



■ MILLÉSIME 2019 ■

Propriétaires : Famille Grégoire

Oenologue consultant : Claude Gros

Appellation : AOC Saint-Émilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Superficie : 16,1 hectares

Densité : 6600 à 9600 pieds/ha

Terroir : sable légèrement graveleux en surface et veine argilo-ferreuse en sous-sol

Âge moyen des vignes : 35 ans

■ À LA VIGNE ■

Assemblage : 65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Récolte : manuelle en cagettes perforées

Merlot : 2 au 7 octobre

Cabernet Franc : 10 et 11 octobre

Cabernet Sauvignon : 11 octobre

■ AU CHAI ■

Vinification : fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermo-régulées tronconiques inversées et en barriques neuves de 600 litres

Fermentation malo-lactique et élevage : 100 % en barriques neuves

Sélection de barriques : Origine, volume et chauffe en fonction de la typicité de chaque lot

Degré Alcoolique potentiel : 14.5 % vol

Rendements : 40 hl/ha

Production estimée : 50 000 bouteilles de 1^{er} vin

■ 2019, LE MILLÉSIME TANT ATTENDU ■

Après les aléas climatiques des millésimes 2017 et 2018, ce millésime 2019 se fait enfin l'écho du travail réalisé en amont au Château RIPEAU, et s'est façonné avec plus de sérénité. Après un printemps frais, l'été chaud et sec a laissé peu de place aux pressions maladies. La floraison a été expresse et harmonieuse sur nos Merlots, celle de nos Cabernets s'est déroulée paisiblement mais sans impact de coulure. Grace aux superbes argiles bleues du sous-sol

de Ripeau, les vignes n'ont pas souffert de stress hydrique. La météorologie parfaite du mois de septembre avec ses amplitudes thermiques idéales a favorisé la maturation optimale et l'équilibre des baies.

Le travail amorcé à la vigne depuis 2015 porte ses fruits. Le drainage, la nutrition, le travail assidu des sols, l'investissement dans de nouveaux outils... contribuent aujourd'hui à la qualité de notre récolte et de nos vins.

“ LA ROBE ROUGE INTENSE, SIGNE DE FRAÎCHEUR DU FRUIT, EST PARÉE D'UNE COULEUR RUBIS PROFONDE, GAGÉ D'UNE BELLE MATURITÉ. LE NEZ EST COMPLEXE ET PUISSANT, AVEC À LA FOIS DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS MÛRS : CERISE, MÛRE, CASSIS, ET DES ACCENTS ÉPICÉS : VANILLE, POIVRE, CAFÉ. LA BOUCHE EST RICHE, AMPLE AVEC DES TANNINS PUISSANTS SANS ÊTRE SÉVÈRES. LA FINALE EST ENLEVÉE ET RACÉE SIGNE DE FRAÎCHEUR ET D'ÉQUILIBRE. ”

CLAUDE GROS, OENOLOGUE

