

CHÂTEAU ROCHEBELLE

GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME 2013

Le château Rochebelle, joyau familial dominant la vallée de la Dordogne, bénéficie d'une situation privilégiée sur les hauteurs du plateau calcaire de St-Emilion. Rochebelle est l'illustration même d'un vin racé de très grande garde qui conjugue velouté, pureté et tension. Une signature unique et authentique.

PRESENTATION DU MILLESIME

Date d'acquisition: Propriété familiale depuis 1847.

Situation: Sur le plateau calcaire à astéries de Saint-Émilion.

Superficie: 3 Ha.

Altitude: 90 mètres.

Type de sols: Argilo-calcaire sur le plateau calcaire à astéries.

Densité moyenne de plantation: 6300 pieds/ha.

Âge moyen du vignoble: 45 ans.

Encépagement: 85% Merlot - 15% Cabernet-Franc.

Production moyenne: 15 -18 000 bouteilles/an.

Conditions climatiques:

Un millésime marqué par un printemps humide provoquant une floraison tardive et une forte coulure. Un été chaud et sec ponctué d'épisodes orageux suivi d'une arrière-saison douce et pluvieuse. Méthodes drastiques employées jusqu'aux vendanges : sélection des grappes pour homogénéiser la maturité sur pied et marquage des pieds pour différencier le décalage de maturité entre eux.

Vendanges en plusieurs fois en fonction du marquage des pieds.

Passage d'une soufflerie avant la cueillette pour sécher le raisin.

Bon état sanitaire de la vendange. Un Rochebelle 2013 surprenant!

Date de vendanges: 9 et 14/10//2013.

Mode de conduite: Travail mécanique uniquement.

Vinification:

Macération pré-fermentaire à froid (5jours).

Montée progressive des températures (20-28°C), douce extraction.

Cuaison de 4 semaines.

Cuves ciments thermorégulées.

Élevage:

Vieillessement dans des caves monolithes du XVIII siècle.

Température constante de 13°C / Humidité de 85%.

85% barriques neuves (chêne français-grains fins).

Commercialisation: Clientèle particulière - Restauration étoilée.



FAMILLE FANIEST