

# Château Rolland-Maillet Saint-Emilion



Consultant : Michel Rolland

## Scores

James Suckling : 92  
Concours de Lyon:



Concours de Bordeaux  
Vins d'Aquitaine :



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

## 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 /  
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.

## 2021

La viticulture est une école d'humilité et de rigueur, soumise aux caprices du climat et aux lois de la nature.

Chaque nouveau millésime est un défi, une nouvelle aventure à aborder avec prudence mais aussi avec enthousiasme et confiance.

Le scénario du millésime 2021 a débuté dans la douceur avec une certaine humidité, suivi par une vague de froid début avril qui a endommagé notre vignoble de manière aléatoire.

Si le millésime est dans la moyenne en termes de pluviométrie (789 millimètres) et de température (13,8°), les précipitations des mois de mai (102 millimètres) et juin (166 millimètres) sont très supérieures à la normale. Les moyennes de ces mois depuis 1995 étaient plutôt de l'ordre de 60 millimètres.

Cependant, la floraison s'est déroulée dans des bonnes conditions grâce à une fenêtre météo propice du 28 mai au 3 juin.

Le bon état de santé du vignoble et le retour de conditions climatiques plus clémentes ont permis une véraison homogène et longue.

L'été s'est poursuivi avec une météo tempérée et fréquemment humide jusqu'à mi-août.

Comme souvent à Bordeaux, la fin de l'été et le début de l'automne se sont avérés salutaires.

Ces cinq dernières semaines d'un temps chaud, sec et ensoleillé ont enfin induit la contrainte hydrique nécessaire à une maturation de qualité de nos raisins.

Le millésime est sauvé !

Fin septembre, une fois la maturité optimum atteinte, nous avons récolté posément et précisément toutes les parcelles.

Sous ces conditions climatiques moins chaudes que les trois millésimes précédents, Château Rolland-Maillet 2021 est un vin dynamique, incroyablement aromatique au fruité soyeux issus d'un merlot et d'un cabernet franc ayant gardé toute leur fraîcheur.

Benoît Prévot, Directeur Oenologue

## Note de dégustation

Piments séchés, herbes grillées, prunes et épices au nez.

Il est épicé et vibrant avec une acidité vive, un corps moyen et des tanins fins.  
Excellente fraîcheur.

James Suckling