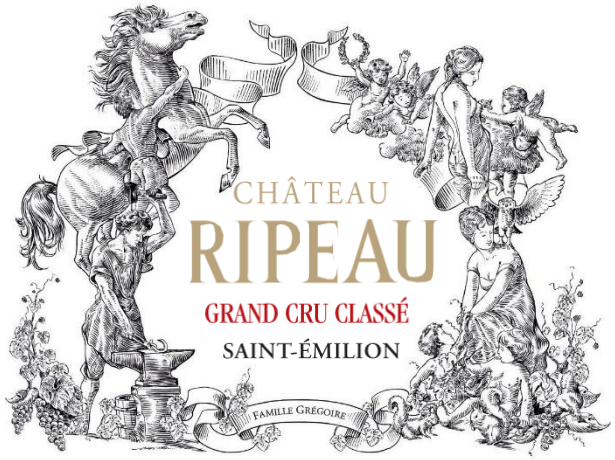



## MILLÉSIME 2023

**Propriétaires :** Famille Grégoire
**Œnologue consultant :** Claude Gros
**Appellation :** AOC Saint-Émilion Grand Cru
**Classement :** Grand Cru Classé
**Superficie :** 15,80 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 :** les 13, 15, 19, 20, 21, 22, 23 et 25 septembre 2023
**Cabernet Franc :** les 27, 28 septembre et 2 octobre 2023
**Cabernet Sauvignon :** 2 octobre 2023

## AU CHAI

**Vinification :** Fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermorégulées 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 :** 14,5 % vol.
**Rendement :** 41,20 hl/ha
**Production estimée :** 86 000 bouteilles

## 2023, un millésime généreux et exigeant.

*Le millésime 2023 aura été marqué par une alternance de conditions climatiques exigeantes, nécessitant une présence attentive et une surveillance constante de la vigne. Le printemps, particulièrement pluvieux, a demandé une vigilance renforcée. Grâce à la qualité de notre terroir et aux drainages mis en place depuis notre arrivée, ces précipitations ont toutefois été bénéfiques à la vigne, favorisant une croissance régulière et harmonieuse jusqu'aux vendanges.*

*La floraison s'est déroulée dans des conditions climatiques particulièrement favorables, laissant entrevoir dès lors les promesses d'une belle récolte.*

*L'été, chaud et sec, s'est prolongé par un mois de septembre aux températures estivales. Les quelques pluies survenues en début de mois, suivies d'un retour à un temps sec et ensoleillé, nous ont permis de patienter jusqu'à l'atteinte d'une maturité optimale pour chacun des cépages. Les fortes chaleurs de fin de saison ont néanmoins nécessité une grande exigence au moment des vendanges. Le tri et l'extraction ont fait l'objet d'une attention toute particulière, afin de ne conserver que la quintessence du fruit.*

*2023 s'inscrit ainsi comme un très beau millésime, porté par une belle fraîcheur, une expression fruitée éclatante et une grande élégance. Un millésime qui révèle toute la richesse de notre terroir, entre générosité, précision et finesse.*

« LA ROBE EST D'UNE BELLE COULEUR, RUBIS INTENSE ET PROFONDE.
LE BOUQUET EST RICHE ET COMPLEXE, MARIANT DES NOTES DE FRUITS ROUGES (FRAMBOISE, FRAISE), AVEC UNE TOUCHE FLORALE, AINSI QU'UNE POINTE ÉPICÉE. LA BOUCHE EST RONDE À L'ATTAQUE, VINEUSE, STRUCTURÉE AVEC DES TANINS MÛRS ET SOYEUX. LA FINALE EST ÉLEGANTE, ENLEVÉE.
UNE BELLE PROMESSE POUR L'AVENIR. »

CLAUDE GROS, OENOLOGUE

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