

# Haut Pontet 2015, Saint-Emilion Grand Cru

## Le Vignoble :

Superficie : 7.8 ha : 70 % Merlot /

28 % Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon.

Densité de plantation : 6666 pieds/ha

L'âge moyen du vignoble est de 39 ans.

Sol argilo-calcaire sur 5.1 ha et argilo-siliceux sur 2.7 ha.

## Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement, échardage complet, pas de rognage mais écimage.

2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, et l'autre au début de la véraison) 1 effeuillage soleil levant uniquement.

Rendement : 2015 : 37 hl/ha

Vendanges : Récolte 100 % manuelle.

Du 1<sup>er</sup> au 4 Octobre 2015 pour le Merlot, et 9 Octobre pour le Cabernet Franc.

## Vinification :

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.

Encuvage par gravité des baies entières, pigeages toutes les 3 heures jusqu'à 1070 de densité, toutes les 8 heures jusqu'à 1040 et 1 fois/jour jusqu'à 1000.

Vinifications dans des cuves bois ovoïdes de 70 HL et béton de 55 et 70 HL.

Températures des fermentations alcooliques : 26/27°C maxi

Durée de cuvaison : 21 à 24 jours.

Descente des vins dans les fûts à la même température que le vin : 26-27°C.

Fermentation malolactique en barriques neuves.

## Elevage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 25 %, Darnajou : 25 %, Remond : 25 %.  
Darnoux : 25%.

Elevage sur lies pendant 6 mois.

Pas de collage ni filtration.

Assemblage final : 59 % Merlot / 5 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 13.6°

Production : 14 600 bouteilles.

Date de mise en bouteilles : Mars 2017.

Domaines Jean-Philippe JANOUEIX

jjp@jppdomains.com

# Haut Pontet 2015, Saint-Emilion Grand Cru

## Vineyard:

Surface: 7.8 ha: 70% Merlot /

28 % Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

Density of plantation: 6666 plants/ha

Average age of the vineyard: 39.

Soil is clayey and chalky on 5.1 ha, clayey and siliceous on 2.7 ha.

## Cultural methods:

Ploughing of the soil, vineyard grass cover, no trimming, just topping.

Yield control by two cluster thinnings (at the closure of the grape cluster and at the beginning of veraison). Leaves were thinned out at rising sun side only.

Yield: 2015: 37 hl/ha

Harvest: 100 % manual picking.

Merlot: 1<sup>st</sup> -4<sup>th</sup> of October 2015. Cabernet Franc: October 9<sup>th</sup> 2015.

## Winemaking:

Double sorting of the crop: first in the vineyard and second at the winery.

Filling of the vats by gravity without crushing. Vinification in open wooden vats of small capacity. Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040 and once a day until 1000.

Temperature during alcoholic fermentations: 26/27°C maxi

Vatting period: 21 to 24 days.

Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine: 26-27°C.

Malolactic fermentation in new barrels.

## Ageing:

Coopers: Demptos: 25 %, Darnajou: 25 %, Remond: 25 %.

Darnoux: 25%.

Maturing on lees during 6 months.

No fining, no filtration.

Final blend: 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 13.6% by vol

Production: 14 600 bottles.

Bottling period: March 2017.

Domaines Jean-Philippe JANOUEIX

jjp@jppdomaines.com