



SAINT-ÉMILION 2019

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Saint-Émilion, Bordeaux, France

Saint-Émilion est niché sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km à l'est de Bordeaux. C'est une appellation unique dans le Bordelais, avec une multitude de petits vignobles formant une mosaïque dans le paysage.

Terroir : En plus d'offrir un réseau extraordinaire de cours d'eau souterrains et de passages à Saint-Émilion, les incroyables roches calcaires creusées dans les collines ont généré des sols calcaires réputés parmi les meilleurs au monde pour le Merlot, permettant ainsi d'obtenir des vins voluptueux et complexes qui sont un véritable plaisir à boire.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année, cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. Puis le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a entraîné des blocages de maturité. Les baies sont donc de petite taille, engendrant des rendements déficitaires. Heureusement, les pluies, de retour à partir du 22 septembre ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre une bonne maturité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle de Bordeaux : le raisin est égrappé et foulé avant de passer en cuves pour la fermentation. La fermentation est réalisée à 30 °C et suivie de trois semaines de macération avec des remontages réguliers permettant d'assurer une extraction douce des tanins et de la couleur. Après la fermentation malolactique, la moitié du vin est transférée en fûts de chêne français pour une période de 8 à 10 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat sombre, brillante.

Nez très aromatique, mêlant des notes de torréfaction, d'épices douces (cannelle, muscade) à des arômes de fruits mûrs.

La bouche est tendue, avec une finale longue et épicée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet franc 15%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.57

Acidité totale : 3.16 g/l