



CLOS SAINT-MARTIN

Saint-Emilion Grand Cru Classé

CLOS SAINT-MARTIN

Grand Cru Classé

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire	Sophie Fourcade
Surface plantée	1,36 hectare
Types de sols	Argilo-calcaire
Encépagement	80% Merlot - 10% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	37 ans
Viticulture	Travail des sols Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; triple tri
Vinification	Macération pré-fermentaire (6 jours) à froid Vinification en barriques neuves et en jarres de 3 et 5hl
Elevage	18 mois: 80% en barriques neuves, 20% en jarres

Historique

Cette propriété, établie en 1850, est située sur le plateau calcaire de Saint-Emilion, avoisinant le Château Canon. Géré par Sophie Fourcade, propriétaire et descendante de la famille Reiffers, établie à Saint-Emilion depuis le 17^e siècle, le château bénéficie aussi du savoir-faire de Michel Rolland, œnologue consultant.

Mesurant tout juste 1,36 hectare, la superficie modeste de Clos Saint-Martin en fait le plus petit cru classé de Saint-Emilion, un véritable joyau de l'appellation. Les vignes, d'un âge moyen de 37 ans, jouissent du terroir exceptionnel du plateau Saint-Emilionnais, un sol argilo-calcaire orienté vers le sud-ouest.

Après des vendanges manuelles, les raisins macèrent à froid (8°C) pendant plusieurs jours. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en barriques de chêne neuves et en jarres. La fermentation malolactique a également lieu en barriques neuves. Le vin est élevé avec les lies pendant 4 mois, bâtonnées deux fois par semaine afin de développer puissance et moelleux, avant d'être séparé pour le reste de l'élevage en barriques neuves et en jarres.