

Millésime 2019



Date de Création : Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.

Propriétaire : Famille Otto Rettenmaier

Directeur : Pierre Blois

Consultant : SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

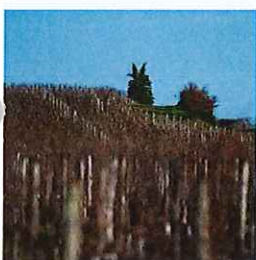
VIGNOBLE

Surface : 14,6 hectares

Sols : Graveleux sableux sur argiles profondes

Âges moyen des vignes : 37 ans

Méthode de culture : Le vignoble est conduit de manière écologique depuis 1997 avec l'usage principalement des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas telle que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème. Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.



VINIFICATION

Type de cuves : Foudres en bois et cuves inox thermorégulés

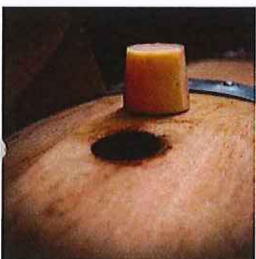
Méthode : Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaision dure 4 semaines. Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage.



LE MILLÉSIME 2019

Météo : Après un automne classique en termes de climat, l'hiver se montre particulièrement sec, avec un déficit hydrique de 60%. Les températures particulièrement élevées de février et mars permettent un réchauffement rapide des sols. Le débourrement est alors plutôt précoce. Le printemps frais ralentit la pousse et la précocité est perdue à la fleur.

L'été est sec et particulièrement chaud. Des records seront d'ailleurs enregistrés avec des températures frôlant les 42°C en juillet. Des pluies salvatrices au 25 Juillet viendront limiter les stress hydriques. Les vendanges se déroulent avant l'arrivée des pluies fréquentes de mi-octobre.



Le vignoble : Un effeuillage coté soleil levant accompagné par un nettoyage (vendanges vertes légères) a permis aux grappes d'atteindre une maturité optimale tout en préservant la fraîcheur du fruit. Le millésime 2019 est officiellement en 2^{ème} année de conversation à l'agriculture biologique.



Le chai : Nous avons totalement rénové notre chai à barrique pour obtenir un vieillissement plus précis de nos vins. Nous avons aussi investi sur des barriques de 400l et des amphores pour intensifier la finesse des tanins et l'expression du fruit

4 mots pour définir notre 2019 :

FRAICHEUR – ÉLÉGANCE – LUMINOSITÉ - INTENSITÉ

Date de la Récolte : du 20 septembre au 3 octobre 2019

Rendements : 37 hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 290 hl soit environ 39 000 cols

Cépages de l'assemblage : 65% Merlot - 35% Cabernet Franc

Degré : 14,5%vol

La presse : James Suckling 92-93, Yves Beck 91-93

