

Château Rolland-Maillet

SAINT-EMILION

2019



La nature est parfois versatile mais offre par moment sa générosité. Les températures historiquement douces de la fin de l'hiver incitent la vigne à sortir précocement de sa dormance. Encouragées par une météo propice, les premières feuilles se développent rapidement et sont largement visible début avril !

La mi- floraison apparait la première semaine de Juin. A partir de fin juin, la tendance climatique change de façon spectaculaire, la magie du soleil a opéré. Bercée par un ensoleillement intense, la vigne reprend son cycle végétatif avec diligence. On compte en juillet pas moins de 22 jours supérieurs à 30 degrés Celsius ! Nos Merlots et Cabernets Francs s'accommodent bien à ces conditions sèches grâce au sous-sol argileux du Château Le Bon Pasteur et à leur enracinement profond.

Dès la mi-août, la maturation se déroule dans des conditions optimales. Les amplitudes thermiques marquées (15 degrés d'écart entre le jour et la nuit), un ensoleillement radieux ponctué tous les dix jours par de faibles pluies, accélèrent la synthèse des polyphénols.

Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales du 20 septembre au 7 octobre

Consultant : Michel Rolland

Benoit Prevot, Directeur Oenologue

Scores

James Suckling: 95
Jeb Dunnuck: 91+
Vinous: 89-91
Jeff Leve: 91
Yves Beck: 89
Concours de Lyon: 

Lauréat 2023 & 2024
de la « coupe des crus de
St-Emilion » !

Note de dégustation

La robe est dense et profonde avec des reflets brillants.
Le bouquet complexe déploie beaucoup de finesse avec des baies noires, de la réglisse et de la violette.
En bouche la texture soyeuse révèle un vin équilibré, frais avec une agréable expression aromatique.

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Certifié: H.V.E 3, ISO 14001
Appellation : Saint-Emilion
Surface de production : 3,35 ha
Sols : Argilo-Graveleux
Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Viticulture

Age moyen des vignes: 40 ans
Conduite raisonnée du vignoble
Vendanges vertes
Eclaircissage / Effeuillage
Vendanges manuelles (double-sélection
avant et après éraflage)

Oenologie

Assemblage : 80% Merlot/20% Cabernet Franc
Macération à froid de 5 à 7 jours
Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 15 à 70 hl.
Elevage pendant 12 à 15 mois en barriques de chêne français d'un an.

Château Rolland-Maillet

SAINT-EMILION

2019



Oenologist : Michel Rolland

Nature is sometimes fickle, but on occasions wonderfully generous. The record mild temperatures at the end of winter enticed the vines out of their dormancy early.

Encouraged by the continuing warm conditions, the first leaves grew quickly, and the vines were already widely in leaf by the beginning of April! The mid-point of the flowering process was reached in the first week of June. From the end of June, the weather pattern changed dramatically, and the sun worked its magic. Drenched in glorious sunshine, the vines got quickly back into their stride.

In July, there were no fewer than 22 days when the temperature highs were above 30°C.! Our Merlot and Cabernet Franc responded well to these dry conditions, thanks to Château Le Bon Pasteur's clay subsoil and the vines' deep roots. From mid-August, the ripening process enjoyed optimal weather conditions.

The wide swings in diurnal temperatures (15°C difference between day and night), and glorious sunshine with intervals of light rainfall every ten days, accelerated polyphenol synthesis. The harvest took place in ideal conditions from September 20th to October 7th.

Benoît Prévôt, General Manager & Winemaker

Scores

James Suckling: 95

Jeb Dunnuck: 91+

Vinous: 89-91

Jeff Leve: 91

Yves Beck: 89

Concours de Lyon: 

**Favorite 2023 & 2024 at
the « coupe des crus de St-
Emilion » !**

Tasting Note

The colour is dense and deep with brilliant reflections.

The complex bouquet reveals a lot of finesse with black berries, liquorice and violet.

On the palate the silky texture reflects a balanced, fresh wine with a pleasant aromatic expression.

Benoît Prévôt, General Manager & Winemaker

The Property

Certified: H.E.V 3, ISO 14001

Appellation: Saint-Emilion

Area under vine: 3.35 ha

Soils: Clay-gravel

Plantation density: 6,500 vines/ha

Viticulture

Average age of vines: 40 years

Sustainable viticulture, wine
vineyard control

Green harvest and Leaf-thinning

Hand picked harvest

Double sorting before and after
destemming

Oenology

Blending: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Cold maceration for 5 to 7 days

Fermentation in thermo-regulated stainless-
steel vast from 15 to 70 hl

12 to 15 months ageing in one year of French
oak barrels