



Château VILLEMAURINE

Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME 2021



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2021

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE : Localité : Saint-Emilion
Superficie : 7 ha
Superficie en production : 6ha
Type de sol : Argilo-calcaire au dessus du calcaire à Astéries

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 76 %
Cabernet Franc : 16 %
Cabernet Sauvignon : 8 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

RÉCEPTION VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes, double table de tri vibrante, tri manuel et par densimétrie, encuvage gravitaire

DATE DES VENDANGES : le 30/09 pour les jeunes vignes de Merlot, les 5 et 6/10 pour les vieilles vignes de Merlot, le 8/10 pour les Cabernets Francs.

RENDEMENT: 44 hl/ha

VINIFICATION : Macération pre-fermentaire à froid, Remontages, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

CUVES : Cuves Inox à double paroi thermorégulées de 68hl

ÉLEVAGE : 18 mois. 80 % barriques neuves, 20 % barriques de un vin, Barriques de 225L, 500L et 2 amphores

ASSEMBLAGE DU VIN : Merlot : 92 % - Cabernet Franc : 8 %

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Notre arrivée en 2021 en tant que nouveaux propriétaires marque un changement pour Villemaurine.

Notre souhait n'a pas été de révolutionner la propriété mais plutôt de se poser comme observateurs du long travail déjà entrepris. L'équipe déjà en place ayant parfaitement géré le domaine, la récolte n'a subi aucune attaque de ravageur (mildiou, oïdium, botrytis...).

Au chai, en revanche, nous avons souhaité prendre la main dès ce millésime sur les modalités d'élevage et notamment le choix des boisés: moins de barriques marquantes et plus de fûts sélectionnés pour leur respect du fruit et de l'aromatique du vin.

Château Villemaurine 2021 est fidèle à l'élégance et la finesse de ce cru d'exception tout en présentant la complexité aromatique des vins élevés en barriques "premium".

LA PROPRIETE

Joyau de 7 hectares, le vignoble de Château Villemaurine, Grand Cru Classé, jouxte la cité médiévale de Saint-Emilion.

Véritable écrin, exclusivement situé sur le haut du plateau de calcaire à astéries, Villemaurine réunit les qualités incomparables d'un lieu chargé d'histoire et d'un terroir aux magnifiques promesses.

Le relief du vignoble est très modéré, formant une légère croupe sur sa partie ouest et un plateau en pente légèrement exposé au nord sur sa partie est.

La pratique du labour, l'éviction des désherbants et la plantation hivernale de céréales permettent, en l'aérant, de favoriser la vie du sous-sol. Sur un sol composé d'une couche d'argile sur plateau calcaire à Astéries, le vignoble profite pleinement des vertus d'absorption naturelle d'eau du sous-sol qui, accumulée en période pluvieuse, est redistribuée en période sèche.

En 2021 La famille LEFEVERE, propriétaire du Château Sansonnet, Château Moulin du cadet et Château Soutard Cadet tombe sous le charme de Villemaurine et rachète la propriété à la famille Onclin.



Château VILLEMAURINE
Lieu-dit Villemaurine
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)557 744 730
www.villemaurine.com - contact@villemaurine.com



Château VILLEMAURINE

Saint-Emilion Grand Cru Classé

2021 VINTAGE



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

VINTAGE : 2021

OWNER : Family LEFEVERE

VINEYARD : Locality : The Saint-Émilion plateau
Vineyard area : 7 ha
Area in production : 6ha
Soil type : Clay-limestone over asteria limestone

VINEYARD GRAPE COMPOSITION :

Merlot : 76 %
Cabernet Franc : 16 %
Cabernet Sauvignon : 8 %

AVERAGE AGE OF WINES : 35 years

CULTURAL METHODS :

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and HVE3 certified

HARVESTING TECHNIQUES: Hand-picking using small crates, double vibrating sorting table, manual and densimetric sorting, gravity flow vat filling.

HARVESTING DATES : By Hand on the 30th September for young Merlots, on the 5th and 6th October for old Merlots, on the 8th of October for Cabernets Francs.

YIELD: 44 hl/ha

TYPE OF VATS : temperature controlled stainless steel vats, of 68hl

WINE MAKING PROCESS : Pre-cold fermentation maceration, Pumping over, Pigeage and Malolactic fermentation in oak barrels.

AGEING : 18 months. 80 % new barrels, 20 % second-fill barrels.
225L, 500L wooden casks and 2 amphoras

BLEND IN WINE : Merlot : 92 % - Cabernet Franc : 8%

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

Arriving in 2021 as new owners marks an evolution for Villemaurine.

Our wish was not to revolutionise the estate but rather to stand as observers of the long work already undertaken. The team already in place having perfectly managed the estate, the harvest has not suffered any pest attack (mildew, powdery mildew, botrytis...).

However, in the cellar, we took control of the methods of ageing and in particular the choice of wooden casks: fewer heavy barrels and more barrels selected for their respect of the fruit and the aromatic of the wine.

Château Villemaurine 2021 is faithful to the elegance and finesse of this exceptional vintage while presenting the aromatic complexity of wines aged in "premium" barrels.

THE ESTATE

Château Villemaurine is a gem of a wine estate, made up of 7 hectares, in one single block, set in the heart of the Saint-Emilion limestone plateau.

The vineyard of Villemaurine, stands just a few metres from the historic village and encapsulates the incomparable qualities of a site stacked with history and possesses a terroir that holds magnificent potential. The vineyard is moderately sloping, forming a slight outcrop in the western part, together with a north-facing, gently-sloping plateau in the eastern part.

By ploughing the soil and refusing to apply herbicides, and by planting a winter cereal cover crop in the rows, the soils are aerated, and life in the subsoil is encouraged to thrive. These soils are made up of a layer of clay over the plateau's Asteria limestone. The vines take full advantage of the sub-soil's natural ability to absorb the water accumulated during periods of rain and to restore it to the vines during periods of drought.

In 2021 The LEFEVERE family, owner of Château Sansonnet, Château Moulin du Cadet and Château Soutard Cadet fell under the spell of Villemaurine and bought the property from the Onclin Family.



Château VILLEMAURINE

Lieu-dit Villemaurine
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)557 744 730

www.villemaurine.com - contact@villemaurine.com



Château VILLEMAURINE

Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME 2021



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2021

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE : Localité : Saint-Emilion
Superficie : 7 ha
Superficie en production : 6ha
Type de sol : Argilo-calcaire au dessus du calcaire à Astéries

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 76 %
Cabernet Franc : 16 %
Cabernet Sauvignon : 8 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

RÉCEPTION VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes, double table de tri vibrante, tri manuel et par densimétrie, encuvage gravitaire

DATE DES VENDANGES : le 30/09 pour les jeunes vignes de Merlot, les 5 et 6/10 pour les vieilles vignes de Merlot, le 8/10 pour les Cabernets Francs.

RENDEMENT: 44 hl/ha

VINIFICATION : Macération pre-fermentaire à froid, Remontages, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

CUVES : Cuves Inox à double paroi thermorégulées de 68hl

ÉLEVAGE : 18 mois. 80 % barriques neuves, 20 % barriques de un vin, Barriques de 225L, 500L et 2 amphores

ASSEMBLAGE DU VIN : Merlot : 92 % - Cabernet Franc : 8 %

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Notre arrivée en 2021 en tant que nouveaux propriétaires marque un changement pour Villemaurine.

Notre souhait n'a pas été de révolutionner la propriété mais plutôt de se poser comme observateurs du long travail déjà entrepris. L'équipe déjà en place ayant parfaitement géré le domaine, la récolte n'a subi aucune attaque de ravageur (mildiou, oïdium, botrytis...).

Au chai, en revanche, nous avons souhaité prendre la main dès ce millésime sur les modalités d'élevage et notamment le choix des boisés: moins de barriques marquantes et plus de fûts sélectionnés pour leur respect du fruit et de l'aromatique du vin.

Château Villemaurine 2021 est fidèle à l'élégance et la finesse de ce cru d'exception tout en présentant la complexité aromatique des vins élevés en barriques "premium".

LA PROPRIETE

Joyau de 7 hectares, le vignoble de Château Villemaurine, Grand Cru Classé, jouxte la cité médiévale de Saint-Emilion.

Véritable écrin, exclusivement situé sur le haut du plateau de calcaire à astéries, Villemaurine réunit les qualités incomparables d'un lieu chargé d'histoire et d'un terroir aux magnifiques promesses.

Le relief du vignoble est très modéré, formant une légère croupe sur sa partie ouest et un plateau en pente légèrement exposé au nord sur sa partie est.

La pratique du labour, l'éviction des désherbants et la plantation hivernale de céréales permettent, en l'aérant, de favoriser la vie du sous-sol. Sur un sol composé d'une couche d'argile sur plateau calcaire à Astéries, le vignoble profite pleinement des vertus d'absorption naturelle d'eau du sous-sol qui, accumulée en période pluvieuse, est redistribuée en période sèche.

En 2021 La famille LEFEVERE, propriétaire du Château Sansonnet, Château Moulin du cadet et Château Soutard Cadet tombe sous le charme de Villemaurine et rachète la propriété à la famille Onclin.



Château VILLEMAURINE
Lieu-dit Villemaurine
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)557 744 730
www.villemaurine.com - contact@villemaurine.com



Château VILLEMAURINE

Saint-Emilion Grand Cru Classé

2021 VINTAGE



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

VINTAGE : 2021

OWNER : Family LEFEVERE

VINEYARD : Locality : The Saint-Émilion plateau
Vineyard area : 7 ha
Area in production : 6ha
Soil type : Clay-limestone over asteria limestone

VINEYARD GRAPE COMPOSITION :

Merlot : 76 %
Cabernet Franc : 16 %
Cabernet Sauvignon : 8 %

AVERAGE AGE OF WINES : 35 years

CULTURAL METHODS :

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and HVE3 certified

HARVESTING TECHNIQUES: Hand-picking using small crates, double vibrating sorting table, manual and densimetric sorting, gravity flow vat filling.

HARVESTING DATES : By Hand on the 30th September for young Merlots, on the 5th and 6th October for old Merlots, on the 8th of October for Cabernets Francs.

YIELD: 44 hl/ha

TYPE OF VATS : temperature controlled stainless steel vats, of 68hl

WINE MAKING PROCESS : Pre-cold fermentation maceration, Pumping over, Pigeage and Malolactic fermentation in oak barrels.

AGEING : 18 months. 80 % new barrels, 20 % second-fill barrels.
225L, 500L wooden casks and 2 amphoras

BLEND IN WINE : Merlot : 92 % - Cabernet Franc : 8%

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

Arriving in 2021 as new owners marks an evolution for Villemaurine.

Our wish was not to revolutionise the estate but rather to stand as observers of the long work already undertaken. The team already in place having perfectly managed the estate, the harvest has not suffered any pest attack (mildew, powdery mildew, botrytis...).

However, in the cellar, we took control of the methods of ageing and in particular the choice of wooden casks: fewer heavy barrels and more barrels selected for their respect of the fruit and the aromatic of the wine.

Château Villemaurine 2021 is faithful to the elegance and finesse of this exceptional vintage while presenting the aromatic complexity of wines aged in "premium" barrels.

THE ESTATE

Château Villemaurine is a gem of a wine estate, made up of 7 hectares, in one single block, set in the heart of the Saint-Emilion limestone plateau.

The vineyard of Villemaurine, stands just a few metres from the historic village and encapsulates the incomparable qualities of a site stacked with history and possesses a terroir that holds magnificent potential. The vineyard is moderately sloping, forming a slight outcrop in the western part, together with a north-facing, gently-sloping plateau in the eastern part.

By ploughing the soil and refusing to apply herbicides, and by planting a winter cereal cover crop in the rows, the soils are aerated, and life in the subsoil is encouraged to thrive. These soils are made up of a layer of clay over the plateau's Asteria limestone. The vines take full advantage of the sub-soil's natural ability to absorb the water accumulated during periods of rain and to restore it to the vines during periods of drought.

In 2021 The LEFEVERE family, owner of Château Sansonnet, Château Moulin du Cadet and Château Soutard Cadet fell under the spell of Villemaurine and bought the property from the Onclin Family.



Château VILLEMAURINE

Lieu-dit Villemaurine
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)557 744 730

www.villemaurine.com - contact@villemaurine.com