



Ecrin de Château Roc de Calon, Rouge, AOC Montagne-Saint-Emilion, 2019

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France



L'éclat intact des grands vins est enfermé dans cet Écrin, quintessence du savoir-faire de la propriété. Sa robe, d'un magnifique rouge profond et brillant, ainsi que sa bouche à la fois complexe et équilibrée, sont le reflet d'un vin mettant le fruit à l'honneur. Petits rendements, vieilles vignes et élevage en fûts de chêne sont au fondement de ce vin séducteur, puissant et charpenté. Un Écrin qui contient bel et bien un diamant.

PRÉSENTATION

Ce vin est l'écrin de la propriété : une cuvée premium issue de raisins sélectionnés parmi nos meilleures parcelles et meilleurs terroirs, pour ne garder que les meilleurs baies. Une vinification séparée dans des petites cuves inox et un élevage en barriques couplé d'un vieillissement en amphore et en jarre.

Ce vin est délicat, élégant, complexe... Parfait pour une garde d'une dizaine d'années mais aussi une approche plus rapide pour les plus impatients ! Un vin rare produit en petite quantité.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des récents grands millésimes de Bordeaux. L'hiver fut étonnement doux avec ensuite un printemps plutôt frais, l'été fut chaud mais la pluie est apparue au moment opportun à plusieurs reprises : en juillet et en août puis quelques averses au début du mois de septembre. Ces pluies furent salvatrices pour garder la fraîcheur et l'énergie nécessaires aux raisins avant la récolte.

SITUATION

Superficie du vignoble : 21 hectares
Encépagement : 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc et 5 % Cabernet Sauvignon
Appellation : Montagne Saint-Emilion

TERROIR

Terroir : Sols argilo-calcaires, argilo siliceux et sablonneux.

À LA VIGNE

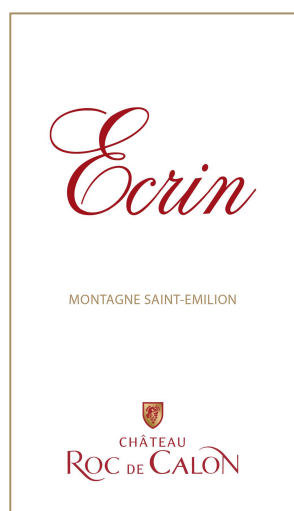
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols
Maîtrise des rendements
Vendanges mécaniques

VINIFICATION

Sélection parcellaire, vinification séparée en micro cuves inox.

ÉLEVAGE

15 à 18 mois en barriques de chêne français, amphore et jarre.



CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 15%

14 % VOL.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM ou élément issu d'OGM.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 21 ha
Rendement: 40 hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans

SERVICE

Température de service autour de 17/18 degrés, carafier si possible ou ouvrir une heure avant le service.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Ce vin se distingue par une robe rouge profonde aux reflets éclatants. Le nez, vif et expressif, dévoile des arômes frais où se mêlent des notes fruitées et épicées. En bouche, il offre une belle rondeur gourmande, marquée par des saveurs fruitées suivies d'une touche subtile d'épices en finale, laissant une sensation harmonieuse et raffinée.

ASPECT VISUEL

Robe rouge intense aux reflets incarnats.

AU NEZ

Nez frais aux arômes de groseille et de poivre de Cayenne.

EN BOUCHE

La bouche est gourmande sur des notes de grenadine et d'épices douces en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Gibiers : Chevreuil rôti, lièvre à la royale, faisan aux marrons.

Viandes rouges : Côte de bœuf grillée, entrecôte sauce poivre, magret de canard grillé, agneau de sept heures.

Volailles : Canard aux cerises, pintade rôtie, poulet fermier rôti, caille farcie.

Fromages : Brie de Meaux, Saint-Nectaire, Comté, Reblochon.

Desserts : Tarte aux fruits rouges, moelleux au chocolat noir, clafoutis aux cerises, crumble de fruits rouges.

Spécialités françaises : Coq au vin, bœuf bourguignon, cassoulet toulousain, civet de lapin.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

93/100

"Belle intensité florale dans le bouquet d'Ecrin. Invitantes nuances de violettes et de notes crayeuses, suivies de parfums de cerises et de mûres. Beaucoup de finesse ! En bouche le vin est frais, compact et bien soutenu par ses tannins aux grains fins. Bonne persistance fruitée de la finale. Un vin à découvrir !"

Yves Beck, Yves Beck - Beckustator

Wine Cellar Insider

92/100

"La meilleure cuvée de la propriété offre un nez de fleurs, de prunes, de chocolat, de réglisse et de fumée. Luxuriant, rond, doux et poli, le vin est chargé de baies rouges sucrées du début à la fin, laissant une belle douceur de fruits, d'espresso, de menthe et de cacao noir. Vous pouvez le déguster dès sa sortie, mais il devrait être meilleur avec un an ou deux de vieillissement."

Jeff Leve, The Wine Cellar Insider



JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Joli nez de prunes, de raisins de Corinthe, de roses séchées et de noisettes. Moyennement corsé, juteux et crémeux avec des tanins fins. Finale délicieuse. A boire ou à garder."

James Suckling, James Suckling

15/20

"Le nez est épicé et offre un fruit juteux/frais ainsi qu'une fine puissance bien maîtrisée. On y retrouve des notes de mûre sauvage juteuse, de petits fruits sauvages et plus légèrement de poivre associées à une touche de cannelle, de fraise des bois éclatante ainsi qu'à des pointes de petits fruits bleus, de réglisse et à une fine pointe d'épices. La bouche est fruitée, tendue, précise, gourmande et offre de la jutosité, de la suavité, de la fraîcheur, de la minéralité ainsi qu'un fin côté aérien dans l'approche. En bouche ce vin exprime des notes de cassis pulpeux/juteux, de mûre de Boysen pulpeuse/juteuse et plus légèrement de fraise des bois associées à des touches d'épices, de muscade, de réglisse, à une pointe de bleuet ainsi qu'à de très fines pointes de vanille et de noisette toastée (en fond). Les tannins sont fins, précis et souples. Bonne longueur. De la sapidité / une fine salinité sur la fin de bouche/persistance."

Jonathan Choukroun Chicheportiche, VertdeVin

