

CHATEAU HAUT SAINT-BRICE

SAINT-EMILION GRAND CRU



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Le Château Haut Saint-Brice a été créé en 2002, par les propriétaires du Château Pas de l'Ane.

Située dans le voisinage immédiat de noms aussi prestigieux que Château Figeac et Cheval Blanc, la propriété a vu le jour en 1999 à quelques kilomètres, sur une parcelle d'un hectare au lieu-dit « Pas de l'Ane ». L'Ane est resté comme un symbole, dans une couleur vieux rose du XVIII^{ème} : cette couleur aurait été inspirée par une gravure de l'époque, trouvée dans une brocante par le propriétaire.

Le Château Haut Saint-Brice possède une diversité de terroirs qui permet une richesse d'assemblage exceptionnelle. La propriété compte une dizaine d'hectares, tous répartis sur 5 des 8 communes de la juridiction de Saint-Emilion (Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Christophe-des-Bardes, Vignonet, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Emilion).

A l'instar de ses prestigieux voisins, de nombreux travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage, épamprage ...) s'échelonnent tout au long de l'année, et un passage tardif est organisé dans les vignes, fin août/ début septembre, pour ce que le propriétaire aime à appeler les « vendanges roses ». Ce tri sélectif des raisins n'est que le premier, avant de nombreux autres : au cours de la vendange et à l'entrée des chais sur table vibrante. Après quelques mois en barriques, naîtront des vins où le fruit et l'élégance seront privilégiés.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 10 hectares

ENCÉPAGEMENT : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

TERROIR : une diversité de terroirs (sablo-graveleux, sables ferrugineux, argilo-calcaire ...).

Les terroirs de Haut Saint-Brice à majorité argilo-calcaire et sablo-graveleux.

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30-35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : taille en Guyot double, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage. Vendanges dites « en rose » : un tri tardif des grappes, fin août – début septembre, pour optimiser la concentration.

VENDANGES : pour partie manuelles. Table de tri vibrante à l'entrée des chais.

VINIFICATION : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE : 12 mois en barriques, renouvelées par tiers chaque année

NOTE DE DÉGUSTATION :

« Le vin est pourpre très dense avec des reflets violets. Au nez, des arômes de fruits mûrs, presque confiturés se font sentir. En bouche, le fruit s'exprime sans lourdeur avec des tanins suaves et des notes d'élevage fondues et parfaitement intégrées. La finale est longue, tout en harmonie et en finesse. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX