

CHATEAU
RIPEAU
GRAND CRU CLASSE

CHATEAU
RIPEAU
GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION

FAMILLE GREGOIRE



■ MILLÉSIME 2018 ■

Propriétaires : Famille GRÉGOIRE

Directeur d'exploitation - Winemaker : Julien SALLES

Oenologue Consultant : Claude Gros

Appellation : AOC Saint Emilion Grand Cru

Superficie : 16,1 hectares

Terroir : Sable en surface légèrement graveleux et veine argilo-ferreuse en sous-sol

Âge moyen des vignes : 35 ans

LE MILLÉSIME 2018
À LA VIGNE

Assemblage : 67% Merlot

30% Cabernet Franc , 3% Cabernet Sauvignon

Récolte : Manuelle en caquettes perforées

Merlot : 4 au 10 octobre

Cabernet Franc : 11 et 12 octobre

Cabernet Sauvignon : 12 octobre

LE MILLÉSIME 2018
AU CHAI

Vinification : Fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit

Sélection de barriques : Origine, volume et chauffe en fonction de la typicité de chaque lot

Fermentation malo-lactique et élevage : 100% en barriques neuves

Quelques données : pH : 3,60 / Degré Alcoolique : 14,2 % vol

Rendements et production estimés : 22 hl/ha pour 25 000 bouteilles

« UN MILLÉSIME QUI FERA DATE »

Le millésime 2018 aura été marqué par des conditions climatiques difficiles pendant le cycle végétatif avec des records de pluviométrie. Après une lutte sans relâche contre les maladies cryptogamiques jusqu'au mois de juillet le vignoble a pu profiter de conditions favorables et propices à une production hautement qualitative. L'effeuillage uniquement réalisé sur la face « soleil levant » a permis d'éviter tout phénomène d'échaudage causé par les pics de chaleurs du mois d'août. Les vendanges vertes se sont achevées fin juillet assurant une ventilation optimale limitant le risque d'apparition du Botrytis. La phase de maturation fut particulièrement exceptionnelle avec des conditions météorologiques idéales, une amplitude thermique jour/nuit importante et une alimentation hydrique parfaite. Cette maturité optimale de nos trois cépages a pu être sublimée grâce aux nouvelles installations créées par la Famille GREGOIRE.

- ÉGALEMENT EN 2018 -

Marqué depuis 2015 par d'importants travaux, l'année 2018 fût riche en nouveautés au Château Ripeau. En effet, la livraison du cuvier est un tournant majeur dans le renouveau de Ripeau et dans la qualité des vins produits. Il allie modernité, efficacité et précision grâce à une cuverie adaptée au vignoble. La gestion de la récolte s'effectue totalement par gravité, acheminée par le biais de cuvons, le raisin est foulé juste au-dessus des cuves sous atmosphère inerte. Dans le même temps, au vignoble, la restructuration se poursuit avec la plantation de 3,4 hectares avec une densité de 9625 pieds soit près de 33000 plants répartis entre merlot (60%) et cabernet franc (40%) avec une forte proportion de sélections massales. La rénovation de la maison de maître avance aussi à grand pas, quelques mois nous séparent maintenant de l'achèvement de l'ensemble des travaux.