



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES · HOSPITALITY · NATURE



KRESSMANN

GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHATEAU des LAURETS

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION



Fabrice Bandiera

Le Château des Laurets s'étend sur **90 hectares d'un seul tenant à cheval sur deux appellations : Puisseguin-Saint-Émilion et Montagne-Saint-Émilion (Château Malengin)**. Entouré d'un grand parc, le **Château construit en 1860 est d'une beauté exceptionnelle**, avec ses écuries, **sa tour centrale octogonale** qui lui donne sa particularité architecturale.

Les **40 ha de vignes se déploient tout autour du Château sur des coteaux exposés plein sud**, laissant apparaître par endroits cette **roche calcaire affleurante** caractéristique des plus beaux terroirs de Saint-Émilion. **Le Merlot (80%)** trouve sur ce plateau argilo-calcaire les conditions idéales pour exprimer toute sa puissance et sa typicité.

Persuadé du potentiel du site, séduit par le Château et son environnement, **le Baron Benjamin de Rothschild reprend en 2003 la propriété avec la volonté de produire de grands crus**. Si la majorité du vignoble permettait une exploitation en l'état, **des travaux de rénovation du cuvier ont été entrepris dès le printemps 2004** afin d'offrir au domaine des installations modernes et performantes. Des cuves bois et inox, de petit volume, ont été mises en place pour favoriser la sélection parcellaire.

C'est ainsi que **dès le millésime 2004, 4 hectares ont été sélectionnés parmi les meilleures parcelles de Merlot** pour produire la quintessence du domaine. Une cuvée d'excellence a alors pris naissance sous le nom de «**Les Laurets Baron Edmond de Rothschild**».

Depuis 2007, la distribution exclusive France du Château des Laurets est confiée à la Maison **Kressmann**.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 40 hectares (36 hectares 1^{er} vin)

ENCÉPAGEMENT : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

TERROIR : argilo-calcaire sur coteaux exposés plein sud avec roche calcaire affleurante par endroits

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 25 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : traditionnel, enherbement entre les rangs, taille en Guyot double

VENDANGES : mécaniques

VINIFICATION : macération pré-fermentaire à froid, vinification en cuves bois et inox. Micro-oxygénation après fermentation pendant la macération. Fermentation malo-lactique en cuves bois et inox

ÉLEVAGE : 14 mois en barriques (dont 30% neuves) et en cuves (30%)

NOTE DE DÉGUSTATION :

« La robe pourpre intense reflète bien les notes de cerise, de cassis et de framboise présentes au nez. Ce vin offre ensuite des arômes délicats d'épices et de cacao. L'attaque ronde est suivie par des tanins assez denses soutenus par une bonne acidité naturelle. La finale se prolonge sur des arômes de fruits rouges. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX