

CHÂTEAU MOULIN SAINT GEORGES

Saint-Emilion Grand Cru

2022



Le MILLÉSIME

Situation

Les vignes se situent sur un coteau calcaire, exposé ouest, à l'entrée sud du village de Saint Emilion.

Superficie du vignobles

7 hectares.

Nature des sols

Le sol est argilo-calcaire.

Densité de plantation

Entre 5 500 et 12 600 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

34 ans.

Dates de vendanges

Merlot : 19 et 20 septembre.

Cabernet Franc : 26 Septembre.

Pratiques culturales et élevage

Fermentation traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable puis élevage pendant 18 mois en barriques. En conversion agriculture biologique depuis 2020.

Assemblage 2022

80% de Merlot et 20% de Cabernet Franc.

Propriétaires / Vignerons

Famille VAUTHIER / Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

Chef de culture : Laurent VALLET.

Maître de chai : Philippe BAILLARGUET.

Commercialisation

Vente par l'intermédiaire du négoce bordelais.

CHÂTEAU MOULIN SAINT GEORGES

Saint-Emilion Grand Cru

2022

Face au Château Ausone ET VOISIN DU CHATEAU LA CLOTTE

Il fait face au Château Ausone, tissant un lien charnel en sus du lien familial. Situé dans la combe sud de Saint-Emilion, à deux pas de l'entrée du village, **ce cru confidentiel est entré dans la famille en 1921**, les Vauthier représentant désormais la cinquième génération. Le ruisseau de Fongaban coule quant à lui depuis des millénaires et rappelle que l'Homme n'est que de passage, de passage pour sublimer ce vignoble assis sur ce coteau calcaire au drainage naturel grâce à ce précieux cours d'eau.

Un moulin, propriété de la seigneurie de Saint-Georges, se situait à l'endroit où se trouvent désormais le chai et la cave du domaine.

Un des secrets les mieux gardés DE SAINT-ÉMILION

Le vignoble du Château Moulin-Saint-Georges se dessine sur 8 hectares où le merlot est roi avec quelques parcelles de cabernet franc. Sur cette signature argilo-calcaire, la densité de plantation peut varier de 5 500 à 12 600 pieds à l'hectare. Le vin qui ressort de ce terroir exceptionnel est le fruit d'un important travail des sols et de la vigne. Après la vendange manuelle et le tri parcellaire, les jus connaissent une fermentation traditionnelle dans des cuves en inox puis un élevage de 100% en barriques neuves.

Une production CONFIDENTIELLE

L'assemblage final se réalise autour de 85% de merlot et de 15% de cabernet franc où la puissance tutoie la fraîcheur, où le charme du merlot vient épouser la profondeur du cabernet franc. Moulin-Saint-Georges est un des secrets les mieux gardés de Saint-Emilion.