CHATEAU
PETIT FAURIE DE SOUTARD
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

C'est en 1850 que ce vignoble fut détaché du grand domaine du Château Soutard, dont il tire une partie de son nom. Son histoire est également liée à Faurie, nom du lieu-dit qui fut le théâtre d'une célèbre bataille de la guerre de Cent Ans.
Cette propriété de 8 hectares, est située sur les hauteurs de Saint-Emilion, tout près de la cité médiévale. Château Petit Faurie de Soutard est, depuis 2017, une propriété du Groupe 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 :	8 hectares
Terroirs :	Côte argilo-calcaire et pied de côte sablonneux
Cépages :	81 % de merlot, 14 % de cabernet franc, 5% cabernet sauvignon
Age moyen du vignoble :	30 ans

Millésime 2019

Début des vendanges	24 septembre
Fin des vendanges	12 octobre
Superficie en production :	5,5 hectares
Vinification :	Cuves inox thermorégulées
Titre alcoolique :	14 % Vol.
Fermentation malolactique :	En barriques
Elevage en barriques de chêne français :	50 % de barriques neuves, 50 % de barriques un vin
Assemblage	82 % merlot, 13 % cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Au nez, des notes de fruits rouges et noirs. L'attaque est fraîche, minérale, à la bouche est portée par des notes épicées et fruitées, tout en équilibre.

Château Petit Faurie de Soutard – BP4 33330 Saint-Emilion France
contact@soutard.com – Tel 0033 557 24 71 41 – Fax 0033 557 74 42 80

La presse en parle

Millésime 2019

Yves Beck

92-93

Violet aux reflets pourpres. Bouquet de bonne intensité révélant des notes fruitées et un peu d'élevage au travers d'un peu de caramel. Caractère légèrement crémeux en bouche. Bonne intensité fruitée, dès l'attaque. La structure confère de la race tandis que les tannins assurent l'ampleur. Ils présentent un grain fin et sont bien intégrés. Un vin agréable qui mérite un peu de garde. 2024-2037

Jeb Dunnuck

92-94

Cerise noire mûre, feuille de tabac, notes épicées au nez. Vin ample avec une texture fraîche et droite, avec une acidité bien intégrée, lui conférant un style classique au potentiel de garde. Son assemblage de 80 % merlot et 20 % cabernet franc, lui donne ce côté équilibré et élégant. Il faut lui laisser 2 à 4 ans et ensuite il se dégustera bien pendant 15 ans ou plus.

Markus del Monego

93

Couleur profonde rouge violacée, avec des nuances violettes. Nez complexe avec des notes fruités, florales et des arômes torréfiés, de légers épices. En bouche les tanins sont mûrs, les fruits juteux, avec une belle structure et de la fraîcheur, de la profondeur et une belle longueur.

Chris Kissack (The Wine Doctor)

93-95

This wine has a violet-black hue in the glass, not quite opaque, but certainly very concentrated. Smoky black cherry stone fruit on the nose, perfumed with nuances of tense blackcurrant, liquorice and fresh black pepper, not to mention some subtly fragrant rose petal. Perfumed blackcurrant and black bean on the palate, rich in tightly knit tannin, spiced and peppery, which pervades the palate, providing a velvety backdrop of structure to the darkly peppered fruit. Little exotic hedgerow fruits and black bean notes appear here and there, but it is that deliciously ripe and enveloping structure that defines this wine. Very good potential.

Jonathan Choukroun Chicheportiche (Vert de Vin)

93

Le nez est fruité et offre de la puissance, de la concentration et un grain fin. On y retrouve des notes de mûre mûre et plus légèrement de cassis mûr associées à des touches de framboise mûre, de violette ainsi qu'à des pointes d'épices, de mocha et de noisette toastée. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une bonne définition, de la jutosité et de la minéralitée. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse/fraiche, de cassis et plus légèrement de fraise associées à de petites touches de violette, de rose ainsi qu'à une subtile pointe de prune violette et de toasté. Les tannins sont racés.

Château Petit Faurie de Soutard – BP4 33330 Saint-Emilion France
contact@soutard.com – Tel 0033 557 24 71 41 – Fax 0033 557 74 42 80