

Château Rolland-Maillet Saint-Emilion

2017

Une heureuse et rare surprise

Après l'état de grâce du millésime 2016, l'espérance, l'attente... et finalement 2017 sera la révélation d'un millésime exceptionnel précoce et atypique.

Un hiver globalement sec et doux, un printemps ensoleillé favorise la croissance de la vigne.

Fin avril, une gelée printanière frappe de manière aléatoire notre vignoble. Les zones les plus endommagées concernent essentiellement le second vin.

Le mois de mai a été doux favorisant une floraison rapide et homogène. Heureusement, le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits leur conférant une belle fraîcheur. Les sucres n'ont pas été excessifs, de bon augure pour l'équilibre gustatif.

Il a fallu orchestrer les vendanges avec une infinie dextérité, attendre la maturité optimum, pratiquer une sélection drastique des meilleurs lots. Un travail minutieux de sélection intra-parcellaire a permis des vinifications de haute précision.

Notre technique de vinification en barriques, nous permet une élaboration sur mesure et une révélation de l'excellent potentiel de notre terroir.

2017, un millésime atypique révélant le classicisme et l'élégance.



Consultant : Michel Rolland

Scores

James Suckling: 90-91

Yves Beck : 90-91

Wine advocate : 88-90

Vinous : 87-90

Vert de Vin : 91-92

Guide Hachette: ☆

Hao Shen : 91



Note de dégustation

La robe est rubis avec des reflets brillants.

Le bouquet déploie une belle palette aromatique fruitée et fraîche avec des nuances de cassis et une touche de réglisse.

Ce vin élégamment équilibré et soyeux livre une bonne équation entre sa puissance aromatique et sa finesse laissant voir la fraîcheur veloutée du millésime.

Un Rolland-Maillet que l'on peut apprécier dans sa jeunesse avec un potentiel de garde d'une quinzaine d'années.

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Certifié: H.V.E 3

Appellation : Saint-Emilion

Surface de production : 3,35 ha

Sols : Argilo-Graveleux

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 / Effeuilage

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.