

CHÂTEAU ROCHEBELLE

GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME 2021

Le château Rochebelle, joyau familial dominant la vallée de la Dordogne, bénéficie d'une situation privilégiée sur les hauteurs du plateau calcaire de St-Emilion. Rochebelle est l'illustration même d'un vin racé de très grande garde qui conjugue pureté, velouté et tension. Une signature unique et authentique.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Date d'acquisition: Propriété familiale depuis 1847.

Situation: Sur les hauteurs du plateau calcaire de Saint-Emilion, jouxtant le Château Troplong-Mondot, le Château La Mondotte et le Château Tertre Roteboeuf.

Altitude: 90 mètres.

Type de sols: Argilo-calcaire sur le plateau calcaire à astéries.

Densité moyenne de plantation: 6300 pieds/ha.

Âge moyen du vignoble: 45 ans.

Encépagement: 85% Merlot - 15% Cabernet-Franc.

Production moyenne: 15 -18 000 bouteilles/an.

Conditions climatiques:

Ce millésime d'endurance a requis un investissement et une vigilance sans faille jusqu'à la récolte. La climatologie capricieuse du printemps a eu raison sur le bon déroulement de la floraison marquée par des phénomènes de coulure impactant inévitablement le volume de la récolte. Néanmoins, Rochebelle a tenu sa ligne de conduite: ne rien céder. La minutie apportée au vignoble tout le long de la saison, la réactivité face à la pression cryptogamique et la patience furent des éléments clefs qui ont participé à la réussite de ce millésime.

De plus, les 15 jours d'ensoleillement du mois d'octobre associé à un vent d'Est dont a pu profiter le vignoble de Rochebelle furent décisifs pour récolter un raisin sain à pleine maturité. Une ligne d'arrivée franchie avec sérénité.

Date de vendanges manuelles: 15 et 19/10/2021

Mode de conduite: Travail mécanique uniquement.

Vinification:

Macération pré-fermentaire à froid (5 jours)

Montée progressive des températures (20-28°C), douce extraction.

Cuaison de 4 semaines.

Cuves béton thermorégulées.

Élevage:

Viellissement dans des caves monolithes du XVIII^e siècle.

Température constante de 13°C / Humidité de 90%.

80% barriques neuves (chêne français-grains fins).

Conditions de service: carafes 1h30 avant la dégustation, température de service à 17°C



FAMILLE FANIEST

CHÂTEAU ROCHEBELLE

GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE

VINTAGE 2021

Château Rochebelle, family gem overlooking the Dordogne valley, enjoys a privileged location on the heights of the limestone plateau of Saint-Emilion. The wines of Rochebelle are the perfect illustration of what we refer to as thoroughbred wines with a great ageing potential that combine purity, smoothness and tension: a unique and authentic signature.

PRESENTATION OF THE VINTAGE

Date of the acquisition: Family estate since 1847.

Location: On the top of limestone plateau of Saint-Emilion near to the Château Troplong-Mondot, Château La Mondotte, Château Tertre Roteboeuf.

Altitude: 90 meters

Type of soil: clay-limestone on the asteriated limestone plateau

Average density of plantation: 6300 vines/ha.

Average age of the vineyard: 45 years.

Planting: 85% Merlot - 15% Cabernet-Franc.

Average production 15 -18 000 bottles/year

Weather conditions:

This endurance vintage required unflinching investment and vigilance right up to the harvest. The capricious climatology of spring was right on the good progress of the flowering marked by phenomena of coulure inevitably impacting the volume of the harvest. Nevertheless, Rochebelle held to its line of conduct: to yield nothing. The meticulousness brought to the vineyard throughout the season, the reactivity in the face of cryptogamic pressure and the patience were key elements which contributed to the success of this vintage. In addition, the 15 days of sunshine in October combined with an easterly wind that the Rochebelle vineyard was able to take advantage of were decisive in harvesting healthy grapes at full maturity.

A finish line crossed with serenity.

In the vineyard: Mechanical work only.

Vinification:

Cold maceration (5 days)

Gradual rise in temperature (20-28°C), gentle extraction.

Fermentation for 4 weeks.

Thermoregulated concrete tanks

Breeding:

Aging in 18th century monolithic cellars.

Constant temperature of 13°C / Humidité of 90%.

80% new barrels (french oak-fine grains).

Service conditions: decant the wine 1h30 before with a service temperature of 17°C



FAMILLE FANIEST