

CHATEAU
SANSONNET
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2019



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2019

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE :

Localité : Saint-Emilion

Superficie : 6.96 ha

Superficie en production : 6ha

Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 85 %
Cabernet Franc : 8 %
Cabernet Sauvignon : 7 %

ASSEMBLAGE DU VIN : Merlot : 90 %
Cabernet Franc : 3 %
Cabernet Sauvignon : 7 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

MODE DE TAILLE : Guyot double

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
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

VINIFICATION : Tri par densimétrie, Macération pre-fermentaire à froid, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

VENDANGES : 100% manuelles les 19 et 20/09 (jeunes vignes de Merlot), les 26/09, 30/09 puis du 04/10 au 10/10 (Merlot), le 14/10 (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

RENDEMENT: 33 hl/ha

ÉLEVAGE : Barriques de 500L, foudre bois et 70% barriques neuves de chêne français pendant 16 mois.

CLIMATOLOGIE DU MILLÉSIME

Dès la dernière semaine de juin, le beau temps s'installe et ne nous quittera plus jusqu'aux vendanges.

C'est un été chaud et sec avec un haut degré de stress hydrique dans les vignes et quelques courtes averses de pluie bénéfiques.

Nos sols argilo calcaires ont régulé magnifiquement l'alimentation en eau des racines. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit a aussi favorisé l'expression aromatique de nos raisins et le maintien de la fraîcheur du fruit.

Les vendanges d'une récolte homogène ont bénéficié de bonnes conditions climatiques. Les grains étaient concentrés avec une peau épaisse, des rouges colorés et des équilibres intéressants.

Le ramassage parcellaire des baies à une parfaite maturité nous promettait déjà un excellent millésime 2019 !

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.

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.

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 émeBant peu d'embruns...).

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main. L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe FORT.

