



**Château Soutard**

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

## Millésime 2016

### **Le millésime 2016 en quelques mots :**

Après un début d'année compliqué avec un hiver et un printemps particulièrement pluvieux et des précipitations atteignant 800 mm, soit l'équivalent d'une année entière, l'été fut l'un des étés les plus chauds et secs enregistrés depuis 1990. Les pluies du début du mois de septembre et l'été indien, ont permis aux raisins d'atteindre une maturité parfaite avec un haut rendement comparable au millésime 1982.

2016 fait ainsi partie de la série des grands millésimes qui se suivent tels que 1982/1983 ou 2009/2010.

Le millésime 2016 s'est révélé riche, généreux, complexe et surprenant.

### **Le millésime 2016 saison par saison :**

#### **Un hiver :**

L'hiver 2015-2016 a été le plus chaud jamais enregistré en France (depuis 1900). Janvier et Février sont doux également, avec 2°C de plus que la moyenne hivernale, mais le début d'année est accompagné d'importantes précipitations.

#### **Un printemps frais et humide :**

Au sortir d'un hiver chaud et humide, le débourrement est particulièrement précoce, dans les derniers jours de mars, avec une semaine d'avance sur les dates moyennes. La sortie, très bonne et homogène, laisse présager une production importante en volume.

A l'inverse de l'hiver, le printemps est frais avec près d'1°C de déficit sur les moyennes.

Vers le 25 mai, des journées chaudes favorisent enfin une bonne croissance de la vigne et voient l'apparition des premières fleurs. La floraison est homogène.

#### **Un été caniculaire – Une sécheresse historique**

Au début de l'été, le millésime apparaît tardif et productif mais à partir de la fin du mois, tout change.

L'été sera chaud et particulièrement sec, avec une période de sécheresse de 80 jours (24 Juin – 12 Septembre). A partir de la mi-Août, on observe les premiers signes de stress hydrique. La véraison ne commencera franchement que suite à la pluie du 04 août. Elle sera lente et tardive mais favorisée par une belle fin de saison.



**Château Soutard**

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

## **Une très belle arrière-saison**

Septembre est lui aussi particulièrement chaud avec 1,5 °C de plus que la moyenne. Canicule, sécheresse, stress hydrique. La maturité s'affole avec des chargements importants en sucres, une montée rapide des degrés potentiels et une chute des acidités. Et puis, les 13 et 14 Septembre, la pluie tant attendue après 80 jours de sécheresse, arrive. On notera des précipitations d'environ 40 mm permettant ainsi de maîtriser les degrés alcooliques et l'acide malique.

Les nuits sont fraîches (10/15°C), les journées chaudes (25/30°C). Une bonne amplitude thermique favorable à une bonne maturation des pellicules des raisins et des pépins, tout en conservant la fraîcheur du fruit. Parallèlement, le risque *Botrytis* s'éloigne.

La maturité se met en place. Nous pouvons attendre, nous chercherons la maturité parfaite.

Les vendanges débutent le 22 septembre par les jeunes vignes de merlot sur sable. Nous avons ensuite attendu une semaine avant de poursuivre la récolte des merlots sur afin de parfaire leur maturité.

La récolte des cabernets et du malbec commence quelques jours après la fin des merlots pour se terminer le 20 octobre.

Nous avons cueilli des raisins avec un fort potentiel aromatique.

La qualité du millésime, n'a pas diminué notre exigence quant au tri des raisins. Nous avons procédé comme chaque année à un tri manuel des baies afin de parfaire la qualité et la précision aromatique du moût.

Au cours des vinifications, nous nous sommes employé à maintenir ce caractère fruité et la fraîcheur des moûts. Nous avons ainsi réalisé des extractions modérés et nous sommes allés chercher le volume au cours de la macération.

## **Les travaux des vignes à Soutard**

Depuis plusieurs années, nous nous efforçons de progresser sur l'ensemble de nos travaux. Nous poursuivons ainsi notre programme de restructuration qui se traduit chaque année par des arrachages et de nouvelles plantations.

Un soin particulier a également été apporté sur les vieilles parcelles avec d'importants travaux de complantation et de rénovation du palissage.

Les travaux en vert et la taille progressent également avec plus de temps imparti, pour ces opérations et un accompagnement renforcé de nos équipes, les ainsi des gestes sont de plus en plus précis et détaillés. Enfin, des investissements importants réalisés dans le matériel nous ont permis d'obtenir de meilleurs résultats en termes de travail du sol : moins de tassement des sols, des pieds de vignes davantage préservés et une plus grande qualité de travail.



**Château Soutard**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

## **Château Soutard, profondeur et patience.**

*Soutard est un lieu de réunion, de rencontre, de partage, pour les amoureux du vin, de la gastronomie et de la nature.*

### **DEGUSTATION MILLESIME 2016**

La couleur de Soutard 2016 est d'un rouge profond et brillant. Le nez adopte le registre du poivré mêlé aux fruits rouges, aux baies noires et à la fraise écrasée. Les tanins soyeux sont mûrs et construisent une bouche fraîche, pulpeuse et élégante. La longueur et la bouche démontrent toute la finesse du terroir argilo-calcaire. La finale est joliment fruitée, minérale et résume un joli vin de calcaire charnu et tout en équilibre.