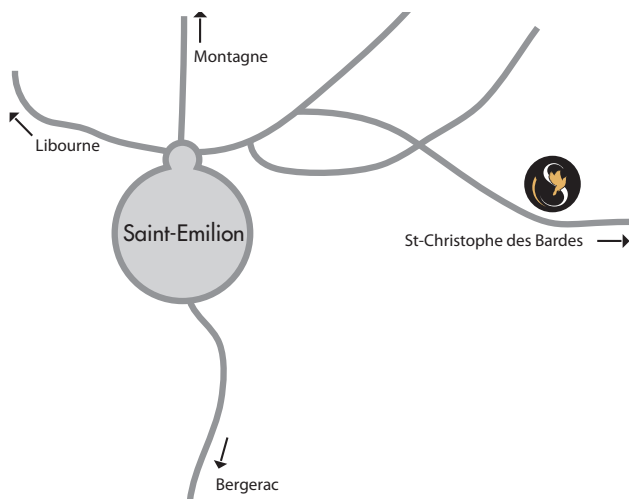




Un terroir extraordinaire
pour un vin d'exception



« Un vin pourpre profond,
frangé de violet,
dont le bouquet intense
mêle les baies noires,
le bois fin et les épices »



CHATEAU
SANSONNET
GRAND CRU CLASSÉ

1, Sansonnet • 33330 Saint-Emilion
Tél. +33 (0)9 60 12 95 17 Fax : +33 (0)5 57 25 01 56
www.sansonnet.com • contact@chateau-sansonnet.com





CHATEAU
SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ
Saint-Émilion





Château Sansonnet Grand Cru Classé

En 2012, le Château Sansonnet entre dans le cercle très fermé des Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Cette distinction vient récompenser un travail régulier, rigoureux, au plus près de la vigne avec un souci permanent de qualité.



Le vin comme passion

Docteur en pharmacie, Marie-Bénédicte Lefèvre a repris la gérance du Château Sansonnet en 2009.

Enfant, c'est dans les chais des propriétés familiales à Pomerol et à Saint-Émilion, que la culture et la passion du vin lui ont été transmises.

C'est maintenant avec beaucoup d'ambition et de détermination que Marie-Bénédicte imagine l'avenir de la production du Château Sansonnet, en mettant toute sa volonté et son attachement à la propriété pour la hisser au sommet de l'appellation.





Une situation unique

Le Château Sansonnet, vignoble de 7 hectares d'un seul tenant est situé au Nord Est de Saint-Émilion, au cœur des Grands Crus Classés.

Le terroir, exceptionnel, est composé d'une fine couche d'argile sur calcaire. Le merlot, majoritaire à 85% est assemblé avec du cabernet Franc.



Les travaux et les vendanges

L'ensemble du vignoble fait l'objet depuis plus de 10 ans d'un vaste plan d'amélioration.

Dans un souci d'extrême qualité, le vignoble est progressivement transformé (travaux de complantations, augmentation de la hauteur du palissage, adaptation minutieuse du travail de la vigne en fonction de son évolution et de son comportement).

Le soin constant apporté à la vigne est celui requis pour obtenir des raisins de grande qualité : ébourgeonnage, effeuillage manuel en deux temps, éclaircissage et maîtrise des rendements. C'est tout naturellement que les vendanges du Château Sansonnet sont ensuite entièrement réalisées à la main. L'exploitation est équipée d'un Tribaie®, chaque raisin est trié en fonction de sa densité en sucre.



Les installations

Tous les bâtiments, y compris le cuvier et le chai à barriques, ont été récemment rénovés. Pour permettre des vinifications parcelles, le cuvier est désormais équipé de cuves tronconiques inox à doubles parois thermorégulées et de petites cuves en bois. Le chai de vieillissement est climatisé et son hygrométrie est strictement contrôlée.



Vinification

Juste après les vendanges, une partie des raisins va subir une macération préfermentaire à froid ; ils sont maintenus pendant plusieurs jours à 5°. Lors des fermentations alcooliques, la température des cuves est rigoureusement contrôlée. Un pigeur automatique sur rails optimise les extractions.

Les fermentations malolactiques se font en fûts de chêne français où le vin poursuivra son élevage pendant 12 à 18 mois. Du vrai sur mesure orchestré par Jean-Philippe Fort du cabinet Michel Roland.



L'expérience des hommes

Dominique Bordeneuve, vigneron, a une grande expérience de l'ensemble des travaux viticoles. Après plus de 20 ans au Château Sansonnet, il permet à la propriété de s'appuyer sur une connaissance unique de son terroir et de son parcellaire.

Jean Trias, responsable technique, est passionné depuis toujours par le monde du vin. Il occupe des postes à responsabilités dans de nombreuses propriétés avant de s'arrêter en 2000 au Château Sansonnet où il s'évertue à l'élaboration des meilleurs nectars.

Dominique Bordeneuve

Jean Trias

