CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2015

Surface : 7 ha.

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

Encépagement : 85% merlot, 8% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon.

Age moyen du vignoble : 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 phyto-sanitaires dans un souci de protection environnementale.

Vendanges : 100% manuelles les 29 Septembre (jeunes vignes de Merlot), 3 octobre (Merlot), 5 octobre (vieilles vignes de Merlot) et 6 octobre (Cabernet Franc et plante de Cabernet Sauvignon).

Rendements : 36 hl/ha.

Vinification :

- Tri par densimétrie.
- Macération pre-fermentaire à froid.
- Pigeage.

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

Elevage : 80% de barriques neuves (chêne français) pendant 16 mois.

Assemblage : 90% merlot 3% cabernet franc 7% cabernet sauvignon.

Alcool : 15% vol. **N° Lot** : LS0717

Date de mise : 24 et 25 juillet 2017.

Production : 27 300 bouteilles de 1er vin.

Second vin : Envol de Sansonnet.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE :

« La robe est sombre. Le nez, épicé, révèle un bel éclat de fruits noirs. Il y a beaucoup de densité à l'attaque. Onctuosité, intensité et élégance en bouche traduisent l'exceptionnelle qualité des tanins. Le tout est fondu dans l'expression minérale des grands terroirs argilo calcaires.»

CHATEAU
SANSONNET
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2015

L'espérance du chiffre 5 !

Tout a bien commencé pour le futur millésime 2015 ; un débourrement régulier annonçant une homogénéité de la phénologie, une floraison régulière avec des grappes de taille moyenne, des charges parfaitement étalées, sans entassement.

A partir du 25 juin, l'été devient très chaud avec des épisodes quasi caniculaires. Fort heureusement, ces conditions extrêmes sont apparues suffisamment précocement pour ne pas causer de dégâts d'échaudage, en revanche cela a permis la dégradation des arômes végétaux variétaux de type pyrazine.

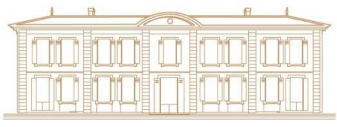
Sans précipitation de mi-juin jusqu'à fin juillet, la vigne a dû faire face précocement à des contraintes hydriques significatives. Les vignobles du plateau de Saint-Emilion, grâce à leur enracinement profond dans la roche calcaire, n'ont pas subi de stress pouvant entrainer des blocages de maturation. En outre, ces conditions hydriques restrictives ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. Malgré un retour à la normale sur l'ensemble de la région bordelaise au mois d'août et septembre, le déficit hydrique s'est maintenu à certains endroits, notamment à Saint-Emilion entrainant la concentration et la maturation des tanins.

Le très bel ensoleillement de septembre arriva au moment opportun pour assurer le lissage des tanins et ainsi finir de les affiner.

Les vendanges, sans pression, ont été programmées pour chaque parcelle au plus juste moment.

2015 : un millésime à la hauteur de nos espérances !

Marie LEFEVERE

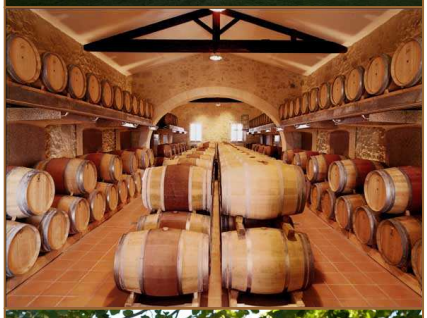


CHATEAU

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 et du Cabernet Sauvignon.

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.

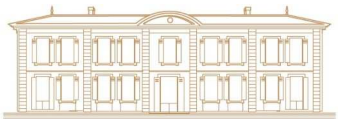
Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée, leur dispersion est contrôlée (pas de traitement les jours de vents, pulvérisateur émettant peu d'embruns…).

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@chateau-sansonnet.com