



Date de Création : Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.

Propriétaire : Famille Otto Rettenmaier

Directeur : Pierre Blois

Consultant : SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

VIGNOBLE

Surface : 14,6 hectares

Sols : Graveleux sableux sur argiles profondes

Âges moyen des vignes : 37 ans

Méthode de culture : Le vignoble est conduit de manière écologique depuis 1997 avec l'usage principalement des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas telle que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème. Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.



VINIFICATION

Type de cuves : Foudres en bois et cuves inox thermorégulés

Méthode : Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaison dure 4 semaines. Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage.



LE MILLESIME 2021

Météo : Le printemps démarra avec une longue période de gel (9 nuits entre le 20 mars et le 16 avril). Nous avons cette année deux éoliennes mobiles qui nous ont bien aidé pour lutter contre ce froid. Néanmoins, cet épisode de gel a limité les sorties et donc impacté le rendement.

Le début de l'été plutôt humide ne nous a pas laissé de répit avec l'apparition du mildiou. Enfin, les mois d'août et surtout septembre ont été plus secs et ensoleillés.

Les vendanges : Les vendanges se sont déroulées avec une météo favorable. Un tri important avec l'aide d'un bain densimétrique nous a permis d'avoir des raisins propices pour des vins délicats et élégants.



Trois mots pour définir le millésime

DELICATESSE, ÉLEGANCE ET PLAISIR

Date de la Récolte : du 28 septembre au 8 octobre 2021

Rendements : 15 hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 130 hl soit environ 16 800 cols

Cépages de l'assemblage : 60% Merlot - 40% Cabernet Franc

Degré : 13%vol



Terre de Vins

“...Une certaine finesse se devine au premier nez, signé par l’élégance et la distinction ...”

93-94/100

THE WINE CELLAR INSIDER

“... Medium-bodied, soft, vibrant red fruits...”

93-94/100

www.bxtotal.com

RENÉ GABRIEL'S ULTIMATIVE BORDEAUX-WEB-NAVIGATION

“... Eleganter, feiner, fruchtiger Gaumen mit cremiger, süsser Frucht, feinem Tannin, dichter Struktur, vielfältiger, süsser Aromatik, langer, aromatischer ...”

18/20

tastingbook

“... medium bodied with very good length, finefruit, toasting and discreet spiciness...”

93/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

“... Les tanins croustillants offrent de la gourmandise à un ensemble pur, fondu et raffiné...”

91-92/100

JAMES SUCKLING.COM

“... Medium-bodied with silky tannins. Savory and succulent ...”

91-92/100

BERNARD BURTSCHY

94-95/100



Decanter

“... Gorgeous aromas of perfumed, black fruit chocolates so aromatic. Ripe, rich, concentrated, intense and lively, this has a good depth of flavour, nothing too much, the soft acidity almost in the background while the bramble and summer berry fruits and liquorice-laced tannins do the talking. ...”

90/100

B MY BORDEAUX BY CHRISTER BYKLUM

“... Fresh acidity, ripe tannins, dark fruits, anise, spices, liquorice, long finish...”

89-91/100



“...it's medium-bodied, seamless and charming, with melting tannins and an elegant, giving profile...”

89-91+/100

BETTANE & DESSEAUVE

92 93/100

vinous

ANTONIO GALLONI

“... There's lovely precision and fine balance here...”

90 92/100

Yves Beck

“... En bouche le vin est fin, équilibré et doté de tannins parfaitement intégrés...”

91 92/100