

# CHÂTEAU SOUTARD-CADET

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2022



**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru

**MILLÉSIME :** 2022

**PROPRIÉTAIRE :** Famille LEFEVERE

**VIGNOBLE :**

*Localité :* Lieu-dit Au Cadet à Saint-Emilion

*Superficie :* 2.7 ha

*Type de sol :* Argilo-calcaire en coteau sud sur le plateau de Saint-Emilion

**ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE :** Merlot : 85 %  
Cabernet Franc : 10 %  
Petit Verdot : 5%

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE :** 40 ans

**CONDUITE DU VIGNOBLE :**

- Les sols sont travaillés
- Les travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires et utilisation d'engrais verts et de produits de biocontrôle dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

**VENDANGES :** 100% manuelles. Le 21/09 pour les merlots et le 28/09 pour les cabernets francs et les petits verdots

**RENDEMENT:** 18hl/ha

**VINIFICATION :** tri par densimétrie. cuvaison de 28 jours, pigeage et fermentation malolactique en barriques.

**CUVES :** 90% en cuves Inox thermorégulées et 10% en barriques de 500 L en vinification intégrale .

**ÉLEVAGE :** Pendant 16 mois. 80% barriques neuves et 20% barriques d'un vin.

**ASSEMBLAGE DU VIN :** Merlot : 90 %  
Cabernet Franc : 8%  
Petit Verdot : 2%

**DEGRE D'ALCOOL :** 15% vol. **PH :** 3.37

**PRODUCTION ESTIMÉE :** 4000 bouteilles

## CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le vignoble du Château Soutard-Cadet a bénéficié de 2 atouts majeurs dans le contexte d'un millésime aux conditions extrêmes de chaleur et de sécheresse :

1) Son *terroir* d'argiles profondes sur calcaire. En effet, les pluies de novembre et décembre ont rechargé la réserve des sols argileux et permis une restitution régulière de l'eau au cours de la période végétative. Une évolution plus lente de la maturité a favorisé le maintien de la complexité aromatique.

2) Ses *vieilles vignes*. Les vieux pieds mieux implantés dans les sols n'ont pas subi les dommages liés aux chaleurs extrêmes et ont produit des petits raisins concentrés mais aux équilibres parfaits.

Château Soutard-Cadet 2022 est un vin dense et profond dont les tanins sont très doux et soyeux.  
Une gourmandise de fruit noir !

## LA PROPRIÉTÉ

Cette petite pépète plantée de 2.70 ha de vieilles vignes, se situe en côte sud sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel, typique des grands vins de l'appellation.

Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée. Le travail du sol, l'éviction des désherbants favorisent la vie du sous-sol et le respect de la biodiversité.

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main.

Les Châteaux Soutard-Cadet, Sansonnet, Moulin du Cadet et Villemaurine sont gérés selon la même philosophie et dans un souci d'excellence par une seule et même équipe.

En 2017, le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3.

L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe FORT.



**Château SOUTARD CADET**  
1, Sansonnet  
33330 Saint-Emilion - FRANCE  
Tél : +33(0)960 129 517  
[www.chateau-sansonnet.com](http://www.chateau-sansonnet.com)  
[contact@chateau-sansonnet.com](mailto:contact@chateau-sansonnet.com)