



CHATEAU BERLIQUET

Saint Emilion Grand Cru Classé

CHANGEMENTS RECENTS

Patrick et Jérôme de Lesquen sont fiers de continuer à écrire l'histoire de Berliquet. Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt, accompagné de leurs équipes : David Suire, Cyrille Thienpont et Julien Lavenu peuvent bénéficier d'une multiplication des cuves de petite capacité adaptées à la mosaïque des sols et laissant un libre choix d'adaptation quant au mode d'extraction. Le vignoble n'est pas en reste avec une restructuration profonde du matériel végétal.

HISTORIQUE

Le nom de Berliquet est l'un des plus anciens vignobles Saint-Émilionnais, celui-ci figure déjà sur les cartes de Belleyne en 1768. En 1829, Paguierre fait figurer Berliquet parmi les 5 grands crus de l'appellation.

Il est situé sur le plateau de la Magdeleine à quelques centaines de mètres du village. Les vignes exposées sud - sud ouest côtoient plusieurs premiers grands crus classés.

Patrick de Lesquen et son fils Jérôme mettent tout en œuvre afin d'asseoir la notoriété du Château Berliquet.

L'arrivée de Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt, en juillet 2008, permettent d'aller encore plus loin dans la précision du parcelaire et des maturités, dans le but d'exprimer au mieux la finesse et l'élégance de ce terroir.



Propriétaires : Patrick de Lesquen

Contacts : Patrick et Jérôme de Lesquen

Nicolas et Cyrille Thienpont

Adresse : 33330 Saint Emilion

Tel. : + 33 (0)5 57 24 70 48 - Fax : + 33 (0)5 57 24 70 24

Email : Chateau.berliquet@wanadoo.fr

2012



CHATEAU BERLIQUET

Saint Emilion Grand Cru Classé



VITICULTURE

Superficie : 9 ha, dont 8 ha en production

Encépagement : 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Densité : 6000 pieds/ha

Sols : argilo-calcaire

Age moyen du vignoble : 40 ans

Pratiques culturales :

Combinaison de façons traditionnelles (labours) et d'enherbements naturels et semés. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à une densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

MILLESIME 2012

Assemblage : 65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Dates de récolte : Merlots ramassés du 5 au 15 octobre.
Cabernets du 15 au 17 octobre.

Production : 25 000 blles env.

VINIFICATION, ELEVAGE

Temps d'élevage : 12 à 16 mois

Barriques : 50% neuves, 50 % d'1 vin

Autres spécificités :

Encuvage en grains entiers (pas de foulage). Extraction douce et précise par pigeage en cœur de fermentation alcoolique. Cuves thermo-régulées. Fermentation malolactique en barriques. Elevage réducteur sur lies fines : 1^{er} soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été), 2nd un an plus tard avant mise en bouteille. Collage et filtration uniquement si besoin.

2012