



Chateau Rollan de By 2019 AOC Médoc

En faisant l'acquisition du Château Rollan de By en 1989, Jean Guyon réalise un rêve d'esthète autant que d'épicurien : posséder une vigne dans le Médoc pour y faire un grand vin. Au départ, une cabane au milieu de 2 hectares de vigne dans le nord du Médoc et à l'arrivée un pari réussi avec un château - des plus réputés - fort de 87 hectares de graves argileuses. Aujourd'hui le Château Rollan de By est un des plus grands ambassadeurs des vins de France qu'on déguste avec plaisir et rondeur dans le monde entier. Ce vin est l'expression d'une osmose entre un homme et son terroir, un rêve devenu réalité.

Millésime 2019

Le climat de l'année 2019, s'est construit autour de séquences climatiques marquées. L'hiver particulièrement doux ; le printemps plutôt frais avec une floraison homogène ; l'été chaud avec une double canicule, et une contrainte hydrique qui ne s'installe pas vraiment aux Domaines grâce à des orages en Septembre. Nous vivons avec le millésime 2019, l'été le plus chaud de ces 30 dernières années. En résulte des vins gouteux, juteux, de grande maturité mais équilibrés.

Vignobles

87 ha sur un terroir de croupes argilo-graveleuses. L'âge moyen des vignes est de 40 ans et la densité de plantation est de 8.500 pieds par hectare. Taille à guyot double. Traitements raisonnés et amendements organiques. Enherbement et travail des sols.

Assemblage

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot

Vendanges

Vendanges manuelles. Double tri mécanique puis manuel.

Vinification

Cuves inox plus larges que hautes (3.50m x 1.50m) créées par Jean Guyon pour augmenter le contact entre le jus et le marc. Cuves tronconiques thermorégulées, macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision longue de 4 à 6 semaines après fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en barrique neuve pour 2/3 du volume.

Élevage

Yves Beck 91-93 pts/100
Rouge grenat dense aux reflets violets. Bouquet juvénile, bien marqué par son élevage. A l'aération il laisse apparaître un peu plus de fruit au travers de notes de baies noires. Mise en bouche charmante et invitante. La structure soutient le caractère aromatique tandis que les tannins se chargent de conférer de la puissance et de la longévité. 2024-2037



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domains Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - infos@rollandebuy.com - www.rollandebuy.com