

Jancis Robinson
www.JancisRobinson.com



Written by
Jancis Robinson
13 Mar 2015

Ch Charmail 2010 Haut-Médoc

From €16, 17.50 Swiss francs, \$24.98, £21.95, NZ\$39.95, CA\$37.75, AU\$93.17
[Find this wine](#)



From €16, 17.50 Swiss francs, \$24.98, £21.95, NZ\$39.95, CA\$37.75, AU\$93.17

[Find this wine](#)

What's this? A classic red bordeaux! Aren't we all supposed to be so over these tired old French fine wines? But, as I have written time and time again, the less famous Bordeaux names offer the most superb value in the last two great vintages **2009** and **2010**. Why on earth we should buy younger, lesser wines from more recent vintages I cannot imagine. I shall be going to Bordeaux at the end of the month to taste the 2014s that are currently being hyped by the Bordelais and will of course report on such samples as are presented to us to taste. And today I am tasting a wide range of 2007 red bordeaux from bottle to see which are showing particularly well. Of course I will be publishing all these tasting notes.

But here is what I think is a real bargain. I was seriously impressed by **Ch Charmail 2010 Haut-Médoc** when I retasted it alongside some other 2010 petits châteaux recently. I looked back at my notes from our big assessment of **2010 Crus Bourgeois** in September 2012 and see that I gave it a generous 17 points out of 20 then. It hasn't got any worse, folks.

What I love about it is that it is wonderfully supple and seductive for most of the tasting experience, but that the ripeness of its fruit actually almost disguises a very decent charge of tannins that should nicely see it through for the next eight years or so, thereby offering a very alluring combination of present and future pleasure.

It may be that the generous proportion (47%) of Merlot in the assemblage has helped make it so very much more charming and accessible than many of its peers. The rest of the blend is 35% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot. It is absolutely classic claret – no tarted up oak here and no spurious sweetness – but is not at all austere.

In 2010 it was only two years after this property just north of St-Estèphe, next door to Ch Sociando-Mallet in the sleepy village of St-Seurin-de-Cadourne, had been bought by Lille businessman Bernard d'Halluin, who, surely wisely, retained the services of the old owner, the accomplished Olivier Sèze. In 2010 he managed to acquire six hectares of vineyard that had been part of the original estate and has replanted them so that it now totals 30 ha of clay with some gravels. At Ch Charmail they are particularly proud of the fact that the vineyard is a single parcel that is high enough and close enough to be within sight of the Gironde.

As Stephen Brook points out in his useful book *The Complete Bordeaux*, Sèze, born in Fronsac on the right bank, has been a particularly assiduous steward of this property. He was a pioneer of the pre-fermentation cold soak and also claims to have pioneered green harvesting and deleafing (although the latter operation is of course useful only in cooler vintages). The grapes were picked by machine in the Sèze era but d'Halluin has restored hand picking, while retaining the practice of ageing the wine in about one-third new barriques each year. There has also been a move towards more sustainable viticulture with fewer pesticides and so on.

You can see how widely distributed this wine is from the number of currencies at the top of this article. It's particularly easy to find in France, Belgium, Germany and Switzerland, according to wine-searcher.com, but can also be found reasonably easily in the US as well as in New Zealand, Australia and Canada. The sterling price I cite above is Lea & Sandeman's single-bottle price but they charge less than £20 a bottle as part of a mixed case – and The Wine Society are planning to offer this wine relatively soon at just £16 though I know not exactly when.

[Find this wine](#)

TRADUCTION

Qu'est-ce ? Un bordeaux rouge classique ! Ne sommes nous pas censés être lassés par ces bons vieux vins français ? Cependant, comme je l'ai écrit maintes fois, les noms moins célèbres Bordeaux offrent une magnifique qualité dans les deux dernières grandes années 2009 et 2010. Pourquoi diable devrions nous acheter plus jeunes, moins de vins de récoltes plus récentes ? Je ne peux l'imaginer ! J'irai à Bordeaux à la fin du mois goûter les 2014 qui sont actuellement mis en avant par les Bordelais et ferai bien sûr un rapport sur les échantillons goûtés. Et aujourd'hui je goûte une vaste gamme de 2007 Bordeaux rouges pour voir qui se démarque particulièrement bien. Bien sûr je publierai toutes ces notes de dégustation.

Voici ce que je pense vraiment. J'ai été sérieusement impressionné par Château Charmail 2010 Haut-Médoc quand je l'ai regoûté récemment à côté de quelques autres 2010 petits châteaux. J'ai regardé mes anciens commentaires de notre grande évaluation des Crus Bourgeois 2010 en septembre 2012 et j'ai pu constater que je lui avais déjà octroyé un généreux 17/20.

Ce que j'aime est son côté merveilleusement souple et séduisant en bouche, la maturité du fruit supporte de beaux tanins qui devraient se fondre aisément dans les huit années à venir, offrant ainsi une combinaison très charmante de plaisir présent et futur.

La proportion généreuse de Merlot (47%) dans l'assemblage a vraisemblablement aidé à le rendre si charmant et accessible, en comparaison avec ses pairs. Le reste de l'assemblage est constitué de Cabernet sauvignon à 35 %, de Cabernet Franc à 15 % et 3 % de Petit Verdot. C'est définitivement un bordeaux classique – aucune sucrosité à outrance ni de boisé aguicheur, mais ce n'est en aucun cas austère. 2010 arrive seulement deux ans après le rachat de la propriété, située au Nord de Saint Estèphe, dans le petit village somnolent de Saint Seurin de Cadourne, par l'homme d'affaire lillois Bernard d'Halluin. Ce dernier a d'ailleurs sagement gardé l'ancien propriétaire Mr Olivier Sèze à ses côtés. En 2010 il a acquis six hectares de vignoble qui avait fait partie du vignoble d'origine et les a replanté pour qu'il totalise maintenant 30 ha d'un terroir argileux avec quelques graves. Au Château Charmail, ils sont particulièrement fiers du fait que le vignoble soit d'un seul tenant sur la croupe de saint Seurin, bénéficiant ainsi d'une très belle vue sur la Gironde.

Comme Stephen Brook l'indique dans son livre utile, Bordeaux Complet, Mr Olivier Sèze, né à Fronsac sur la rive droite, a été un propriétaire très impliqué. Il a été un pionnier en inventant la macération pelliculaire à froid et revendique aussi avoir ouvert la voie de la vendange verte et de l'effeuillage (bien que cette dernière étape soit plus utile pendant les années plus fraîches). Les raisins ont été récoltés à la machine pendant l'ère Sèze mais monsieur d'Halluin a rétabli la cueillette à la main, en conservant la pratique de vieillissement en barrique, à un tiers renouvelée en barriques neuves. Il y a aussi eu un mouvement vers la viticulture plus durable avec moins de pesticides et d'herbicides.

Vous pouvez voir la large distribution de ce vin au nombre de monnaies au début de l'article. Il est particulièrement facile de le trouver en France, en Belgique, en Allemagne et en Suisse, selon le vwine-searcher.com, mais peut aussi être trouvé raisonnablement aux USA aussi bien qu'en Nouvelle-Zélande, en Australie et au Canada. Le prix en £ que je cite est le prix à la bouteille de Lea & Sanderman, mais il peut être à moins de 20£ dans une caisse panachée, et la Wine Society va bientôt le proposer également à 16£, mais je ne sais pas encore quand.