



SAINT-ESTÈPHE 2020

Bordeaux est un lieu unique et accueillant aux multiples facettes, à l'image des vins Légende R. Avec six générations d'expertise dans l'élaboration du vin, la famille Rothschild est à même d'exprimer l'essence des différentes appellations de Bordeaux dans leur singularité et de les rendre accessibles. C'est la garantie pour le consommateur de faire le bon choix.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France

L'appellation Saint-Estèphe s'étend sur 1230 ha d'alluvions graveleuses, à quelques encablures au nord de Pauillac, c'est la plus septentrionale des 6 AOC communales médocaines.

Terroir : Le terroir de Saint Estèphe se caractérise par un sol graveleux reposant sur des calcaires ou des marnes à huîtres avec une teneur en argile supérieure que dans les appellations plus méridionales. Il en résulte des vins au caractère marqué, généralement plus acides, riches en tannins, avec un potentiel de garde très élevé.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été capricieux, avec un hiver très doux qui a favorisé un débourrement précoce. Le printemps quant à lui fut très humide et pluvieux, occasionnant de la coulure sur certains cépages et une pression mildiou importante. Durant l'été un épisode caniculaire a pu bloquer la maturation des baies, particulièrement sur la rive gauche avec ses terroirs graveleux et filtrants. La rive droite a elle été favorisée grâce à ses sols argileux qui retiennent l'humidité. Les vendanges en 2020 ont été historiquement précoces, elles ont commencé le 24 août pour les blancs. Les conditions difficiles du millésime ont donné du fil à retordre à nos techniciens, mais le professionnalisme et la patience ont permis d'élaborer un vin aromatique et frais.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Une macération pré-fermentaire à froid sur 50 % des lots a permis une bonne extraction de couleur et d'arômes. Ensuite, traditionnellement, la fermentation en cuves inox thermorégulées est conduite à 28 °C avec des remontages quotidiens. La durée totale de macération a été de 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en barrique pour une durée de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe d'un grenat sombre.

Le nez est séduisant, complexe, avec des arômes intenses de cacao, de vanille et de mûres. A l'agitation apparaissent des notes empyreumatiques (fumée).

En bouche c'est un vin à la fois ample et élégant, harmonieux, avec une bonne fraîcheur en finale et une longue persistance aromatique.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 35%, Petit verdot 5%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.71

Acidité totale : 3.20 g/l