



# Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

Château Soutard, Saint-Emilion Grand cru classé, est une des propriétés les plus anciennes de Saint-Emilion. Le vignoble de 35 hectares d'un seul tenant, est l'un des crus les plus représentatifs du plateau calcaire. Les vins témoignent par leur bouquet, leur élégance et leur grande finesse de la puissance naturelle de ce magnifique terroir.



|  |   |
|--|---|
| <i>Directeur général :</i>                                   | Bertrand de Villaines   |
| <i>Directeur technique vignobles :</i>                       | Olivier Brunel  |
| <i>Directeur technique chais et relations commerciales :</i> | Véronique Corporandy  |
| <i>Situation géographique :</i>                              | 800 mètres de Saint-Emilion   |
| <i>Superficie totale de la propriété :</i>                   | 35 hectares   |
| <i>Terroirs :</i>  | 70 % de plateau argilo-calcaire, 17 % de coteaux argileux, 13 % de pied de côte sableux |
| <i>Cépages au sein du vignoble :</i>                         | 63 % de merlot, 22 % de cabernet franc, 10 % de cabernet sauvignon et 4 % de malbec     |
| <i>Age moyen du vignoble :</i>                               | 14 ans  |

## **Millésime 2022 – Primeur** **Mise en marché le 2 mai 2023**

|   |   |
|---|---|
| <i>Les vendanges :</i>                          | Du 1 <sup>er</sup> au 21 septembre  |
| <i>Volume alcoolique :</i>                      | 14 % Vol.   |
| <i>Superficie en production :</i>               | 23.4 hectares   |
| <i>Récolte et vinification :</i>                | Récolte manuelle. Séjour des raisins en chambre froide. Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. |
| <i>Type de cuves :</i>                          | Cuves inox tronconiques, double paroi de 6ohl.  |
| <i>Elevage en barriques de chêne français :</i> | 50 % barriques neuves, 25 % barriques d'un vin et 25 % foudres  |
| <i>Assemblage :</i>                             | 76% merlot, 10% cabernet franc, 8% cabernet sauvignon et 6% malbec  |





## Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

### **Notes et commentaires de dégustation**

JM Quarin (2023) 94 / 100

Couleur rouge sombre et pourpre. Nez intense, fin, fruité, pur et subtil. Nuances de fleurs et d'encre. Minutieux en entrée de bouche, aromatique au milieu, avec un toucher raffiné, le vin évolue élané, long et séveux en finale. Tannicité très bien enveloppée.

James Suckling (2023) 93 - 94 / 100

Medium to full body with tight and polished tannins, with a chalky character to the whole thing. Blue fruit with blackberries and stones.

Jeff Leve (2023) 95 / 100

The color is shiny black, purple. On the palate, the wine is powerful, concentrated, dark, and deep, with multiple layers of chocolate-coated plums, blackberries, licorice and spice. The wine is sensuous, opulent, and rich. The finish allows you to linger with all of its layers of chocolate and black fruits. This could be the finest vintage of Soutard ever produced!

Markus del Monego (2023) 94 / 100

Parker (2023) 93 - 95 / 100

The 2022 Soutard opens in the glass with aromas of dark berries, cherries and plums mingled with hints of licorice and orange zest. Medium to full-bodied, rich and layered, it's fleshy and enveloping, with a vibrant core of fruit, bright acids and sweet, powdery tannins. This revitalized estate's progress is thrilling to watch.

RVF (2023) 91 - 92 / 100

Encore carré dans son approche, ce 2022 s'affinera tranquillement pendant son élevage. Un vin de bonne constitution étoffée. Une dominante de merlot bien marquée dans l'enveloppe enrobant la bouche.

Terre de Vins (2023) 94 - 95 / 100

Un Soutard d'un très joli équilibre : le fruité percutant se pare d'un toucher crayeux dans la texture des tanins, qui combiné à une très élégante arête acide lui confère beaucoup d'allure, comme un corset de dentelle qui va l'accompagner sur la durée et l'aider à s'épanouir. Marqué par sa minéralité, il peut se montrer un peu austère mais présente un énorme potentiel de garde.



# Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

Yves Beck (2023) 95 - 96 / 100

Que de précision et de définition dans le bouquet de Soutard. La notion HD est bien là, très haute pixellisation ! Ainsi, il révèle une multitude de nuances, sans qu'il ait un marqueur particulier, mis à part que c'est très invitant ! Produire un 2022 avec autant de finesse, aussi bien valoriser un côté aérien, une légèreté assumée et, finalement, une puissance pertinente, soulève le très grand travail de fond réalisé par Véronique Corporandy, la directrice technique, et ses équipes. C'est certainement, à ce jour, un des plus grands Soutard. Peut-être pas le plus puissant, mais le plus élégant !