



## ■ MILLÉSIME 2021 ■

**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

## ■ À LA VIGNE ■

**Assemblage :** 65 % Merlot, 30% Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon  
**Récolte :** manuelle en cagettes perforées  
**Merlot :** du 06 octobre au 07 octobre 2021  
**Cabernet Franc :** 12 octobre 2021  
**Cabernet Sauvignon :** 13 octobre 2021

## ■ 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 chauffe en fonction de la typicité de chaque lot.  
**Degré Alcoolique potentiel :** 13,5 % vol.  
**Rendement :** 21 hl/ha  
**Production estimée :** 25 000 bouteilles

## ■ 2021, LE MILLÉSIME DE LA NATURE ■

Pour ce millésime 2021, il nous aura fallu composer avec une nature capricieuse bien décidée à ne nous laisser aucun répit.

Après un hiver doux et de belles journées printanières, la vigne donnait des signes de précocité.

Nous avons tout d'abord dû lutter contre les coups de froids du mois d'Avril qui nous ont malgré tout impactés, puis, la pluviométrie soutenue pendant tout le cycle a favorisé la pression des maladies.

Il nous a fallu, avec une équipe réactive, être sur le pont en permanence, être patient et combatif, pour protéger nos vignes, accompagner le millésime jusqu'à la fin et aller chercher de belles maturités.

Le soleil de fin d'été, en Aout et Septembre, a créé des conditions favorables pour le Merlot.

Les Cabernets Francs et Cabernets Sauvignon ont atteint une maturité parfaite grâce au soleil d'Octobre, tout en conservant un très bon état sanitaire. De très beaux Cabernets, décisifs pour ce millésime 2021, apportant une fraîcheur magnifique et un fruit pur.

Le travail au chai a été très précis et intense. Nous avons réalisé une extraction rapide mais minutieuse en phase aqueuse, essentielle pour conserver un bel équilibre.

“ CE 2021 EST PARÉ D'UNE BELLE ROBE VIOLINE INTENSE ET LUMINEUSE.

LE NEZ ÉVOQUE LA LÉGÈRETÉ D'UN PARFUM À LA FOIS FLORAL (*PIVOINE, VIOLETTE*), ÉPICÉ (*POIVRE NOIR, MENTHOLÉ*) ET FRUITÉ (*FRAMBOISE, MYRTILLE*) SUR UN FOND DÉLICATEMENT TOASTÉ (*CAFÉ ET VANILLE*).

LA BOUCHE EST AMPLÉ, LA NOTE MENTHOLÉE APPORTE DE LA FRAICHEUR, UNE BELLE TENSION ET DE LA CONTINUITÉ.

L'ENSEMBLE EST FINEMENT STRUCTURÉ, ACCOMPAGNÉ D'UNE NOTE DE CACAO. LA FINALE EST D'UNE BELLE PROFONDEUR AVEC DES TANINS DÉLIÉS. ”

CLAUDE GROS, OENOLOGUE

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

