

Millésime 2021



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 cuvaison 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 2021

Météo : Le printemps démarra avec une longue période de gel (9 nuits entre le 20 mars et le 16 avril). Nous avons cette année deux éoliennes mobiles qui nous ont bien aidé pour lutter contre ce froid. Néanmoins, cet épisode de gel a limité les sorties et donc impacté le rendement.

Le début de l'été plutôt humide ne nous a pas laissé de répit avec l'apparition du mildiou. Enfin, les mois d'août et surtout septembre ont été plus secs et ensoleillés.

Les vendanges : Les vendanges se sont déroulées avec une météo favorable. Un tri important avec l'aide d'un bain densimétrique nous a permis d'avoir des raisins propices pour des vins délicats et élégants.



Trois mots pour définir le millésime

DÉLICATESSE, ÉLÉGANCE ET PLAISIR

Date de la Récolte : du 28 septembre au 8 octobre 2021

Rendements : 15 hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 130 hl soit environ 16 800 cols

Cépages de l'assemblage : 60% Merlot - 40% Cabernet Franc

Degré : 13%vol



Vintage 2021



Established: Separated from Château Figeac in 1879, the estate is located between Château Cheval Blanc and Château Figeac on Pomerol border.

Owner: Otto Rettenmaier family

Director: Pierre Blois

Consultant: SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

VINEYARD

Surface: 14.6 hectares

Soil: Gravel and sand on a substratum of clay

Method: Principally biodynamic technics since 1997

Average age of the vines: 35 year

Method: The vineyard has been driven ecologically from 1997 with mainly the use of organic and biodynamic farming methods. In fact, we use not only herbal teas but also preparations such as the 500 and 501 that contribute to a better balance of the plant in its ecosystem. Cereals are sown in the inter-rows during the off-season in order to feed and strengthen the soil structure and thus to limit erosion.



VINIFICATION

Type of tank: Stainless-steel tanks and wooden vats under temperature control

Method: After a meticulous sorting, the grape are destemmed. The berries, without being crushed, are transferred by conveyer belts in tanks of small capacities.

A soft extraction by punching down is practiced on all tanks. Maceration and fermentation last approximately one month.

The wine is aging in barrels 50 % of them are new.

Filtration and clarification are done if necessary.

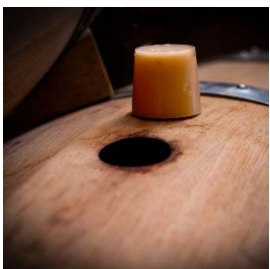


HARVEST 2021

Weather forecast 2021: Spring started with a long period of frost (9 nights between March 20 and April 16). This year we had two mobile wind turbines that helped us to fight against this cold. Nevertheless, this long period of frost has limited the outings and therefore impacted the yield.

The beginning of the rather wet summer did not leave us any respite with the appearance of mildew. Finally, the months of August and especially September were drier and sunnier.

The Harvest: The harvest took place with favourable weather. An important sorting with the help of a density bath allowed us to have grapes suitable for delicate and elegant wines.



Three words to define the vintage

DELICACY, ELEGANCE AND PLEASURE

Date of the harvest: from September the 28th to October the 8th 2021

Yield: 15hl/ha - Selected 130 hl, equalling 16 800 bottles

Variety in the blend: 60% Merlot- 40% Cabernet Franc

Degree: 13%vol

