



# CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2016



**Surface** : 6.96 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 est réalisé à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale.

**Vendanges** : 100% manuelles le 05/10 (jeunes vignes de Merlot), 14/10 (Merlot), 17/10 (vieilles vignes de Merlot), 20/10 (Cabernet Franc) et 24/10 (plante de Cabernet Sauvignon).

**Rendements** : 32 hl/ha.

**Vinification** :

- Tri par densimétrie ■ Macération pre-fermentaire à froid
- Pigeage ■ Fermentation malolactique en barrique.

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

**Elevage** : 80% de barriques neuves (chêne français) pendant 18 mois.

**Assemblage** : 90% Merlot, 5% Cab. Franc et 5% Cab. Sauvignon.

**Alcool** : 14,5 % vol. **N° Lot** : LS0718

**Date de mise** : 17 et 18 juillet 2018.

**Production** : 30.000 bouteilles de 1<sup>er</sup> vin.

**Second vin** : Envol de Sansonnet.

**Note de dégustation, Marie LEFEVERE** : « L'exceptionnelle qualité des tanins du millésime 2016 est le résultat de parfaites conditions de maturation, notamment sur les terroirs argilo-calcaires, dont la régulation hydrique naturelle a évité au végétal tout stress dû à la sécheresse. Puissance, élégance, fraîcheur et équilibre sont les maîtres-mots de 2016. »



# CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

---

## PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2016

### 2016, un millésime façonné par les aléas de la météo...

C'est d'abord un débourèvement précoce et homogène qui marqueront les premiers pas du millésime 2016. Puis les sols gorgés d'eau auront du mal à se réchauffer, ce qui ralentira un peu la pousse jugée à ce stade trop précoce.

C'est au mois de juin qu'une fenêtre de cinq jours de franc et beau soleil viendra offrir à la vigne des conditions parfaites de floraison. Dans un contexte de printemps pluvieux, cette embellie inespérée sera une aubaine. Il en résultera une très belle homogénéité phénologique.

Les conditions hydriques restrictives seront malgré tout suffisantes pour assurer un chargement en polyphénols très satisfaisant.

D'autre part, les températures élevées de fin d'été associées à de fortes amplitudes thermiques élèveront significativement le potentiel colorant et aromatique des raisins tout en maintenant leur acidité naturelle.

Aux vendanges, la matière première offerte par la vigne est parfaite pour l'élaboration de très grands vins !

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, 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 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.



**SCEA du Château SANSONNET**

1, Sansonnet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE

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

contact@chateau-sansonnet.com - www.chateau-sansonnet.com

