Château Soutard
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

« Soutard » est le nom d'un lieu-dit très ancien dont le vignoble, situé sur l'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. Les archives du village notent l'existence de la propriété dès le XVIIIe siècle. Château Soutard est la propriété de la société d'assurances AG2R LA MONDIALE.

Directeur général :	Bertrand de Villaines
Chef de culture :	Olivier Brunel
Maître de chai et relations commerciales :	Véronique Corporandy
Situation géographique :	800 mètres de Saint-Emilion
Superficie totale de la propriété :	27 hectares
Terroirs :	70 % de plateau argilo-calcaire, 17 % de coteaux argileux, 13 % de pied de côte sableux
Cépages au sein du vignoble :	70 % de merlot, 30 % de cabernet franc
Age moyen du vignoble :	35 ans

Millésime 2005

Les vendanges :	Du 27 septembre au 6 octobre
Volume alcoolique :	13.5% Vol.
Mise en bouteille :	12 novembre 2007
Superficie en production :	19 hectares.
Récolte et vinification :	Récolte manuelle. Séjour des raisins en chambre froide. Transfert de vendange par gravité.
Type de cuves :	Cuves bois thermorégulés de 60hl, cuves inox tronconiques, double paroi de 60hl.
Elevage en barriques de chêne français :	70% de barriques neuves, 30% de barriques d'un vin

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

LA PRESSE EN PARLE

Millésime 2005

Robert Parker
Note : 87.5/100

Wine Spectator
Note : 88/100

Bettane et Desseauve
Note : 14/20 (en 2009)

IWC
Note : 87.5/100

Gault et Millau
Note : 17/20 (en 2009)

DECANTER : James Lawther
Note : 91
Investment beginning to pay here and the class of the terroir is apparent. Lifted aromatics. Minerality with ample fruit and a fine grain of tannin. Builds on the palate to a long, persistent finish.
L'investissement commence à payer et la qualité du terroir est évidente. Une augmentation des arômes. Minéralité avec un fruit ample et un beau grain de tanin. Construction au palais vers une longue et persistante finale.