



CLOS SAINT-MARTIN
Saint-Emilion Grand Cru Classé

CLOS SAINT-MARTIN

Grand Cru Classé

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire Oenologue	Sophie Fourcade Michel Rolland
Surface plantée	1,3 hectare
Types de sols	Argilo-calcaire
Encépagement	75% Merlot - 15% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	35 ans
Viticulture	Traditionnelle Travaux en vert adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	Macération pré-fermentaire (8 jours) à froid Fermentations alcoolique et malolactique en barriques neuves
Elevage	16 mois en barriques de chêne (25% neuves)

Historique

Cette propriété, établie en 1850, est située sur le plateau calcaire de Saint-Emilion, avoisinant le Château Canon. Géré par Sophie Fourcade, propriétaire et descendante de la famille Reiffers, établie à Saint-Emilion depuis le 17es, le château bénéficie aussi du savoir-faire de Michel Rolland, œnologue consultant.

Mesurant tout juste 1,33 hectare, la superficie modeste de Clos St Martin en fait le plus petit cru classé de Saint-Emilion, un véritable joyau de l'appellation. Les vignes, d'un âge moyen de 35 ans, jouissent du terroir exceptionnel du plateau Saint-Emilionnais, un sol argilo-calcaire orienté vers le sud-ouest.

Après des vendanges manuelles, les raisins macèrent à froid (8°C) pendant 8 jours. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en barriques de chêne neuves pendant une période de 48 jours. La fermentation malolactique a également lieu en barriques neuves. Le vin est élevé avec les lies pendant 4 mois, bâtonnées deux fois par semaine afin de développer puissance et moelleux, avant d'en être séparé pour le reste de l'élevage en barriques neuves, sur une période de 20 mois.