



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 une propriété du Groupe 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 chai 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 % de merlot, 28 % de cabernet franc, 7 % de cabernet sauvignon et 2 % de malbec
<i>Age moyen du vignoble :</i>	24 ans

Millésime 2015

<i>Début des vendanges :</i>	30 septembre
<i>Fin des vendanges :</i>	13 octobre
<i>Mise en bouteille</i>	17 et 18 juillet 2017
<i>Superficie en production :</i>	18.5 hectares
<i>Rendement :</i>	30 hl/hectare 70 % de premier vin
<i>Titre alcoolique :</i>	14,5°
<i>Assemblage :</i>	Merlot 74 %, cabernet franc 22,5%, cabernet sauvignon 2,5 %, malbec 1%
<i>Vinification :</i>	Séjour des raisins en chambre froide. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. Cuves bois thermorégulées de 60 hl, cuves inox tronconiques, double paroi de 60 hl
<i>Fermentation malolactique :</i>	En barriques pour 50 % de la récolte
<i>Elevage en barriques de chêne français :</i>	60 % de barriques neuves, 40 % de barriques un vin

Contact commercial : Isabelle Picazo – tel 05 57 24 71 41 - isabelle.picazo@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 2015

Yves Beck

Note : 93-95/100

Pourpre violacé. Bouquet intense révélant des notes fruitées et épicées. Je retrouve de la cannelle et des fruits noirs ainsi qu'une agréable touche de graphite. Attaque élégante, de bonne densité. Le vin a du corps et de la fraîcheur. Tannins granuleux, bien intégrés, se révélant en fin de bouche. La structure octroie de la vivacité et du fruit. Touche d'amertume en fin de bouche, ce qui n'est pas vraiment inquiétant ; la matière pour l'absorber étant présente. Finale révélant des notes de chocolat. Belle réussite. A boire 2022-2037

Bettane & Dessauve - En Magnum

Note : 16-16,5/20

Tanin svelte, droit et fin, belle longueur racée, finale pour l'instant un peu stricte.

Bernard Burtschy

Note : 17

La robe est sombre avec de beaux arômes de mûres et surtout d'épices. Le vin est souple, d'une belle densité, un mélange de charme et de densité. Beaucoup de suavité masquant sa structure tannique grâce à une extraction toute en douceur.

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 ainsi que la qualité du terroir. Aromes légers. Minéralité avec un fruit ample et un grain fin de tannin. Bien construit au palais avec une fin longue et persistante.

Gault et Millau

Note : 16-17 (90/92)

Vin constitué d'un bon fruit noir épicé, avec une note fumée. Sa trame d'acidité lui donne du relief et de l'allonge.



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Matthew Jukes

Note : 17+

Nice fruit and some lovely cigar box spice overlay a pretty, fine wine with control and also some good lift. The extraction is not too hard and so the tannins are in balance and they also help to lengthen the finish.

Un beau fruit et de belles épices de boîte à cigares dominant un joli vin avec du contrôle et une bonne portance. L'extrait est léger et si les tanins sont équilibrés, ils aident aussi à allonger la finale.

Le Point

Note : 16

Fruits noirs, épices, bouche sérieuse, tendue, tannique, épicée serrée, tanins fermes, bonne longueur. A partir de 2022. Garde : 18 ans

RVF : Pierre Citerne

Note : 16-16,5/20

Dynamique et vigoureux, il se montre à ce stage précoce un peu difficile à goûter. Un premier échantillon se cabre un peu sur l'élevage, un second livre avec davantage de transparence toute l'énergie et la tension attendues, avec un cœur riche, serré et une allonge distinguée.

RVF - goûté en 2017

Note : 17/20

Un vin dynamique et vigoureux, richement texturé sans aucun relâchement (rebond acide et minéral qui signe la qualité du terroir) malgré un caractère solaire qui s'est affirmé au cours de l'élevage.

Wine Enthusiast

Note : 92-94

This is a perfumed wine, rich in black plum.

Vin parfumé, riche en prune noire.

Terre de Vins

Note : 16/20

Avec sa fraîcheur et sa touche mentholée-réglissée, le nez retient l'attention. La bouche est soyeuse, la matière sans exubérance mais le fruit est croquant et savoureux. Gourmand.

Idealwine

Beaucoup de finesse dans l'expression, de la gourmandise. En bouche l'attaque est souple, la texture fine, l'ensemble agréable et bien équilibré.