

# CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLESIÈME

## 2021

Après un hiver pluvieux et doux, le réchauffement s'est fait nettement sentir en février. La vigne a débourré tôt, et les gelées d'avril ont à nouveau généré quelques dégâts en 2021.

Les mois de mai et juin sont caractérisés par des épisodes pluvieux intenses et fréquents sous des températures élevées. La vigne subit des attaques de mildiou virulentes, contre lesquelles la lutte biologique parvient à fonctionner grâce aux efforts de nos équipes.

Le travail effectué depuis plus de 15 ans, consistant à redynamiser la vie des sols (suppression des désherbants, semis et engrais 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.

La fin de la saison est abordée avec plus de sérénité. Le mois d'août est sec, peu de pics de chaleur. Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions du 30 septembre au 16 octobre.

Les raisins sont ramassés à belle maturité et dans un excellent état sanitaire. Le degré potentiel revient dans des niveaux plus classiques, et la concentration de la matière est moindre qu'en 2020.



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

### CERTIFICATIONS ISO 14001 & HVE NIVEAU 3 2ÈME ANNÉE DE CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIO

- 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 : 30-09-2021 AU 16-10-2021  
RENDEMENT : 42HL/HECTARE  
ALCOOL : 14.5%

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

*Des barriques à la chauffe légère sont sélectionnées pour l'élevage afin de préserver le fruit et ne pas apporter d'excès de boisage. Les amphores donnent aussi d'excellents résultats et leur proportion va augmenter pour les prochains millésimes.*

OENOLOGUE CONSULTANT : DERENONCOURT CONSULTANTS

## DÉGUSTATION

Les vins présentent un belle robe grenat, les nez sont particulièrement fruités. La bouche du millésime 2021 est croquante et élancée ; elle se caractérise par la fraîcheur, la délicatesse et la finesse, plus que par la puissance tannique.



Marc Milhade

# CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

V I N T A G E

2021

After a rainy and mild winter, the heat was clearly felt in February. The vines broke bud early, and the April frosts again caused some damage in 2021.

The months of May and June were characterised by frequent and intense rainy episodes under high temperatures. The vines suffered virulent attacks of mildew, against which the biological fight managed to work thanks to the efforts of our teams.

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.

The end of the season is faced with more serenity. August was dry, with few heat peaks. The harvest took place in good conditions from 30 September to 16 October.

The grapes were picked at good maturity and in excellent sanitary condition. The potential degree returned to more classic levels, and the concentration of the material was less than in 2020.



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 2ND YEAR OF CONVERSION TOWARDS ORGANIC FARMING

- 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 : 30-09-2021 TO 16-10-2021  
YIELD : 42HL/HECTARE  
ALCOHOL : 14.5%

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

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

*Lightly toasted barrels are selected for the ageing in order to preserve the fruit and avoid excessive woodiness. Amphoras also give excellent results and their proportion will increase for the next vintages.*

CONSULTANT OENOLOGIST : DERENONCOURT CONSULTANTS

## TASTING

The wines have a beautiful garnet colour, the nose is particularly fruity. The mouth of the 2021 vintage is crisp and sleek; it is characterised by freshness, delicacy and finesse, rather than by tannic power.



Marc Milhade