



Poursuite de notre engagement environnemental

Château Fleur Cardinale est membre depuis l'été 2013 de la première association pour le **Système de Management Environnemental (S.M.E.)** du Vin de Bordeaux certifiée **ISO 14001**.

Le S.M.E. est un outil de gestion environnementale qui indique que nous sommes attentifs à tous les stades de production à **réduire notre impact sur l'environnement**, avec en définitive une volonté de protection de la santé de nos salariés, des riverains et des consommateurs.

Nos engagements :

- Aucun désherbage chimique des sols
- Vignoble enherbé à 100%
- Pratiques culturales en lutte biologique
- Amendements agréés BIO
- Prophylaxie et prévention contre les maladies
- Eco-conduite
- Limitation du nombre de passages du tracteur
- Aucun rejet d'effluent dans l'environnement
- Tri sélectif des déchets

Cette année encore, l'impact de cette démarche environnementale se ressent dans la qualité de nos vins.

Further environmental commitment

Château Fleur Cardinale since summer 2013 has been a member of the first association of the **Environmental Management System (S.M.E.)** for the Wines of Bordeaux, certified **ISO 14001**.

S.M.E. is a management tool for the environment, helping us to exercise care at each stage of the production process in order to **reduce our impact on the environment** and ultimately protect the health of our employees, neighbours and consumers.

These are our commitments:

- No chemical weedkillers
- 100% cover crops
- Integrated biological control methods
- Organic fertilizers
- Grapevine disease prevention
- Carbon balance: eco-driving
- Limitation of the number of passages
- No effluent discharge
- Selective waste sorting

Once again this year, this environmental involvement can be felt in the quality of our wines.



Château Fleur Cardinale
membre de la Première Association
pour le Système de Management Environnemental
du vin de Bordeaux certifiée ISO 14 001

Château Fleur Cardinale
Thibaud, 33330 Saint-Etienne-de-Lisse
contact@fleurcardinale.com
www.fleurcardinale.com



Millésime
2016

CHATEAU
FLEUR CARDINALE
GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION GRAND CRU

Fiche technique

Superficie
23,5 hectares
-
Densité de plantation
6100 pieds / ha
-
Age moyen des vignes
35 ans
-
Type de sols
Argilo-calcaires
7 sols et sous-sols différents
-
Encépagement
76% Merlot - 18% Cabernet Franc
6% Cabernet Sauvignon
-
Pratiques culturales
Enherbement naturel à 100%
Ebourgeonnage - Vendanges en vert
Effeuilage manuel une seule face
-
Vendanges manuelles
100%
-
Dates de vendanges
Du 13 au 25 octobre 2016
-
Rendement & tri de la récolte
35 hl/ha avant sélection
4 tris dont un par densimétrie (Tribaie)
-
Types de cuves
26 cuves inox, 50-110 hl
-
Durée de cuvaison
30/35 jours
-
Méthodes de vinification
Macération pré-fermentaire à froid
Elevage sur lies
-
Elevage en barriques
100% barriques neuves de chêne français
12 à 14 mois
-
Degré potentiel
14,5°
-
Oenologue conseil
Jean-Philippe Fort - Laboratoire Rolland
-
Production estimative
100 000 bouteilles

Points marquants

Un début d'année chaotique...

Ce millésime 2016 aura tout d'abord été marqué par une **pluviométrie** très importante sur les premiers mois de l'année. Par ailleurs, certaines de nos parcelles ont été touchées par le **gel** lors de l'épisode de grand froid de fin mars, avec pour effet direct un rendement inférieur à la normale sur ces secteurs touchés.

... jusqu'à l'improbable été.

Malgré un début d'année difficile, la **floraison** s'est heureusement très bien déroulée lors d'une fenêtre climatique favorable fin mai-début juin.

Le mois de juillet a fini de nous redonner le sourire, avec des **conditions climatiques idéales** donnant lieu à une **véraison** rapide et homogène. L'**effeuillage prudent, sur une seule face**, qui a été réalisé à ce moment-là a été une décision judicieuse, compte-tenu des conditions de sécheresse qui ont suivi au mois d'août.

Cette année encore, grâce à nos sols et sous-sols **argilo-calcaires**, les réserves d'eau ont été lentement diffusées tout au long de l'été, de telle sorte que **le processus de maturation n'a jamais été interrompu**, et que nos vignes n'ont à aucun moment souffert de stress hydrique. Enfin, les 21 millimètres d'une **pluie salvatrice** au 14 septembre ont donné un **coup de boost** à nos jeunes vignes qui commençaient à en avoir besoin.

Des vendanges dans la lignée des millésimes précédents

Contrairement à ce qui s'est produit ailleurs sur l'appellation, nos vendanges n'ont pas été plus tardives qu'à l'accoutumée, et ont eu lieu à l'issue d'un **mois de septembre et d'un début octobre particulièrement favorables aux bonnes conditions d'une lente maturation**. Pour rappel, voici nos dates de vendanges sur les années précédentes :

2013 : 15 octobre - 23 octobre

2014 : 9 octobre - 25 octobre

2015 : 5 octobre - 20 octobre

Dans le verre, un fabuleux millésime

Tout d'abord grâce à de **sublimes Merlots**, d'une couleur sombre incroyable, amenant en bouche suavité et gourmandise du fruit. Puis par la remarquable structure et richesse aromatique des Cabernets, comme en témoigne la bouche, ample et goûteuse. Comme à leur habitude, les tannins sont particulièrement fins.

Mais ce qui nous marque plus particulièrement cette année, c'est **l'équilibre remarquable** entre alcool et acidité, conférant à l'ensemble amplitude, finesse et **très grande fraîcheur**.

Key features

From a topsy-turvy start to the year...

The 2016 growing season was **especially rainy** during the first months of the year.

Some of our plots were also affected by **frost** during a very cold snap at the end of March. This had a direct impact on crop yields, which were lower than usual in these frost-affected zones.

... to an unlikely summer.

Despite a tricky start to the year, the **flowering** process fortunately went very smoothly, taking place within a favourable break in the bad weather at the end of May and beginning of June.

July finally brought smiles to faces with **ideal weather** that brought about a fast, even veraison. **De-leafing needed to be done carefully**, on one side of the canopy only, and this proved a judicious decision, given the drought conditions that followed in August.

This year once again, thanks to our **clay-limestone soils** and sub-soils, the vines benefited from a slow, gradual supply of moisture from these soils' water reserves, so that **the ripening process was never interrupted**, and our vines never underwent any water deficit stress.

Finally, the **very welcome** 21 millimetres (0.8 inches) of **rain** that fell on 14th September provided a **timely boost** for our young vines that were by then in need of water.

A harvest along similar lines to previous vintages

Unlike what occurred elsewhere in the appellation, our harvest was not later than usual and took place at the end of **September and beginning of October, when the weather was particularly conducive to a slow final ripening** of the grapes.

As a reminder, here are our harvesting dates for the previous vintages :

2013 : 15th October - 23rd October

2014 : 9th October - 25th October

2015 : 5th October - 20th October

A fabulous-tasting vintage

Fabulous, firstly thanks to **stunning Merlot** that brings an amazing dark colour and on the palate suave, hedonistic fruit. And then because of the Cabernets with their remarkable structure and richness of flavour coming through on the palate with fullness and intensity. As usual, the tannins are particularly fine.

But what stands out for us this year is the **wonderful balance** between alcohol and acidity that gives the wine, as a whole, completeness, finesse and **superb freshness**.

Technical sheet

Surface area

23,5 hectares

-

Density of plantation

6100 vines / ha

-

Average age of the vines

35 years old

-

Soils

Clay and limestone

7 different types of soils

-

Grape varieties

76% Merlot - 18% Cabernet Franc

6% Cabernet Sauvignon

-

Vineyard management

Natural grass growing between the rows

De-budding - Green harvesting

Manual one-sided de-leafing

-

Hand-harvesting

100%

-

Dates of harvest

From the 13th to 25th October 2016

-

Yield & sorting of the harvest

35 hl/ha before selection

4 sortings, 1 by density (Tribaie machine)

-

Types of vats

26 stainless steel vats, 50-110 hl

-

Vatting time

30/35 days

-

Vinification techniques

Cold maceration

Ageing on lies

-

Ageing in barrel

100% new French oak barrels

From 12 to 14 months

-

Potential alcoholic degree

14,5°

-

Consultant oenologist

Jean-Philippe Fort - Laboratoire Rolland

-

Estimated production

100 000 bottles