SAINT-EMILION 2018

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-Emilion, 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 2018 fait partie des grands millésimes du Bordelais et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse. En effet, nous avons connu un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent, des épisodes de grêles dévastateurs en Mai et en Juillet, détruisant jusqu'à 80% de certains vignobles. Fort heureusement, la situation s'est améliorée durant l'été, le plus chaud depuis 2003. Les conditions sont alors devenues idéales à la bonne maturation des raisins grâce au contraste entre les journées chaudes, ensoleillées et les nuits fraîches, qui a favorisé la concentration aromatique. Les vins issus des sols frais (argileux et calcaire) comme à Saint-Emilion offrent parmi les plus belles réussites du millésime.

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 rouge rubis.
Nez expressif, dominé par des notes fruitées de fruits rouges (mûre et fraise) évoluant vers de subtils arômes boisés. En bouche, le vin est souple et rond, avec des tanins bien fondus, laissant place à une finale fraîche et fruitée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 90%, Cabernet franc 10%
Rendement : 40 hL/ha
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3.60
Acidité totale : 3.44 g/l