

CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLESIME 2014



Surface : 2.85 ha.

Sols : argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion.

Encépagement : 100% merlot.

Age moyen du vignoble : 35 ans.

Conduite du vignoble :

- Les sols sont travaillés.
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main.
- Une pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale.

Vendanges : 100% manuelles le 29 septembre 2014.

Vinification : cuves béton thermorégulées.

Elepage : en barriques de chêne français pendant 16 mois.

Degré d'alcool : 13.5% vol.

Production : 11 000 cols.

N° Lot : L.MC 06.16.

Date de mise : 20 et 21 juin 2016.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE, propriétaire : « Minéralité et fraîcheur dominant Château Moulin du Cadet 2014. La robe est brillante et vive. Ce sont surtout les notes fruitées qui s'expriment au nez. Le boisé est discret, harmonieusement fondu. La bouche est équilibrée, sans amertume ni austérité. Un vin de garde pouvant aussi être dégusté dans sa jeunesse tant les tanins sont fins et élégants. »



CHÂTEAU *Moulin du Cadet* GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est idéalement située sur la colline du Cadet aux portes de Saint-Emilion. Ce Cru Classé de 2.85 ha bénéficie d'un terroir argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion et se caractérise par un encépagement 100% merlot.

De notoriété ancienne, les vins de Moulin du Cadet obtinrent une médaille d'Or lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1867.

Les vins produits sont sans lourdeur, fins, aux tannins toujours très soyeux.

En 2015, Château Moulin du Cadet rejoint les vignobles de la famille Lefèvre aux côtés du Château Sansonnet également Grand Cru Classé et des Châteaux Soutard-Cadet et Harmonie, en Saint-Emilion Grand Cru.

PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2014

L'été 2014, marqué par une exceptionnelle fraîcheur et une forte humidité, fut des plus sombres augures pour le millésime à venir. Il suivait un printemps déjà chaotique, qui avait rendu la pousse de la vigne saccadée. Les plantes perdaient leurs « repères » et continuaient à pousser fin août alors que les baies avaient bien du mal à vériter. Les conditions étaient plus favorables à la pousse des rameaux et au développement des feuilles qu'à la maturation du raisin ! A cet instant la situation de la vendange en rouge était pire qu'en 2013...

Septembre arriva tel un « miracle ». L'ensoleillement exceptionnel suivi d'une contrainte hydrique inespérée stoppa définitivement la croissance des rameaux et accéléra les mécanismes de maturation. Les baies finirent rapidement de se charger en anthocyanes et les équilibres sucres/acides étaient pleinement satisfaisants à maturité.

Octobre, un des moins arrosés de ces dix dernières années, offrit de parfaites conditions climatiques pour les vendanges. Chaque cépage put être ramassé à parfaite maturité, sans aucune pression de pathogène.

Marie LEFEVERE, propriétaire



SAS Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517 - Fax : +33(0)557 250 156

www.chateau-sansonnet.com

Contact : Marie LEFEVERE, propriétaire

Tél : +33(0)611 101 814 - marie.lefevere@chateau-sansonnet.com