

■ MILLÉSIME 2021 ■

Propriétaires : Famille Grégoire
Oenologue consultant : Claude Gros
Appellation : AOC Saint-Émilion Grand Cru
Classement : Grand Cru Classé
Superficie : 16,1 hectares
Densité : 6 600 à 9 600 pieds/ha
Terroir : Sable légèrement graveleux en surface et veine argilo-ferreuse en sous-sol

■ À LA VIGNE ■

Assemblage : 65 % Merlot, 30% Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Récolte : manuelle en cagettes perforées
Merlot : du 06 octobre au 07 octobre 2021
Cabernet Franc : 12 octobre 2021
Cabernet Sauvignon : 13 octobre 2021

■ AU CHAI ■

Vinification : Fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermo-régulées tronconiques inversées.
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 : 13,5 % vol.
Rendement : 21 hl/ha
Production estimée : 25 000 bouteilles

■ 2021, LE MILLÉSIME DE LA NATURE ■

Pour ce millésime 2021, il nous aura fallu composer avec une nature capricieuse bien décidée à ne nous laisser aucun répit.

Après un hiver doux et de belles journées printanières, la vigne donnait des signes de précocité.

Nous avons tout d'abord dû lutter contre les coups de froids du mois d'Avril qui nous ont malgré tout impactés, puis, la pluviométrie soutenue pendant tout le cycle a favorisé la pression des maladies.

Il nous a fallu, avec une équipe réactive, être sur le pont en permanence, être patient et combatif, pour protéger nos vignes, accompagner le millésime jusqu'à la fin et aller chercher de belles maturités.

Le soleil de fin d'été, en Aout et Septembre, a créé des conditions favorables pour le Merlot.

Les Cabernets Francs et Cabernets Sauvignon ont atteint une maturité parfaite grâce au soleil d'Octobre, tout en conservant un très bon état sanitaire. De très beaux Cabernets, décisifs pour ce millésime 2021, apportant une fraîcheur magnifique et un fruit pur.

Le travail au chai a été très précis et intense. Nous avons réalisé une extraction rapide mais minutieuse en phase aqueuse, essentielle pour conserver un bel équilibre.

“ CE 2021 EST PARÉ D'UNE BELLE ROBE VIOLINE INTENSE ET LUMINEUSE.

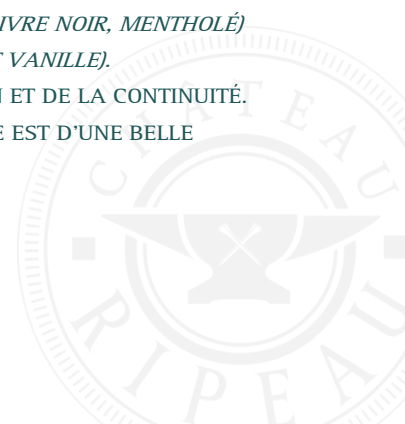
LE NEZ ÉVOQUE LA LÉGÈRETÉ D'UN PARFUM À LA FOIS FLORAL (*PIVOINE, VIOLETTE*), ÉPICÉ (*POIVRE NOIR, MENTHOLÉ*) ET FRUITÉ (*FRAMBOISE, MYRTILLE*) SUR UN FOND DÉLICATEMENT TOASTÉ (*CAFÉ ET VANILLE*).

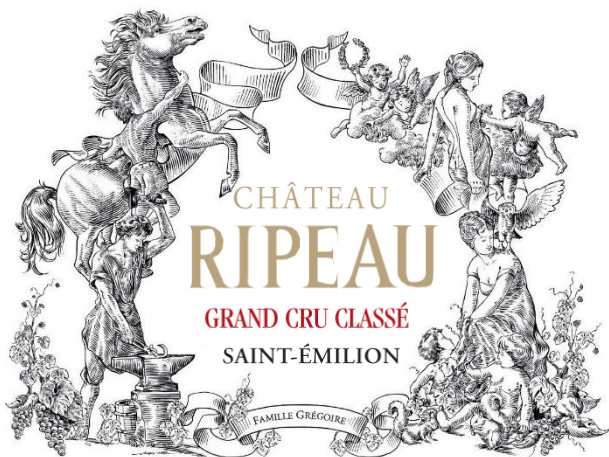
LA BOUCHE EST AMPLIE, LA NOTE MENTHOLÉE APPORTE DE LA FRAICHEUR, UNE BELLE TENSION ET DE LA CONTINUITÉ.

L'ENSEMBLE EST FINEMENT STRUCTURÉ, ACCOMPAGNÉ D'UNE NOTE DE CACAO. LA FINALE EST D'UNE BELLE PROFONDEUR AVEC DES TANINS DÉLIÉS. ”

CLAUDE GROS, OENOLOGUE

SCEA Château Ripeau - 33330 Saint-Émilion
+33 (0)5 57 74 41 41 - info@chateau-ripeau.com
www.chateau-ripeau.com





■ THE 2021 VINTAGE ■

Owners: The Grégoire family

Consultant oenologist : Claude Gros

AOC : Saint-Émilion Grand Cru

Classification: Grand Cru Classé

Vineyard area: 16,1 hectares

Vine density: 6,600 à 9,600 vines per hectare

Soil type: slightly stony, sandy soil with iron-bearing clay in the subsoil.

■ IN THE VINEYARD ■

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

Harvest: the fruit was picked by hand and placed in perforated crates

Merlot: picked on from 06th to 07th September 2021

Cabernet Franc: picked on 12th September 2021

Cabernet Sauvignon: picked on 13th October 2021

■ IN THE CELLAR ■

Winemaking process: alcoholic fermentation at low temperatures to preserve the freshness of the fruit carried out in temperature-controlled stainless steel inverted truncated cone-shaped tanks.

Malolactic fermentation and ageing: all in new wood.

Barrel selection: chosen from a range of sources, volumes, and toast levels depending on the characteristics of each batch.

Potential alcoholic content : 13,5 % by volume.

Yield: 21 hectoliters per hectare

Estimated production: 25,000 bottles

■ 2021, LE MILLÉSIME DE LA NATURE ■

For this 2021 vintage we had to deal with an unpredictable nature determined to not give us a break. After a mild winter and sunny spring days, the vines were showing signs of early growth.

First, we had to fight against April's cold weather which had an impact on us. Then, the sustained rainfall during the whole cycle favored the pressure of diseases.

Our team was always ready to put in the work, to be patient and combative. We protected our vines and carried our vintage to its conclusion giving us good maturities.

August and September's sun created favorable conditions for Merlot.

The Cabernets Francs and Cabernets Sauvignon obtained the perfect maturity thanks to October's sun while keeping a healthy state. These beautiful Cabernets were the key of the 2021 vintage as they brought a wonderful freshness and kept the authenticity of the fruit.

The work in the cellar was precise and intense. We carried out a quick but meticulous extraction in the water phase, essential to having a good balance.

“ 2021 HAS A LOVELY, INTENSE BRIGHTLY COLOUR.

THE NOSE EVOKES A LIGHT PERFUME, IT IS FLORAL (PEONY, VIOLET)? SPICY (BLACK PEPPER, MINTY) AND FRUITY (RASPBERRY, BLUEBERRY) WITH A FINE TOASTED AFTER TASTE (COFFEE, VANILLA).

THE MOUTH IS RICH: THE MINTY TOUCH CONTRIBUTES TO FRESHNESS WITH A NICE TENSION AND LENGHT.

THE WHOLE IS STRUCTURED WITH A COCOA NOTE.

NICE DEPTH WITH SUPPLE TANNINS ON THE FINISH. ”

CLAUDE GROS, OENOLOGUE

SCEA Château Ripeau - 33330 Saint-Émilion
+33 (0)5 57 74 41 41 - info@chateau-ripeau.com
www.chateau-ripeau.com

