



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 ^e 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, 28 % de cabernet franc, 7 % de cabernet sauvignon et 2 % de malbec
<i>Age moyen du vignoble :</i>	30 ans

Millésime 2017

<i>Début des vendanges :</i>	20 septembre
<i>Fin des vendanges</i>	10 octobre
<i>Superficie en production :</i>	20 hectares
<i>Titre alcoolique</i>	13,5% Vol.
<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
<i>Assemblage</i>	90% merlot, 10% cabernet franc

« Au nez, on trouve des arômes de petits fruits rouges croquants et de pépins de framboise. L'attaque en bouche est douce et onctueuse. Une jolie longueur se dévoile et on observe une belle tension. Les tanins sont poudrés. La finale est longue et aromatique. »



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

La presse en parle

Millésime 2017

Bernard Burtschy - primeur

93-94

La robe est sombre avec un joli nez de café. Le vin est élégant, demi-corps, suave, charmant, plus élégant que d'habitude, moins massif. Le vin a été élaboré avec 52 % merlot, 38 % cabernet-franc, 9 % cabernet-sauvignon et 1 % malbec. Vendanges du 29 septembre au 14 octobre. Rendement de 20 hl/ha. 3-12 ans.

Dark color, with a nice coffee aroma on the nose. Wine is elegant, medium-bodied, soft, more elegant than usual, less heavy. Wine has been crafted with 52% merlot, 38% cabernet franc, 9% cabernet sauvignon and 1% Malbec. Harvest from September 29th to October 14th. Yield of 20 hl/ha. 3-12 years.

Markus del Monego, Master of Wine - primeur

93

Robe de couleur intense, rouge violacé, avec des nuances violettes et noires au centre. Vin avec une bonne structure, un peu fermé, les arômes de fruits sont contenus, avec des notes de fruits noirs et de prune en fond. Des arômes épicés élégants et toastés. En bouche, il est bien structuré avec des tanins fermes mais mûrs, des arômes de fruits mûrs, des épices élégants et une belle longueur. Une belle surprise pour ce millésime.

Dark purple red with violet hue and black core. Well-structured wine with slightly closed character, rather restrained fruit, hints of dark berries and plums in the background. Elegant spiciness and discreet roasting aroma in the background. On the palate well-structured with firm but ripe tannins, ripe fruit, elegant spiciness and convincing length. A nice surprise in this vintage.

Wine Advocate, Lisa Perrotti-Brown – primeur

91-93

Bekustator, Yves Beck – primeur

91-93

Pourpre violacé. Bouquet de bonne intensité aux notes fruitées et florales. Baies des bois et violettes. Attaque juteuse et charmante. Au palais, le vin a du corps et un peu de gras. Les tannins sont compacts, aux grains fins et en accord avec la structure acide. Belle intensité fruitée en fin de bouche, légère touche chaleureuse. Un vin qui a du charme et du caractère. 2022–2037

Purple color. Fruity and floral notes bouquet. Violet and berries aromas. Charming and juicy attack. On the palate, wine is full-bodied and has richness. Tannins are dense, finely grained, structure is on the acidity. Good fruits intensity on the finish. Charming wine. 2022-2037.



Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

James Suckling – primeurs

91-92

Ce millésime récent présente des arômes de fruit mûr et des tanins fermes, qui rendent l'ensemble harmonieux. En bouche il est ample. Déjà un beau vin.

This young Saint-Emilion shows plenty of ripe fruit and firm tannins that keep it all together. Medium to full body. A beauty already.

Terre de Vins, Matthieu Doumenge – primeurs

92

Nez de fruit rouge écrasé, avec un éclat intéressant. L'assemblage intrigue avec ses 52% merlot, 38% cabernet franc, 9% cabernet franc et 1% malbec. C'est un joli jus tendu, croquant, net, bien en place. Un vin sur un registre direct, gourmand, sans excès.

Crushed berries aromas, with an interesting. The blend is not usual with its 52% merlot, 38% cabernet franc, 9% cabernet sauvignon nd 1% Malbec. This is a nice, tight, crispy and clean wine. It is straight, tasty.

Vinous, Neal Martin – primeur

90-92

L'Express Supplément - Philippe Bidalon et Yohan Castaing

16,5

Millésime après millésime, Véronique Corporandy prend l'ampleur de ce domaine sur le plateau calcaire de Saint-Emilion. Frais et droit au toucher de bouche délicat et précis, ce grand cru classé est une belle bouteille en devenir.