



CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2012

Il fallait en 2012 faire abstraction du printemps particulièrement difficile pour apprécier les conditions très favorables à partir de la mi-juillet. Le basculement hydrique du millésime s'opère à partir du 13 juin avec un accroissement quasi continu de ce déficit à partir de cette date. Le millésime 2012 rejoint le groupe des millésimes les plus déficitaires (2005, 2009, 2010) à partir du 20 juillet. Le parcours hydrique de 2012 se révèle donc particulièrement qualitatif, contrairement au ressenti global.

Seule la véraison hétérogène (à l'image de la floraison) a entraîné une hétérogénéité de maturité. Le tri à la vigne et lors de la réception de vendange ont été, une fois de plus, déterminants.

Les rendements produits à Château Sansonnet sont très faibles (24 hl/ha), conséquence d'un tri rigoureux. Seules les baies à parfaite maturité ont été vinifiées.

La proportion de fûts de bois neufs a été diminuée par rapport aux années précédentes afin de préserver les arômes de fruits rouges et noirs. Les fûts sont constitués de bois au grain extra fin afin d'apporter, sucrosité et épices, sans amertume ni astringence.



Surface : 7 ha.

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

Encépagement : 85% merlot, 15% cabernet franc.

Vendanges : 100% manuelles, les 14, 15, 16, 17, 19 et 21 octobre.

Rendements : 24 hl/ha.

Cuves : inox à double paroi tronconique thermorégulées & cuves bois thermorégulées.

Elevage : 75% de barriques neuves (chêne français).

Alcool : 14,5% vol.

N° de lot : LS.05.14

Date de mise en bouteille : du 26 au 28 juillet 2014.

Production : 15 600 bouteilles de 1^{er} vin.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE, propriétaire : "La robe rubis sombre est profonde. Le nez est intense et complexe, il dévoile des arômes de fruits rouges et noirs. Le boisé encore présent est élégant et épicé, il apportera une belle complexité au cours du vieillissement. En bouche, le vin est soyeux, rond et persistant."



CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LA PROPRIÉTÉ



Château Sansonnet est situé au Nord-Est de Saint-Emilion, au sommet du plateau argilo-calcaire, au cœur de la région des Grands Crus Classés, voisin des Châteaux La Couspaude, Trotteville et Haut-Sarpe. Le terroir, exceptionnel, est composé d'une fine couche d'argile sur calcaire. Le vignoble s'étend sur 7 ha, d'un seul tenant, autour de la propriété. Le Merlot, majoritaire à 85%, est assemblé avec du Cabernet Franc.

L'ensemble du vignoble fait l'objet depuis plus de 10 ans d'un vaste plan d'amélioration (arrachages réguliers mais raisonnés, suivi cultural rigoureux, modification de la hauteur du palissage...). En septembre 2012, le château Sansonnet rejoint le cercle très fermé des Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

Le vignoble, en permanente reconstruction, garde un âge moyen de 35 ans. La densité des pieds augmente lors de chaque nouvelle plantation. Les sols sont travaillés. La conduite du vignoble est celle requise pour obtenir des raisins de grande qualité. Ebourgeonnage, effeuillage manuel en deux temps, éclaircissage font partie de l'ensemble des travaux contribuant à la parfaite maîtrise de la maturité et au contrôle des rendements.

Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée, leur dispersion est contrôlée (pas de traitement les jours de vents, pulvérisateur émettant peu d'embruns...).

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main. Le raisin est ramassé dans des cagettes afin d'éviter le tassement et l'endommagement des baies. Lors de la réception de vendange, un premier tri est fait sur les grappes puis un second sur les baies. Celles-ci sont triées par densimétrie afin de ne conserver que les baies dont la maturité est optimale. Elles sont ensuite acheminées, par gravité, entières dans chaque cuve.

Le cuvier est composé de petites cuves inox à double paroi tronconique thermo-régulées et de petites cuves bois également thermo-régulées.

Les baies sont d'abord maintenues quelques jours à 5°C (macération pré-fermentaire à froid qui facilite l'extraction ultérieure de la couleur et des précurseurs d'arôme). Au cours de la fermentation alcoolique, les cuves sont pigées. Les fermentations malolactiques se font en fûts neufs de chêne français dans un chai climatisé dont l'hygrométrie est contrôlée. L'élevage se poursuit pendant 12 à 18 mois suivant les millésimes.

L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe Fort.



Château SANSONNET

1, Sansonnet

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