



Château Thénac – 1621

Millésime 2020

Guide Hachette des Vins 2023 : Coup de Cœur 3*

James Suckling : 93 points

CHATEAU
Thénac



50% MERLOT,
50% CABERNET SAUVIGNON

DÉGUSTATION / TASTING

La robe est d'un pourpre profond, intense, presque opaque, signe d'une concentration exceptionnelle. Cassis, mûre et cerise noire s'échappent du verre, mêlés à des notes subtiles de cèdre, de tabac et de graphite. C'est un vin majestueux, aux tanins fermes mais d'une grande finesse avec une structure solide, offrant un potentiel de garde exceptionnel. L'équilibre entre les notes fruitées et le délicat boisé est parfait. La finale est longue, persistante. 1621 allie puissance, élégance et finesse, il sera une expérience inoubliable pour les amateurs de vins, qui patienterons quelques années pour le déguster à son apogée. Des plats riches, tel qu'un filet de bœuf aux morilles, accompagnerons merveilleusement ce grand vin.

This wine has an intense and deep purple colour, almost opaque, revealing exceptional concentration. On the nose, intense aromas of blackcurrant, blackberry and black cherry leap from the glass, joined by subtle notes of cedar, tobacco and graphite. This majestic wine has firm tannins with great finesse – a solid structure that promise exceptional ageing potential. The marriage of the fruits and woods notes is harmoniously savoury, giving an intense and elegant wine with a long and impressive finish. 1621 combine all the characteristics of a “grand vin” and will give unforgettable moment to wine lovers in the coming years. It will be ideal with rich dishes as filet of beef with morel mushrooms or mature cheeses.

2020, UNE ANNÉE PARTICULIÈREMENT PRÉCOCE / 2020, A PARTICULARLY EARLY YEAR

L'hiver 2019/2020 a été particulièrement doux et humide favorisant un débourrement extrêmement précoce. Les premiers bourgeons ont éclois mi-Mars, soit 3 semaines plus tôt que la normale. Le printemps doux et humide a permis de maintenir cette précocité jusqu'à la floraison. A partir de Juillet le temps est devenu plus sec sans pratiquement aucunes précipitations jusqu'à fin Septembre. Le stress hydrique fut modéré de par l'âge des vignes et le travail des sols fait à Château Thénac. Les vendanges des blancs secs ont démarré le 26 Août et celles des rouges le 9 Septembre. La récolte s'est terminée le 24 Septembre, date exceptionnellement précoce.

The winter 2019/2020 was especially mild and wet, allowing for an extremely early bud-break. The first buds opened in mid-March, 3 weeks earlier than normal. The mild and wet spring allowed this early budding to be kept up until flowering. From July the weather became drier with practically no rainfall until the end of September. The water stress was moderated due to the age of the vines and the high quality of the soil at Château Thénac. Harvesting of the dry white grapes began on 26th August and the reds on 9th September. The harvest ended on 24th September, an exceptionally early date.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 36hl/ha.
 - Elevage : 24 mois : 18 mois en barriques, 6 mois en cuves.
 - Date de mise en bouteille : 10/06/2023.
 - Production : 1 750 bouteilles et 750 Magnums.
 - Alcool : 15% vol.
 - Acidité totale : 3.34 g/l.
 - pH: 3,68
 - Pluviométrie annuelle : 1 038 mm
 - Température moyenne annuelle : 14.39°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon)
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 36hl/ha.
 - Ageing: 24 months: 18 months in barrels, 6 months in tank.
 - Bottling date: 10/06/2023.
 - Production: 1,750 bottles and 750 Magnums.
 - Alcohol: 15% vol.
 - Total acidity: 3.34 g/l.
 - pH: 3.68
 - Annual rainfall: 1,038 mm.
 - Average Annual temperature: 14.39°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



CHATEAU
Thénac



Château Thénac – 1621

Millésime 2020

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

Magen Lee Shvidler

L'association de l'art et le vin remonte à des temps très anciens tout comme l'histoire de Château Thénac, cher à nos cœurs.

Dans le cadre de la célébration de ses 400 ans d'existence, Château Thénac s'est associé à de jeunes et talentueux artistes pour créer les étiquettes de la cuvée 1621, en édition limitée.

Chaque millésime est unique et c'est pourquoi nous avons décidé de donner à chacun d'entre eux une couleur, une tonalité spécifique en s'associant tous les ans à de nouveaux talents qui à travers leurs œuvres offrent une vue sur cet endroit unique et sa riche histoire.

The marriage of fine art and fine wine can be traced back through the depths of time, as can the history of our much-loved Château.

In further celebration of 400 years of history, the Château has partnered with outstanding young artists to create the label for our 1621 limited-edition cuvée.

Each vintage is unique, and that's why we have decided to give each of them a specific colour and tone by teaming up every year with new talents who, through their artwork, offer a view of this unique place and its rich history.

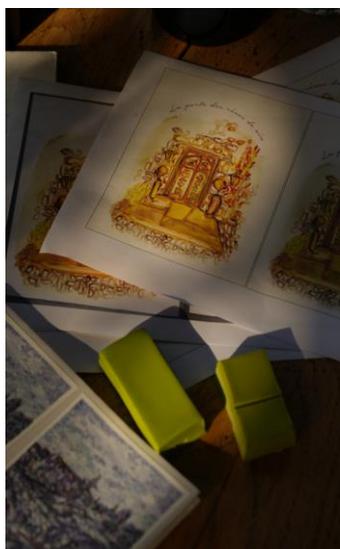


Magen Lee Shvidler (née en 1998) est une artiste londonienne dont l'approche intuitive des lignes et des couleurs est empreinte de traits expérimentaux et de formes fantaisistes. Si son travail est principalement constitué de paysages abstraits, les façades et jardins évoquent également son expérience en matière d'architecture.

L'étiquette du Château Thénac 1621 évoque l'élégance du domaine et la beauté brute et naturelle de ses matériaux. Ici, le sens artistique singulier de Magen réunit la simplicité des éléments et la grandeur d'un vignoble dans une harmonie de couleurs encrée dans les terres qui l'entourent.

Magen Lee Shvidler (b. 1998) is a London based artist, whose intuitive approach to line and colour embraces experimental strokes and whimsical play. While her work is largely made up of abstract landscapes, the occasional façade and garden reveal her background in architectural practice.

The 1621 Château Thénac label is about the elegance of the estate with the raw, earthly beauty of its materials. Here, Magen's flair for the incongruous brings together natural simplicity and the grandeur of a winery in deep-rooted, colourful harmony.



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

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