

Château Rolland-Maillet Saint-Emilion

2016



Consultant : Michel Rolland

A historic and unlikely vintage ...

Unprecedented climatic conditions mark this vintage for the best in Pomerol. Nature will always surprise us...

The first six months of the year are excessively rainy (700 mm).

At the beginning of June, the flowering miraculously evolves in a climatic window favoring fertilization.

The summer finally settles in durably on June 18th with pleasant temperatures without excess. It is however marked by an exceptional dryness (one of the driest summers of the last 100 years).

Early September, the drought persists, then on the 13th, very expected thunderstorms finally bring 35mm of water.

The vineyard is healthy, the cool nights slowly refine the tannins of the great terroirs.

The grape harvest begins on September 29th and ends on October 20th, the longest harvest in history, stress-free thanks to a long Indian summer that brings elegance to the tannins.

Scores

James Suckling : 93
James Molesworth : 91
Lisa Perotti : 89
Hao Shen : 91



Tasting Note

"The color is dense and deep with purple reflections.

The fine and subtle nose opens on black fruits, signature of a perfectly mastered maturity.

Spicy notes and very elegant floral touches appear after aeration.

The attack on the palate is suave, sensual, voluptuous and fresh.

The tannic pattern is precise and the balance remarkable.

The finish is lickish, full of tension and flavor. "

Benoît Prévôt, General Manager & Winemaker

The Property

Appellation: Saint-Emilion
Area under vine: 3.35 ha
Plantation density: 6,500 vines/ha
Average age of vines: 40 years
Soils: Clay-gravel, gravel-sand

Viticulture

Grapes: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Green harvest
Leaf stripping

Oenology

Hand harvesting
Double sorting before and after destemming
Cold maceration for 5 to 7 days
Fermentation in new French oak barrels
Ageing for 15-18 months in barrel
Bottling on site, no fining, minimal or no filtration

Château Rolland-Maillet Saint-Emilion

2016



Un millésime historique et improbable...

Des conditions climatiques inédites marquent ce millésime pour le meilleur à Pomerol. La nature nous surprendra toujours...

Les premiers six mois de l'année sont excessivement pluvieux (700mm).

Début juin, la floraison évolue miraculeusement dans une fenêtre climatique favorisant la fécondation.

L'été s'installe enfin durablement le 18 juin avec des températures agréables sans être caniculaires. Il est cependant marqué par une sécheresse exceptionnelle (un des étés les plus secs des 100 dernières années).

Début septembre, la sécheresse persiste, puis enfin le 13, des orages très attendus tombent à pic avec 35mm d'eau.

Le vignoble est sain, les nuits fraîches affinent lentement les tannins des grands terroirs.

Les vendanges débutent le 29 septembre et se terminent le 20 octobre, des vendanges les plus longues de l'histoire, sans stress grâce à un long été indien qui apporte l'élégance des tannins.

Consultant : Michel Rolland

Scores

James Suckling : 93
James Molesworth : 91
Lisa Perotti : 89
Hao Shen : 91

Médaille d'Or
Gold medal



Note de dégustation

"La couleur est dense et profonde avec des reflets violines.

Le nez fin et subtil s'ouvre sur des fruits noirs, signature d'une maturité parfaitement maîtrisée.

A l'aération se révèlent des notes d'épices et des touches florales très élégantes.

L'attaque en bouche est suave, sensuelle, voluptueuse et fraîche.

La trame tannique est précise et l'équilibre remarquable.

La finale est gourmande, pleine de tension et de sapidité."

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Appellation : Saint-Emilion
Surface de production : 3,35 ha
Sols : Gravelo-argileux – Gravelo-sablonneux
Densité de plantation :
6500 pieds/ha

Viticulture

Encépagement : 80% Merlot/20% Cabernet Franc
Age moyen des vignes: 40 ans
Stratégie de protection raisonnée du vignoble
Vendanges vertes - Eclaircissage / Effeillage

Oenologie

Vendanges manuelles (double-sélection avant et après éraflage)
Macération à froid de 5 à 7 jours
Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 15 à 70 hl.
12 à 15 mois élevage en barriques de chêne français d'un an.