



# Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

Soutard est le nom d'un lieu-dit très ancien dont le vignoble, situé sur cet unique plateau calcaire de Saint Emilion, s'étend sur 30 hectares d'un seul tenant. Les vins qui en sont issus témoignent par leur bouquet, leur élégance et leur grande finesse de la puissance naturelle de ce magnifique terroir. Château Soutard est désormais la propriété de la société d'assurances AG2R LA MONDIALE.



<i>Date de création de la propriété :</i>	XVIII <sup>e</sup> siècle
<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture :</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chai et relations commerciales :</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique :</i>	800 mètres de Saint-Emilion
<i>Superficie totale de la propriété :</i>	30 hectares
<i>Terroirs :</i>	70% de plateau argilo-calcaire, 17% de coteaux argileux, 13% de pied de côte sableux
<i>Cépages :</i>	63 % de merlot, 34 % de cabernet franc, 2 % de cabernet sauvignon et 1 % de malbec
<i>Age moyen du vignoble :</i>	30 ans

## Millésime 2016

<i>Début des vendanges :</i>	22 septembre 2016
<i>Fin des vendanges</i>	20 octobre 2016
<i>Mise en bouteille</i>	
<i>Superficie en production :</i>	20 hectares
<i>Rendement :</i>	39 hl/hectare dont 70 % de premier vin
<i>Titre alcoolique</i>	
<i>Vinification :</i>	Séjour des raisins en chambre froide. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. Cuves bois thermorégulées de 60hl, cuves inox tronconiques, double paroi de 60 hl En barriques pour 50% de la récolte
<i>Fermentation malolactique :</i>	
<i>Elevage en barriques de chêne français :</i>	60% de barriques neuves, 40% de barriques un vin



# Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

## La presse en parle

### Millésime 2016

#### **Decanter - Jane Anson**

**Note : 93**

Soutard has received huge investment in recent years. This is a successful, enjoyable wine, rich and firm...

*Soutard a fait l'objet d'importants investissements au cours des dernières années. Ce vin est un succès, agréable, riche et ferme.*

#### **Andrew Caillard, MW**

**Note : 93**

Deep colour. Intense dark berry, dark chocolate aromas with vanilla spicy oak notes.

Generous and smooth with pure dark plum fruits pastille-like notes, savoury fine tannins and bitter sweet notes. Builds up firm juicy and minerally long. Tasted at the Union des Grands Crus.

*Couleur profonde. Arômes intenses de baies sombres, de chocolat noir avec des notes de chêne épicé à la vanille. Des notes généreuses et lisses avec des notes rappelant la pastille, des tanins fins savoureux et des notes sucrées amères. Structuré ferme, juteux et minéralement long. Testé à l'Union des Grands Crus.*

#### **Jancis Robinson**

**Note : 17**

Vibrant dark crimson. Heady, meaty, almost Pomerolian. Round and luscious. Really good texture and flavour with sap and freshness but no greenness. Racy and lively.

Drink 2024-2040

*Rouge profond vibrant. Capiteux, charnu, Presque "pomerolien". Rond et succulent. Très bonne texture et un goût avec une sève et une fraîcheur sans verdure. Racé et vivant.*

*A boire 2024-2040*

#### **La RVF**

**Note : 17-18**

Beaucoup de race, nez poivré intense, déjà nuancé ; matière savoureuse, d'une très belle évidence, riche en pulpe mais d'un équilibre très distingué sur toute la longueur de bouche. Voici le grand vin d'équilibre qu'on attendait de Soutard.

#### **Le Figaro.fr**

**Note : 17,5**



# Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

**Jacques Dupont pour Le Point**  
Note : 17

**Terre de Vins**  
Note : 15,75

Beaucoup de douceur et de délicatesse au nez, un panier de fruits printaniers. L'attaque en bouche est serrée, avec un fruit croquant, une jolie tension, une trame aiguisée.

**James Suckling**  
Note 92,5

**Jean-Marc Quarin**  
Note : 15,75

**Wine Enthusiast**  
Note : 90

**Tim Askin**  
Note : 90

**Chris Kissack**  
Note : 16,5

**Ulrich Sautter**  
Note : 87+