

# CHATEAU BERLIQUET 2013

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE



<b>Propriétaire :</b>	<b>Patrick de Lesquen</b>
<b>Nom des contacts :</b>	Patrick et Jérôme de Lesquen Nicolas et Cyrille Thienpont
<b>Adresse :</b>	33330 Saint Emilion
<b>Tel. :</b>	+ 33 (0)5 57 24 70 48
<b>Fax :</b>	+ 33 (0)5 57 24 70 24
<b>Email :</b>	<a href="mailto:Chateau.berliquet@wanadoo.fr">Chateau.berliquet@wanadoo.fr</a>
<b>Website :</b>	En construction

## **Changements récents**

Patrick et Jérôme de Lesquen sont fiers de continuer à écrire l'histoire de Berliquet. Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt, accompagné de leurs équipes : 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-Emilionnais, celui-ci figure déjà sur les cartes de Belleyme en 1768. En 1829, Pagièrre 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 oeuvre 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 parcellaire et des maturités, dans le but d'exprimer au mieux la finesse et l'élégance de ce terroir.

- **VITICULTURE**

**Superficie :** 9ha, dont 8ha en production.

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



**Densité :** 6000 pieds/ha

**Sols :** plateau argilocalcaire superficiel sur calcaire à astéries, côte ouest argileuse issue de la molasse du fronsadais agrémentée de replats ou se mêlent colluvions argilocalcaire et sables éoliens.

**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 2013**

**Assemblage :** 74% Merlot,  
26% Cabernet Franc

**Date de récolte :** Merlot du 30 septembre au 3 octobre, Cabernet Franc les 3, 10 et 11 octobre, Cabernet Sauvignon : 11 octobre

**Rendement / Production :** 25hL/ha / 15 000 Blle 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 thermorégulées.

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage réducteur sur lies fines : 1<sup>er</sup> soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été), 2<sup>nd</sup> un an plus tard avant mise en bouteille. Collage et filtration uniquement si besoin.