

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

Le mythe des millésimes se terminant par 5 contribue à généraliser l'idée que 2015 serait un grand millésime, voir un millésime d'exception. Il se démarque par son équilibre parfait entre arômes et la finesse de sa structure.

> ANALYSES

DEGRE 14.5 %

> 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 : 46.88 hl/ha pour le millésime 2015

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: 12 mois en barriques de chêne français (35 % 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 violine intense et profonde.

 Le nez révèle une maturité du fruit idéale avec à la fois de subtiles notes de griottes, de fraises confites et des rappels de fraîcheurs, de réglisse.

 Un vin gourmand, riche avec beaucoup de mâche. Des tanins à la fois puissants et élégants. Un boisé très fondu qui vient apporter une complexité aromatique avec de très belles notes grillées, chocolatées, épicées. La longueur respecte la fraîcheur, le fruit très mûr.

SUGGESTION

Entrecôte, ris de veau, fourme de Rochefort.



www.chateau-saint-georges.com

