



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE

LES LAURETS

PUISSEGUIN - SAINT-EMILION



1 8 7 1

KRESSMANN

GRANDS VINS DE BORDEAUX



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 **45 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 de la Cuvée Les Laurets est confiée à la Maison **Kressmann**.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 4 hectares

ENCÉPAGEMENT : 100% Merlot

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 : manuelles. Tri et éraflage des raisins avant leur mise en cuve

VINIFICATION : en cuves bois, inox et béton, thermorégulées et de petite taille pour sélection parcellaire

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques (dont 90% de barriques neuves et 10% d'un vin)

NOTE DE DÉGUSTATION :

« Le premier nez est dominé par des arômes de fruits rouges frais avec une touche boisée rappelant la réglisse, le cèdre et la vanille. L'attaque paraît ronde et onctueuse. La finale montre une belle allonge renforcée par la persistance des arômes de fruits que l'on avait appréciés au nez. »

KRESSMANN

GRANDS VINS DE BORDEAUX

35, rue de Bordeaux - Parempuyre CS 80004 - 33295 Blanquefort cedex

Tél. : +33 5 56 35 53 00 - Fax : +33 5 56 35 53 29 - www.kressmann.com - contact@kressmann.com