



## ■ MILLÉSIME 2020 ■

**Propriétaires :** Famille Grégoire  
**Oenologue consultant :** Claude Gros  
**Appellation :** AOC Saint-Émilion Grand Cru  
**Classement :** Grand Cru Classé  
**Superficie :** 16,1 hectares  
**Densité :** 6 600 à 9 600 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 :** 17 septembre, puis du 21 au 23 septembre 2020  
**Cabernet Franc :** 28 septembre 2020  
**Cabernet Sauvignon :** 29 septembre 2020

## ■ AU CHAI ■

**Vinification :** fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermo-régulées tronconiques inversées.  
**Fermentation malo-lactique et élevage :** 100 % en barriques neuves.  
**Sélection de barriques :** origine, volume et chauffé en fonction de la typicité de chaque lot.  
**Degré Alcoolique potentiel :** 14 % vol.  
**Rendements :** 30,75 hl/ha  
**Production estimée :** 52 000 bouteilles

## ■ 2020, LE MILLÉSIME SOLAIRE ET PRÉCOCE ■

**L'hiver** particulièrement doux a accéléré le débourrement. Une avance de plus de 2 semaines que l'on retrouvera par la suite lors d'une belle floraison homogène, sans phénomène de coulures.

**Le printemps** humide, favorable au développement des maladies, a exigé un lancement plus précoce des premiers traitements. Les quelques épisodes de gel du mois de Mai ont bien été contrés par nos équipements de lutte contre le gel (Frostguards).

**L'été** chaud et sec, a favorisé une véraison précoce, mais homogène, sans signe de stress hydrique grâce à notre terroir argileux.

Les dernières pluies de septembre sont venues parfaire la maturité des baies.

Cette année 2020 marque aussi la première récolte de nos jeunes plants, plantés en 2018 (pour rappel 33 000 plants sur **3,4 ha** répartis entre Merlot (60 %) et Cabernet Franc (40 %)).

Enfin, cette année plus encore, une gestion précise des vinifications et plus particulièrement des extractions aura été essentielle pour conserver un bel équilibre.

“ ROBE RUBIS INTENSE PROFONDE. NEZ COMPLEXE, RICHE, FRUITS NOIRS, CASSIS, MÛRE, FRUIT ROUGE FRAMBOISE. NOTE MENTHOLÉE FRAÎCHE VANILLÉE. MOKA ET CARDAMOME EN BOUCHE. LES TANINS SONT PUISSANTS D'UNE BELLE TEXTURE. LA FINALE EST ENLEVÉE. ”

—  
CLAUDE GROS, OENOLOGUE

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

