

DOSSIER
PRIMEUR

2023



MILLÉSIME
2023

Mise en marché le
jeudi 30 mai 2024

CHÂTEAU SOUTARD

2023

Calcaire, fraîcheur, profondeur,
densité et mesure.

Un lieu unique chargé d'histoire, s'étendant sur 35 hectares d'un seul tenant sur le plateau calcaire de la côte nord de Saint-Émilion.

Un vin élaboré à partir d'un assemblage historique de Merlot (63%), Cabernet Franc (25%), Cabernet Sauvignon (7%) et Malbec (5%).

Un vignoble entièrement restructuré avec une viticulture engagée en agroécologie, utilisant la traction animale et une stratégie basée sur les biocontrôles.

Les vinifications et l'élevage sont menés en respectant l'expression du terroir, la pureté du fruit, avec pour guides la précision et la mesure.

Depuis 2017, des foudres (25%) ont été intégrés à notre processus d'élevage pour améliorer la précision du fruit.



LE MILLÉSIME

2023

NOTRE VISION DU MILLÉSIME

L'esprit de Soutard prend coeur dans le plateau calcaire où chaque radicelle vient puiser les éléments essentiels pour produire des vins raffinés, élégants et complexes. Ce millésime nous a permis d'exprimer les valeurs que l'on recherche à Soutard : Le soyeux, la précision, l'expression du calcaire et le fruité.



CONDITIONS CLIMATIQUES & CYCLE DE LA VIGNE

2023 est un millésime de contrastes et de défis viticoles.

Après une période de repos hivernal marquée par la douceur, le cycle végétatif a débuté normalement fin mars mais sous des précipitations importantes.

La vigne a dès lors poussé très vite créant une charge de travail importante sur les travaux en verts, en particulier les levages, renforcée par une pression mildiou extrêmement forte dépassant celle de 2018 et 2021. La fertilité des bourgeons associée à un faible niveau de coulure et de millerandage a assuré un joli potentiel de récolte.

La floraison a eu lieu précocement fin mai et de manière très rapide. Après un printemps pluvieux, l'été a ensuite été marqué par deux vagues de chaleurs importantes et les contraintes hydriques se sont alors installées à partir de fin juillet. La véraison a eu lieu elle aussi de manière précoce entre le 25 juillet et le 8 août.

Nos vendanges se sont déroulées du 5 septembre au 5 octobre, en fonction des maturités de parcelles et nous avons pu fortement limiter les pertes dues aux flétrissements et obtenir de belles maturités précises.

LES NOTES DE DÉGUSTATION



DÉGUSTATEUR	NOTE
FALSTAFF PETER MOSER	92
JAMES SUCKLING	94-95
WINE CELLAR JEFF LEVE	94
THE WINE ADVOCATE WILLIAM KELLEY	93-95
MARKUS DEL MONEGO	94
TERRE DE VIN	94-95
JEB DUNNUCK	92-94+
YVES BECK	95-96
LE POINT	16,5/17
BETTANE + DESSEAUVE	92-93