

CHATEAU  
**Thénac**



# Château Thénac – 1621

Millésime 2019

## DÉGUSTATION / TASTING

Robe pourpre aux reflets grenat. La bouche est extrêmement aromatique avec des fruits murs (cassis, mûre), des épices (cardamome, cannelle) et du chocolat noir. La bouche est puissante, dense, les tanins sont fermes mais leur grain est fin. La finale est marquée par une très grande longueur et par un fruit d'une sublime pureté. A boire à partir de 2025 sur une pièce de bœuf, un civet de lièvre ou une daube de sanglier.

Purple colour with garnet tints. Extremely aromatic with ripe fruit (blackberry, blackcurrant), spices (cardamom, cinnamon) and dark chocolate. Full bodied with a very dense, polished palate of ripe and firm fine-grained tannins. Very long final and a beautiful pure fruit. Try from 2025 with dishes such as beef, stews of hare, wild boar.

## 2019, UNE NOUVELLE ANNÉE CONTRASTÉE / 2019, A NEW YEAR OF CONTRASTS

Les conditions climatiques en 2019 ont été très contrastées d'un mois à l'autre. Après un hiver doux et humide et un débourrement précoce, le printemps fut frais et pluvieux mais sans incident climatique majeur. Sans nul doute, c'est le mois de juillet qui a été le plus marquant. Aucune précipitation n'a été enregistrée entre le 21 juin et le 28 juillet et les températures ont dépassées régulièrement les 40°C, provoquant un blocage de la pousse et un stress hydrique au moment où la vigne est la plus active. Aout et Septembre ont quant à eux été plus doux, des températures plus clémentes ont permis à la vigne de reprendre son cycle de maturation. Les vendanges se sont déroulées dans de parfaites conditions.

The climatic condition in 2019 were contrasted from one month to the other. After a mild and wet winter, the bud-break was very early. The spring was rather cool and rainy but without any major climatic incident. Undoubtedly, July was the most remarkable month in terms of climatic condition. No rainfall from the 21<sup>st</sup> June to the 28<sup>th</sup> July with temperatures over than 40°C, leading growth blockages and hydric stress at the time that the vine is supposed to be the most active. August and September changed the physiognomy of the climatic condition. Clement temperatures allowed to obtain perfect maturity. The harvest took place under perfect weather conditions.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
- Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon).
- Densité : 5 000 pieds/ha.
- Rendement : 40hl/ha.
- Elevage : 18 mois : 16 mois en barriques, 2 mois en cuves.
- Date de mise en bouteille : 01/07/2021.
- Production : 900 Magnum.
- Alcool : 15% vol.
- Acidité totale : 3.57 g/l.
- pH: 3,80
- Pluviométrie annuelle : 970 mm
- Température moyenne annuelle : 13.83°C.
- AOC Bergerac Contrôlée

- Soil: limestone
- Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon)
- Density: 5,000 vines per hectare.
- Yield: 40hl/ha.
- Ageing: 18 months: 16 months in barrels, 2 months in tank.
- Bottling date: 01/07/2021.
- Production: 900 Magnum.
- Alcohol: 15% vol.
- Total acidity: 3.57 g/l.
- pH: 3.80
- Annual rainfall: 970 mm.
- Average Annual temperature: 13.83°C.
- AOC Bergerac Contrôlée



50% MERLOT,  
50% CABERNET SAUVIGNON

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

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



CHATEAU  
**Thénac**



# Château Thénac – 1621

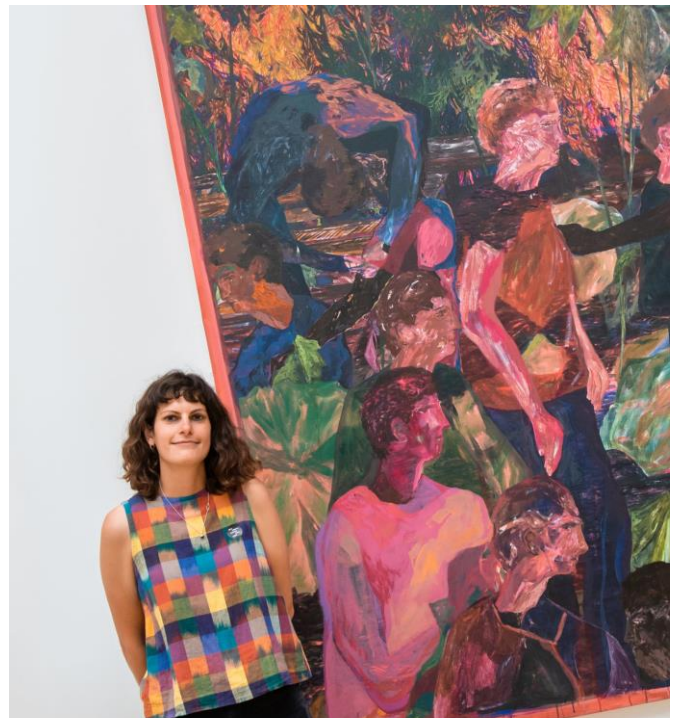
Millésime 2019

L'artiste derrière l'œuvre / *The Artist behind the Artwork*

## Kathryn Maple

Dans le cadre de la célébration de ses 400 ans d'existence, Château Thénac s'est associé à une jeune et talentueuse artiste, Kathryn Maple pour créer l'étiquette de ces magnums en édition limitée. Kathryn dont le style et la vision reflètent parfaitement ceux de Château Thénac, a gagné le premier prix du concours 2020 « John Moores Painting » et également celui du Sunday Times « Watercolour Competition » en 2014 et 2016. Son travail a été exposé au Aleph Contemporary dans « The Just » une remarquable exposition virtuelle réalisée par Dan Coombs (2020), et au « Glynebourne Summer Festival » (2020), ainsi qu'au « Marmite Painting Prize », au « Summer Show Wiltshire », à la « Royal Academy Summer Exhibition » (2019), à la « Beers Gallery », au « Jerwood Drawing Prize », au « Lynn Painter-Stainers Prize », à la « Royal Drawing School à l'occasion de *The Best Of The Drawing Year* » 2012-13 et également au « Betweenlands » organisé par Blaine Southern en 2014.

In further celebration of 400 years of history, the Château has partnered with an outstanding young artist to create the label for this limited-edition magnum. Kathrine Maple, whose style and vision perfectly reflect those of the Château, was the first prize winner of the 2020 John Moores Painting Prize as well the Sunday Times Watercolour Competition (2014 and 2016). Her work has been exhibited with Aleph Contemporary in *The Just* - a virtual group exhibition curated by Dan Coombs (2020), Glynebourne Summer Festival (2020), Marmite Painting Prize, Summer Show Wiltshire, Royal Academy Summer Exhibition (2019), Beers Gallery, Jerwood Drawing Prize, Lynn Painter-Stainers Prize, Royal Drawing School *The Best of The Drawing Year 2012-13*, and in *Betweenlands* - hosted by Blaine Southern in 2014.



Kathryn Maple (née en 1989) a étudié les Arts Graphiques à l'Université de Brighton et a effectué une résidence de six mois à « The Muse Gallery » sur Portobello Road (Londres) avant de terminer ses études à « The Drawing Year at the Royal Drawing School » en 2013. Son art est caractérisé par des paysages qu'elle restitue dans ses peintures. Son inspiration vient de ses souvenirs mais également de dessins et de photographies. Les tableaux de Kathryn se composent souvent comme un collage, avec le sujet qui émerge de teintes filtrées et de couleurs éclatantes. Actuellement Kathryn vit et travaille à Londres. Pour Château Thénac, Kathryn a su faire transparaître son amour pour les paysages et l'utilisation tout en élégance des couleurs qui sont en harmonie parfaite avec celles du vin.

Kathryn Maple (b. 1989) studied Printmaking at Brighton University and undertook a six-month residency at The Muse Gallery on Portobello Road before completing The Drawing Year at The Royal Drawing School in 2013. Her practice is based on landscapes that are reconstructed into paintings. Ideas for paintings come from memory, drawings and photographs. Kathryn's paintings often come together like a collage with the subject emerging from filtered shapes and bursts of colour. Kathryn currently lives and works in London. Kathryn's commission for Château Thénac embraces her love for landscapes and her elegant use of colour, complementing the colours of the wine.



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

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