



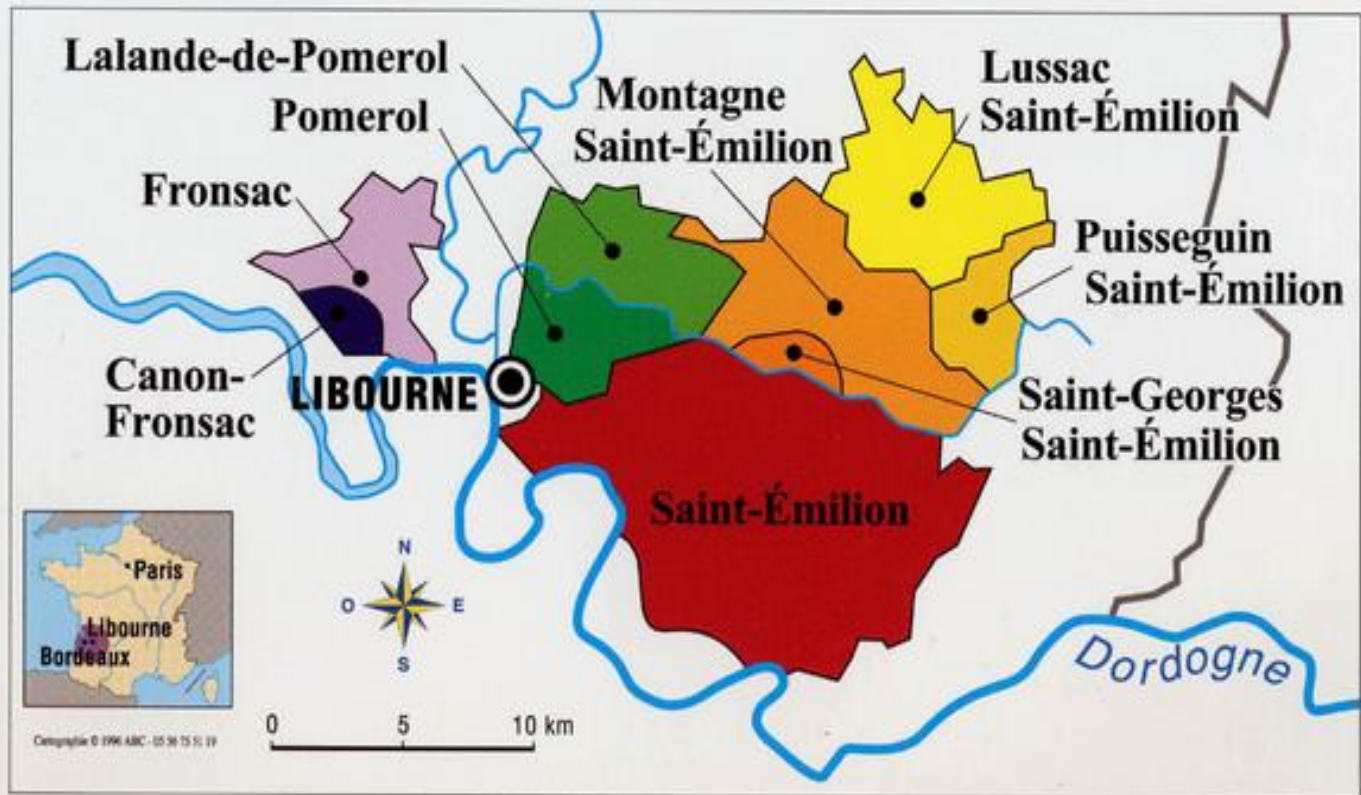
Saint-Emilion

Een vergelijking....

Jurade van Saint-Emilion



SAINT-ÉMILION • POMEROL • FRONSAC



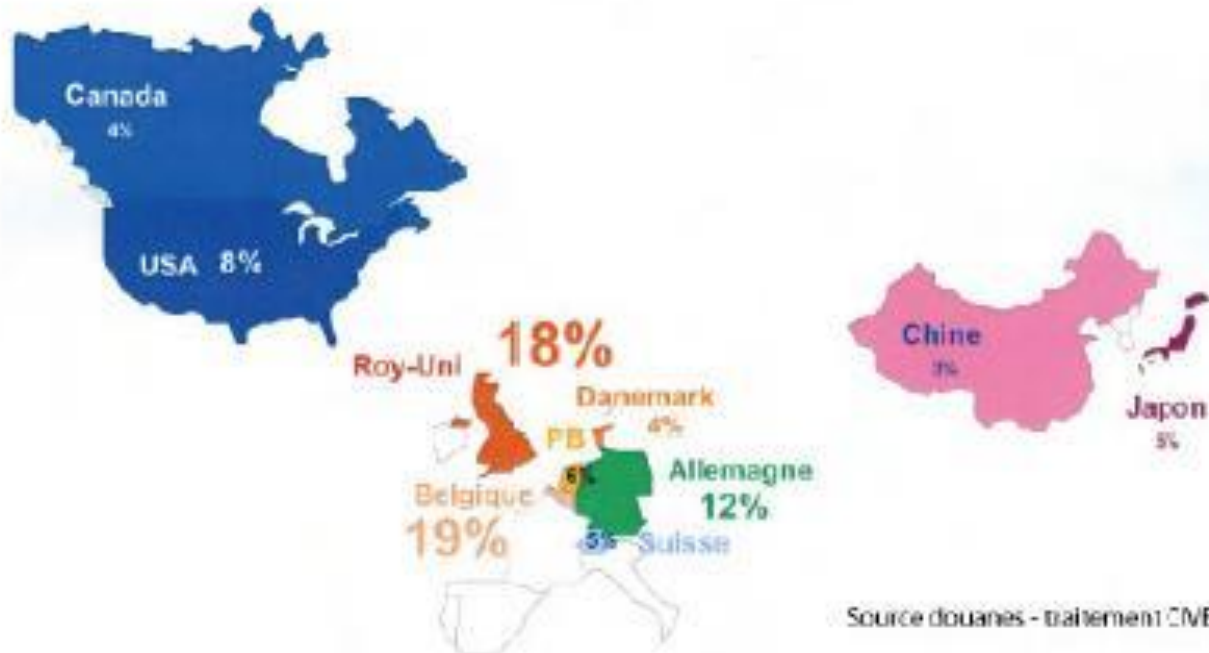
Carte des appellations - Taste description of wines - Die Karte der Appellationen.

Exportgegevens

Groupe St - Em - Pom - Frons: 173.855 hl (-28%)



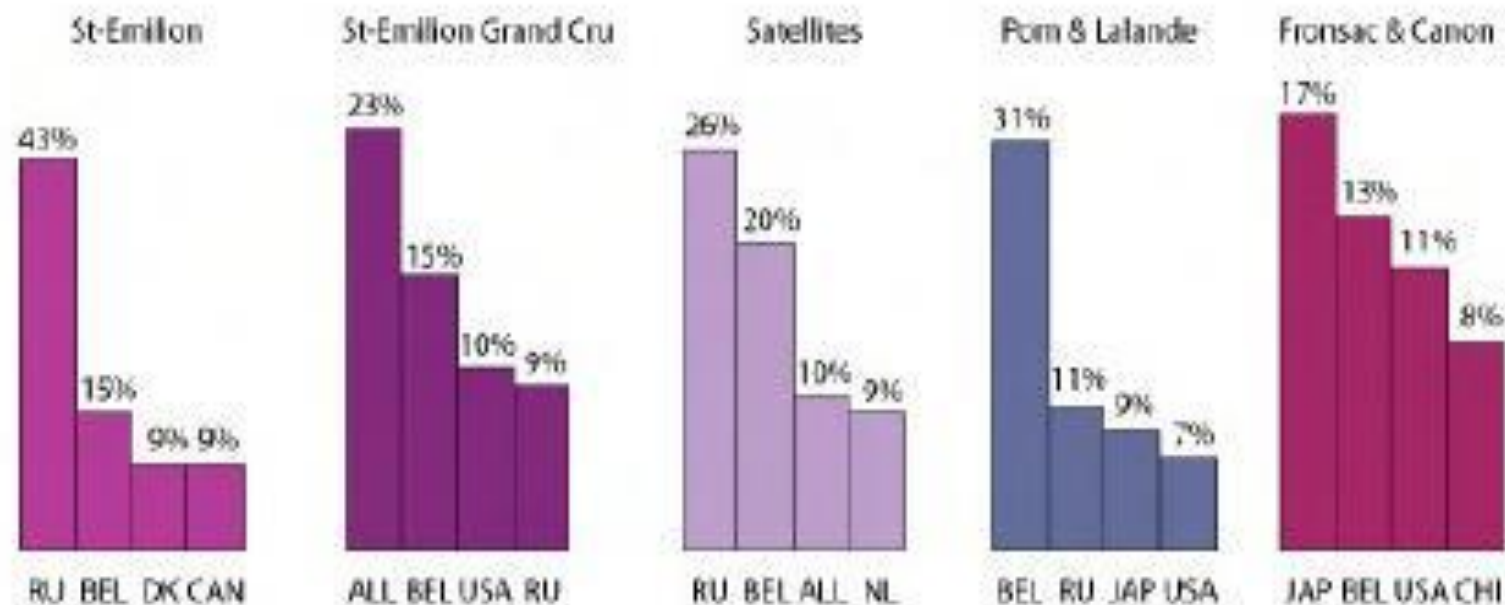
Principales destinations du groupe St-Em - Pom - Frons (% vol)



Groupe St - Em - Pom - Frons: 173.855 hl (-28%)



Principales destinations des aoc du groupe St-Em - Pom - Frons



Lussac Saint-Emilion



Ligging

- Op 48 km ten NW van Bordeaux
- Meest noordelijke satellietgemeente
- Gemeente Lussac

Bodem

- Centrum: kalkplateau, bedekt met fijne laag zand
- Zuiden: leem-kalk
- Noorden: klei

Wijngaard

- 1500 ha – 69.300 hl – 1.5% van AOC rode Bordeaux
- 70% merlot
- Rest cabernet franc – cabernet sauvignon
- 5500 stekken per ha
- Vaak familiale kleine domeinen: 5 tot 8 ha
- 20% door coöperatieve gevinifieerd

Controle

- Audit van productiegereedschap (wijngaard en kelder) om de 5 jaar
- Jaarlijkse controle van de wijn bij botteling door extern Controle-organisme

Puisseguin Saint-Emilion



Ligging

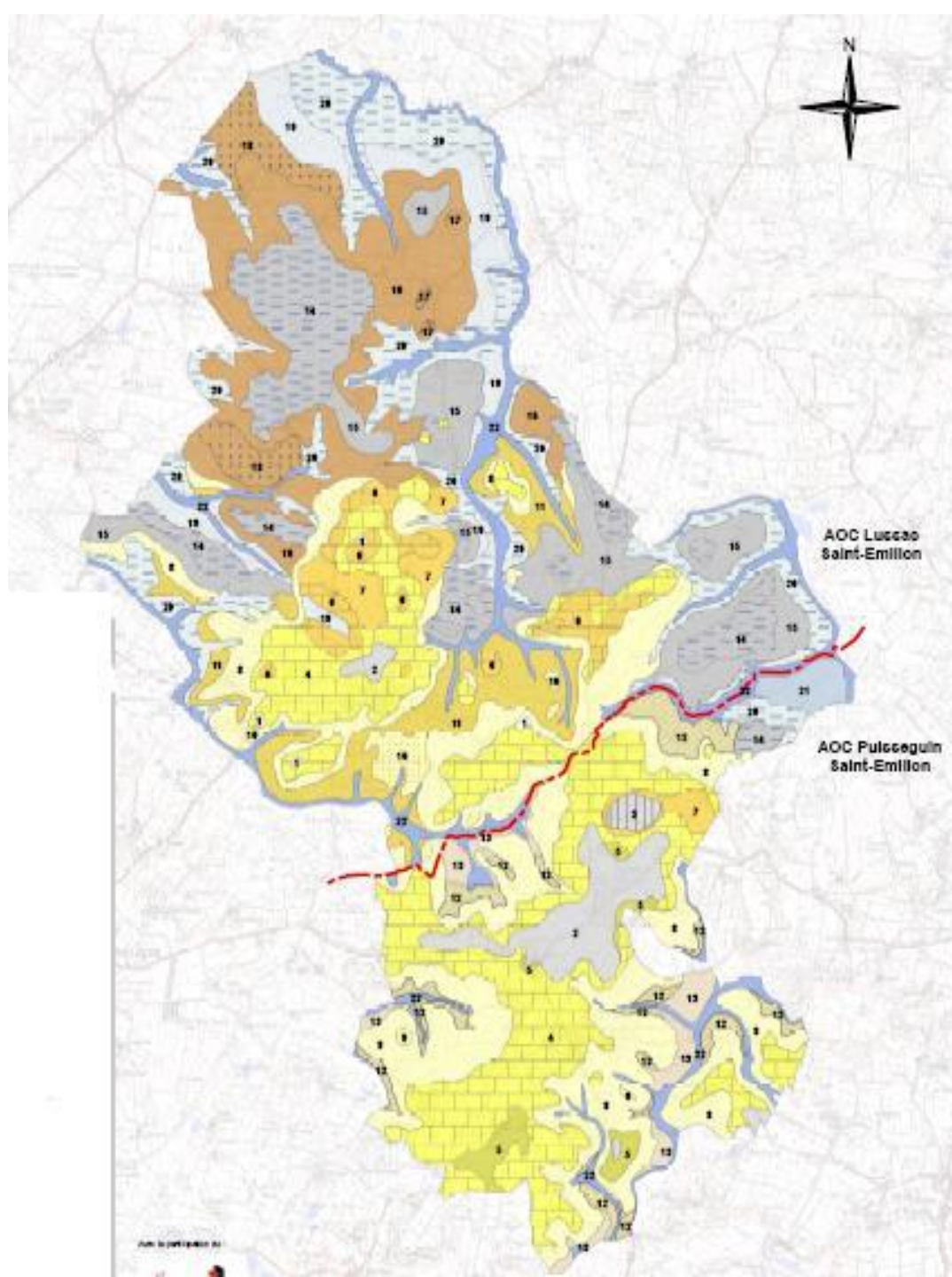
- 48 km ten NW van Bordeaux
- 16 km van Libourne
- Meest oostelijke satellietgemeente
- Gemeente Puisseguin

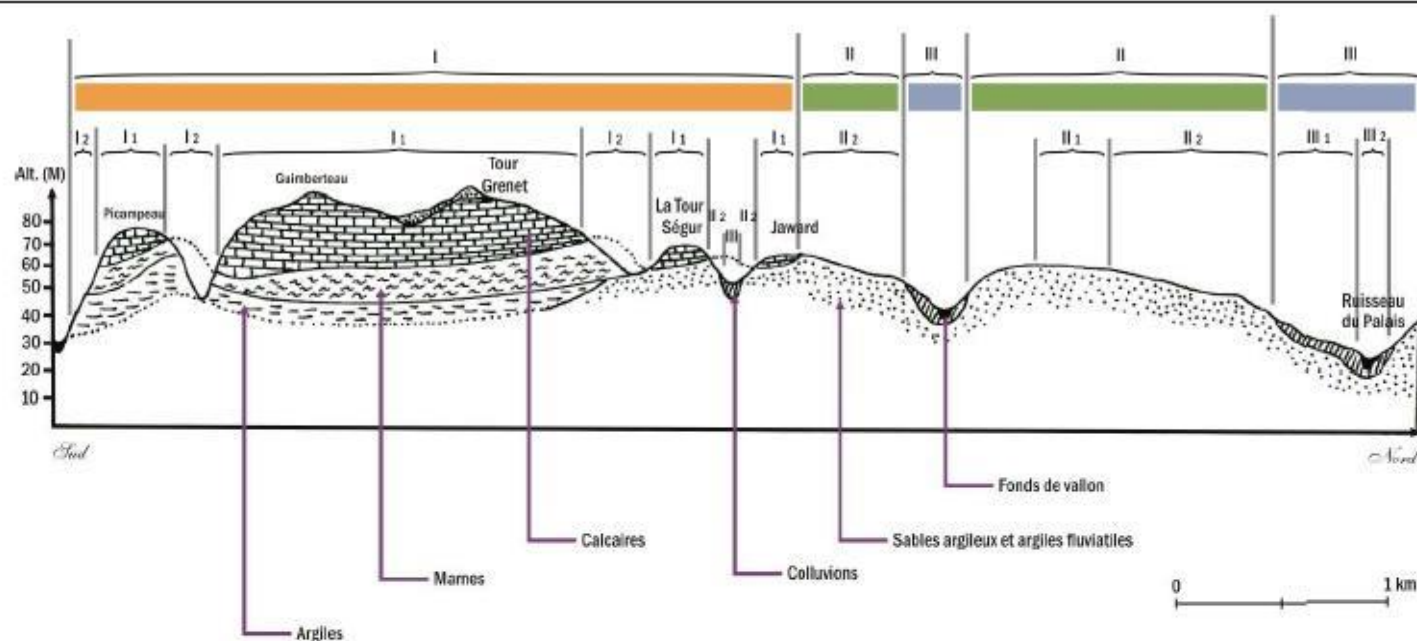
Bodem

- Zuidelijk en zuid-oostelijk georiënteerd
- Leem-kalkbodem
- Vrij homogeen

Wijngaard

- 750 ha – 34500 hl – minder dan 1% AOC rood Bordeaux
- 80% merlot
- Rest cabernet franc en cabernet sauvignon
- 5.500 stokken per ha
- Kleine domeinen : 8-10 ha
- Helft van de appellatie door coöperatieve gevinifieerd



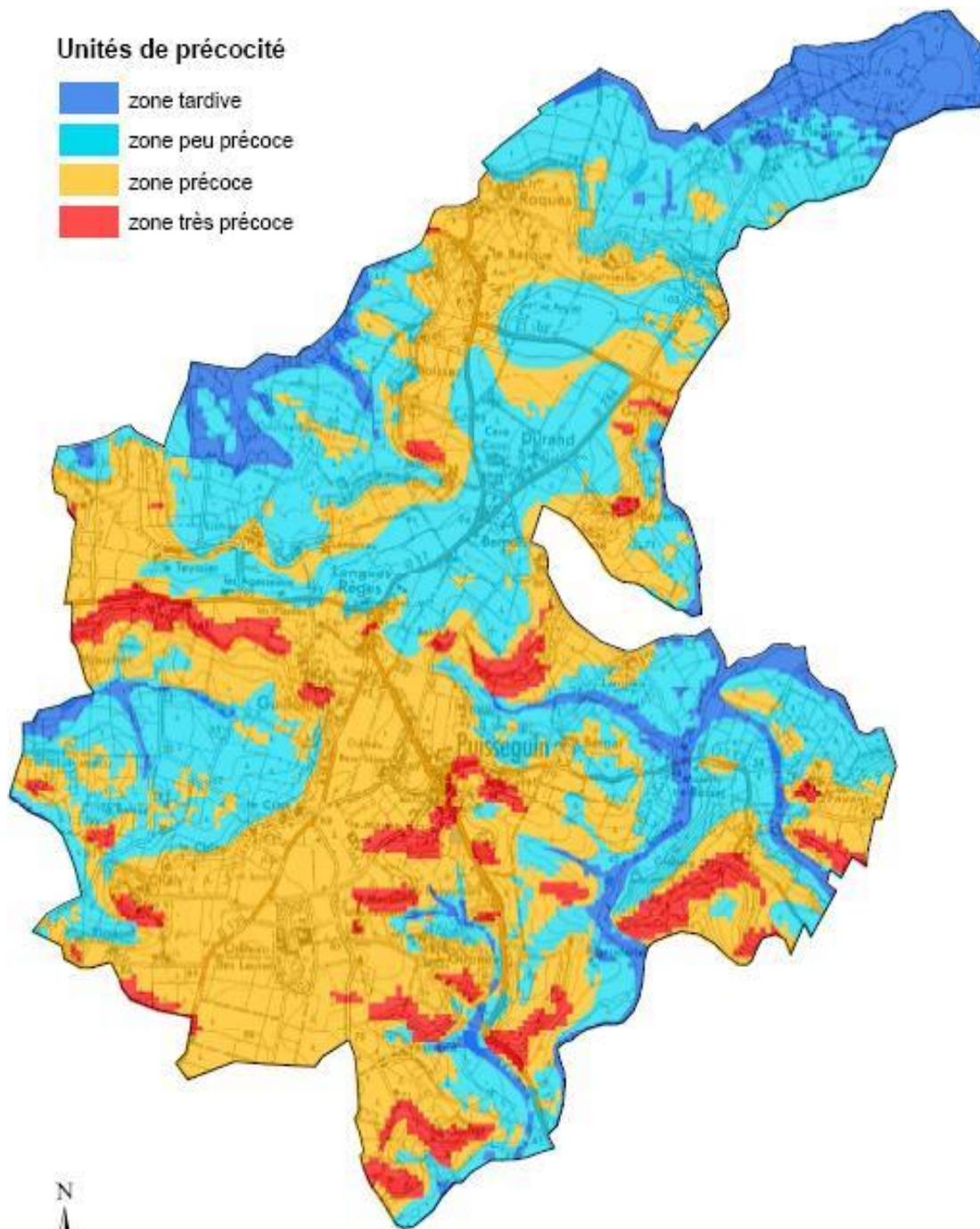


| Systèmes géologiques | Unités géo-morphologiques |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| I Calcaire et molasse | I1 : Plateau calcaire, ondulé, à couverture molassique résiduelle |
| | I2 : Coteaux molassiques |
| II Dépôts fluviaux anciens | II1 : Plateaux et surfaces planes, sablo-argileux |
| | II2 : Pentes sablo-argileuses et glacis d'épandage |
| III Axes naturels de drainage | III1 : Flancs de vallons |
| | III2 : Bas fonds - lit majeur des ruisseaux |

Coupe n° 1 : Sud - Nord

Unités de précocité

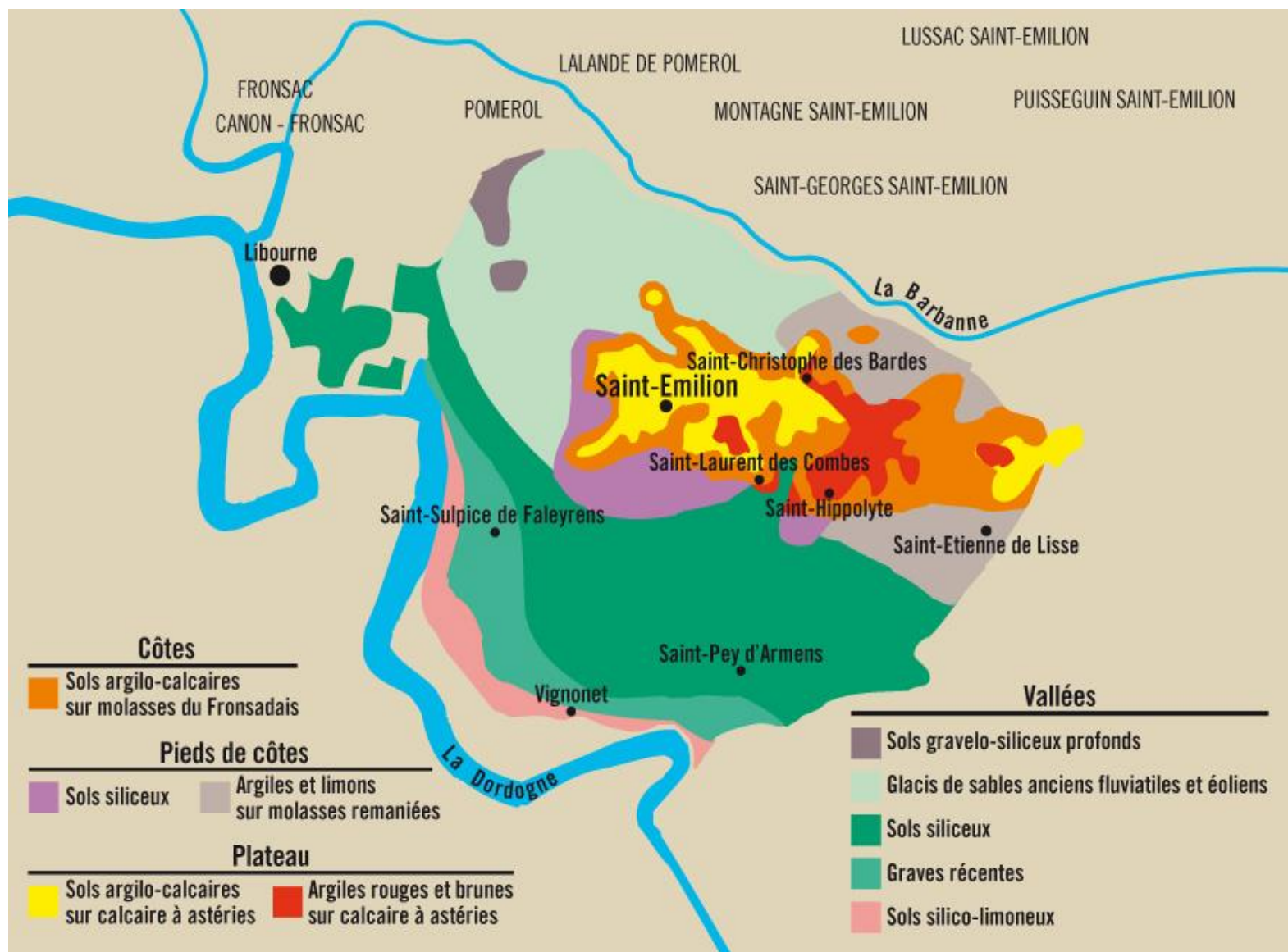
- zone tardive
- zone peu précoce
- zone précoce
- zone très précoce



Saint-Emilion



Bodempytypes Saint-Emilion



Bodemtypes Saint-Emilion

- Plateau: Klei-kalkbodem op calcaire à asterie
- Côtes: klei-kalkbodem op molasses du Fronsadais (kalkzandsteen)
- Pieds de Côtes: kiezel en klei-leembodem op molasses remaniées
- Valleien: kiezel en zandbodem

Druivenrassen

- Merlot : overwegend gaande van 50 tot 100%
- Cabernet Franc: afhankelijk van het bodemtype
- Cabernet Sauvignon: in de minderheid, vaak volledig afwezig



Saint-Emilion - classificatie

- Saint-Emilion AOC
- Saint-Emilion Grand Cru AOC

Daarnaast bestaat ook de vermelding:
Grand Cru Classé en Premier Grand Cru
Classé A en B.

De klassering Grand Cru wordt elk jaar
herzien.

De klassering van Grand Cru Classé en
Premiers Grand Cru Classé om de 10
jaar. De laatste herziening dateert van
2012

Classificatiecommissie

7 personen uit de wijnwereld, benoemd door het Nationaal Comité van wijnen en gedistilleerd, Van buiten Saint-Emilion om belangenconflict uit te sluiten

Aanvraagprocedure

Aanvraag bij INAO ten laatste op 30 september 2011, zowel door de kastelen die al geklasseerd zijn als door hen die de ambitie hebben de lijst te vervoegen.

Gefundeerd aanvraagdossier moet worden ingediend, met:

- Nauwkeurige opgave van het gebruikte wijngaardoppervlak van het château en de verplichting dit niet te wijzigen zonder voorafgaandelijke goedkeuring van het INAO
- Bewijsmateriaal van de reputatie van het château
- Informatie over distributiemethoden en toegepaste prijzen
- Beschrijving van alle technische factoren
- Referentie van elementen die nuttig zijn voor de beoordeling door de commissie

Onderzoek van aanvraag

Commissie doet beroep op 2 officieel erkende instanties: Qualisud en Bureau Veritas Certification.

Alle châteaux krijgen een nauwgezette controle: terroir, bodemtype, beheer van wijngaard en werk in de kelder, gebruikte uitrusting, inrichting en receptiecapaciteit, marktkanalen, wijnprijzen, persartikels, reputatie , enz...

Een panel van experts beoordeelt:

- 10 jaargangen voor de status van grand cru classé
- 15 jaargangen voor de status van premier grand cru classé

Alle wijnen worden in dezelfde condities blind geproefd onder controle van een erkende instantie.

Criteria

Grand cru classé

- Degustatie: 50% van de totaalscore
- Reputatie (promotie, distributie, prijs): 20%
- Domein en terroir (grenzen van domein, uniformiteit en terroir): 20%
- Exploitatie (beheer van wijngaard en het wijn maken): 10%

Premier grand cru classé

- Degustatie: 30% van de totaalscore
- Reputatie: 35%
- Domein en terroir: 30%
- Exploitatie: 5%

Voorwaarden voor classificatie

Grand cru classé: minimum 14 op 20

Premier Grand Cru Classé: minimum 16 op 20

Beroepsprocedure

Kandidaten die niet geslaagd zijn, worden per brief verwittigd.

Krijgen 2 weken de tijd om bijkomende argumenten aan te brengen

Na 10 maanden grondig werk legt de classificatiecommissie de nieuwe classificatielijst van 2012 op 6 september 2012 ter goedkeuring voor aan de Nationale Wijncommissie van het INAO.

Ministerie van Landbouw maakt de classificatie officieel door middel van een ministerieel besluit

Classificatie (7 november 2012)

PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES :

par ordre alphabétique

Château Angélu (A)

Château Ausone (A)

Château Beauséjour (héritiers Duffau-Lagarrosse)

Château Beau-Séjour-Bécot

Château Bélair-Monange

Château Canon

Château Canon la Gaffelière

Château Cheval Blanc (A)

Château Figeac

Clos Fourtet

Château la Gaffelière

Château Larcis Ducasse

La Mondotte

Château Pavie (A)

Château Pavie Macquin

Château Troplong Mondot

Château Trottevieille

Château Valandraud

GRANDS CRUS CLASSES :

par ordre alphabétique

| | | |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Château l'Arrosée | Château Fleur Cardinale | Château Monbousquet |
| Château Balestard la Tonnelle | Château La Fleur Morange | Château Moulin du Cadet |
| Château Barde-Haut | Château Fombrauge | Clos de l'Oratoire |
| Château Bellefont-Belcier | Château Fonplégade | Château Pavie Decesse |
| Château Bellevue | Château Fonroque | Château Peby Faugères |
| Château Berliquet | Château Franc Mayne | Château Petit Faurie de Soutard |
| Château Cadet-Bon | Château Grand Corbin | Château de Pressac |
| Château Cap de Mourlin | Château Grand Corbin-Despaigne | Château le Prieuré |
| Château le Chatelet | Château Grand Mayne | Château Quinault l'Enclos |
| Château Chauvin | Château les Grandes Murailles | Château Ripeau |
| Château Clos de Sarpe | Château Grand-Pontet | Château Rochebelle |
| Château la Clotte | Château Guadet | Château Saint-Georges-Cote-Pavie |
| Château la Commanderie | Château Haut-Sarpe | Clos Saint-Martin |
| Château Corbin | Clos des Jacobins | Château Sansonnet |
| Château Côte de Baleau | Couvent des Jacobins | Château la Serre |
| Château la Couspaude | Château Jean Faure | Château Soutard |
| Château Dassault | Château Laniote | Château Tertre Daugay |
| Château Destieux | Château Larmande | Château la Tour Figeac |
| Château la Dominique | Château Laroque | Château Villemaurine |
| Château Faugères | Château Laroze | Château Yon-Figeac |
| Château Faurie de Souchard | Clos la Madeleine | |
| Château de Ferrand | Château la Marzelle | |

Voorwaarden voor een groot wijnjaar in rood

1. Bloemzetting: vroeg
2. Vruchtzetting: vroeg en snel
3. Vroege definitieve stopzetting van de groei van de plant (vegetatie) bij het naderen van de véraison (kleuromslag) als gevolg van sterke waterstress in juli
4. Droogte en gematigde warmte tijdens het rijpingsproces van de druif in augustus en september, met voldoende waterstress om productie van suiker en aroma's te bevorderen
5. Zonnig en droog weer tijdens de oogst

Vergelijking data bloei en kleuromslag

| Periode | Demi-Floraison | Mi-véraison |
|----------------|-----------------------|--------------------|
| 1970-79 | 17 juni | 22 augustus |
| 1980-89 | 13 juni | 17 augustus |
| 1990-99 | 3 juni | 9 augustus |
| 1994- | 3 juni | 6 augustus |
| 2014 | 8 juni | 12 augustus |
| 2004 | 30 mei | 3 augustus |
| 2005 | 4 juni | 6 augustus |
| 2006 | 26 mei | 3 augustus |
| 2007 | 11 juni | 15 augustus |
| 2008 | 5 juni | 3 augustus |
| 2009 | 9 juni | 9 augustus |
| 2010 | 17 mei | 21 juli |
| 2011 | 11 juni | 12 augustus |
| 2012 | 18 juni | 22 augustus |
| 2013 | 7 juni | 13 augustus |
| 2014 | 5 juni | 6 augustus |
| 2015 | | |

CHÂTEAU LANBERSAC vieilles vignes 2012 – Puisseguin Saint-Emilion

WIJNGAARD

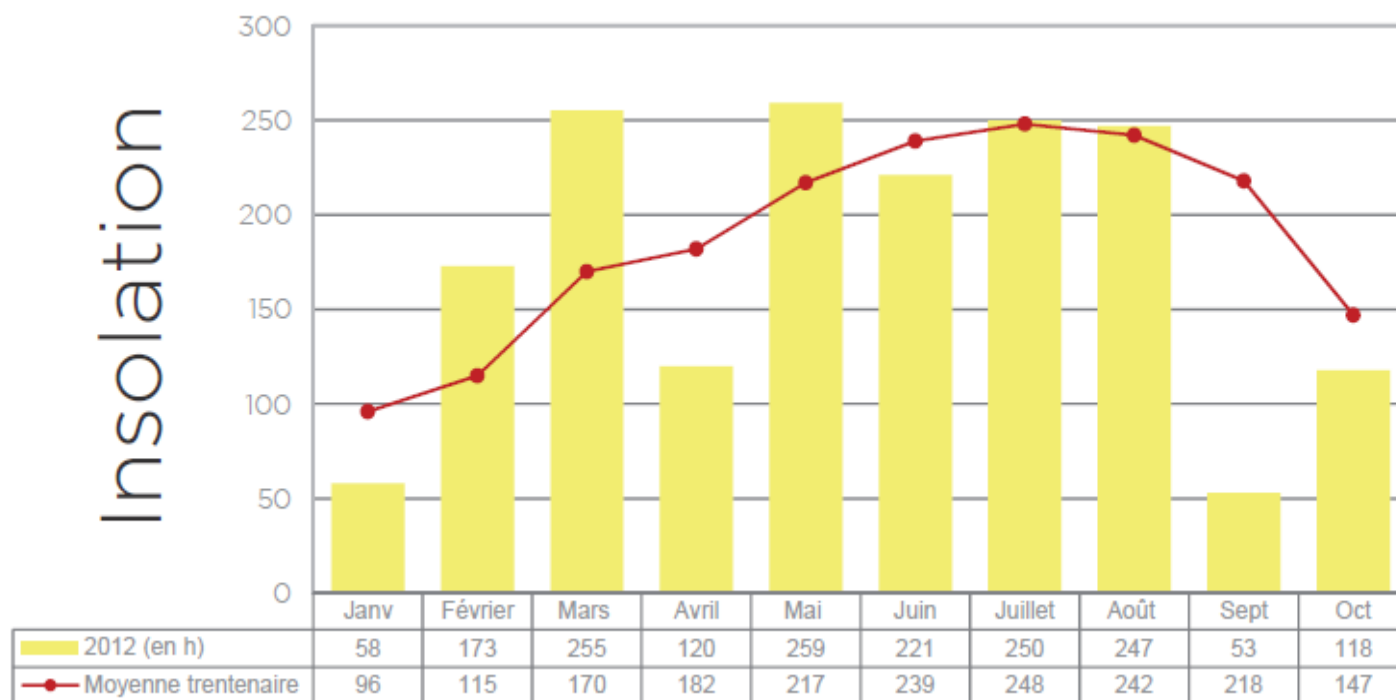
- **OPGERICHT IN** 1815
- **OPPERVLAKTE** 2 ha
- **BODEM** Kalksteen - klei
- **DRUIVEN** Merlot 100%
- **GEMIDDELDE LEEFTIJD VAN DE STOKKEN** 60 jaar
- **SNOEI** Double Guyot

VINIFICATIE

- **OOGST** Handmatig
- **TYPE VATEN** Cement, Inox
- **OPVOEDING** Vaten van 1 jaar en meer 100%
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 7000 flessen

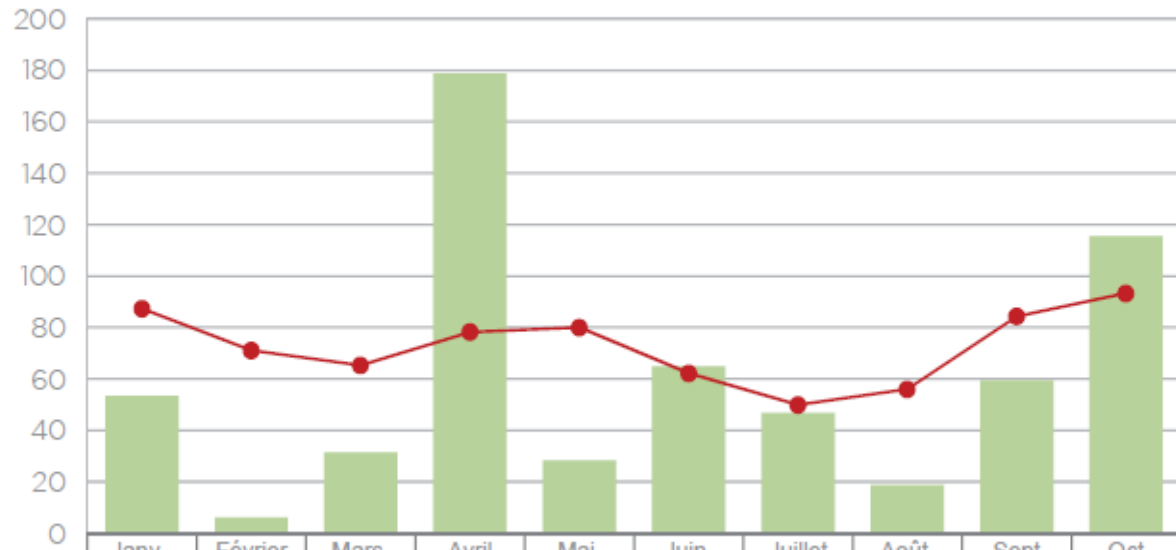


Zonuren



Neerslag

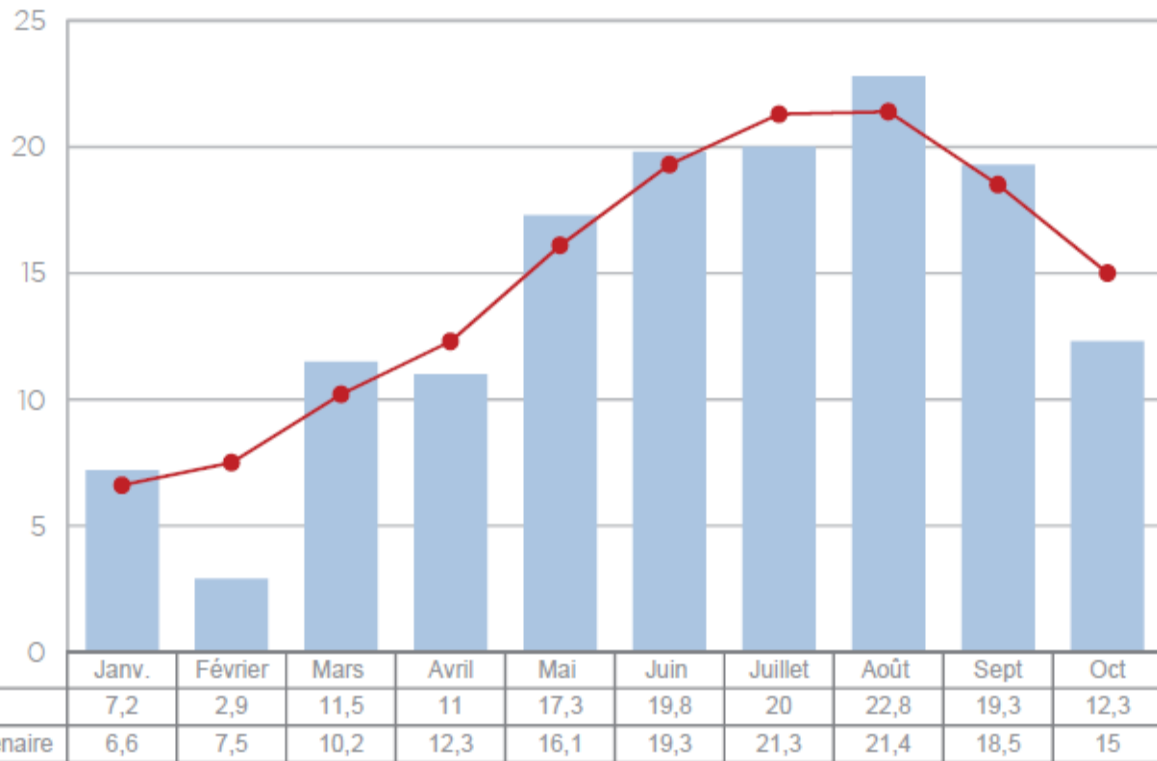
Précipitations



| | Janv. | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Août | Sept | Oct |
|---------------------|-------|---------|------|-------|------|------|---------|------|------|-------|
| 2012 (en mm) | 53,4 | 6 | 31,3 | 178,8 | 28,3 | 64,8 | 46,8 | 18,7 | 59,4 | 115,5 |
| Moyenne trentenaire | 87,3 | 71,1 | 65,3 | 78,2 | 80 | 62,2 | 49,9 | 56 | 84,3 | 93,3 |

Température

Températures





PRÉMYA 2010 Puisseguin Saint-Emilion

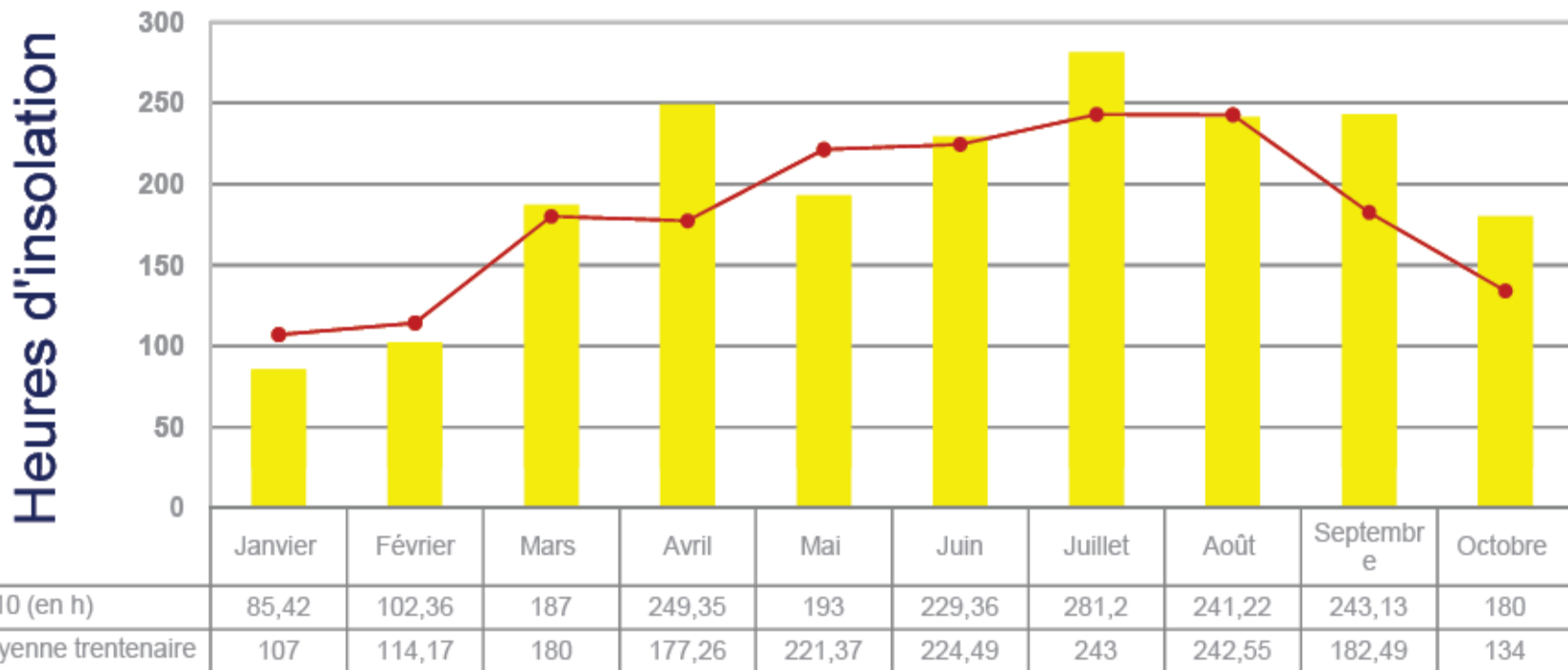
WIJNGAARD

- **OPGERICHT** 1938
- **OPPERVLAKTE** 15 ha
- **BODEM** Kalksteen - klei
- **DRUIVEN** Merlot 95% - Cabernet Sauvignon 5 %
- **GEMIDDELDE LEEFTIJD VAN DE STOKKEN** 25 jaar

VINIFICATIE

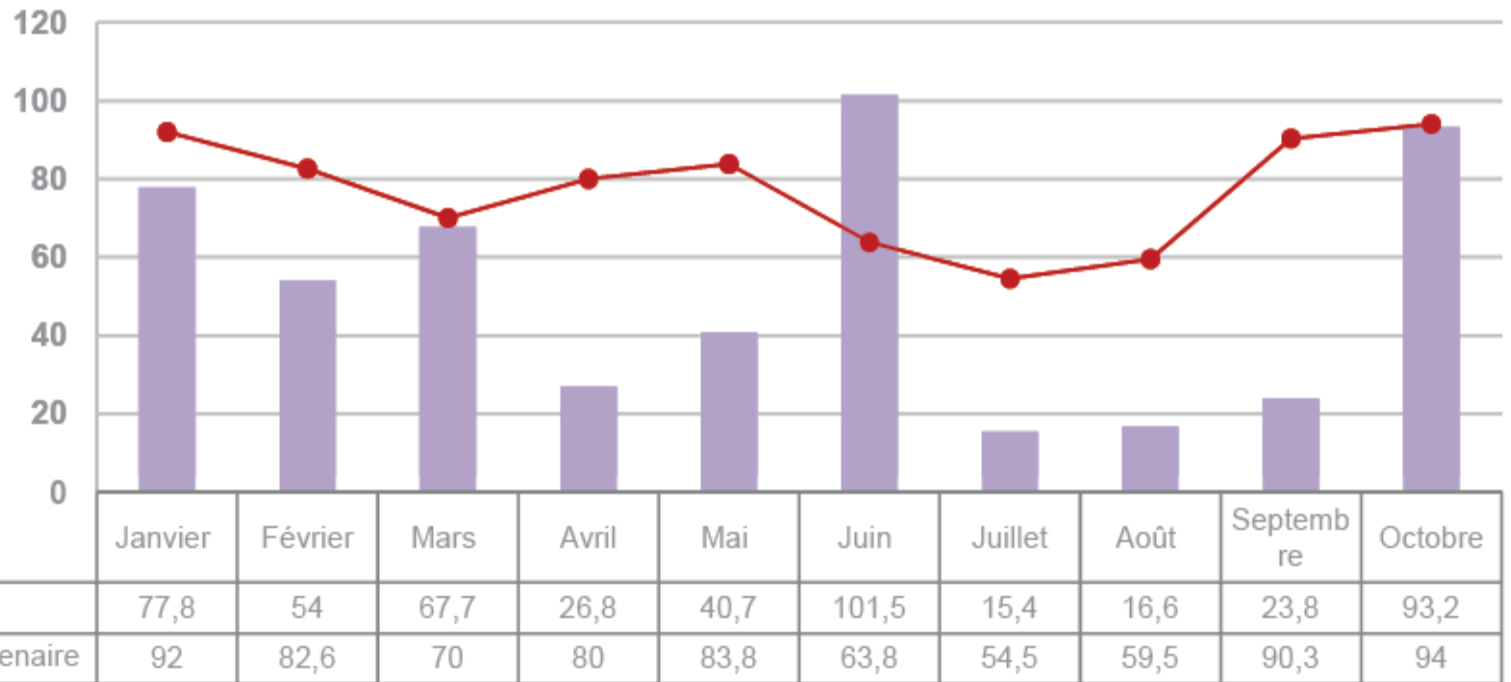
- **OOGST** Machinaal
- **TYPE VATEN** Inox
- **OPVOEDING** Nieuwe vaten 100%
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 15000 flessen

Zonuren



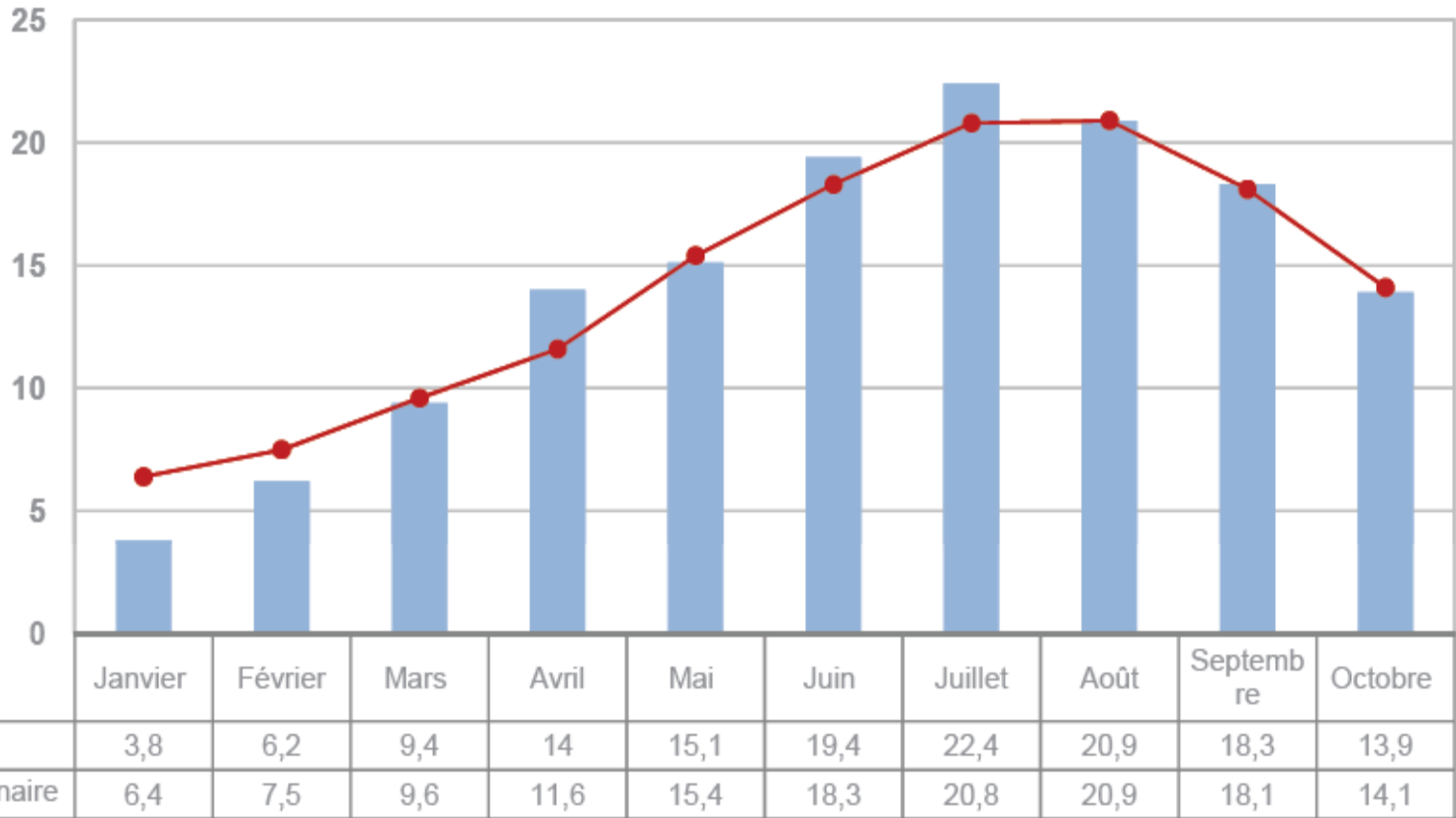
Neerslag

Précipitations



Température

Températures





CHÂTEAU COUTET 2012 – Grand Cru

WIJNGAARD

- **OPGERICHT IN** 1620
- **OPPERVLAKTE** 12 ha 68 a
- **BODEM** Kalksteen - klei
- **DRUIVEN** Merlot 60 % - Cab. Franc 30 %- Cab. Sauvignon 3 % - Malbec 7 %

- **GEMIDDELDE LEEFTIJD VAN DE STOKKEN** 38 jaar
- **SNOEI** Double Guyot, Simple Guyot

VINIFICATIE

- **OOGST** Handmatig
- **TYPE VATEN** Inox
- **OPVOEDING** Vaten van 1 jaar en meer 60% Nieuw hout 20 % - Cuve 20 %
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 55000 flessen



CHÂTEAU PIPEAU 2009 – Grand Cru

WIJNGAARD

- **OPGERICHT** 1929
- **OPPERVLAKTE** 26 ha
- **BODEM** Kalksteen -klei
- **DRUIVEN** Merlot 90 % - Cab. Franc 5 %- Cab. Sauvignon 5% -
- **GEMIDDELDE LEEFTIJD STOKKEN** 40 jaar
- **SNOEI** Double Guyot

VINIFICATIE

- **OOGST** Handmatig en machine
- **TYPE VATEN** Cement, inox
- **OPVOEDING** Nieuwe vaten 100 %
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 140000 flessen



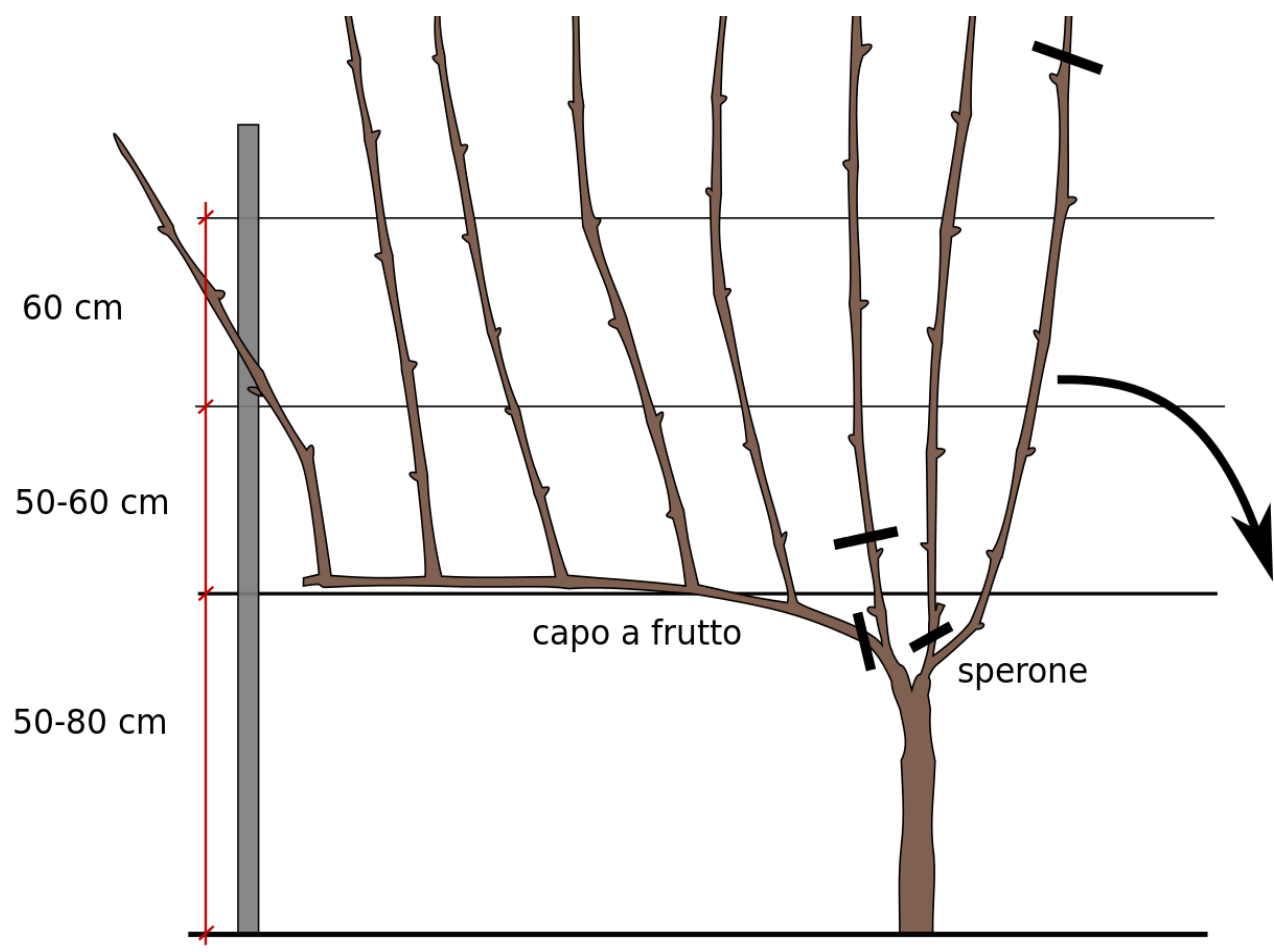
CHÂTEAU CANTENAC 2010 – Grand Cru

WIJNGAARD

- **OPGERICHT** 1870
- **OPPERVLAKTE** 19 ha
- **BODEM** Recente graves
- **DRUIVEN** Merlot 75 % - Cab. Franc 20 %- Cab. Sauvignon 5%
- **GEMIDDELDE LEEFTIJD VAN STOKKEN** 38 jaar
- **SNOEI** Double Guyot, Simple Guyot

VINIFICATION

- **OOGST** handmatig
- **TYPE VATEN** Cement, inox
- **OPVOEDING** Nieuwe vaten 40%, rest 1 jaar of meer
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 45000 flessen



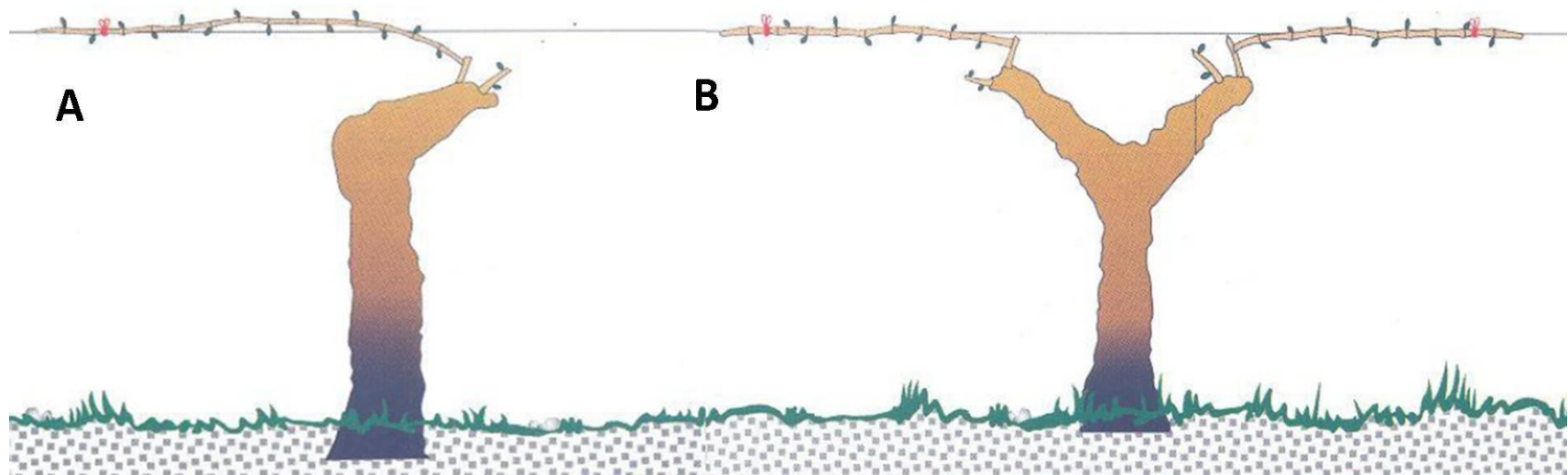
60 cm

50-60 cm

50-80 cm

capo a frutto

sperone



A

B



CHÂTEAU VILLEMAURINE 2014 - GCC

WIJNGAARD

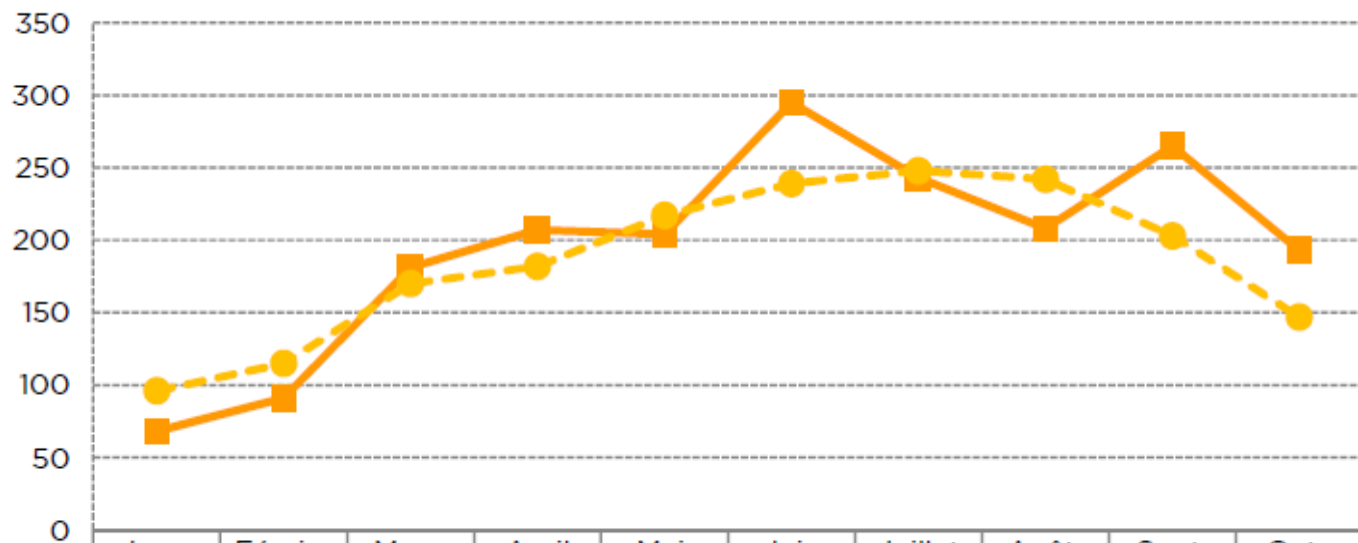
- **OPPERVLAKTE** 7 ha
- **BODEM** Kalksteen - klei
- **DRUIVEN** Merlot 80 % - Cabernet Franc 20%
- **GEMIDDELDE LEEFTIJD VAN DE STOKKEN** 30 jaar
- **SNOEI** Simple Guyot

VINIFICATIE

- **OOGST** Handmatig
- **TYPE VATEN** Inox
- **OPVOEDING** Nieuwe vaten 70% - Vaten van 1 jaar en meer 30%
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 20000 flessen

Zonuren

INSOLATION



—■— Insolation 2014 (en heure)

- -●- - Moyenne trentenaire

Janv.

Février

Mars

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août

Sept.

Oct.

68

91

181

207

204

295

243

208

265

193

96

115

170

182

217

239

248

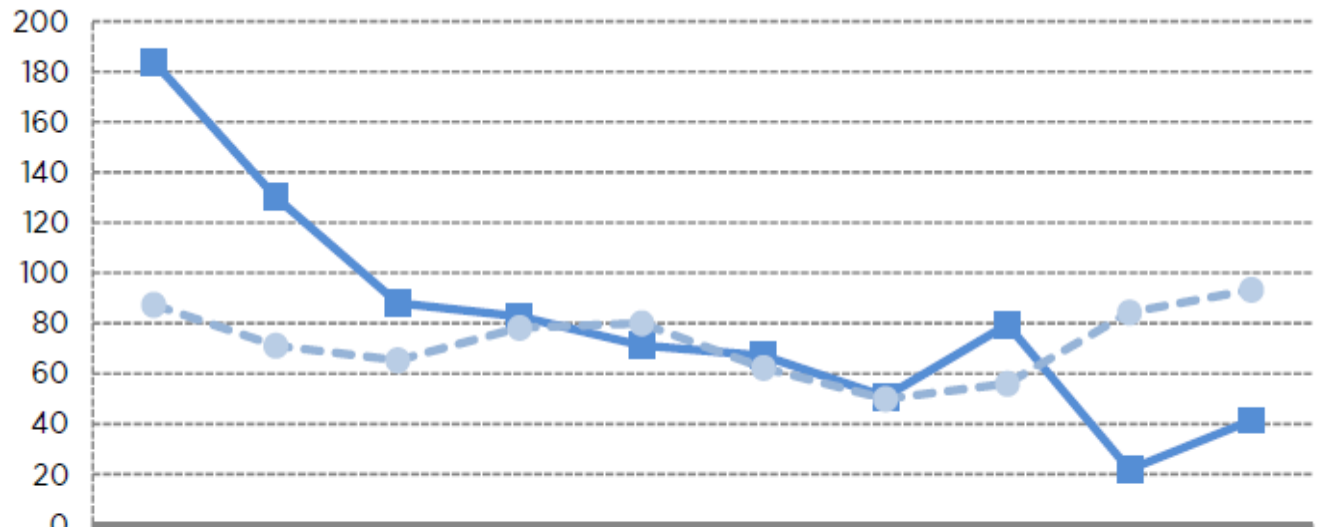
242

203

147

Neerslag

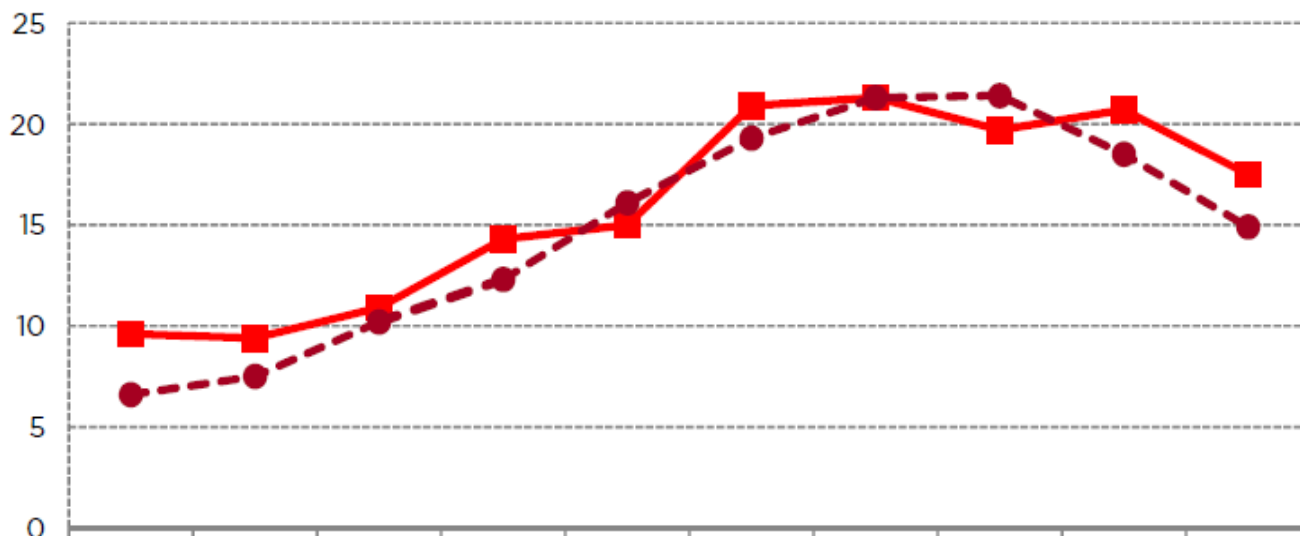
PLUVIOMÉTRIE



| | Janv. | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Août | Sept. | Oct. |
|--------------------------------|-------|---------|------|-------|------|------|---------|------|-------|------|
| —■— PRECIPITATION 2014 (en mm) | 183,9 | 130,1 | 88 | 82,7 | 71,2 | 67,1 | 50,8 | 79,5 | 21,9 | 41,4 |
| -●- Moyenne trentenaire | 87,3 | 71,1 | 65,3 | 78,2 | 80 | 62,2 | 49,9 | 56 | 84,3 | 93,3 |

Température

TEMPÉRATURES



| | Janv. | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Août | Sept. | Oct. |
|-------------------------|-------|---------|------|-------|------|------|---------|------|-------|------|
| TEMPÉRATURES 2014 (en°) | 9,6 | 9,4 | 10,9 | 14,3 | 15 | 20,9 | 21,3 | 19,7 | 20,7 | 17,5 |
| Moyenne trentenaire | 6,6 | 7,5 | 10,2 | 12,3 | 16,1 | 19,3 | 21,3 | 21,4 | 18,5 | 14,9 |



CHÂTEAU LA FLEUR CARDINALE 2008 - GCC

WIJNGAARD

- **OPPERVLAKTE** 18 ha
- **BODEM** Kalksteen - klei
- **DRUIVEN** Merlot 70 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 10 %
- **GEMIDDELDE LEEFTIJD VAN DE STOKKEN** 35 jaar

VINIFICATIE

- **OOGST** handmatig
- **TYPE VATEN** Inox
- **OPVOEDING** 10% nieuwe vaten
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 75000 flessen



CHÂTEAU MAGDELEINE 2008 – IER GCC

WIJNGAARD

- **OPPERVLAKTE** 11 ha
- **BODEM** Kalksteen - klei
- **DRUIVEN** Merlot 95 % - Cabernet Franc 5 %
- **GEMIDDELDE LEEFTIJD VAN DE STOKKEN** 35 jaar
- **SNOEI** Simple Guyot

VINIFICATIE

- **OOGST** Handmatig
- **TYPE VATEN** Cement, Inox
- **OPVOEDING** Nieuw vat 35 % - Vaten van 1 jaar en meer 65 %
- **GEMIDDELDE JAARLIJKSE PRODUCTIE** 30000 flessen