

# Château St. Georges



## > CEPAGE

Le Merlot 80%, le Cabernet Sauvignon 10% ainsi que le Cabernet Franc 10%, les cépages emblématiques de la rive droite de l'Estuaire de la Gironde ont trouvé ici un couple sol / climat parfaitement adapté. Ce dernier donne des vins élégants et équilibrés avec beaucoup de couleurs.

## > MILLESIME

Dès les premiers jours de septembre, il y a eu ces 7 semaines de grands soleil pour arriver à une récolte des raisins au summum de leur croissance. Après 14 mois dans ses écrins de chêne, le 2014 a achevé une splendide métamorphose.

## > ANALYSES

DEGRE 13.5 %

## > VIGNOBLE

**Terroir :** Sol argilo-calcaire

**Densité de plantation :** 5500 pieds/ha

**Climat :** caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement -

Précipitations moyennes annuelles de 300 mm essentiellement concentrées en été - Bonne amplitude thermique jour/nuit (15°C la nuit et 30 °C le jour en été).

**Age moyen des vignes :** 10 - 50 ans

**Rendement :** 41.22 hl/ha pour le millésime 2014

**Origine - Appellation :** Au point de vue géologique, les terrains de Saint-Georges sont dénommés « Sannoisien » avec le calcaire à « astéries du Stampien » et ce sont sur ces terrains que se trouvent les plus Grands Crus de la région de Saint-Georges. Ces vins sont parmi les meilleurs qui soient, ils ont du corps, une belle couleur rubis et un bouquet distingué dû particulièrement au sous-sol rocheux.

## > ELABORATION

**Viticulture :** Afin de tempérer la vigueur naturelle, nous effectuons une taille courte à la fin de l'hiver puis, pendant l'été, nous procédons à des vendanges en vert de façon à favoriser la concentration et la maturation des raisins restants. La date des vendanges est définie sur analyse gustative.

**Vendange :** Mécanique (95 %) et manuelle (5 %) en tout début de matinée - double table de tri pour garder les plus beaux raisins avant de les envoyer en cuve.

**Vinification:** Préfermentaire à froid à 10-12°C pendant environ 4 jours de façon à diffuser certains composés hydro-solubles du raisin (pigments, anthocyanes, tanins, arômes) - Fermentation Alcoolique avec levures sélectionnées dans des cuves inox thermorégulées qui permettent de suivre précisément les températures (entre 20-28°C) et de réaliser des pigeages et remontages réguliers - Macération totale de 5 semaines - Fermentation Malolactique en cuves

**Elevage:** 14 mois en barriques de chêne français (30 % neuves)

Embouteillage avec filtration tangentielle.

L'histoire du **Saint-Georges** remonte à la période Gallo-Romaine. L'étendue de ce domaine était d'un millier d'arpents, soit environ 263 ha, ce qui correspond à peu près à l'étendue de la paroisse de **Saint-Georges**.


Le Château **Saint-Georges** et son domaine furent vendus par Henri IV le 27 octobre 1602 à Jean Barbot moyennant la somme de 1500 livres, l'acquéreur obtenait en outre le titre de Baron.


C'est le sieur de Bouchereau, nouveau et dernier Baron de **Saint-Georges** qui fit reconstruire par l'architecte Victor Louis haute figure du style néo-classique (Grand théâtre de Bordeaux; Place du Palais Royal à Paris) en 1772, l'ancien château féodal dont on conservera néanmoins les quatre tours d'angle.

Si la révolution épargna le Château **Saint-Georges**, ce joyau d'architecture du XVIIIème siècle, le phylloxéra ayant ruiné les vignes, l'exploitation du domaine périclita. Il passa entre plusieurs mains jusqu'au 19 novembre 1891, date à laquelle il fut acquis par Pétrus Desbois qui reconstitua les vignobles en greffant les plants français sur des racines américaines.

## DEGUSTATION

 Une robe rouge grenat soutenue avec un léger liseré ambré

 Nez suave magnifiquement fruité aux notes de cerises griottes et des fruits exotiques abricotés. La barrique neuve apporte une fragrance de caramel fumé.

 Un vin rond et équilibré. L'attaque est douce, belle amplitude avec des tannins lisses. Un millésime 2014 avec un beau potentiel aromatique.

## SUGGESTION

Côtes de veau aux morilles, gigot d'agneau aux pommes et aux mûres.



www.chateau-saint-georges.com

