



Château PUY BLANQUET  
Saint-Emilion Grand Cru

## ■ Château PUY BLANQUET

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire Directeur	Mme Jacquet Pierre Meunier
Surface plantée Types de sols	20 hectares Argilo-calcaire
Encépagement	75% Merlot - 15% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	25 ans
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle, en cuves béton thermo-régulées
Elevage	12 mois en partie en barriques de chêne (10% neuves)

## ■ Historique

Situé sur la commune de Saint-Etienne de Lisse, ce joli vignoble planté sur une croupe argilo-calcaire domine la vallée de la Dordogne. Les parcelles situées au nord et à l'est bénéficient d'un très bon ensoleillement, surtout le matin.

La famille Jacquet, propriétaire, maintient la renommée de ce cru considéré comme l'un des meilleurs Saint-Émilion Grand Crus depuis le 19<sup>e</sup> siècle. En effet, en 1889 il obtint une part de la médaille d'or collective à l'Exposition de Paris décernée à différents crus du Saint-Émilionais.

M. Pierre Meunier, directeur du vignoble et ancien stagiaire des Établissements Jean-Pierre Moueix, gère la propriété avec un grand respect des traditions. Contrairement à nombre de ses voisins, il n'a pas cédé à la tentation de la facilité et continue à travailler les sols pour un meilleur enracinement de la vigne. Vendanges vertes et effeuillage sont de rigueur l'été et les vendanges sont évidemment manuelles. Les moûts sont vinifiés en cuves ciment thermo-régulées.

Le vin, frais et généreux, peut être consommé après 2 ou 3 ans de garde.