CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2014

Surface : 7 ha.

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

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.

Encépagement : 85% merlot, 15% cabernet franc.

Vendanges : 100% manuelles, 03 octobre (jeunes vignes de merlot), 06 octobre (merlots), 07 octobre (vieilles vignes de merlot) et 13 octobre (cabernets francs).

Rendements : 35 hl/ha.

Cuves : inox tronconique à double paroi isolante & bois tronconiques.

Vinification : tri par densimétrie, macération préfementaire à froid, pigeage, fermentation malolactique en barrique.

Elevage : 70% de barriques neuves de chêne français pendant 16 mois.

Alcool : 14,5% vol.

N° Lot : L.S 07.16

Date de mise : 18 et 19 juillet 2016.

Production : 19 000 bouteilles de 1er vin.

Second vin : Envol de Sansonnet.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE, propriétaire : "La couleur est sombre et brillante. A l'agitation, les arômes de fruits noirs jaillissent dans le verre, puis des notes florales et épicées se mêlent à la mûre et au cassis. Le nez est complexe et précis. La bouche est fraîche, la matière est dense et élégante. Les tanins mûrs rendent le toucher soyeux. On retrouve la minéralité typique du cru. La finale, portée par l'exceptionnelle fraîcheur, est longue et veloutée."

CHATEAU
SANSONNET
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION 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 vérer. 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.

A Sansonnet, le tri de la vendange resta malgré tout le maître mot durant toute la récolte. Les raisins qui arrivaient au chai étaient magnifiques. Après les vinifications, le vin a été élevé pendant 16 mois en fûts de chêne français. Période au cours de laquelle il gagna en sucrosité et en rondeur. La fraîcheur, marquée dans ce millésime, a été préservée, elle sera un garant de longévité.

Marie LEFEVERE, propriétaire

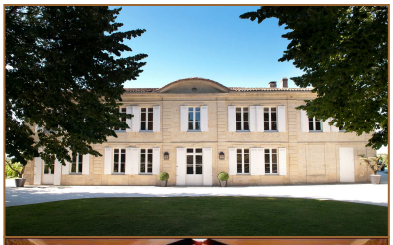
CHATEAU

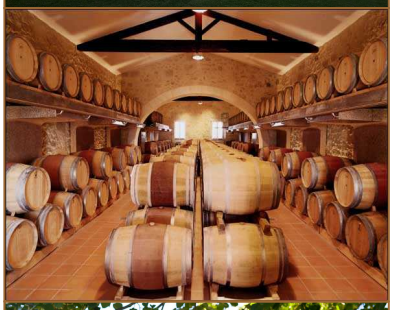
SANSONNET

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, Trottevieille 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.

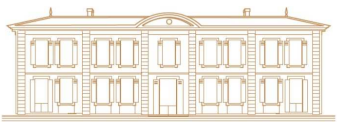
Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée, leur dispersion est contrôlée (pas de traitement les jours de vents, pulvérisateur émettant peu d'embruns…).

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