



CHÂTEAU LA RENOMMÉE

SAINT-EMILION

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE L'EXPLOITATION

LE VIGNOBLE

- Le vignoble du Château la Renommée couvre une douzaine d'hectares dont une majorité dans l'aire d'Appellation Saint-Emilion. La production dominante du château est en Appellation St-Emilion Grand Cru.
- L'âge des vignes est en moyenne de 35 ans avec une densité de plantation supérieure à 6 000 pieds/Ha.
- Les terroirs sont variés avec des sols sablo-argileux, sablo-limoneux, graveleux, ou argilo calcaire selon les parcelles.
- L'encépagement est constitué à 80 % du cépage Merlot, complété par les Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

LA CULTURE ET LA RÉCOLTE

- Depuis 2014 toute la propriété est cultivée de façon traditionnelle. Les mauvaises herbes sont enlevées mécaniquement avec des outils de travail du sol donc sans apport de désherbant.
- Les « petites façons » sont soignées. L'effeuillage est systématique. L'éclaircissage est effectué s'il s'avère nécessaire pour optimiser le rapport feuillage / récolte.
- La protection phytosanitaire est raisonnée pour minimiser autant que faire ce peut l'usage d'intrants chimiques. Le recours aux insecticides et acaricides est proscrit. De même que l'apport de toute fertilisation chimique.
- La récolte est effectuée à la machine, ce qui permet d'optimiser la date de récolte.
- Depuis 2014 toute la récolte bénéficie du tri densimétrique des baies qui élimine environ 10 % de la production pour ne conserver que la vendange la plus mûre.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

- Le tri densimétrique est complété par un tri visuel pour finir d'éliminer les moindres déchets végétaux avant la mise en cuve.
- La vinification est réalisée en cuves béton pour profiter de l'inertie thermique qu'apporte ce matériau.
- Après une phase dite de macération à froid pour favoriser l'extraction de la couleur, la cuvaison dure trois semaines avec des remontages réguliers pendant la phase de fermentation et beaucoup plus espacés la dernière décade pour permettre une extraction douce des polyphénols les plus qualitatifs.
- Les températures sont parfaitement maîtrisées d'un bout à l'autre du processus de vinification.
- Après écoulage des jus de goutte, le pressurage est effectué en pressoir pneumatique pour une extraction délicate des jus de presse.
- Selon les cuvées, l'élevage du vin dure de 6 à 18 mois. Nos Saint-Emilion Grand Cru sont tous élevés en barriques de chêne français.

DE LA MISE EN BOUTEILLES A L'EXPÉDITION

- Le suivi et l'assemblage de nos différentes cuvées est fait en collaboration avec notre Œnologue Conseil, Grégory Dalla Longa.
- Tous nos vins sont mis en bouteilles à la propriété. Nous produisons chaque année entre 50 et 60 000 bouteilles..
- Les vins sont conservés dans nos locaux tempérés jusqu'à la reprise d'habillage qui s'effectue dans nos chais au fur et à mesure des expéditions vers une clientèle diverse, tant en France qu'à l'étranger.