

*Dégustation du 9 Novembre 2010*

**Château ROYLLAND (M et JB Chambard)**

SAINT EMILION GRAND CRU

**Château LA COURONNE (Th. THIOU)**

MONTAGNE SAINT EMILION

## B. Les vins de Bordeaux

### B.8 Zoom sur l'AOC Saint-Emilion (1/5)

#### Les vignobles de la « rive droite »

- Situés sur la rive droite de la Dordogne, les vignobles millénaires de cette région jouissent d'une réputation mondiale. La rive droite se compose des AOC suivantes:
  - Saint-Emilion
  - Pomerol
  - Lalande de Pomerol
  - Fronsac, Canon Fronsac
  - Diverses appellations (Côtes de Bourg, Côtes de Franc, Côtes de Castillon, Côtes de Blaye)

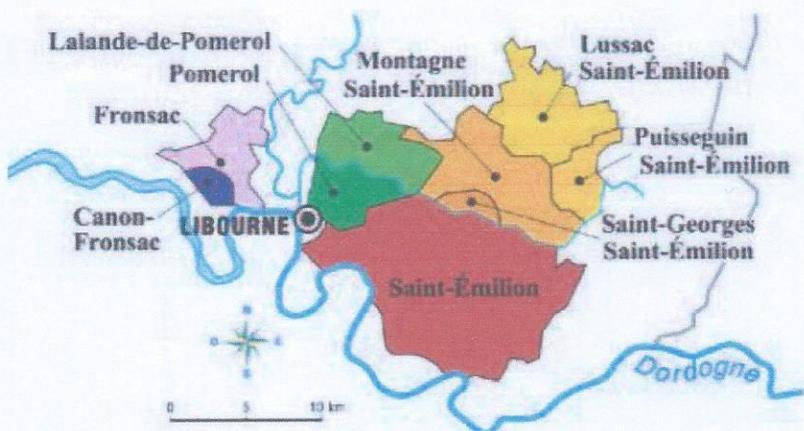


Illustration n°9 : AOC de la rive droite

- Celui de Saint-Emilion est le plus célèbre, pour ses vins fins et élégants et pour la cité médiévale, classée par l'Unesco au titre de Patrimoine Mondial
- Malgré sa petite superficie (800 ha), l'appellation Pomerol fait figure de fleuron dans le paysage viticole
- La région des Côtes de Castillon, merveilleusement vallonnée, offre de très larges points de vue
- La région des Côtes de Francs et ses coteaux couverts de vignes, est dominée par des ruines de moulins et de pigeonniers



Source : rmc33470 / fonds-ecran-image.com

## B. Les vins de Bordeaux

### B.8 Zoom sur l'AOC Saint-Emilion (2/5)

#### Saint-Emilion et son environnement

- Situé à 35 km à l'Est de Bordeaux, entre Libourne et Castillon-la-Bataille, sur les coteaux dominant la vallée de la Dordogne, Saint-Emilion bénéficie d'un micro climat exceptionnel et d'une qualité de sols unique
- 9 communes peuvent se réclamer de l'appellation Saint-Emilion: Saint-Emilion (2 290 ha), Saint-Christophe des Bardes (545 ha), Saint-Etienne de Lisse (525 ha), Saint-Hippolyte (290 ha), Saint-Laurent des Combes (235 ha), Saint-Pey d'Armens (290 ha), Saint-Sulpice de Faleyrens (595 ha), Vignonet (275 ha), communes qui font partie de l'Ancienne Juridiction de Saint-Emilion, et une partie de la commune de Libourne (160 ha)



#### Un joyau de pierre dans un écrin de vignes

- Avec un mur d'enceinte conservé sur plus d'un kilomètre, Saint-Emilion appartient au groupe restreint des villes médiévales françaises de remparts que sont Aigues-Mortes, Avignon, Boulogne, Carcassonne, Le Mont-Saint-Michel, Saint-Malo, Vannes... Le nombre d'enceintes urbaines représentatives de l'architecture romane en France (XIIe, milieu XIIIe siècle) se réduit à deux: Provins et Saint-Emilion. L'intérêt monumental que représente l'enceinte de Saint-Emilion est donc exceptionnel
- Secteur sauvegardé (protection du site et de l'environnement)
  - 18 monuments classés ou inscrits à l'inventaire supplémentaire
  - 70 hectares de carrières souterraines, plus de 100 km de galeries
  - La superficie est de 2 702 hectares
  - La population atteint 2 444 habitants



#### Le site

- Construite en amphithéâtre, la ville charme ses visiteurs par son clocher, ses ruelles escarpées, ses pierres couleur ocre, ses monuments et vestiges de la grande époque romane. Le territoire de la commune s'étend sur 27 km<sup>2</sup>
- Véritable musée à ciel ouvert, la ville de Saint-Emilion étonne. Sa tradition troglodyte est sans doute la plus saisissante: une église monolithe unique au monde, plus de 70 hectares de galeries souterraines creusées dans la roche calcaire

#### Quelques chiffres sur le vignoble de Saint-Emilion

- Surface totale: 5 400 hectares (déclarée: 5 000 hectares)
- Production totale moyenne: 250 000 hectolitres (A.O.C Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru), soit 5% de la production de vins rouges AOC du Bordelais
- Nombre de récoltants: 822

## B. Les vins de Bordeaux

### B.8 Zoom sur l'AOC Saint-Emilion (3/5)



Sol brun sableux sur couche d'argile



Sol sablo-graveleux



Sol argillo-calcaire



Sol brun calcaire (sablo-limoneux) sur calcaire à astéries

#### Un terroir contrasté

Si les vins de Saint-Emilion connaissent une telle variété c'est aussi parce que le terroir, lui aussi, est riche de sa diversité. Globalement, on distingue essentiellement quatre grands types de terroirs :

- Au centre du vignoble, subsiste un **plateau calcaire** à astéries discontinu par endroits datant de l'ère tertiaire et orienté est-ouest entre Saint-Etienne-de Lisse et Saint-Emilion; cette roche, qui se trouve à une profondeur variable, est généralement non colonisée par les racines. Sur ce plateau on rencontre différent type de sols:
  - À l'ouest de la cité de Saint-Emilion, les sols calcaires, peu épais et de texture légère (le plus souvent sablo-limoneuse)
  - A l'est de Saint-Emilion on trouve essentiellement des sols argilo-calcaires, peu lourds et peu épais.
  - Au centre du plateau, sur une partie des communes de Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Hippolyte et Saint-Etienne-de-Lisse, la couverture limono-argileuse dépasse 250 cm
- Autour de ce plateau, la molasse du Fronsadais (oligocène) affleure sur les pentes généralement plus accentuées au sud et à l'ouest qu'au nord. Elle porte, le plus souvent des sols calcaires, dont la texture est fréquemment argilo-lumineuse. Dans la partie nord de Saint-Christophe-des-Bardes, le relief est assez marqué; des sols argilo-limoneux et limoneux (non calcaires) se sont développés sur des molasses remaniées
- Le **nord-ouest de l'appellation** est couvert par une nappe sableuse (alluvions quaternaires) qui renferme, localement, un niveau sablo-argileux. Par endroits, les sous-sols présentent une teneur en argile extrêmement élevée. A proximité de Pomerol (terrasse de Figeac), on rencontre une série de croupes graveleuses
- **Au sud** (vallée de la Dordogne), des alluvions quaternaires, constitués de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée:
  - Au pied du coteau, à Saint-Emilion et à Saint-Laurent-des-Combès, les sols sont sableux (siliceux) et profonds. A Saint-Etienne-de-Lisse et Saint-Hippolyte, la texture des sols du « pied de côte » est plus fine (argileuse ou limon-argileuse),
  - Au centre de la plaine pluviale, les sols (sableux) sont peu profonds
  - Plus près de la Dordogne (de Libourne en passant par Saint-Sulpice-de-Faleyrens, jusqu'à Vignonet) s'étend une ceinture de sols gravelo-sableux

## B. Les vins de Bordeaux

### B.8 Zoom sur l'AOC Saint-Emilion (4/5)



#### Décret : Conditions de production

- Aire délimitée: avoir été récoltés sur des parcelles approuvées et délimitées par l'INAO
- Densité des vignes: 5 600 pieds par hectare minimum
- Taille des vignes: guyot simple ou double avec un maximum de 15 yeux par pied
- Âge des vignes: minimum 2 ans après plantation, terminée avant le 31 août
- Vendanges/Vinification: raisins récoltés à bonne maturité; concentration interdite. Pour l'appellation Saint-Emilion grand cru, les vendanges représentant plus de 20% de raisins malades ou avariés doivent être triées
- Livraison à la consommation: les vins ayant droit à l'appellation Saint-Emilion grand cru ne peuvent être livrés à la consommation qu'à partir du 1<sup>er</sup> Janvier de l'année qui suit la deuxième année de la récolte

#### Décret : Utilisation des mentions « GCC » ou « PGCC »

- Les mentions « Grand Cru Classé » ou « Premier Grand Cru Classé » ne peuvent être utilisées que par les exploitations ayant fait l'objet d'un classement officiel homologué et dont les vins qui en sont issus bénéficient de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru
- Ils doivent en outre satisfaire aux conditions de production précisées dans le décret de contrôle résumé ci-dessous:

Encépagement	Base minimum de grammes de sucre par litre de moût	Titre Volumique		Rendement (hl / ha)		Rendement autorisé Millésime 2000 (hl/ha)
		Base Mini	Base Maxi	Base	Butoir	
<i>Saint-Emilion</i>						
Cabernet						
Sauvignon						
Cabernet Franc	171	10,5%	13%	45	65	58
Carmenère						
Merlot						
Noir Côt ou Malbec						
<i>St-Emilion grand cru</i>						
Cabernet						
Sauvignon						
Cabernet Franc	171	11%	13%	40	60	51
Carmenère						
Merlot Noir						

## B. Les vins de Bordeaux

### B.8 Zoom sur l'AOC Saint-Emilion (5/5)

#### Décret : Contrôle qualité

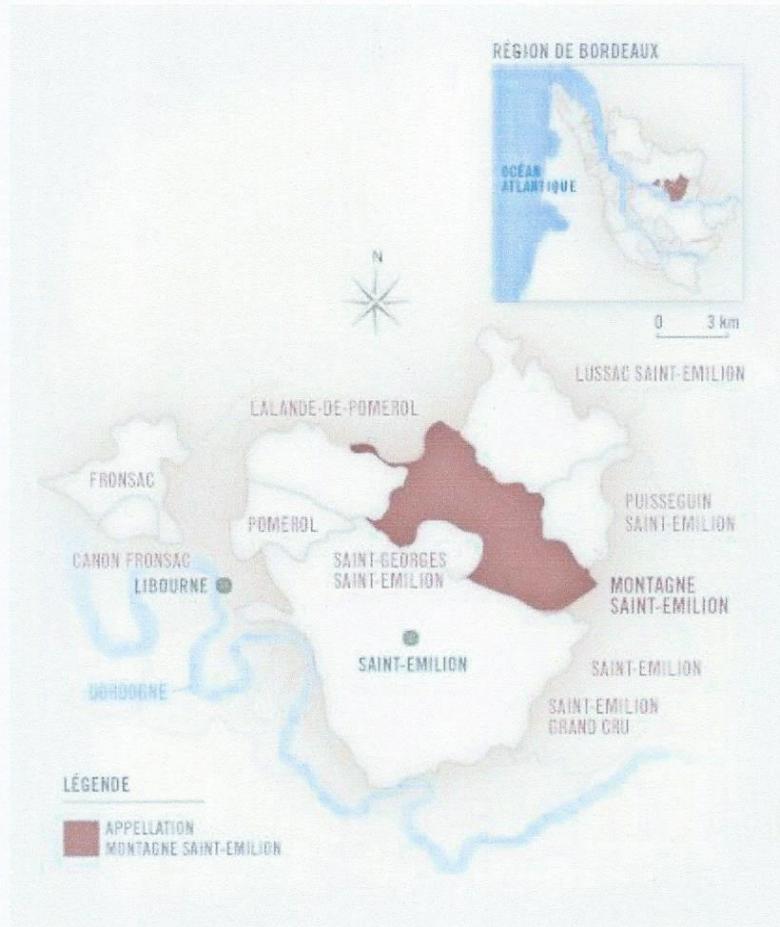
- Depuis le 7 octobre 1954, un décret classe les vins de Saint-Emilion par ordre de mérite. Il accroît la sévérité des conditions de production, institue un contrôle permanent de la qualité des vins. Il est soumis à une révision décennale. S'étendant sur une zone de 5 000 hectares, les vins de Saint-Emilion bénéficient, suivant leur qualité et leur notoriété, des AOC suivantes:
  - AOC Saint-Emilion avec 2 300 hectares
  - AOC Saint-Emilion Grand Cru avec 2 700 hectares
- Les vins de ces appellations sont mis obligatoirement en bouteille à la propriété. Dans l'appellation Grand Cru, un certain nombre de propriétés bénéficie d'un classement révisable en Grand Cru Classé ou en Premier Grand Cru Classé
- Aujourd'hui, alors que la procédure d'agrément (sous le contrôle de l'INAO) est devenue obligatoire pour toutes les A.O.C françaises, Saint-Emilion continue d'être toujours plus exigeante pour la qualité de ses vins
- C'est ainsi que, depuis 1973, les vins présentés en appellation Saint-Emilion Grand Cru ne sont pas agréés dès la première année, comme c'est le cas dans toutes les autres A.O.C



Illustration n°10 : Magnums de Ch. Royland en tiré-bouché

## Montagne-Saint-Emilion

Produits par de petites exploitations familiales, les vins de Montagne Saint-Emilion sont racés, généreux et distingués.



Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec une pluviométrie régulière et un ensoleillement et une chaleur estivale importants. Les "étés indiens" permettent une bonne maturation des raisins.

Les monuments et vestiges romains attestent d'un riche passé et d'une viticulture ancienne. Les invasions barbares l'ayant mis en veilleuse, il fallut attendre le Moyen Âge pour que la culture de la vigne redevienne prospère.

### Race et distinction

Les vins de Montagne-Saint-Emilion présentent des arômes intenses de fruits rouges, de sous-bois, de cerise, mais aussi de poivron, de mûre et de réglisse. En bouche, ils sont amples,

chaleureux, équilibrés et dotés d'une belle carrure. Ce sont des vins puissants, racés, généreux et toujours distingués.

L'assemblage est réalisé principalement à partir de Merlot et Cabernet Franc, qui représentent respectivement 60 % et 30 % des encépagements.

#### **Ancienne tradition viticole**

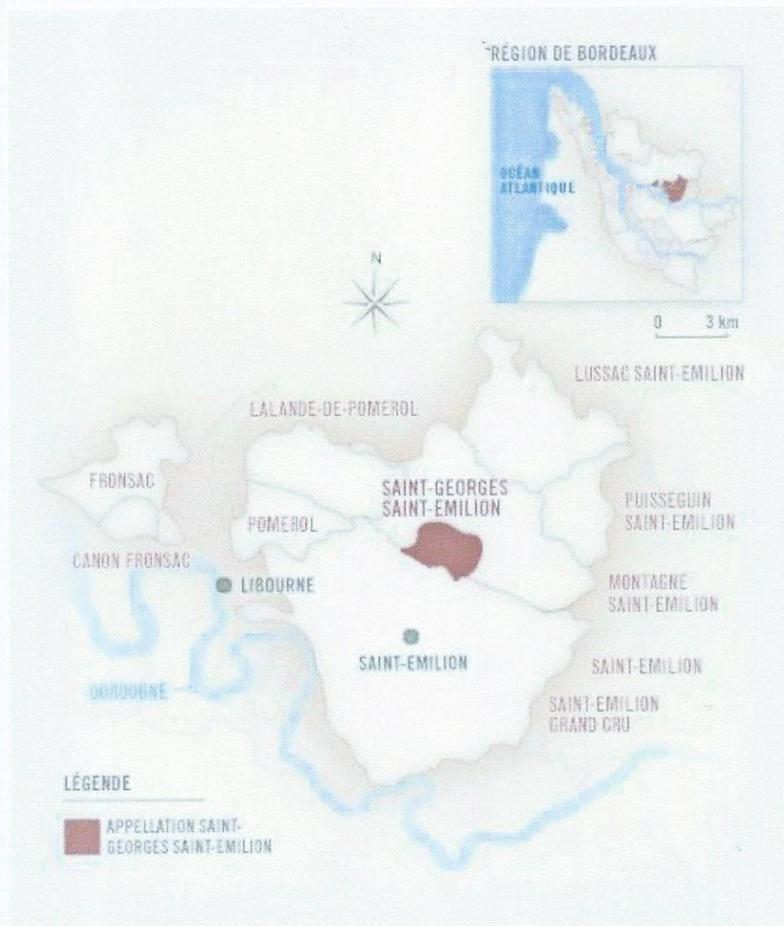
Au nord, nord-est de la colline de Saint-Emilion, le territoire de Montagne-Saint-Emilion est principalement constitué d'un sol calcaire ou argilo-calcaire. Certaines zones sont cependant graveleuses ou sableuses. L'ensemble repose sur une couche épaisse et poreuse de calcaire à astéries (microfossiles de crustacés remontant à l'ère secondaire). Pendant la sécheresse estivale, ce calcaire approvisionne le sol en eau par capillarité.

Production moyenne annuelle : 69 958 hl

Surface déclarée (2009): 1 454 ha

## Saint-Georges Saint-Emilion

Située sur un terroir dont la nature du sol est particulièrement homogène, cette appellation cultive fièrement sa singularité et produit des vins fruités et puissants



### Fruités, épics, puissants

La robe des vins de Saint-Georges Saint-Emilion est d'une couleur sombre et dense, parcourue de reflets noirs. Leur nez est très fruité. Il exprime de délicieuses notes de fruits rouges ou de fruits à noyau et présente un remarquable caractère épicé.

En bouche, les vins sont tanniques et puissants, avec une certaine rondeur apportée par le Merlot, le cépage principal de l'assemblage. Les tannins, issus de son partenaire le Cabernet Franc, sont particulièrement agréables. Ils sont bien présents mais très fins et enrobés. Ces mêmes tannins donnent au Saint-Georges Saint-Emilion une excellente capacité de vieillissement.

### Homogénéité des sols

Jouxtant au nord le territoire de Saint-Emilion, cette appellation présente la particularité d'avoir des sols argilo-calcaires d'une composition très homogène sur toute sa zone viticole. Ces sols reposent sur une couche de calcaire pur et poreux. Véritable éponge, ce substrat calcaire restitue l'eau à la vigne avec régularité, même pendant des étés très secs. Par ailleurs, la pente douce des terrains assure un drainage parfait du vignoble.

Production moyenne annuelle : 8 862 hl  
Surface déclarée (2009): 198 ha

## Lussac-Saint-Emilion

L'AOC Lussac-Saint-Emilion propose des vins au style contemporain, généreux, puissants et pleins d'élégance.



### Arômes gourmands et intenses

Les vins de Lussac-Saint-Emilion expriment des arômes gourmands et intenses, avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise, cerise), soutenus par des accents de réglisse, de cuir, de pruneau ou encore d'épices. En vieillissant, ils développent des arômes tertiaires, notamment, de gibier.

En bouche, ils sont élégants et charpentés, veloutés, et généreux, avec de la puissance et de la complexité.

L'assemblage est dominé par le Merlot associé au Cabernet Franc.

### Amphithéâtre plein sud

Le territoire de l'AOC Lussac-Saint-Emilion s'étend au nord de la butte de Saint-Emilion. Il bénéficie d'un microclimat favorable à la vigne, avec une pluviométrie modérée et des températures chaudes en été. A Lussac, les terrains viticoles s'étagent de vallons jusqu'à des plateaux, formant un amphithéâtre exposé plein sud. Cette disposition favorise un drainage naturel. Les sols sont principalement argilo-calcaires

production moyenne annuelle : 69 958 hl  
Surface déclarée (2009): 1 454 ha

## Puisseguin-Saint-Emilion

Etablie sur un promontoire proche de la butte de Saint-Emilion, cette appellation se distingue par des vins à la personnalité originale, avec un style corsé et charnu.



### Charnus et pulpeux

Les vins de Puisseguin sont généralement d'une couleur dense et profonde. Ils possèdent une large palette aromatique qui exprime des notes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise), de fruits à noyau (prune ou pruneau), avec des touches de menthe, figue, cassis, réglisse, voire d'épices douces.

En bouche, ils charment par leur texture charnue et pulpeuse, jamais pesante. Les tannins sont bien présents, mais finement enrobés. Ils assurent une bonne aptitude au vieillissement.

L'assemblage est à dominante Merlot avec, comme partenaire, le Cabernet Franc qui apporte au vin structure et force. Le Cabernet Sauvignon est un cépage d'appoint.

#### **Bien ensoleillé**

Au nord, nord-est de Saint-Emilion, le vignoble de Puisseguin bénéficie d'une bonne exposition sud, sud-est. Il est implanté sur des sols de calcaire argileux, avec certaines zones d'alluvions graveleuses. L'ensemble repose sur un substrat pierreux et poreux qui permet une bonne alimentation en eau de la vigne, même pendant les périodes sèches. En règle générale, les hivers sont doux, les étés chauds et les automnes longs et ensoleillés. Le vignoble présente ainsi toutes les conditions pour récolter des raisins à parfaite maturité, sains et concentrés.

Production moyenne annuelle : 35 167 hl

Surface déclarée (2009): 748 ha

# CHÂTEAU ROYLLAND

## HISTORIQUE

### L'Origine de Roylland

Roylland, dont l'origine du nom est « La Lande du Roy », apparaît à l'époque d'Aliénor d'Aquitaine.

### Historique récent de la propriété

Propriété très ancienne, Château Roylland est situé à proximité de certains crus les plus prestigieux de Saint Emilion.

Le vignoble a été repris par Bernard Oddo en 1989. Dès la reprise, de nombreux travaux ont été entrepris, tant dans les vignes que dans les chais. Des cuves en inox ainsi que la thermorégulation ont été installés dans le cuvier.

En 1998. Chantal Oddo-Vuiton, sa fille, reprend la direction de la propriété. De nouveaux travaux dans la vigne et dans les chais sont entrepris afin d'améliorer davantage la qualité du produit.

Le milliardaire Américain Stephen Adams, déjà propriétaire de vignobles prestigieux, parmi lesquels le Château Fonplégade (Grand Cru classé de Saint-Emilion), fait l'acquisition de Château Roylland début 2007. Il a perfectionné le cuvier et bonifié le vignoble.

En Juillet 2010, Martine et Jean-Bernard Chambard jusqu'alors investis dans les établissements de santé, deviennent les nouveaux propriétaires. Ils arrivent avec la ferme volonté de poursuivre les améliorations déjà entreprises depuis des années et, se lancent dès à présent dans de nouveaux travaux : rénovation totale des chais et des salles de réception et de dégustation.

# CHÂTEAU ROYLLAND

## EN QUELQUES MOTS

### Un Grand Cru reconnu de Saint-Emilion

- Château Roylland est établi sur la commune de Saint-Emilion dans l'Anse de Mazerat, au milieu des grands crus classés (Ch. Angélus, Berliquet, Tertre Daugay, Beauséjour, Magdeleine, Matras, Fonrazade...)
- Les Vignes sont situées autour du Château (5 ha en pied de côte sur un sol argilo-sableux)
- Roylland commercialise par la Place de Bordeaux des vins de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru.
- Le Château appartient à Martine et Jean-Bernard Chambard et est dirigé par Thomas Thiou ancien Président du Syndicat Viticole des satellites de Saint-Emilion, propriétaire et directeur du Château La Couronne à montagne Saint-Emilion.
- Oenologue Conseil : Jean-Philippe Fort, consultant au Laboratoire Michel Rolland

### Château Roylland en quelques chiffres

- Château Roylland : propriété de 5 ha plantés en pleine production
- Encépagement : Merlot 93 %, Cabernet Franc 7 %
- Rendement moyen : 37 hl / ha (depuis 2001)
- Age moyen du vignoble 13 ans  
*6893 pieds / Ha*

### La production

- Méthode Culturales :
  - Agriculture Raisonnée
  - Taille en guyot
  - Vendange à la main en cagettes
- Vinification :
  - Rouge : cuvaison de 10 à 12 jours et fermentation malolactique en barriques. Vieillissement en barrique 12 à 16 mois à 50% neuves.

# CHÂTEAU ROYLLAND PRIMEUR 2009

## 2009 UN MILLÉSIME D'ANTHOLOGIE

Un ensoleillement presque ininterrompu du 14 Juillet au 20 Octobre, avec des nuits plutôt fraîches et, quelques pluies bienfaisantes notamment autour du 20 septembre, ont dessiné un été de rêve pour la vigne.

Les grands crus du millésime 2009 à Bordeaux sont exceptionnels et tout particulièrement à Saint Emilion.

Au Château Roylland, les vendanges ont été réalisées dans les meilleures conditions possibles et le vin est remarquable.

Commentaire de François Lévèque, courtier assermenté : "Roylland 2009 présente une belle couleur pourpre profond. Un joli nez de fruits rouges bien mûrs avec des notes de vanille. Une bouche ample, riche et harmonieuse. Bel équilibre. Très beau vin, grand potentiel d'évolution."