

CHÂTEAU LE PRIEURÉ 2021 – En primeur

Saint-Émilion Grand Cru, Cru Classé



Le vignoble

Histoire : Vignoble datant du XVI^{ème} siècle, anciennement Premier Cru des Cordeliers, renommé en 1897 Le Prieuré, Grand Cru Classé depuis l'origine du classement en 1955.

Situation : Sur le plateau calcaire et les coteaux exposés Sud entre Trotteville, Troplong Mondot, Pavie Macquin, au-dessus de la vieille ville.

Terroir : Calcaire - **Superficie en production :** 6,24 ha

Viticulture : 19 parcelles. Certifié bio Ecocert depuis 2018, pratiques biodynamiques.

Encépagement : 80 % merlot, 20 % cabernet-franc

Vendanges : Merlot du 30 septembre au 4 octobre, cabernet-franc du 8 au 12 octobre.

Propriétaire : Les Terroirs de Suravenir

Directrice technique : Pénélope Godefroy - **Consultant :** Jean-Claude Berrouet

Le vin

Assemblage : 91 % merlot, 9 % cabernet-franc - **Age moyen des vignes :** 30 ans

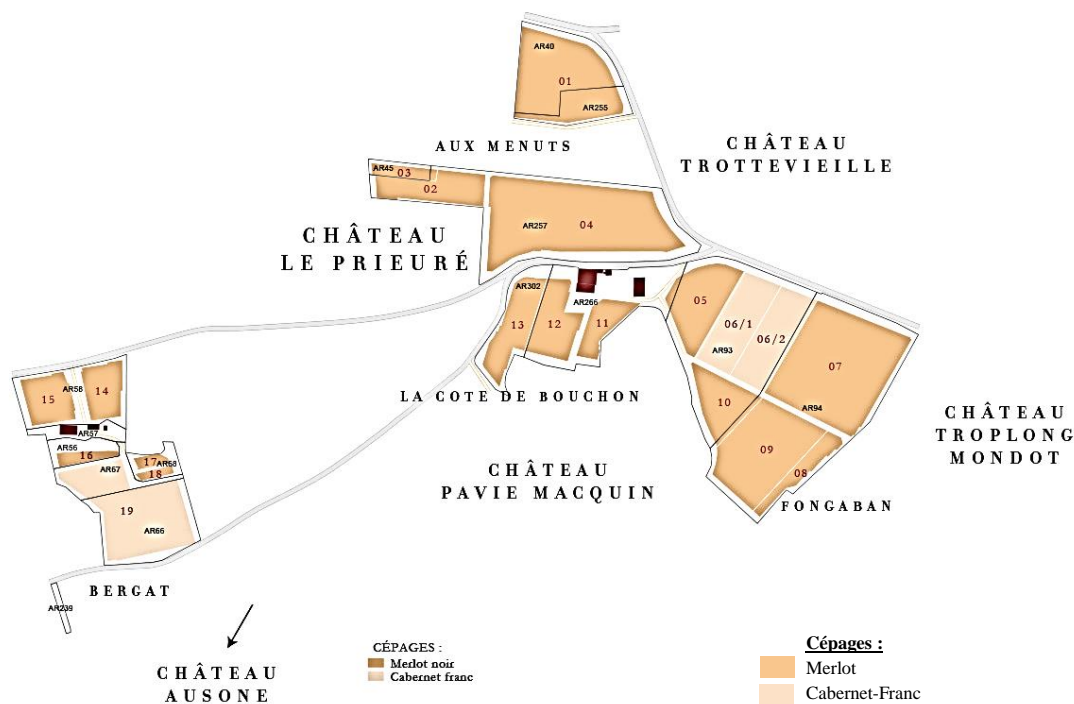
Elevage : 40 % de fût neuf, 50 % de fût de 1 vin, 10 % de fût de 2 vins

Degré d'alcool potentiel : 13.20 % **pH :** 3,44

Rendement : 16,10 hl/ha - **Production estimée :** 6 500 bouteilles

Second Vin : Délice du Prieuré, 5 700 bouteilles

Note de dégustation : Délicates notes florales, de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, la trame est longiligne et franche et s'allonge sur une finale ciselée aux tanins délicieusement crayeux.



2021 commence par un hiver plus doux et plus arrosé que la moyenne. Le débourrement, homogène et précoce, est noté le 26 mars. Le printemps très froid, sec jusque fin avril, puis pluvieux en mai, entraîne un retard dans le cycle végétatif. La mi-floraison est constatée le 4 juin, et la brusque remontée de températures qui suit perturbe les conditions de nouaison, entraînant de la coulure sur nos vieux merlots. L'instabilité orageuse entre mi-juin et mi-juillet nous a demandé d'être particulièrement réactifs au vignoble pour la gestion du risque mildiou, et ce jusqu'à la véraison, qui arriva le 5 août.

En suivant, quatre semaines de temps secs s'installent, favorisant des contraintes hydriques qualitatives sur nos sols de calcaires superficiels.

La période de maturation se déroulent sous un climat globalement frais, entraînant un équilibre de maturité d'une belle fraîcheur, que l'on n'avait pas connu depuis longtemps, au regard des derniers millésimes solaires. Les alcools potentiels sont raisonnables et les quelques journées chaudes de septembre sont suffisantes pour adoucir des acidités et affiner les maturités phénoliques.

Les vendanges de nos merlots s'étalent sur la période du 30 septembre au 4 octobre sous de belles conditions climatiques. Nos cabernet-francs, très prometteurs, sont ramassés entre le 8 et le 12 octobre.

CHÂTEAU LE PRIEURÉ 2021 – En primeur

Saint-Émilion Grand Cru, Cru Classé



The vineyard

History : Formerly called Premier Cru des Cordeliers, bought in 1897, Château Le Prieuré has been part of the elite, the Grands Crus Classés, since the beginning of the classification system in 1955.

Geography : Saint Emilion plateau and south facing slopes between Trottevieille, Troplong Mondot, Pavie Macquin.

Soils : Limestone – **Surface area:** 6,24 ha

Viticulture : 19 plots, certified organic viticulture, Ecocert, since 2018 and using biodynamic cultivation techniques.

Varietals : 80 % merlot, 20 % cabernet-franc

Harvest: Merlot from the 30th September to the 4th October, cabernet-franc from the 8th to the 12th October

Owner: Les Terroirs de Suravenir

Technical director: Pénélope Godefroy - **Consultant :** Jean-Claude Berrouet

The wine

Blend : 91 % merlot, 9 % cabernet-franc – **Average age of the vines:** 30 years old

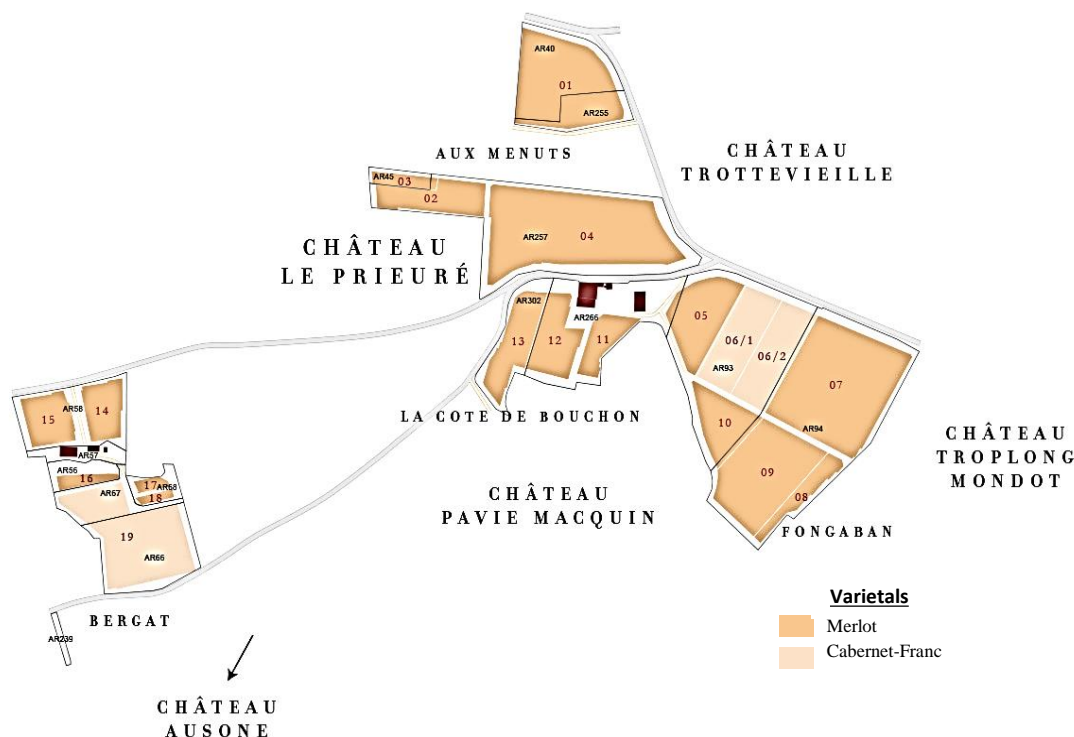
Ageing : 40 % new barrels, 50 % 1-wine-barrels, 10 % 2-wine-barrels

Potential alcohol degree: 13.20 % **pH :** 3,44

Yield: 16,10 hl/ha - **Estimated number of bottles :** 6 500 bottles

Second Wine : Délice du Prieuré, 5 700 bottles

Tasting notes : Delicate floral, red fruit and sweet spices notes. On the palate, the pattern is long and straightforward. The structure of the wine lengthens on a chiseled finish with deliciously chalky tannins..



2021 began with a mild and wet winter. Budbreak was homogeneous and early and was half-completed on the 26th of March. Spring was rather cold and dry until end of April then rainy in May, hindered the growing cycle. Mid-flowering occurred on the 4th of June then the sudden rise in temperatures disrupts fruit set conditions, inducing fruit abortion on our old Merlot. The stormy weather between mid-June and mid-July demanded particular reactivity in the vineyard to manage mildew pressure, until veraison, which took place on August 5th. Afterward there were four dry weeks, inducing hydric stress which had a positive impact on our limestone top-soil. Ripening period took place under overall fresh conditions, leading to ripening balances that we hadn't seen for a long time, regarding the last sunny vintages. Potential of alcohols were moderate and the few hot days of September allowed to decrease acidity and to refine phenolic maturities. Our Merlot were picked from the 30th of September to the 4th of October, under good conditions. We harvested our promising Cabernet-Franc between October 8th and 12th.