

CHÂTEAU MONTLISSE

Situé sur le coteau Est de Saint-Emilion, dans une superbe combe dont il occupe le versant Sud-Ouest, le vignoble de Montlisse a été repris en 1984 par la famille Dauriac.

Grand Cru de Saint-Emilion, Montlisse a été remarqué par Christian Dauriac pour sa configuration arrondie orientée plein sud sur des pentes fortes où l'eau s'écoule naturellement vers la vallée de la Dordogne.

L'esprit de Montlisse, une production intime tout en favorisant la qualité, grâce à un travail remarquable de la vigne au chai.

L'accent est mis sur le respect du fruit, avec des notes fruits rouges et de mûre sur un joli côté boisé.



Caractéristiques Techniques

Appellation Saint Emilion Grand Cru

Superficie 7 hectares

Assemblage 70 % Merlot,
30% Cabernet franc,

Age des vignes 40 ans

Terroir Sol argilo-calcaire

Conduite du vignoble

- Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,
- Epamprage sélectif de tête
- Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, de favoriser leur plein développement
- Effeuilage progressif à hauteur des grappes aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture

Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1^{er} tri grappe par grappe
- Suivi en chaîne par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées
- Volumétrie adaptée à chaque parcelle
- La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c
- Macération post-fermentaire à 30 °c
- Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1^{ère} année)

Rendements 22 hl par ha

Production 14 500 bouteilles

Date de vendanges 10 au 11 oct 2013

Date de mise en bouteille 29 juin 2015

Oenologue conseil Michel Rolland

Château Montlisse 2013

Au nez, on découvre un bouquet de fruits rouges associé à des notes épicées, de cèdre, boîte à cigares. Ce millésime très fin se caractérise par une bouche vive à l'attaque, soutenue par une très légère structure tannique aboutissant à une finale croquante.