

CHÂTEAU
ROCHEYRON



SAINT-ÉMILION
Grand Cru



**Vignobles
SILVIO DENZ**

ART & TERROIR

CHÂTEAU ROCHEYRON

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES		80% Merlot, 20% Cabernet Franc
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST		du 19 septembre au 7 octobre 2019
SURFACE		7,40 hectares
RENDEMENTS – YIELD		30 hl/ha
DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING		25 à 30 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING		18 mois - months 50% barriques neuves de chêne français - new French oak barrels 50% barriques d'un vin de chêne français – one wine French oak barrels
PRODUCTION		15 000 bouteilles - bottles

« Une climatologie des plus contrastées : un automne très humide, un printemps froid, un été caniculaire. Des précipitations record en novembre et décembre, puis très faibles les mois suivants (147 mm contre 210 mm habituellement). De février à mars, des journées anormalement sèches et chaudes ont provoqué un débourrement précoce (presque deux semaines d'avance), puis une vague glacée a entraîné un ralentissement de la croissance végétative et induit une forte hétérogénéité dans les parcelles. Fermeture de grappe et véraison furent longues à se déclencher à cause de la sécheresse, mais l'épisode pluvieux fin juillet a permis de débloquer la situation et d'atténuer l'hétérogénéité. Comme les années passées, grâce à la conduite biodynamique, notre vignoble n'a pas eu à souffrir de blocages physiologiques ou de déshydratation. Les merlots ont été récoltés les 19, 20 et 21 septembre et les cabernets francs, le 7 octobre. Encore une fois, nous avons fait le choix d'une vendange précoce pour préserver la fraîcheur aromatique de nos raisins. »

*Peter Sisseck,
Œnologue et copropriétaire du Château Rocheyron*

« A climate of many contrasts: a very damp autumn, a cold spring and a searing summer. Record rainfall in November and December, then very little rain in the following months (147 mm compared with average of 210 mm). From February to March, unusually hot and dry days prompted budding to begin early (by nearly two weeks), then a wave of frost slowed plant growth and created wide variation between plots. Grape firming and colour change were slow to get going due to the dry conditions, but a period of rain in late June got things started and helped to mitigate the variation. As in previous years, biodynamic cultivation meant that our vineyards did not suffer from physiological bottlenecks or dehydration. The Merlot was harvested on 19, 20 and 21 September and the Cabernet Franc on 7 October. Once again, we chose to harvest early to preserve our grapes' aromatic freshness. »

*Peter Sisseck,
Œnologist and co-owner of Château Rocheyron*

Contact : Vignobles Silvio Denz

Faugères - Saint Etienne de Lisse - 33330 Saint Emilion | info@vignobles-silvio-denz.com | +33 (0)5 57 40 34 99

www.chateau-rocheyron.com