

DOSSIER
PRIMEUR

2024



MILLÉSIME

2024

Mise en marché le
vendredi 23 mai 2025 à 9h

CHÂTEAU SOUTARD

2024

Calcaire, fraîcheur, profondeur,
densité et mesure.

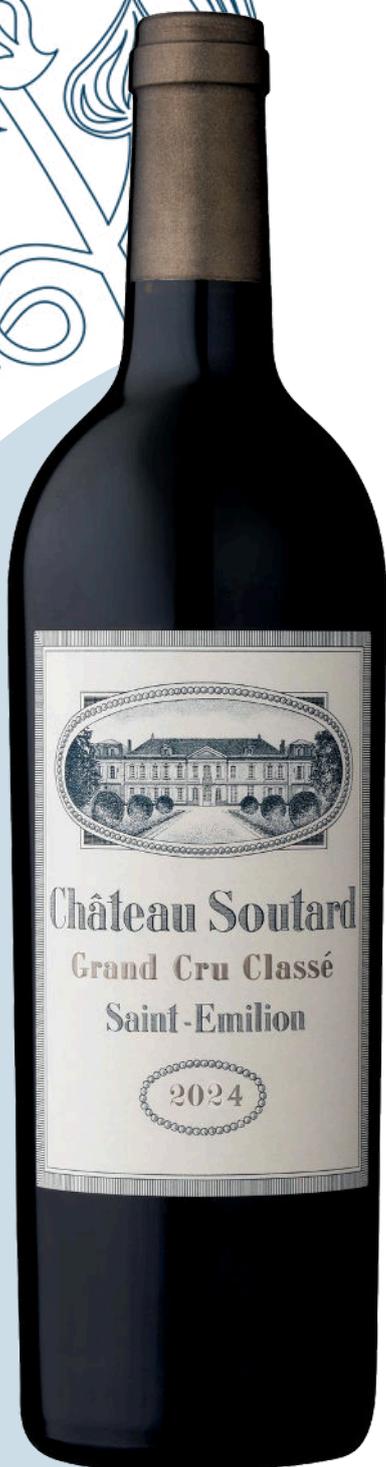
Un lieu unique chargé d'histoire, s'étendant sur 35 hectares d'un seul tenant sur le plateau calcaire de la côte nord de Saint-Émilion.

Un vignoble entièrement restructuré avec une viticulture engagée.

Des vinifications et un élevage menés en respectant la pureté du terroir, l'expression du fruit, avec pour guides la précision et la mesure.

Depuis 2017, des foudres (25%) ont été intégrés à notre processus d'élevage pour améliorer la précision du fruit.





CHÂTEAU SOUTARD

ANCRÉ DANS LE ROCHER ET DANS LE TEMPS

2024 : SAVEUR ET ÉCLAT

- Un vin précis et fruité;
- Un millésime de terroir avec l'expression des argilo-calcaire;
- La mise en œuvre d'un savoir-faire qui révèle le terroir;
- Un travail minutieux du chai avec une sélection drastique pour un vin remarquable.

VENDANGES : DU 19 SEPTEMBRE AU 07 OCTOBRE 2024

ASSEMBLAGE :

48 % merlot
32 % cabernet franc
13 % cabernet sauvignon
7 % malbec

TAUX ALCOOL :

13 % Vol

ELEVAGE :

50 % de futs neufs
20 % futs d'un vin
30 % foudres



Magnifique couleur grenat violette, profonde et soutenue.

Le nez est déjà en place, net et précis développant une palette de fruits rouges, de cerise, de la violette et des notes de cèdre.

La bouche est typique du grand terroir de Soutard, dynamique, charnue, suave et fraîche. La structure est portée par des tanins grenus et soyeux aux notes poivrées, reflets des argilo-calcaires.

Le calcaire marque la finale par sa fraîcheur et sa sapidité.

C'est un beau Château Soutard !



LE MILLÉSIME

2024

NOTRE VISION DU MILLÉSIME

L'esprit de Soutard prend cœur dans le plateau calcaire où chaque radicelle vient puiser les éléments essentiels pour produire des vins raffinés, élégants et complexes. Ce millésime nous a permis d'exprimer les valeurs que l'on recherche à Soutard : Le soyeux, la précision, l'expression du calcaire et le fruité.



CONDITIONS CLIMATIQUES & CYCLE DE LA VIGNE

Le climat océanique dans toute sa splendeur !
2024 révèle les grands terroirs et oblige une maîtrise technique parfaite.

L'année 2024 est une année avec un excédent d'eau de plus de 60% par rapport à la moyenne décennale.

Depuis le 10 octobre 2023, des pluies régulières ont reconstitué les stocks d'eau disponible et ont fortement perturbé les travaux extérieurs en dehors des mois estivaux.

La période automne/hiver a été très douce celle du printemps/été plutôt fraîche. Ces conditions climatiques ont permis d'élaborer des vins fruités, aromatiquement intenses et sapides. Tout l'art au chai a été de libérer la structure et les arômes des fruits avec précision, respect et délicatesse.

La précocité du débourrement n'a pas été préservée par la météo, la floraison a été longue, induisant des hétérogénéités de maturité. Le cycle végétatif est le plus long des 10 dernières années.

Les vendanges se sont déroulées du 19 septembre au 7 octobre.



SUPPLÉMENTS APPLIQUÉS POUR LES FORMATS SPÉCIAUX ET SUPPLÉMENTS CAISSES

(SUPPLÉMENTS EXPRIMÉS EN € HT/COL)

Demi-bouteilles – sur demande lors des instructions de mises uniquement

Cb12 : + 1,60€

Cb24 : + 1,20€

Bouteilles

Cb1 : + 3,50€

Cb2 : + 2,50€

Cb3 : + 2,00€

Par défaut, caisses de 6 2x3

Magnums

Sans supplément – par défaut Cb6 – Cb3

Cb1 : + 4,50€

Doubles-magnums

En Cb1 (à clouer) : + 38€

Impériales

En Cb1 (à clouer) : + 52€

Pour tout autre format ou conditionnement, nous consulter.



BOUTEILLE

Hauteur.....	300,5 mm
Largeur.....	75,2 mm
Contenance.....	75 cl
Poids (net).....	495 g
Gencod.....	sur demande

ETIQUETTE

Hauteur.....	120 mm
Largeur.....	85 mm
Papier.....	Couché Mat 90 g

CONTRE ETIQUETTE

Hauteur.....	80 mm
Largeur.....	60 mm
Papier.....	Couché Mat 90 g
Gencod.....	sur demande

CAISSE DE 6 BOUTEILLES

Hauteur.....	185 mm
Largeur.....	260 mm
Longueur.....	330 mm
Poids.....	2,1 kg
Gencod.....	sur demande

CAISSE DE 12 BOUTEILLES

Hauteur.....	185 mm
Largeur.....	330 mm
Longueur.....	500 mm
Poids.....	3,6 kg
Gencod.....	sur demande

PALETTE

Nombre de couches/palette.....	8 (CB6)/8 (CB12)
Nombre de colis/couche.....	10 (CB6)/5 (CB12)
Nombre d'UVC/palette.....	80 (CB6)/40 (CB12)
Dimension palette.....	100 x 83
Poids palette.....	20 kg



FICHE SIGNALÉTIQUE

Sur instruction de mise, les vins peuvent être conditionnés en ½ bouteille, bouteille, magnum, double magnum, impériale, autres contenants ou autres gros volumes. Nous conditionnons sans supplément en CB12 bouteilles, CB6 bouteilles et en CB6 magnums, régie neutre ou CRD.

Pour tous les autres conditionnements, nous appliquons des suppléments. Nous contacter.

LES NOTES DE DÉGUSTATION

DÉGUSTATEUR	NOTE
YVES BECK	94-96
BURTSCHY	94-95
BETTANE+DESSEAUVE	93
MARKUS DEL MONEGO	92+
TERRE DE VINS	91-92
COLIN HAY	91-93
JEFF LEVE	91-93
THE WINE ADVOCATE WILLIAM KELLEY	91-93
JAMES SUCKLING	91-92
ALEXANDRA MA	91-92