

CHÂTEAU BOUTISSE

SAINTE-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME

2020

LE REFLET DU TERROIR

Le millésime 2020 est un millésime précoce. La vigne a démarré son cycle tôt et les conditions météorologiques de l'année ont maintenu cette avance.

Le printemps a été marqué par des orages ponctuels intenses jusqu'à début juillet qui ont mis sous pression nos équipes alors que nous sommes en pleine conversion vers l'agriculture biologique. Fort heureusement l'été a été reposant, peu de pluie. En revanche des pics de chaleurs intenses mais ponctuels ont mis à rude épreuve nos pieds de vigne.

Le travail effectué depuis plus de 15 ans, consistant à redynamiser la vie des sols (suppression des désherbants, semis et engrains verts, diminution forte des intrants, fertilisation organique...), a permis au vignoble de traverser ces épisodes sans encombre, et de mettre en évidence l'importance de respecter notre terroir et notre environnement.

Nos équipes suivent cette ligne directrice avec cœur, la conversion en agriculture biologique en est la concrétisation officielle, mais c'est avant tout un état d'esprit.

Les vendanges ont débuté le 17 septembre, et se sont étalées sur 3 semaines. Les premiers raisins sont riches, les baies sont petites et concentrées, les sucres sont présents en quantité. Toutefois, un épisode pluvieux de 2 jours s'est invité au milieu de la récolte. Les raisins récoltés après cet épisode présentent donc un peu plus de détente, et de fraîcheur.



SURFACE :	25 HECTARES
AGE DES VIGNES :	35 ANS
SOL :	PLATEAU CALCAIRE
TAILLE :	MIXTE ADAPTÉE À LA PARCELLE

CERTIFICATIONS ISO 14001 & HVE NIVEAU 3

2020 : PREMIERE ANNÉE DE CONVERSION BIOLOGIQUE

- TRAVAIL DU SOL, ENHERBEMENT CHOISI ET NATUREL
- MAINTIEN DE LA VIE DES SOLS ET DE L'ÉQUILIBRE DE LA VIGNE
- VITICULTURE RAISONNÉE - GRANDE LIMITATION DES INTRANTS
- COMPOST NATUREL - FERTILISANT VERT
- VENDANGE MANUELLE PAR PARCELLE

VENDANGE :	17-09-2020 AU 08-10-2020
RENDEMENT :	42HL/HECTARE
ALCOOL :	14.5%
PH :	3,55

80% MERLOT
16% CABERNET SAUVIGNON
2% CABERNET FRANC
2% CARMÉNÈRE

ELEVAGE EN BARRIQUES : 225L, 400L & 500L ET EN AMPHORES POUR UN RESPECT DU FRUIT ET DU TERROIR

OENOLOGUE CONSULTANT : DERENONCOURT CONSULTANTS

DÉGUSTATION

C'est un millésime surprenant par sa diversité, les raisins ont donné des vins variés tantôt sur la puissance et l'amplitude, tantôt sur plus de détente et de fraîcheur. 2020 s'annonce comme un excellent millésime, riche et élégant. Les assemblages seront caractérisés par une grande complexité mêlant toutes les composantes tant appréciées du Château Boutisse.



Marc Milhade

CHÂTEAU BOUTISSE

SAINTE-ÉMILION GRAND CRU

2020

VINTAGE

THE REFLEXION OF THE TERROIR

The 2020 vintage is an early vintage. The vines started their cycle early and the weather conditions of the year have maintained this advance.

The spring was marked by occasional intense storms until the beginning of July, which put pressure on our teams as we were in the process of converting to organic agriculture. Fortunately, the summer was relaxing, with little rain. On the other hand, intense but occasional heat waves really put our vines to the test.

The work carried out for more than 15 years, consisting of revitalising the life of the soils (elimination of weedkillers, sowing and green fertilisers, strong reduction of inputs...), has helped the vineyard to get through these episodes without any problems, and to highlight the importance of respecting our terroir and our environment.

Our teams are following this guideline with heart, the conversion to organic farming is the official concretization, but it is above all a state of mind.

Harvest began on September 17th, and was spread over 3 weeks. The first grapes were rich, the berries were small and concentrated, and the sugars were present in quantity. However, a 2-day rainy episode occurred in the middle of the harvest. The grapes harvested after this episode were a little more relaxed and fresh.



SURFACE :

25 HECTARES

AGE OF THE VINES :

35 YEARS OLD

SOIL :

LIMESTONE PLATEAU

PRUNING :

MIXED ADAPTED TO THE PLOT

CERTIFICATIONS ISO 14001 & HVE LEVEL 3

2020 : FIRST YEAR OF ORGANIC CONVERSION

- WORK OF THE SOIL, SELECTED AND NATURAL GRASSING
- CARE OF THE LIFE OF THE SOIL AND THE BALANCE OF THE VINE
- REASONED VITICULTURE WITH VERY LIMITED INPUTS
- NATURAL COMPOST - GREEN FERTILIZER
- MANUAL HARVEST BY PLOT

HARVEST :

17-09-2020 TO 18-10-2020

YIELD :

42HL/HECTARE

ALCOHOL :

14.5%

PH :

3,55

80% MERLOT

16% CABERNET SAUVIGNON

2% CABERNET FRANC

2% CARMÉNÈRE

AGEING IN BARRELS : 225L, 400L & 500L & IN AMPHORAS
FOR THE RESPECT OF THE FRUIT AND THE SOIL

CONSULTANT OENOLOGIST : DERENONCOURT CONSULTANTS

TASTING

It is a surprisingly diverse vintage, with the grapes giving a variety of wines, sometimes powerful and full-bodied, sometimes more relaxed and fresh. 2020 promises to be an excellent vintage, rich and elegant. The blends will be characterised by a great complexity, mixing all the components so appreciated in Château Boutisse.



Marc Milhade