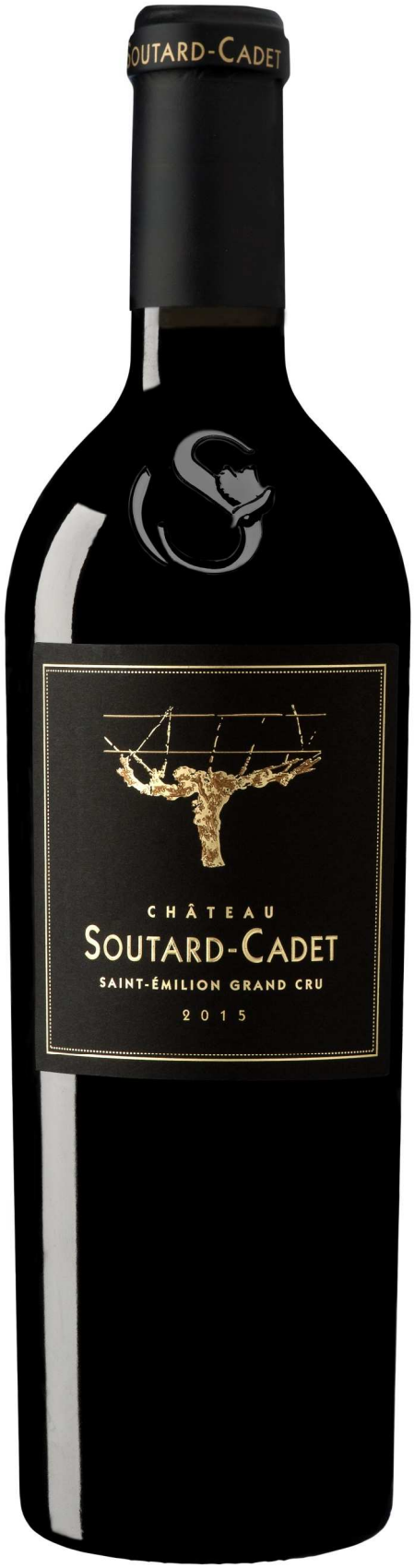
CHÂTEAU

SOUTARD-CADET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



MILLÉSIME 2015

Surface : 2.10 ha. Lieu-dit Au Cadet à Saint-Emilion.

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

Encépagement : 90% merlot - 10% cabernet franc.

Age moyen du vignoble : 40 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 phytosanitaires dans un souci de protection environnementale.

Vendanges : 100% manuelles les 09 et 10 octobre.

Rendements : 32 hl/ha.

Vinification :

- Tri par densimétrie
- Pigeage
- Fermentation malolactique en barrique.

Cuves : Inox tronconiques thermorégulées et barriques 500 L.

Elevage : 100% de barriques neuves de chêne français pendant 16 mois.

Assemblage : 90% merlot 10% cabernet franc.

Degré d'alcool : 15 % vol.

N° Lot : L1SC0717

Date de mise : 17 juillet 2017.

Production : 3 650 bouteilles.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE :

« La robe est profonde et brillante, la couleur est intense. Le nez, subtil, mêle les baies noires et les épices. L'attaque est soyeuse, la bouche est ample et d'une exceptionnelle fraîcheur. Il y a beaucoup de finesse et d'élégance dans ce vin de longue garde. »

CHÂTEAU
SOUTARD-CADET
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

CHÂTEAU
SOUTARD-CADET
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

La Propriété

C'est au sommet de la côte de Cadet, sur le plateau calcaire de Saint-Emilion, que le vignoble du Château Soutard-Cadet mûrit ses raisins. Ce cru, planté de 2.10 ha de vieilles vignes, bénéficie d'un terroir exceptionnel d'argile sur calcaire, typique des grands vins de l'appellation. Situation reconnue en 1841 par Mr Lecoutre de Bauvais, et reprise par la première édition du Ferret en 1850, comme étant un des lieux de Saint-Emilion où y sont produits les vins de « première classe de Haut-Saint-Emilion».

Château Soutard-Cadet reçoit sa première distinction en 1896 lors de l'Exposition de Marseille. Depuis, les vins de la propriété n'ont jamais trahi le magnifique terroir dont ils sont issus.

En 2015, Château Soutard-Cadet rejoint les vignobles de la famille Lefévère aux côtés des châteaux Sansonnet et Moulin du Cadet, Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

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