

# Château Rolland-Maillet Saint-Emilion

2022



Consultant : Michel Rolland

## Scores

Vinous : 94  
Wine Spectator : 94  
James Suckling : 93  
Jeb Dunnuck : 92  
Jeff Leve : 91  
Alexandre MA : 90-91  
Yves Beck : 90  
Concours de Bordeaux  
Vins d'Aquitaine :   
Concours Intern. de  
Lyon : 

## 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  
Stratégie de protection raisonnée du vignoble  
Vendanges vertes - Eclaircissage / Effeuilage  
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.  
12 à 15 mois élevage en barriques de chêne français d'un an.

Chaque millésime est une nouvelle histoire.

Cette année 2022 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.**

Il faudra retenir **l'incroyable résilience de la vigne et des hommes.**

L'hiver 2022 se révèle sec, avec 513mm de pluie contre 788 en moyenne. Le début du mois d'avril est de nouveau marqué par une vague de froid. Le mois de mai commence avec beaucoup de douceur (+2,5°C par rapport aux normales saisonnières). Les premières fleurs apparaissent dès le 17 mai sur les Merlots. La floraison se révèle explosive et homogène. La véraison apparaît dès la mi-juillet sous la chaleur et en pleine sécheresse.

**L'été lumineux et sec va ancrer le millésime 2022 dans sa typicité.**

Nous avons mis en œuvre tout notre savoir-faire, nos compétences, pour exprimer les subtilités de nos terroirs et en révéler toutes les qualités qui en font la signature du Château Rolland-Maillet.

Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales du 9 au 27 septembre sous un été indien magnifique.

La qualité des raisins, exceptionnelle, présente une richesse phénolique d'anthologie !

La vinification se fait en douceur. La clé de la réussite de ce millésime résulte du travail d'orfèvre orchestré par toute l'équipe.

**2022, l'harmonie parfaite entre l'élégance, la puissance et la fraîcheur aromatique.**

## Commentaire de dégustation

Jolie robe aux reflets violines. Nez frais dévoilant des notes de cassis, de framboise et de réglisse, des arômes de fruits noirs d'une remarquable maturité.

Attaque en bouche à la fois suave et charnue, révélant des tanins d'une grande précision, élégants et harmonieux.

Excellente finale d'une longueur exceptionnelle !

Benoît Prévôt, Directeur Œnologue