



TOUR DE
RIPEAU
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

TOUR DE
RIPEAU
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
FAMILLE GREGOIRE



Propriétaires : Famille GRÉGOIRE
Directeur d'exploitation - Winemaker : Julien SALLES
Œnologue Consultant : Claude Gros
Appellation : AOC Saint Emilion Grand Cru
Encépagement : 65 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
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 2017
À LA VIGNE

Assemblage : 65 % Merlot
15 % Cabernet Sauvignon
20 % Cabernet Franc
Récolte : Manuelle en cagettes perforées
Merlot : 20 septembre
Cabernet Franc : 22 septembre
Cabernet Sauvignon : 22 septembre

LE MILLÉSIME 2017
AU CHAI

Vinification : Fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit
Sélection de barriques : Qualité et chauffe adaptées en fonction de la typicité de chaque lot
Fermentation malo-lactique en cuve inox
Élevage : 50 % en barriques neuves et 50 % en cuves inox
Rendements et production estimée : 27 hl/ha pour 7000 bouteilles

- MILLÉSIME 2017 -

« UN MILLÉSIME RÉVÉLATEUR, FORT EN ÉMOTIONS »

Le millésime 2017 aura été marqué par un phénomène climatique rare et très impactant : la gelée printanière. Au Château Ripeau seulement 1,5 hectares de vignes ont été épargnées par cette catastrophe naturelle. Les conditions favorables durant la période végétative et un travail spécifique basé notamment sur la nutrition, ont permis de révéler le potentiel extraordinaire de notre Cabernet Sauvignon. Le Merlot et le Cabernet franc, qui ont fait l'identité de Château Ripeau sur les précédents millésimes, ont également exprimé tout leur potentiel. Un effeuillage spécifique sur la face soleil levant a protégé la future récolte de tout phénomène d'échaudage. La faible population des tordeuses de la grappe a pu être totalement maîtrisée par la mise en place de la confusion sexuelle. Les précipitations de septembre ont eu une influence très limitée grâce au drainage mis en place durant l'année 2016. Cette gestion hydrique optimisée a permis d'atteindre une maturation satisfaisante.

- ÉGALEMENT EN 2017 -

L'année 2017 confirme également notre engagement environnemental, avec la mise en place d'un programme de protection innovant sur 100% du vignoble. Une alternative propre et moderne, sans aucun impact sur l'Homme et sur l'Environnement, basée sur la stimulation des défenses naturelles de la plante. L'emploi de biostimulants, de physiofortifiants et de cuivre sous forme oligo- nutritionnelle ont permis d'élaborer un vin sans aucun résidu. Les travaux de restructuration de l'ensemble des bâtiments, commencés en 2016, se poursuivent. Les nouveaux bureaux ainsi que la « Tour de Ripeau » sont achevés. La salle de réception dédiée à l'organisation de manifestations sera prochainement opérationnelle. Le nouveau pôle de production viti-vinicole sera fin prêt pour les prochaines vinifications permettant d'optimiser, parcelle par parcelle, l'élaboration des vins du Château Ripeau.