



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Soutard est le nom d'un lieu-dit très ancien dont le vignoble, situé sur cet unique plateau calcaire de Saint-Emilion, s'étend sur 30 hectares d'un seul tenant. Les vins qui en sont issus témoignent par leur bouquet, leur élégance et leur grande finesse de la puissance naturelle de ce magnifique terroir. Château Soutard est désormais la propriété de la société d'assurances AG2R LA MONDIALE.



<i>Date de création de la propriété</i>	XVIII ^e siècle
<i>Directeur général</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chais et relations commerciales</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique</i>	800 mètres de Saint Emilion
<i>Superficie totale de la propriété</i>	30 hectares
<i>Terroirs</i>	70 % de plateau argilo-calcaire, 17 % de coteaux argileux, 13 % de pied de côte sableux
<i>Cépages</i>	63% merlot, 28% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon, 2% malbec
<i>Age moyen du vignoble</i>	35 ans

Le Millésime 2012

<i>Début des vendanges</i>	3 octobre 2012
<i>Fin des vendanges</i>	13 octobre 2012
<i>Mise en bouteille</i>	9 et 11 juillet 2014
<i>Superficie en production</i>	20 hectares
<i>Rendement</i>	40 hl/hectare
<i>Titre alcoolique</i>	13,5°
<i>Récolte et vinification</i>	Séjour des raisins en chambre froide. Transfert de vendange par gravité. Cuves bois thermorégulées de 60hl, cuves inox tronconiques, double paroi, de 60 hl.
<i>Type de cuves</i>	Cuves parallélépipédiques double paroi en inox, thermorégulées. Macération préfermentaire.
<i>Fermentation malolactique</i>	En barriques pour 50% de la récolte
<i>Elevage en barriques de chêne français</i>	60% de barriques neuves, 40% barriques de 1 vin

Contact commercial : Danielle Basset – tel 05 57 24 71 41 – danielle.basset@soutard.com

SCEA du Château Soutard – BP4 33330 Saint-Emilion France – www.chateau-soutard.com
contact@soutard.com – Tel 0033 557 24 71 41 – Fax 0033 557 74 42 80



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

La presse en parle

Millésime 2012

eParker.com

Note : 90+

Soutard 2012 is probably one of the strongest wines they've made in many of the decade. It is a medium to full-bodied wine that is opaque, purple in color, with loads of plum, black and red currants, earth, spice and a layered mouthfill. This wine represents the complete package, lots of ripe fruit, moderate tannin and a long, pure aftertaste.

Drink over the next 15 or more years.

Soutard 2012 est probablement l'un des vins les plus forts qu'ils ont produits depuis des décennies. Vin solide, opaque, pourpre en couleurs, avec des parfums de prune, groseilles, terre, épices. Ce vin est complet, beaucoup de fruit mûr, un tannin modéré et un arrière-goût long, pur.

A boire à partir de 15 ans et au-delà.

Bernard Burtschy

Note : 4/5

Soutard est un vin léger et élégant avec de la subtilité, joli fruit, demi-corps.

Couleur violet, arômes floraux, fruités. Vin de garde

James Lawther MW for Decanter.com – avril 2013

Note : 16.25/20 (87/100)

Pure and fresh. Toasted note. Oak char on the palate. Firm, long finish. Good but can improve further.

Drink: 2018 - 2026

Pure et frais. Des notes toastées. Ferme et long en bouche.

A boire 2018-2026.

Gault & Millau - avril 2013

Note : 15.5/20

Très belle réalisation tout en harmonie, équilibre, subtilité. Ce vin est dense mais croquant, puissant mais savoureux. Un choix de vinification caressante mettant en valeur le floral et les fruits noirs goûteux.

Gault & Millau - avril 2016

Note : 15.5/20

Le nez est équilibré et marqué par le bois sur un fond de fruits bien mûrs (cassis). La bouche se révèle serrée et la finale est fraîche avec une belle persistance.



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Henri Mayer, *Anthocyanes* - avril 2013

Le nez est dominé par le boisé, des arômes de fruits bien mûrs et des notes de cassis. Onctuosité et dureté de tanins mais une texture enjôleuse.

Andreas Larsson

Note : 91

Sweet floral and perfumed nose, attractive fruit, dark berries, well rounded palate tannin, good backbone, long finish and opulent fruit, well made and promising.

Nez floral et parfumé, fruit séduisant de baies sombres, tannin rond au palais, long en bouche. Vin plein de promesses.

Le Monde des Vins – mai 2013

Note : 15.5-16.5/20

Un assemblage impressionnant au nez précis de fruits rouges, à la texture fraîche et tramée, délicatement épicée, avec une assise et du fond. Une réussite qui montre la bonne orientation de ce cru appartenant au Groupe La Mondiale.

Jean-Marc Quarin - avril 2013

Note : 16/20 - 90/100

Beau rouge vif. Beau nez de truffe et de fruits mûrs. Bouche au toucher subtil, au corps élancé, à l'arôme chic, à la puissance moyenne, mais au goût fin. Longueur normale et savoureuse.

Revue du Vin de France

Note : 15,5-16,5/20

Nous avons été impressionnés par un assemblage 60 % merlot, 30 % cabernet au nez précis de fruits rouges, à la texture fraîche et tramée, délicatement épicée, avec une assise et du fond. Une réussite.

Après le classement 2012, 7ha de superbe terroir calcaire de Cadet-Piola arrivent dans le grand vin de Soutard, ce qui apporte plus de précision à la finesse de son fruité.

JancisRobinson.com – avril 2013

Note : 16

Oaky dark fruit. Toast and char winning at the moment. More juicy on the palate, fluid and fresh and juicy, but overall a bit hard on the finish.

Drink 2017-2024

Fruit des bois. Juteux et frais au palais, mais plus dure sur la fin.

A boire 2017-2024



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

JamesSuckling.com – avril 2013

Note : 90-91

Lots of juicy fruit in this wine with plums and crushed berries. Full body, round textured and tannic. Very well done.

Beaucoup de fruit juteux de prune et de fruits écrasés. Corps plein, texture ronde et tannique. Très bon vin.

Vinum - août 2013

Note 16.5

Si ce vin, qui inclut aussi depuis peu la vendange de l'ancien Cadet-Piola, conserve ce style une fois en bouteille, il fera preuve d'une grande classe. Un grand potentiel aromatique, des tanins fondus et polis, une élaboration précise.

A boire entre 2018 et 2026

The Wine Cellar

Note : 87-90

Coffee bean, jammy cherries, licorice, truffle and blackberry notes open to a round, dark cherry, stone and licorice filled wine with a sweet, kirsch and finish.

Parfums de café, de mûre, de cerise noire et de réglisse. Liquoreux et minéral.

Roger Voss for WineEnthusiast.com – avril 2013

Note : 89-91

Barell sample. Spicy new wood aromas are prominent on this very structured, extracted, coffee-flavored wine. It has a solid, dark texture with a bitter edge.

Echantillon de barrique. Des nouveaux arômes en bois épicés à venir pour un vin très structuré, au goût de café. Texture solide, sombre avec une pointe d'amertume.

Wine Spectator

Note : 89-92

Features steeped plum, blackberry and black cherry fruit, lined with mulled spice and anise notes and backed by singed mesquite on the finish. Delivers a fleshy mouthfeel overall.

Prune, mûre et cerise noir, équilibrées avec des épices et des notes d'anis soutenues par le mesquite légèrement brûlé sur la fin.

Cuisine A&D d'aujourd'hui et de demain 2016

63 % merlot, 28 % cabernet franc, 7 % cabernet sauvignon et 2 % malbec. Une robe d'un rouge profond soutenu aux reflets francs et intenses. Au nez, des arômes de fruits frais, la framboise avec des notes florales d'aubépine. En bouche, une belle vivacité avec du gras et des tanins tapissant, du soyeux et du dynamisme.