

- PRIMEURS 2016 -

CHÂTEAU ROCHEYRON

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST	du 10 au 18 octobre 2016 (4jours)
SURFACE	8 hectares
RENDEMENTS – YIELD	33 hl/ha
DURÉE DE CUVASON – FERMENTING	30 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING	15 mois - months
	30% barriques neuves de chêne français - new French oak barrels
PRODUCTION	16 000 bouteilles - bottles

« Le millésime 2016 au Château Rocheyron est certainement un des millésimes iconiques dans l'histoire du château.

Nous avons démarré en 2010 avec une idée claire : produire, grâce à la biodynamie, un vin à l'image des grands vins des années 40 et 50.

Cette idée nous a guidé lors de la rénovation du chai et de l'application à la vigne des préceptes de Rudolf Steiner. Le résultat s'est avéré spectaculaire, permettant aux différents terroirs du domaine de s'exprimer très précisément.

Tout était en place, nous n'attendions plus qu'un millésime d'excellence ! Et 2016 en est l'expression...

Un hiver rude, un printemps humide, une floraison qui s'est parfaitement déroulée début juin sous un temps ensoleillé, puis un été sec et très chaud caractérisent cette météo contrastée entre le premier et le deuxième semestre.

Grâce au sol de Rocheyron situé sur le fameux plateau calcaire de Saint-Emilion, les importantes pluies printanières ont été absorbées et stockées, offrant aux baies une alimentation hydrique régulière sans stress. En septembre, les grandes amplitudes thermiques entre la nuit et la journée ont permis une phase de maturation lente avec des raisins très équilibrés.

L'ensemble des critères de maturité étaient donc très homogènes (alcool, acidité, polyphénols, état sanitaire parfait) pour démarrer les vendanges avec les merlots les 10, 11, 12 octobre et les poursuivre avec les cabernets le 18.

La maturité des tanins est très importante pour un vieillissement lent et je suis sûr qu'un élevage bien conduit aidera à garder la fraîcheur aromatique que l'on souhaite. »

Peter Sisseck,

Œnologue et copropriétaire du Château Rocheyron

" The 2016 vintage at Château Rocheyron was without a doubt one of the most iconic in the history of the chateau.

We launched in 2010 with one clear idea: using biodynamics to produce a wine like the great wines of the 1940's and 1950's.

This idea guided us as we renovated the winery facilities and applied the precepts of Rudolf Steiner to the vineyard. The results have proven spectacular, allowing each of the estate's different terroirs to be very precisely expressed.

Everything was in place, and we expected nothing short of an excellent vintage! And 2016 saw this come to fruition...

A harsh winter, a wet spring, perfect flowering in the sunny weather of early June, then a dry and very hot summer characterised the contrast between the first and second halves of the year.

The Rocheyron soils on the famous Saint-Emilion limestone plateau meant that the heavy spring rain was absorbed and stored, providing the grapes with a regular stress-free supply of water. The wide variation in temperatures between day and night during the month of September enabled a slow ripening period that produced very well-balanced grapes.

All ripening criteria were thus very uniform (alcohol, acidity, polyphenols, perfect health) when the harvests were begun with Merlot on 10, 11 and 12 October, continuing with Cabernet on the 18th.

Tannin ripeness is very important for a slow aging process, and I am sure that well-managed maturation will help to retain the desired aromatic freshness. "

Peter Sisseck,

Œnologist and co-owner 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

CHÂTEAU ROCHEYRON



Château Rocheyron 2014

April 2015 – René Gabriel 18/20

March 31th – James Suckling 94-95/100

This is the best wine from this estate and it really shows greatness. Full-bodied and chewy. It builds on the palate with salt, berry and currant character. Incredible mineral, earth and berry character. This is from the owners of Pingus in Spain and Péby Faugères in St. Emilion.

Château Rocheyron 2015

2016 – James Suckling 97-98/100