



Millésime 2023



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

Méthode : Certifié en Agriculture Biologique

Âge 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 2023

Météo : Après un hiver très sec, le printemps perdure dans cette lancée, ce qui favorise une belle floraison. Quant à l'été, il commence précocement avec juin 2023 qui est le 2ème mois de juin le plus chaud depuis 1900 (+2,6°C) ; Mais de telles conditions sèches et chaudes, sans canicule, sont globalement favorables au bon développement des grains de raisin, et évite l'apparition précoces de maladies.

Les vendanges : Les raisins de merlot comme de cabernet franc sont amenés à parfaite maturité à la vendange.



Trois mots pour définir le millésime

PURETÉE - HOMOGENÉITÉE - LUMINOSITÉE

Date de la Récolte : du 14 au 27 septembre 2023

Rendements : 45,5 Hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 420 hl soit environ 56 000 cols

Cépages de l'assemblage : 65% Merlot - 35% Cabernet Franc

Degré : 14%vol

Date de mise en bouteille : 9 au 11 avril 2025

