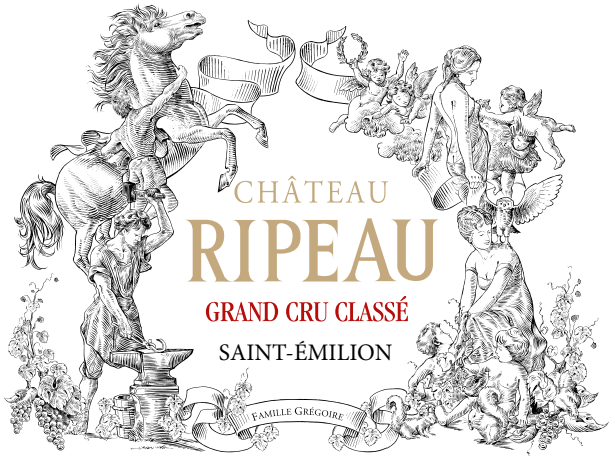

MILLÉSIME 2019

Propriétaires : Famille Grégoire
Oenologue consultant : Claude Gros
Appellation : AOC Saint-Émilion Grand Cru
Classement : Grand Cru Classé
Superficie : 16,1 hectares
Densité : 6600 à 9600 pieds/ha
Terroir : sable légèrement graveleux en surface et veine argilo-ferreuse en sous-sol
Âge moyen des vignes : 35 ans

À LA VIGNE

Assemblage : 65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Récolte : manuelle en cagettes perforées
Merlot : 2 au 7 octobre
Cabernet Franc : 10 et 11 octobre
Cabernet Sauvignon : 11 octobre

AU CHAI

Vinification : fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermo-régulées tronconiques inversées et en barriques neuves de 600 litres
Fermentation malo-lactique et élevage : 100 % en barriques neuves
Sélection de barriques : Origine, volume et chauffe en fonction de la typicité de chaque lot
Degré Alcoolique potentiel : 14.5 % vol
Rendements : 40 hl/ha
Production estimée : 50 000 bouteilles de 1er vin

2019, LE MILLÉSIME TANT ATTENDU

Après les aléas climatiques des millésimes 2017 et 2018, ce millésime 2019 se fait enfin l'écho du travail réalisé en amont au Château RIPEAU, et s'est façonné avec plus de sérénité. Après un printemps frais, l'été chaud et sec a laissé peu de place aux pressions maladies. La floraison a été expresse et harmonieuse sur nos Merlots, celle de nos Cabernets s'est déroulée paisiblement mais sans impact de coulure. Grace aux superbes argiles bleues du sous-sol de Ripeau, les vignes n'ont pas souffert de stress hydrique. La météorologie parfaite du mois de septembre avec ses amplitudes thermiques idéales a favorisé la maturation optimale et l'équilibre des baies.

Le travail amorcé à la vigne depuis 2015 porte ses fruits. Le drainage, la nutrition, le travail assidu des sols, l'investissement dans de nouveaux outils… contribuent aujourd'hui à la qualité de notre récolte et de nos vins.

« La robe rouge intense, signe de fraîcheur du fruit, est parée d'une couleur rubis profonde, gage d'une belle maturité. Le nez est complexe et puissant, avec à la fois des notes de fruits rouges et noirs mûrs : cerise, mûre, cassis, et des accents épicés : vanille, poivre, café. La bouche est riche, ample avec des tannins puissants sans être sévères. La finale est enlevée et racée signe de fraîcheur et d'équilibre. »

Claude Gros, oenologue

SCEA Château Ripeau - 33330 Saint-Émilion
+33 (0)5 57 74 41 41 – info@chateau-ripeau.com
www.chateau-ripeau.com