

Millésime 2020
Les Vignobles Proposés

VINIV

BORDEAUX

Votre histoire, mise en bouteille



Sommaire

INTRODUCTION	4
A PROPOS DU MILLÉSIME 2020	8
MERLOT	13
LE PLATEAU	16
LA PIERRE	17
LA PYRAMIDE	18
LES TERRASSES	19
COLETTE	20
CABERNET FRANC	23
LE BARRAIL	26
LA CARRIÈRE	27
CABERNET SAUVIGNON	31
LE MARQUIS	34
JUILLAC	35
GRANDE CATÉLIE	36
L'ENCLOS	37
DEMI-LUNE	38

Introduction

Ce guide présente les caractéristiques des différentes parcelles proposées par VINIV pour la composition de votre vin. Il vous permettra de prendre des notes au fur et à mesure de vos dégustations, afin d'identifier les vins susceptibles d'entrer dans votre assemblage.

Hormis de très rares exceptions, la magie des vins de Bordeaux provient de la combinaison de plusieurs cépages, qui, une fois assemblés, forment le parfait équilibre. Le vignoble bordelais offre une grande diversité de terroirs, chacun ayant son cépage de prédilection. Ainsi les vigneron accordent une importance majeure à planter les cépages là où ils s'exprimeront le mieux, en fonction notamment du sol et du climat de la parcelle. C'est dans cet esprit que chez VINIV, toutes les parcelles de Cabernet-Sauvignon sélectionnées se trouvent dans le Médoc (Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe) et celles de Merlot et de Cabernet Franc à Pomerol, Saint-Émilion et Canon-Fronsac.

Tout en ayant une approche rigoureuse de la vinification traditionnelle bordelaise, avec VINIV vous avez la chance et la liberté de puiser dans plusieurs appellations parmi les plus prestigieuses, qu'elles soient de la rive gauche ou de la rive droite. Vous composez votre vin en assemblant à votre guise et selon vos goûts. Au-delà de révéler le vigneron qui sommeille en vous, se lancer dans l'aventure VINIV c'est donc aussi faire preuve d'audace : celle d'expérimenter des assemblages et de créer un vin unique, qui sera à votre image et dont vous pourrez raconter l'histoire singulière à chaque fois que vous ouvrirez une bouteille.

DÉTERMINER VOTRE STYLE DE VIN

En tant que vigneron VINIV, la première étape, cruciale, va être de définir les caractéristiques globales souhaitées pour votre vin et vos objectifs de vieillissement. Le style de vin que vous avez l'intention de produire guidera vos échanges avec l'équipe d'œnologues VINIV et aidera à définir les parcelles et cépages qui entreront dans la composition de votre vin.

Pour cela, voici quelques questions à vous poser en préambule :

- Quel style de vin de Bordeaux voulez-vous produire ?
- Quand avez-vous l'intention de boire votre vin : rapidement ou souhaitez-vous le laisser vieillir ?
- Avez-vous des propriétés ou appellations préférées à Bordeaux ?

Et maintenant, bonne dégustation !

*Un puzzle qui prend forme
lors de l'assemblage*



“2020 s’avère être un très bon millésime mais assez variable, avec dans de nombreux châteaux bordelais des vins au potentiel exceptionnel. Les conditions sont similaires à 2016, 2018 et 2019, avec un printemps humide suivi d’un été sec et chaud qui s’est prolongé jusqu’aux vendanges. Contrairement à 2016 et 2019, c’est un millésime précoce, assez proche de 2018 au niveau du calendrier.”

GAVIN QUINNEY

Les 10 mots clés, par Gavin Quinney

CALENDRIER

Les vendanges 2020 ont démarré très tôt. Le débourrement précoce a conduit à une floraison également précoce en mai, ce qui a par chance permis de récolter la majorité des raisins rouges en septembre, juste avant les fortes pluies d’octobre.

MILDIU

Comme en 2018, la menace du mildiou au début était assez importante. Les viticulteurs ont particulièrement bien géré ces attaques au printemps, ce qui ne fut pas toujours facile lorsque le sol était détrempé. Certains vignobles ont cependant perdu une bonne partie de leur récolte à cause du mildiou.

TEMPÉRATURES

De décembre à mai, durant cinq mois sur les six, les températures moyennes ont été environ 2°C au-dessus de la moyenne des 30 dernières années. Ensuite, une longue période de chaleur en été et de nouveau pendant les vendanges en septembre a laissé des traces et marqué ce millésime.

ORAGES

Les statistiques montrent beaucoup de pluie, mais il s’agit plus d’orages en mai, juin et août que d’averses. Ces orages, le plus souvent nocturnes, ont été les bienvenus dans la plupart des vignobles. Certains ont hélas tout de même été touchés par la grêle.

TERROIR

La composition des sols d’un vignoble est toujours importante, mais rarement autant qu’en 2020. Les sols ont dû résister aux gelées de fin mars, aux pluies abondantes du printemps et aux périodes de sécheresse et de chaleur de l’été et de la mi-septembre.

BASKETS

Je ne me souviens pas avoir vu des vendangeurs porter des baskets pendant toute la durée des vendanges : depuis mi-août (avec la récolte pour les créchants et les blancs secs), jusqu’au week-end pluvieux du 20 septembre. Cette vendange a vraiment été précoce, longue, chaude et sèche.

SOIF

Du 18 juin au 11 août, 54 jours de sécheresse, puis 20 jours de plus sans pluie après le dernier week-end d’août, et bien sûr les fortes chaleurs ont laissé de nombreuses vignes desséchées.

TERRITOIRE

Avec les orages, la pluie peut être forte dans un village et presque inexistante dans la commune voisine. Une différence notable a pu être constatée dans le volume de précipitations de la mi-août sur la rive gauche par rapport à la rive droite.

ÉPREUVE

La vigne ne connaît pas le confinement et ce fut un véritable défi de continuer à gérer le travail dans les vignes du printemps jusqu’à la récolte. Le travail en cave a également continué bien sûr.

TRIOMPHE

Malgré les épreuves rencontrées, le millésime 2020 s’annonce prometteur et produira des vins formidables. Les rendements de nombreux producteurs sont plus faibles, en raison de la chaleur et de la sécheresse, mais le niveau de qualité - bien que variable - est élevé.

Les Vignobles Proposés

MERLOT

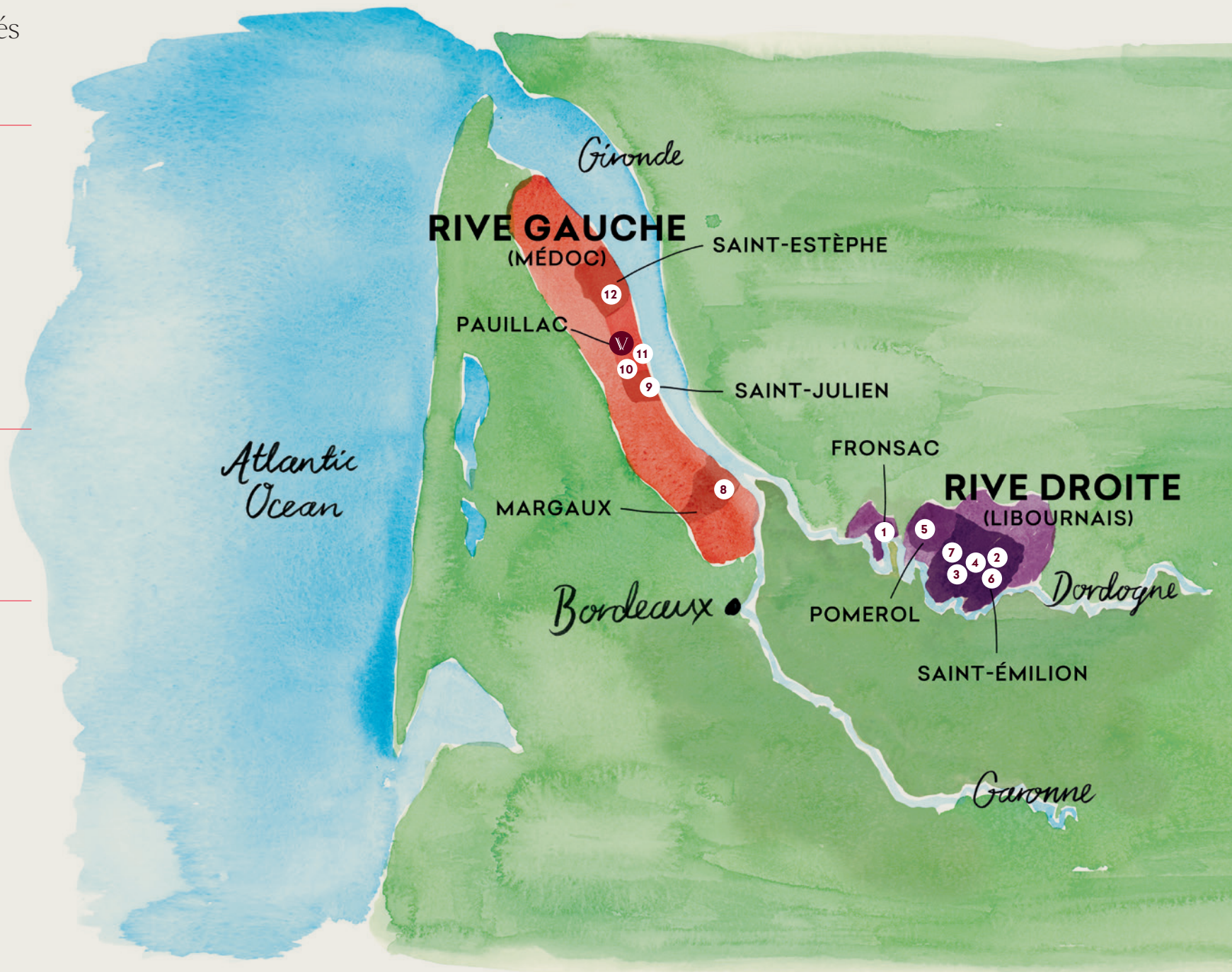
	PARCELLE	APPELLATION
1.	La Plateau	Fronsac
2.	La Pierre	Saint-Émilion
3.	La Pyramide	Saint-Émilion
4.	Les Terrasses	Saint-Émilion
5.	Colette	Pomerol

CABERNET FRANC

	PARCELLE	APPELLATION
6.	Le Barrail	Saint-Émilion
7.	La Carrière	Saint-Émilion

CABERNET SAUVIGNON

	PARCELLE	APPELLATION
8.	Le Marquis	Margaux
9.	Juillac	Saint-Julien
10.	Grande Catélie	Pauillac
11.	L'Enclos	Pauillac
12.	Demi-Lune	Saint-Estèphe





LES PARCELLES

Merlot

DES TEXTURES D'UNE GOURMANDISE UNIQUE

Merlot

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Cépage le plus planté dans le vignoble bordelais, le Merlot est aussi le plus adaptable de la région : il peut s'épanouir dans différents types de sols mais c'est certainement sur des sols argilo-calcaires, graveleux ou sablonneux de la rive droite qu'il s'exprimera le mieux (Saint-Émilion et Pomerol). Le Merlot connaît un débourrement précoce. Il mûrit plus rapidement que le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc, ce qui le rend particulièrement adapté aux sols plus frais de la rive droite.

Le Merlot a une structure tannique plus légère et plus lisse que les Cabernets. Il apporte le fruit, le volume, la richesse et une certaine accessibilité aux assemblages. Les vignes situées dans les parties les plus hautes de Saint-Émilion sont capables de produire des vins aux tanins incroyablement persistants, alors que les vins issus du plateau graveleux et argileux de Pomerol présentent une richesse crémeuse, associée à des tanins intenses.

Le Merlot produit des vins colorés qui ont tendance à évoluer plus rapidement que le Cabernet Sauvignon. Ces vins développent des arômes de fruits mûrs (cassis, fraise), qui peuvent évoluer vers des notes de confiture et de cuir en vieillissant.

VINIV sélectionne uniquement des Merlots de vignes situées sur la rive droite du bordelais, là où ce cépage atteint sa plus belle expression.



VOS PARCELLES

PARCELLE	APELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
1. Le Plateau	Fronsac	Moulin Pey Labrie, Vrai Canon Bouché	Un équilibre entre fruit et structure, sans jamais dominer un assemblage.
2. La Pierre	Saint-Émilion	Valandraud, Peby-Faugères, Faugères, Pressac	Un vin vibrant, tannique et expressif avec une bonne longueur.
3. La Pyramide	Saint-Émilion	Terre Roteboeuf, La Mondotte, Pavie	Un Merlot intense et puissant, combinant tension et élégance.
4. Les Terrasses	Saint-Émilion	Terre Roteboeuf, La Mondotte, Barde-Haut, Godeau	Un vin corsé qui conserve une fraîcheur incroyable.
5. Colette	Pomerol	Beauregard, Taillefer Figeac (Saint-Émilion)	Un Merlot de Pomerol expressif, crémeux et velouté.

Le Plateau

FRONSAC

SOL : ARGILLO-CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Le Plateau est idéal pour ceux qui recherchent un peu de complexité sans que cela ne prenne trop le pas sur leur assemblage global. Le vin présente un bel équilibre entre une structure tannique solide et les caractéristiques fruitées classiques de ce cépage. Cette parcelle est une version plus légère de La Pierre, notre parcelle de Merlot de Saint-Émilion, puisque elle arrive à maturité et s'épanouit plus tôt. Une parcelle idéale pour ceux qui cherchent à créer un vin de haute qualité qui s'exprimera pleinement un peu plus tôt que ses homologues de Saint-Émilion.

SITUATION DE LA PARCELLE

Cette parcelle est située sur la crête du pittoresque vignoble en amphithéâtre de Canon-Fronsac, où se trouvent les meilleures propriétés de l'appellation. Ce lieu bénéficie d'un ensoleillement et d'une rétention de la chaleur importants. Il se situe dans un secteur où le calcaire friable peut être trouvé juste en dessous d'une couche d'argile.



La Pierre

SAINT-ÉMILION

SOL : ARGILE SUR UNE BASE DE CALCAIRE FRIABLE

PROFIL DU VIN

La Pierre est un bon choix pour les vignerons qui souhaitent réaliser un assemblage à la fois classique, ayant un bon potentiel de garde, dans le plus pur style de Saint-Émilion. Avec ses tanins persistants, le vin peut être tendu dans ses plus jeunes années. Il vieillira cependant à merveille et révélera toute l'élégance d'un Merlot de Saint-Émilion après quelques années. C'est un vin précis, linéaire, avec beaucoup de fruit et une structure tannique raffinée. La grande majorité des voisins de cette parcelle sont des grands crus classés, ce qui en dit long sur la qualité de ce vignoble.

SITUATION DE LA PARCELLE

Cette parcelle perchée surplombe toute la vallée de Saint-Étienne-de-Lisse, un des secteurs les plus qualitatifs de l'appellation Saint-Émilion. À peine 20 à 50 centimètres d'argile séparent la vigne de la base calcaire. De par son altitude, la vigne est mise à rude épreuve tout au long de la période de croissance puisqu'elle subit des conditions météorologiques plus difficiles, avec des vents forts. Il en résulte une concentration élevée en fruit.



La Pyramide

SAINT-ÉMILION

SOL : CALCAIRE AVEC UNE FINE COUCHE D'ARGILE

PROFIL DU VIN

Ce Merlot est très révélateur de son terroir, produisant un vin intense, puissant et soyeux. Le fruit et les tanins très expressifs mettent l'accent sur la force et la tension plutôt que sur l'élégance pure, avec une légère touche de réglisse. Mais sa plus grande force reste sa fraîcheur.

SITUATION DE LA PARCELLE

La Pyramide se situe juste à l'est de Saint-Émilion, au sommet du versant sud de l'appellation, dans une région dominée par des propriétés de renom. Les vignes sont plantées directement sur la roche calcaire (une ancienne carrière est située juste en dessous) avec une très fine couche d'argile servant de tampon avec la terre arable. Par conséquent, les ceps de cette parcelle sont constamment en recherche d'eau, ce qui a l'effet bénéfique de favoriser la concentration en sucres des baies.



Les Terrasses

SAINT-ÉMILION

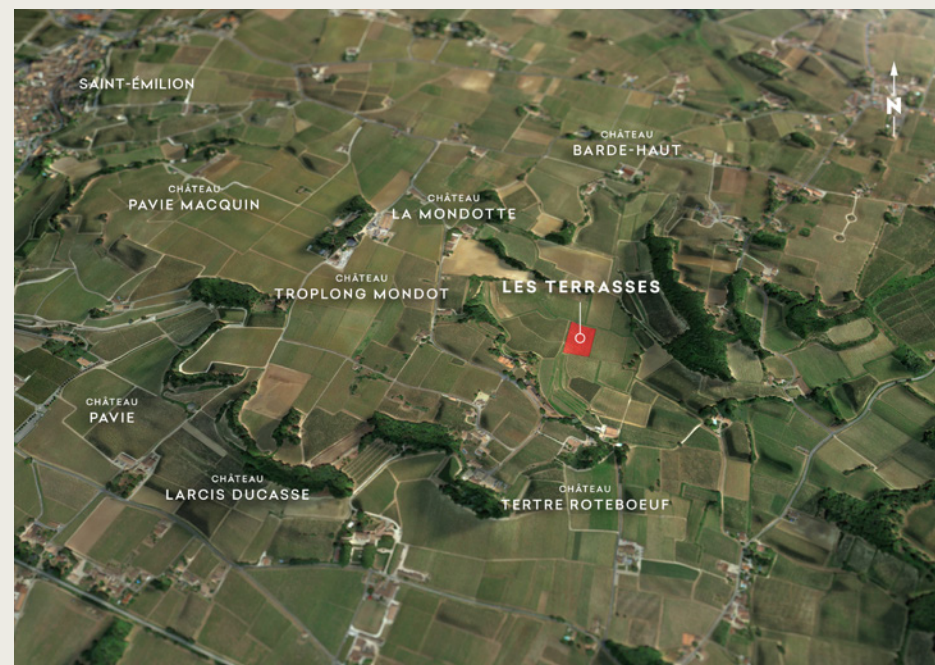
SOL : ARGILES PROFONDES SUR CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Ce Merlot donne un vin fin et élégant à la couleur intense, au nez épicé et au palais riche en fruits noirs. Les Terrasses allie élégance, finesse, volume et tension, principalement en raison de la couche argileuse plus profonde sur laquelle la vigne est plantée.

SITUATION DE LA PARCELLE

Juste à l'est de Saint-Émilion, après le château d'eau et attendant à la propriété de Troplong Mondot, se trouve une belle terrasse en retrait, presque entièrement clôturée. Les vignes plantées dans ce secteur bénéficient d'un plus grand contact avec la couche argileuse avant d'atteindre la roche. De par sa situation, un microclimat naturel se forme dans cette zone, créant une zone relativement protégée du vent et plus susceptible de retenir la chaleur pendant la période de développement de la vigne.



Colette

POMEROL

SOL : GRAVES DE GÜNZ SUR ARGILE

PROFIL DU VIN

Colette est un Pomerol typique. Un Merlot doux, velouté, dense et discrètement complexe, aux tanins délicieusement soyeux moins prononcés que ses homologues de Saint-Émilion.

SITUATION DE LA PARCELLE

Colette se trouve dans la partie sud de la célèbre haute terrasse de Pomerol, dont le sol est composé de graves et d'argile de la période Günz. Ces vignes de Merlot âgées de 40 ans se situent entre le Château Beauregard et le secteur Figeac à Saint-Émilion.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION





LES PARCELLES

Cabernet Franc

DÉLICATEMENT PARFUMÉ ET SUBTILEMENT CHARMEUR

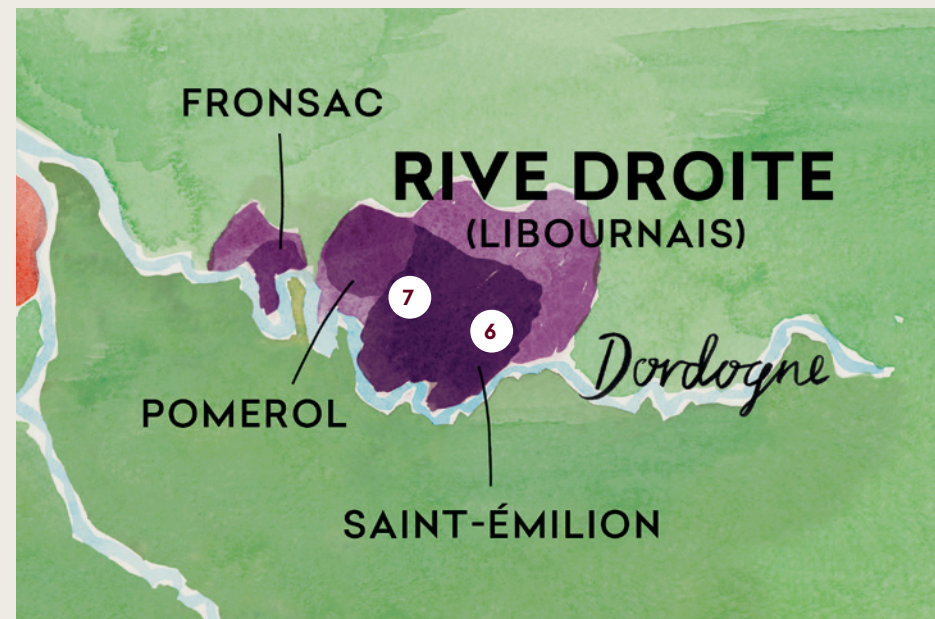
Cabernet Franc

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Le Cabernet Franc est le troisième cépage rouge le plus planté à Bordeaux, après le Merlot et le Cabernet Sauvignon. Il est particulièrement adapté aux climats et aux sols plus froids - tels que ceux de Saint-Émilion et de ses environs - puisqu'il mûrit plus rapidement que le Cabernet Sauvignon et tend à mieux résister aux mauvaises conditions climatiques que l'on peut parfois rencontrer dans cette région juste avant la récolte.

Le Cabernet Franc donne un vin moyennement corsé, avec dans sa jeunesse des notes fruitées plus prononcées que le Cabernet Sauvignon. Ce cépage apporte beaucoup d'arômes aux assemblages. Le Cabernet Franc planté à plus haute altitude (comme à Saint-Émilion) peut également présenter des notes d'épices et de poivre noir contribuant à sa complexité. Sur la rive droite, ce cépage est généralement associé au Merlot dans les assemblages afin d'apporter de la fraîcheur et de la structure. Dans le Médoc, on peut le retrouver dans les assemblages en proportions variables allant de 5 à 40 %.

Parmi les vins les plus mémorables produits par des membres VINIV, une bonne partie avait une dominante de Cabernet Franc.



VOS PARCELLES

PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
6. Le Barrail	Saint-Émilion	Faugères, Valandraud, Rol Valentin, Fleur Cardinale, Pressac	La pureté et les arômes d'un Cabernet Franc sans les notes épicées.
7. La Carrière	Saint-Émilion	Pavie, Troplong Mondot, La Mondotte, Larcis Ducasse	Un Cabernet Franc planté en haut de colline, à la fois frais, vif, avec un soupçon d'épices.

Le Barrail

SAINT-ÉMILION

SOL : ARGILO-CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Cette vigne à faible rendement produit un vin frais et vif, aux arômes profonds, avec une belle pureté du fruit, le tout souligné par une note subtile de poivre noir. Le Barrail offre une base tannique solide pour les assemblages à dominante de Merlot, mais il a également suffisamment de caractère pour être le composant principal de n'importe quel vin. Alors que notre autre parcelle de Cabernet Franc de Saint-Émilion (La Carrière) apporte une note épicée, Le Barrail met l'accent sur l'élégance, la pureté et le dynamisme qui font du Cabernet Franc le compagnon idéal du Merlot sur la rive droite.

SITUATION DE LA PARCELLE

Le Barrail est situé dans l'un des secteurs les plus prisés de Saint-Émilion, à Saint-Étienne-de-Lisse, sur le haut du versant sud menant à des propriétés classées comme Faugères et Peby-Faugères.



La Carrière

SAINT-ÉMILION

SOL : CALCAIRE DUR ET FINE COUCHE D'ARGILE

PROFIL DU VIN

Cette parcelle produit un vin révélant des notes complexes d'épices et de fruits mûrs. La situation géographique du vignoble assure à la fois une intensité tannique et un bel équilibre entre volume, tension et fraîcheur. Plus rond et plus complexe que Le Barrail, La Carrière présente une délicate touche de pain grillé qui souligne les arômes fruités.

SITUATION DE LA PARCELLE

Ce vignoble exposé sud se situe près du sommet de la crête, juste au sud-est de Saint-Émilion, dans le triangle séparant Château Pavie de Larcis Ducasse et Troplong Mondot. Ces vignes de 40 ans sont plantées directement sur la roche. Très peu d'argile sépare la vigne du calcaire, apportant concentration et intensité au vin qui en est issu.





LES PARCELLES

Cabernet Sauvignon

UN FRUITÉ SUBTILEMENT STRUCTURÉ, UNE INTENSITÉ EXTRAORDINAIRE

Cabernet Sauvignon

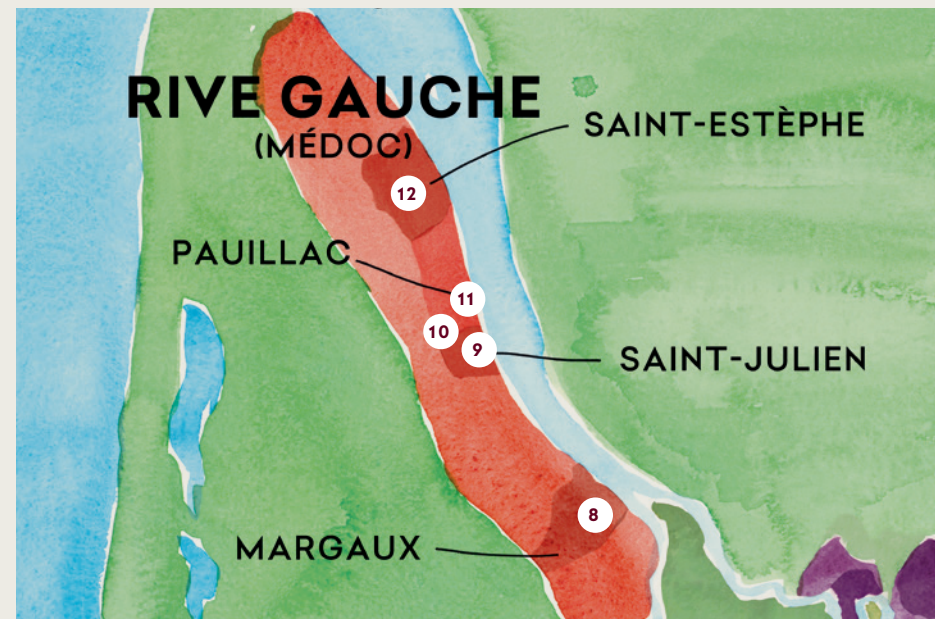
PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Ce cépage apprécie les sols chauds peu argileux et s'exprime pleinement dans les secteurs graveleux du Médoc.

Les grappes du Cabernet Sauvignon sont plus petites et plus serrées que celles du Merlot, la concentration des baies est donc plus importante. C'est un cépage dont la maturité est plus tardive, il est généralement récolté 10 à 15 jours après le Merlot. Il est également connu pour produire des rendements plus faibles que le Merlot et pour être plus faible en sucre, d'où un degré alcoolique potentiel inférieur.

Le Cabernet Sauvignon est principalement reconnu pour sa structure exceptionnelle, son potentiel de vieillissement et sa capacité à révéler l'expression de son terroir. Ce cépage est majoritaire dans la quasi-totalité des assemblages des crus classés du Médoc, alors qu'il est plus rarement utilisé dans les vignobles de la rive droite en raison de sa fragilité et de sa maturité tardive. Dans leur jeunesse, ces vins sont très tanniques avec une couleur riche et des caractéristiques de fruits rouges qui évoquent le cassis, les épices, le poivre, le chocolat et la menthe. En vieillissant, ces vins révèlent toute l'élégance et la finesse de ce cépage exceptionnel.

Les Cabernets Sauvignons utilisés par VINIV proviennent exclusivement de la rive gauche.



VOS PARCELLES

PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
8. Le Marquis	Margaux	Lascombes, Rauzan Ségla, Palmer	Un vin élégant mais puissant, avec des tanins au grain fin et des arômes riches de fruits noirs.
9. Juillac	Saint-Julien	Léoville Las Cases, Léoville Poyferré	Un vin harmonieux, alliant élégance et finesse, fruité expressif et tanins veloutés, puissance et opulence. La parfaite représentation de cette appellation.
10. Grande Catélie	Pauillac	Pichon Baron, Lynch-Bages, Grand-Puy-Lacoste, Latour	Toute la puissance et la structure d'un Cabernet Sauvignon de Pauillac, avec une approche légèrement plus délicate.
11. L'Enclos	Pauillac	Lynch-Bages	Un Cabernet Sauvignon de Pauillac plus dense et plus puissant grâce à un sol plus chaud et un microclimat unique.
12. Demi-Lune	Saint-Estèphe	Ormes de Pez, Phélan-Ségur, Lilian Ladouys, Montrose	Un caractère fruité très expressif et des tanins fins définissent ce vin, issu du terroir idéal de Saint-Estèphe.

Le Marquis

MARGAUX

SOL : GRAVES PROFONDES DE MARGAUX

PROFIL DU VIN

Le Marquis allie puissance et élégance, avec des tanins doux à grain fin et l'intensité des fruits noirs. Dans un assemblage, ce vin apporte densité, structure et richesse, sans jamais compromettre la typicité et la complexité de l'appellation.

SITUATION DE LA PARCELLE

Elle se trouve au cœur de l'appellation, sur l'une des parcelles les plus recherchées entre le Château Lascombes et le Château Rauzan-Ségla. Les graves profondes de Margaux donnent à Le Marquis son caractère si particulier.



Juillac

SAINT-JULIEN

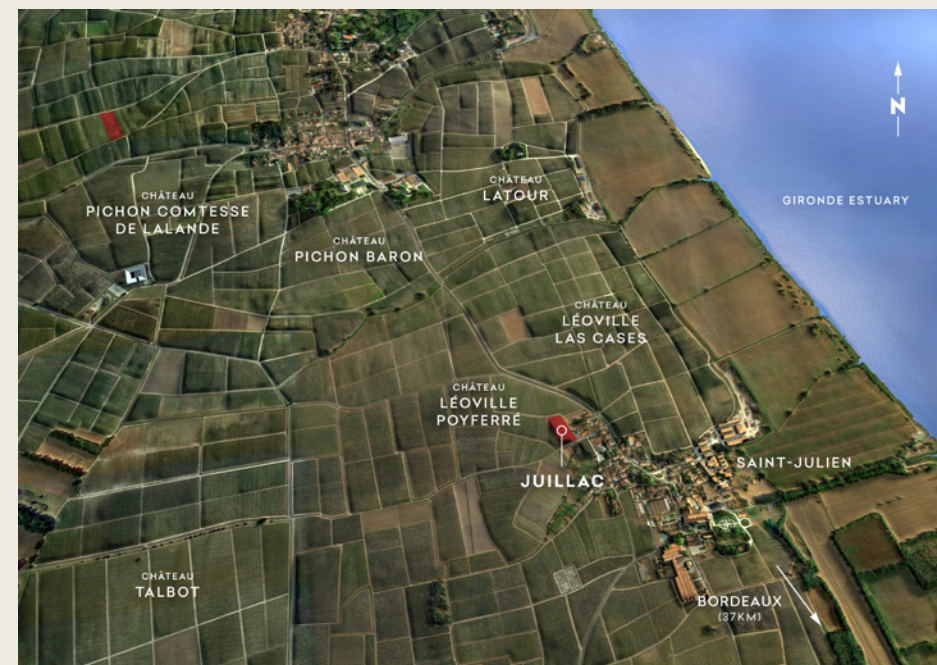
SOL : GRAVES PROFONDES, SUR ARGILE ET CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Les raisins de Juillac produisent un vin alliant à la fois élégance et puissance. C'est la combinaison unique de tanins fins et veloutés avec l'opulence et la puissance qui font la renommée de l'appellation Saint-Julien.

SITUATION DE LA PARCELLE

Située dans le village de Saint-Julien et à proximité de l'estuaire, cette vigne de 35 ans est plantée sur une couche de graves de 4 mètres d'épaisseur, associée à de l'argile et du sable. Cela garantit un potentiel de drainage et de mûrissement exceptionnel. Les vignes bordant Juillac appartiennent à Château Léoville Las Cases et à Château Léoville Poyferré. De cette parcelle, vous avez une vue directe sur ses célèbres voisins Château Latour, Château Pichon Baron et Château Pichon Lalande.



Grande Catélie

PAUILLAC

SOL : GRAVES, SABLE ET ARGILES

PROFIL DU VIN

Les raisins issus de cette parcelle apportent une touche supplémentaire d'élégance et de finesse à la puissance et à la structure typique d'un Cabernet Sauvignon de Pauillac. On retrouve généralement dans le vin produit des arômes de fruits noirs, de poivre, de réglisse et de cèdre. Grande Catélie est le choix idéal pour les vignerons qui recherchent un Cabernet Sauvignon de Pauillac avec de la vivacité et de la fraîcheur, contrairement à L'Enclos qui est plus sur la structure.

SITUATION DE LA PARCELLE

Situé dans le secteur sud de l'appellation Pauillac, le sol de ce secteur se compose d'une forte concentration de graves et de sable avec de faibles niveaux d'argile (5-10%). Cela apporte une touche de subtilité à un Cabernet Sauvignon par ailleurs puissant.



L'Enclos

PAUILLAC

SOL : GRAVES ET ARGILES PROFONDES

PROFIL DU VIN

L'Enclos produit des vins puissants, à forte concentration et densité, avec des tanins tendus à grains fins et un fruité opulent, à l'image des vins proposés par cette propriété. Ce vin est un composant idéal pour les vignerons qui cherchent à retrouver toute la puissance et la capacité de garde d'un Cabernet Sauvignon de Pauillac avec une belle longueur.

SITUATION DE LA PARCELLE

Située dans l'enceinte de Cordeillan-Bages, l'hôtel Relais & Châteaux de la famille Cazes, cette vigne est plantée sur un sol constitué de graves, de sable et d'une concentration en argile plus élevée (15%) que notre autre parcelle de Pauillac, la Grande Catélie. Entouré de grands arbustes, L'Enclos bénéficie d'un microclimat chaud, qui permet aux raisins d'atteindre leur maturité quelques jours avant les autres vignes du secteur.



VINIV

BORDEAUX