNON BLANC,  
18% SÉMILLON,  
8% MUSCADELLE

## DÉGUSTATION / TASTING

La robe de ce Château Thénac blanc sec est brillante avec de beaux reflets verts. Au nez, des notes d'agrumes se mêlent à des arômes de fleurs blanches, l'ensemble est souligné par une subtile touche vanillée. La bouche est puissante et bien équilibrée entre la fraîcheur du Sauvignon et le gras apporté par l'élevage sur lies. A boire dès aujourd'hui ou dans les années à venir à l'apéritif, sur des poissons grillés ou des fromages de chèvre affinés.

In the glass this Château Thénac dry white is brillante with beautiful green reflects. On the nose citrus notes combine with white flowers aromas, the whole is underlined by a subtile touch of vanilla. In the mouth the freshness of the Sauvignon Blanc is well balanced with the complexity allowed by the ageing in barrels. You can drink this beautiful wine now as an aperitif, with grilled fish or matured goat cheeses. This bottle can also be kept for few years.

## 2021, UN MILLESIME TYPIQUE DES ANNEES 90 ? / 2021, A TYPICAL VINTAGE FROM THE 1990S ?

Après plusieurs années chaudes et précoces, nous avons connu en 2021 des conditions climatiques plus classiques. Les températures du printemps ont été légèrement inférieures à la moyenne. Le débourrement début Avril fut conforme à la moyenne de ces 10 dernières années. La période la plus marquante a été sans nul doute l'été avec un déficit important de l'ensoleillement (-10%) et des températures maximales basses (-1.2°C). La température maximale mesurée durant l'été fût de 32°C, alors qu'habituellement nous dépassons à de nombres reprise les 40°C. Ces conditions ont retardé la maturité de façon importante, les vendanges ont commencé le 20 Septembre par les blancs secs pour se terminer le 12 Octobre. Les pluies de début Septembre n'ont pas eu d'impact sur la qualité.

After several warm and early harvesting years, we experienced more classic weather conditions in 2021. Spring temperatures were slightly below average and bud burst in early April was in line with the average of the past 10 years. The most significant period of the vintage was undoubtedly the summer as there was a significant lack of sunshine (-10% less than the previous year) and lower temperatures (-1.2°C). The highest temperature measured during the summer was 32°C, when it can often exceeds 40°C in most years. These weather conditions significantly delayed the ripening and so the harvest of the dry whites began on September 20<sup>th</sup> and ended on October 12<sup>th</sup> for the Cabernet Sauvignon. Thankfully the rains in early September had no impact on the overall quality.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
- Âge des vignes : 25 ans (Sauvignon Blanc), 25 ans (Muscadelle), 30 ans (Sémillon).
- Densité : 5 000 pieds/ha.
- Rendement : 58 hl/ha.
- Elevage : 8 mois en barriques.
- Date de mise en bouteille : 30/05/2022.
- Production : 2 200 bouteilles.
- Alcool : 12.5% vol.
- Acidité totale : 4.29 g/l.
- pH: 3,13
- Pluviométrie annuelle : 890 mm.
- Température moyenne annuelle : 13.2°C.
- AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
- Age of vineyard: 25 years (Sauvignon Blanc), 25 years (Muscadelle), 30 years (Sémillon).
- Density: 5,000 vines per hectare.
- Yield: 58hl/ha.
- Ageing: 8 months in barrels.
- Bottling date: 30/05/2022.
- Production: 2,200 bottles.
- Alcohol: 12.5% vol.
- Total acidity: 4.29 g/l.
- pH: 3.13
- Annual rainfall: 890 mm.
- Average Annual temperature: 13.2°C.
- AOC Bergerac Contrôlée

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com