

CHÂTEAU ROUDIER

MONTAGNE SAINT-ÉMILION

2017



LE CHÂTEAU ROUDIER ÉTAIT DIVISÉ EN DEUX PARTIES AU XIXÈME SIÈCLE : L'UNE APPARTENAIT À LA FAMILLE VACHER ET L'AUTRE PARTIE APPARTENAIT À LA FAMILLE BERTHON.

AU DÉCÈS DE JEAN VACHER, MAIRE DE LA COMMUNE DE MONTAGNE DE 1887 À 1925, ERNEST BERTHON A RACHETÉ L'AUTRE PARTIE AFIN D'UNIFIER LE CHÂTEAU ROUDIER. INVESTI DANS LA COMMUNE DE MONTAGNE, ERNEST BERTHON EN A ÉTÉ MAIRE DE 1925 À 1929.

A SA SUITE, ROGER CAPDEMOURLIN, SON GENDRE, A EXPLOITÉ LA PROPRIÉTÉ PENDANT UNE TRENTAINE D'ANNÉE. GÉOMÈTRE EXPERT DE MÉTIER, IL A PRIS LA SUITE DE SON BEAU-PÈRE ET S'EST INVESTI DANS LA PROPRIÉTÉ

- NOM DU PROPRIÉTAIRE :** GFA CAPDEMOURLIN
ADRESSE : 5 ROUTE DE LABATUT, 33570 MONTAGNE SAINT-ÉMILION
DATE DE CRÉATION : XIX ÈME SIÈCLE
SURFACE : 30 ha, 74 acres
SURFACE PLANTÉE : 28ha 51a 36ca
SOL : ARGILO-CALCAIRE (PARTIE HAUTE),ARGILO-SILICEUX POUR LE RESTE DU VERSANT.
ALTITUDE : 73 MÈTRES, 239.5 FT.
DENSITÉ PLANTATION : 5700 À 6900 PIEDS PAR HECTARES
ENCÉPAGEMENT : 65% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 10% CABERNET SAUVIGNON
TYPE DE SOL : SOLS BRUNS CALCAIRES À TEXTURE FINE, TERRES ARGILO-CALCAIRES LOURDES
ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ANS
PORTE GREFFE : FERCAL – 420A – 101 14 – SO4 – RIPARIA – 44-53M
- VITICULTURE :** ÉBOURGEONNAGE, ÉPAMPRAGE DES TÊTES ET PIEDS, LEVAGES ET RELEVAGES, EFEUILAGE, ÉCLAIRCISSAGE ET DÉCOMPACTAGE, ÉCIMAGE ET ROGNAGE
- TYPE DE CULTURE :** CULTURE RAISONNÉE
TYPE DE VENDANGES : VENDANGES MÉCANIQUES
DATE DE VENDANGES : 22 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2017
RENDEMENT : 15 hl/ha
- VINIFICATION :** MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À FROID, REMONTAGES
TYPE DE CUVES : CUVES CIMENT
DURÉE CUIVAISON : 3 SEMAINES
ÉLEVAGE : 100% CUVES
- DURÉE D'ÉLEVAGE :** 15 À 18 MOIS
PRODUCTION : 43500 BOUTEILLES
MISE EN BOUTEILLES : 11 JUIN 2019
ENOLOGUE CONSULTANT : JEAN-PHILIPPE FORT DU LABORATOIRE ROLLAND
pH : 3.62
TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 13.5% VOL.
GLUCOSE/FRUCTOSE : 0.3 gr/L
ACIDITÉ TOTALE : 3.13 gr (H2SO4)/L

