

Millésime 2015



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 MILLÉSIME 2015

Météo : L'hiver fut plus sec que d'habitude, mais aussi plus sombre, plus couvert de nuages et plus froid. Le printemps a commencé par une période chaude avec un soleil généreux. La vigne poussait régulièrement à un rythme rapide. La floraison est arrivée vers la fin du mois de mai. Elle s'est déroulée rapidement, dans des conditions excellentes, chaudes et sèches et a produit une fructification régulière et homogène. Le début de l'été a été parfait. Il n'y avait presque pas de coulure ou de millerandage. La croissance s'est accélérée avec le beau temps chaud. Après l'une des périodes les plus chaudes depuis plus d'un siècle avec un certain stress hydrique, dans un moment parfait, la pluie est arrivée en août. Septembre et octobre ont été deux mois frais, ensoleillés et secs qui ont fait le millésime. Les raisins étaient sains et ont mûris correctement. Le soleil, avec les nuits fraîches, a accumulé des composés de couleur, maintenu les acidités et contribué à développer les arômes.



Date de la Récolte :

du 22 septembre au 6 octobre 2015

Rendements :

43 Hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 390 hl soit environ 52 000 cols

Cépages de l'assemblage :

70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Degré : 14,5%vol





"...a rich wine with density and intense, pure black-currant fruits."

94/100



"...Full body, round and integrated tannins and a flavourful finish. Juicy and intense ..."

93/100

Wine Spectator

"...dense, fleshy feel, with fig and boysenberry compote notes rumbling along ..."

92/100

Yves Beck

"... les tannins sont élégants, granuleux et se reflètent lentement. Ils sont en harmonie avec la structure ..."

90-92/100



"... Elegant in all the right ways, combined with freshness..."

90-92/100

Decanter

"...From a reliable and fairly low-key estate owned by Otto Rettenmaier, made from Merlot and Cabernet Franc on gravel ..."

91/100



"... A very good effort in this vintage, with a long and appropriately tannic finish. A classic style, with real quality ..."

16-17/20



"...Dark fruit with some elegant graphite notes ..."

17/20



92/100

WEINWISSER

"... Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen..."

17/20



"... Éléphant, fruité, profond, racé et fin, allonge mûre..."

91-92/100



"... Le vin confirme en bouteille toutes ses promesses ..."

16,5/20