

CHÂTEAU ROUDIER

MONTAGNE SAINT-ÉMILION

2021

2021

Château Roudier
Montagne-Saint-Émilion

VIGNOBLES CAPDEMOURLIN
PROPRIÉTAIRE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

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 : 27ha 87a 64ca

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 : 30 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2020

RENDEMENT : 25 hls/ha

CERTIFICATIONS : HVE, ISO 14001

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 : 92666 BOUTEILLES

MISE EN BOUTEILLES : 7 SEPTEMBRE 2022

ENOLOGUE CONSULTANT : JEAN-PHILIPPE FORT DU LABORATOIRE ROLLAND

pH : 3.58

TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 13.5% VOL.

GLUCOSE/FRUCTOSE : 0.39 gr/L

ACIDITÉ TOTALE : 3.18 gr (H2SO4)/L

