

CHÂTEAU MONTLISSE

Situé sur le coteau Est de Saint-Emilion, dans un superbe amphithéâtre dont il occupe le versant Sud - Sud Ouest, le vignoble de Montlisse a été acquis 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 permettant à l'eau de s'écouler naturellement.

Le Château Montlisse correspond aux critères les plus exigeants de l'appellation Saint Emilion, critères de qualité, de régularité, de constance, grâce à un travail remarquable de la vigne au chai.

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



Caractéristiques Techniques

Appellation	Saint Emilion Grand Cru
Superficie	7 hectares
Assemblage	85% Merlot, 15% Cabernet franc,
Age des vignes	40 ans
Terroir	Sol argilo-calcaire, sables

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
- Effeillage 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

Vinifications

- 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)

Début de vendanges 14 octobre 2019

Rendements 25 hl par ha

Elevage 12 à 18 mois

Production 23 000 bouteilles

Oenologue conseil Michel Rolland

Château Montlisse 2019

La robe est brillante, grenat avec des reflets violine. Le bouquet est subtil révélant des nuances de fruits rouges, myrtilles et de mûres avec des notes de tabac et de chocolat.

L'attaque friande et crémeuse laisse découvrir des tanins ronds et fins, tout en souplesse.

La finale confirme une belle symbiose entre la fraîcheur de la structure et les tanins.

Ce nectar fruité est délicat et précis.

James SUCKLING 93-94

Andreas LARSSON 93



Neal MARTIN 92-94

Jeff LEVE 92-94