



CHÂTEAU JACQUES NOIR

SAINT-ÉMILION



De grands travaux ont été accomplis à la fois au vignoble et dans le chai pour restaurer cette propriété historique rachetée par notre famille en 2001. Située à l'Est de l'appellation, son terroir révèle toute la finesse du Merlot, cépage roi de la rive droite.

D'après les légendes, ce château était à l'origine le repaire d'un hobereau guerroyeur et sans scrupule, qui devait son surnom "Le Noir" à son armure et à ses exactions nocturnes. C'est là qu'il logeait avec ses hommes de main, vigneron ou soldats le jour et brigands la nuit.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Droite, France

Surface : 5,6 Ha

Sol : Argileux

Encépagement : Merlot

Méthode Culturale : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Tôt le matin, au frais, et tri des meilleurs raisins au chai.

Macération : Macération préfermentaire à froid pendant quelques jours.

Fermentation : Fermentation alcoolique en petites cuves inox autour de 26°C avec des remontages fractionnés pour une extraction douce. Cuvaison pendant 3 à 4 semaines pour compléter l'extraction. Ecoulage et sélection des jus de goutte.

Élevage : Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois (50% neuf, 50% un vin). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 24 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 3 000 bouteilles

Enologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Violet soutenu avec des reflets pourpres.

Nez : Fruité et intense, dégageant des notes de griottes, de fruits bleus, de légères épices et un boisé présent et élégant.

Bouche : Fraîcheur évoquant le cassis juteux ainsi que des notes florales et une pointe de thé noir. La bouche est ample, fruitée et puissante. Un bel équilibre avec des tanins élégants.

Accords mets/vins : Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat.