

Château Rolland-Maillet Saint-Emilion

2020



Chaque millésime est une histoire.

Cette année 2020 restera dans les mémoires comme une année rythmée par des choix stratégiques et des adaptations face à des conditions météorologiques extrêmes.

Un millésime historiquement précoce.

Après un automne fortement pluvieux, l'hiver s'installe particulièrement marqué par un temps doux et sec. Cette douceur perdure tout au long d'un printemps humide qui permet de constituer des réserves hydriques nécessaires à la vigne pendant l'été.

La floraison se déroule dans des conditions optimales sous un temps chaud et sec, aux alentours du 15 mai, en avance de 10 jours sur la moyenne des 10 dernières années.

Malgré des températures plus fraîches en juin, la vigne maintient son avance : la véraison apparaît dès la mi-juillet sous de fortes chaleurs et en pleine sécheresse.

L'été lumineux et sec va ancrer le millésime 2020 dans sa typicité.

Cette chaleur nous incite à prendre les décisions les plus justes face à la mosaïque de parcelles qui composent notre vignoble.

C'est un travail sur mesure que mène l'équipe du Château Le Bon Pasteur, avec précision, respectant le terroir et ses subtilités.

Les vendanges se déroulent dans les conditions idéales du 11 au 29 septembre sous un été indien magnifique.

Consultant : Michel Rolland

Benoît Prévot, Directeur Oenologue

Scores

James Suckling: 93

Hao Shen : 93

Guide Dussert-Gerber : 92

Tasted by Andreas Larson : 91

Vertdevin: 92

Jeb Dunnuck: 90+

Jeff Leve: 90

Concours de Lyon:



Note de dégustation

Nez de noisettes, de prunes, de cerises, de praliné et de chocolat au piment. Velouté, crémeux et corsé, avec des tanins très fins et une finale ronde. Délicieux dès maintenant, mais meilleur après 2025.

James Suckling

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

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 Cabernet Franc

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.