



# Château HANNETOT

## 2012

### CONDITIONS GENERALES DU MILLESIME

---

A l'opposé du millésime précédent l'année 2012 se caractérise par des précipitations abondantes d'avril à juin accompagnées de températures assez fraîches. La floraison est hétérogène et largement décalée. La rigueur que nous appliquons dans la conduite de notre exploitation nous a permis de contrôler les fortes pressions de mildiou et d'oïdium qui se sont constamment manifestées durant le printemps. A partir de juin le soleil brille enfin et la sécheresse durera tout l'été. A la veille des vendanges les conditions sanitaires du vignoble nous ont permis de conduire les cabernets les plus tardifs jusqu'à leur parfaite maturité.

2012 revient de loin ! C'est en définitive une année que les bordelais qualifient de « millésime de vigneron ». C'est grâce au soin apporté à son vignoble que le Château Hannetot a pu exprimer magnifiquement la qualité de ses terroirs.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU CHATEAU HANNETOT

---

<b>Appellation</b>	Pessac Léognan
<b>Vinificateur</b>	Serge Charritte
<b>Superficie du vignoble</b>	4 hectares
<b>Nature du sol</b>	Argilo-calcaire - Graves profondes
<b>Encépagement</b>	56% merlot 26% cabernet sauvignon 18 % cabernet franc
<b>Conduite du vignoble</b>	Traitements raisonnés selon pression parasitaire Vendanges entièrement manuelles en cagettes
<b>Vinification</b>	Remontages fractionnés Fermentations à basse température Cuvaision longue
<b>Elevage</b>	11 mois en barriques très sévèrement sélectionnées. Mise en bouteille 16 mois après récolte

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION ET POTENTIEL DE GARDE

---

**LE POINT** – Bordeaux le millésime 2012 – Le guide de Jacques Dupont  
14 - « fruits noir, floral, note de violette, bouche souple, gourmande, bien fruité, avec un boisé flatteur »

**VINUM** – Bordeaux primeur 2012 – Preis & Klasse Rolf Bichsel  
15 – « Zum ersten Mal verkostet : saftig und geschmeidig, langes Lakritzefinale »

**JANCIS ROBINSON** - [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)  
15,5 – « Mid crimson. Neat ripe fruit plus some oak on the nose. Ripe and easy... »

L'optimum de son expression aromatique et gustative devrait se révéler dès 2014. Le potentiel de garde est de 10 à 12 ans.



Chateau  
HANNETOT

2012

## GENERAL VINTAGE CONDITIONS

---

As opposed to the previous vintage, 2012 is characterized by abundant precipitation from April until June and accompanied by rather chilly temperatures. The flowering was unequal and very late. Our stringent pruning in the vineyard allowed us to control the mildew and oïdium threat that were all pervasive during the spring. From June on, the sun finally shined and we had dry weather throughout the summer. On the eve of the harvest, the health of the grapes permitted us to bring the late-harvesting Cabernets right up to their perfect maturity.

The 2012 vintage came a long way! It is definitely considered as a “Winemakers vintage” in the Bordeaux region. Due to the great care taken in the vineyard, Chateau Hannetot was in a position to magnificently express the quality of its terroirs.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS OF CHATEAU HANNETOT

---

<b>Appellation</b>	Pessac Léognan
<b>Winemaker</b>	Serge Charritte
<b>Vineyard surface area</b>	4 hectares
<b>Soil makeup</b>	Clay and limestone with deep gravel
<b>Grape variety proportion</b>	56% merlot 26 % cabernet sauvignon 18 % cabernet franc
<b>Vineyard work</b>	Reasoned cultural spraying depending on parasite risk Harvest entirely hand-picked and in small cartons
<b>Vinification</b>	Pumping over by intervals Low temperature fermentations Long vatting periods
<b>Barrel ageing</b>	11 months in highly selected oak barrels Bottling 19 months following the harvest

## TASTING COMMENTS AND AGEING POTENTIAL

---

**Le Point magazine** – Bordeaux le Millésime 2012 – Le guide Jacques Dupont  
« Soft-black fruit, floral, a nose of violet, supple mouthfeel, very fruity with a flattering woodiness »

**Vinum** – Bordeaux Primeur 2012 Preis & Klasse Rolf Bichsel  
« Juicy and supple. A long finish on licorice »

**Jancis Robinson** - [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)  
« Mid crimson. Neat ripe fruit plus some oak on the nose. Ripe and easy... »

This wine's optimal aromatic and tasting expression should show up from 2014. The ageing potential is 10 to 12 years



## COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS MILLESIME 2012

### **LE POINT – Bordeaux le millésime 2012 – Le guide de Jacques Dupont**

**14** - « fruits noir, floral, note de violette, bouche souple, gourmande, bien fruité, avec un boisé flatteur »

### **VINUM – Bordeaux primeur 2012 – Preis&Klasse Rolf Bichsel**

**15** – « Zum ersten Mal verkostet : saftig und geschmeidig, langes Lakritzefinale »

### **JANCIS ROBINSON - [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)**

**15,5** – « Mid crimson. Neat ripe fruit plus some oak on the nose. Ripe and easy... »