

CHÂTEAU HAUT PONTET 2018

Saint-Emilion Grand Cru



2018



MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU

Le Vignoble :

Superficie : 7,34 ha : 71 % Merlot / 27 % Cabernet Franc / 2 % Cabernet Sauvignon.

Densité de plantation : 6666 pieds/ha.

L'âge moyen du vignoble est de 40 ans.

Sol argilo-calcaire sur 5,1 ha et argilo-siliceux sur 2,24 ha.

Pratiques culturales :

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

2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, l'autre au début de la véraison).

Un effeuillage soleil levant uniquement.

Rendement : 2018 : 41 hl/ha.

Vendanges :

Du 1er au 3 octobre 2018 pour le Merlot

et le 9 octobre 2018 pour les Cabernets.

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 28 jours.

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

Fermentation malolactique en barriques neuves et en cuves.

Elevage :

Elevage 70% en barriques et 30% en cuves béton.

Répartition des tonneliers : Demptos : 20 %, Darnajou : 20 %, Remond : 10 %,

Radoux : 20 %, Stockinger de 500 litres : 30 %.

Elevage sur lies pendant 6 mois. Pas de collage.

Assemblage final : 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 13,19 % Vol.

Production : 21 000 bouteilles.

Date de mise en bouteilles : Mars 2020



CHÂTEAU HAUT PONTET 2018

Saint-Emilion Grand Cru



2018



MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU

Vineyard :

Surface : 7,34 ha : 71 % Merlot / 27 % Cabernet Franc / 2 % Cabernet Sauvignon.

Density of plantation : 6666 plants/ha.

Average age of the vineyard : 40.

Soil is clayey and chalky on 5,1 ha, clayey and siliceous on 2,24 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 : 2018 : 41 hl/ha.

Harvest :

Merlot : From 1st to 3rd of October 2018,

Cabernets : 9th October 2018.

Winemaking :

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

Filling of the vats 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, then one pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.

Temperature during alcoholic fermentations : 26/27° C max.

Vatting period : 21 to 28 days.

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

Malolactic fermentation in new barrels and in tanks.

Ageing :

Ageing 70% in coops and 30% in concrete tanks.

Coopers : Demptos : 20 %, Darnajou : 20 %, Remond : 10 %,

Radoux : 20 %, Stockinger of 500 litres : 30 %.

Maturing on lees during 6 months. No fining.

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

Alcohol by vol. : 13,19 % Vol.

Production : 21 000 bottles.

Bottling date : March 2020

