

CHATEAU BERLIQUET 2016

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE



Famille Patrick de Lesquen

Introduction : Situé à deux pas du village, entre Ausone et Angéus, Berliquet est l'un des plus anciens vignobles de Saint-Emilion. Nicolas Thienpont prend la direction du château en 2008, avec le concours de son fils Cyrille. Le millésime 2016 donne une expression particulière, dans l'assemblage, aux sélections massales de Cabernet Franc récemment plantées. Berliquet signe son identité unique : expression épurée du calcaire au soleil, un éclat aromatique ainsi qu'une forme de rigueur dans la trame et la texture, crayeuse, et une finale saline reconnaissable.

A stone's throw from the village between Ausone and Angéus, Berliquet is one of the oldest Saint-Emilion vineyards. Nicolas Thienpont took over the Chateau in 2008, assisted by his son Cyrille. The blend of the 2016 vintage gives a particular flavour to the selections of Cabernet Franc that were planted recently. Berliquet is declaring its unique identity: a refined expression of sun-drenched limestone, aromatic brilliance with a certain discipline in the structure and texture, chalky with a distinctively saline finish.

Terroir : plateau argilo-calcaire superficiel sur calcaire à astéries, côte ouest argileuse issue de la molasse du fronsadais agrémentée de replats de colluvions argilo-calcaires et de sables éoliens.
Shallow limestone-clay plateau over asteriated limestone, clay on western side from Fronsac molasses, supplemented with shelves of limestone-clay colluvial deposits and Aeolian sand.

Assemblage / Blend : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Vendanges / Harvest : Merlot : 5, 10, 11, 14, 18 octobre et Cabernet Franc : 18, 19 octobre.

Superficie / Surface : 9 ha (7,5 ha en production)

Rendement / Yield : 48 hL/ha (80% de grand vin)

Production : environ / about 34 000 bouteilles / bottles

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ebourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

Vineyard: *Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Continual program of renovation of the vines: grubbing up and replanting. Numerous manual interventions: de-budding, leaf-thinning and green harvest.*

Vinification : encuvage en baie entière en cuves béton et inox, pigeages et remontages / *vating of whole grape berry in concrete and stainless steel vats, pigeage and pumping over*

Elevage / Maturation : 12 –16 mois en barriques de 225 L, 50% bois neuf / *12-16 months in 225 L barrels 50% new oak.*