



CHATEAU
SAINT-ROBERT

GRAVES

GRAND VIN DE BORDEAUX





CHATEAU SAINT-ROBERT

GRAVES

GRAND VIN DE BORDEAUX

Une situation géographique optimale

p.4

A l'origine, une maison noble

p.7

Le vignoble

p.8

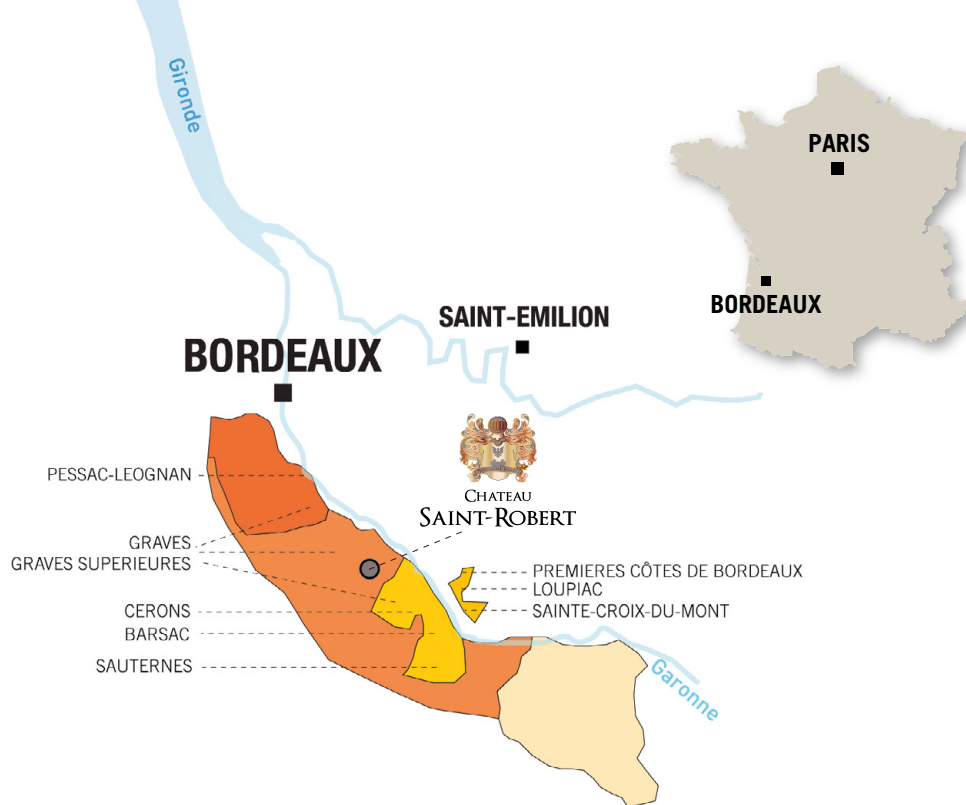
Vinification

p.12

Les vins

p.14





Une situation géographique optimale

Château Saint-Robert est situé à Pujols-sur-Ciron,
à 45km de Bordeaux.

Le Ciron, qui coule à quelques kilomètres de la
propriété, favorise la formation de brumes matinales
en automne.

Le domaine se situe à proximité de prestigieux
Crus Classés de Barsac, et non loin des Grands Crus
de Pessac-Léognan.





CHATEAU SAINT-ROBERT

GRAVES
GRAND VIN DE BORDEAUX

*A L'ORIGINE,
UNE MAISON NOBLE
devenue la propriété de
Dame Anne de Saint-Robert*



1686

L'histoire du Château Saint-Robert est ancienne, tout comme les Graves, vignoble historique de Bordeaux. Château Saint-Robert était à l'origine une seigneurie, autrement appelée "maison noble".

En 1686, Jean Duroy, conseiller du Roi en la cour du parlement de Guyenne, acquiert le domaine de sa mère Dame Anne Robert, dite « Dame de Saint-Robert », à laquelle le domaine devrait son nom.

1751

Château Saint-Robert est vendu à Pierre Joseph de Pascal, premier président de la Cour des Aides de Guyenne. Il fait alliance avec la famille de Preissac. Henri de Preissac, Marquis de Cadillac et chevalier de l'ordre royal de Saint-Louis, hérite de la propriété. Cette dernière comporte alors « deux pressoirs et un fouloir, quatre cuves de différentes grandeurs, les douils, comportes et autres menus vaisseaux vinaires ».

1788

Connaissant des difficultés financières, Henri de Preissac cède Saint-Robert en fermage pour 7 ans à Bernard Avril. Délaissé par ses propriétaires, le domaine devient un bien national sous la Révolution française.

1868

Charles Cocks, dans son ouvrage de référence, Bordeaux et ses Vins, décrit le domaine : **«le meilleur vin de la commune est celui du Clos Saint-Robert, qui dépasse de beaucoup tous les autres»**. Le domaine produit des vins blancs et des vins rouges. Le vin est alors réputé, jusque sur les tables de Russie et d'Europe du Nord.

1879

Le domaine est acquis par le Crédit Foncier de France (aujourd'hui filiale du groupe BPCE).

2013

Après plus d'un siècle d'une gestion rigoureuse, Château Saint-Robert est devenu un domaine de référence dans l'appellation. Il devient membre fondateur du Cercle Rive Gauche (57 domaines partageant une même exigence de qualité), aujourd'hui réuni avec le Cercle Rive droite (138 membres) dans l'association «Le Grand Cercle des Vins de Bordeaux».

C'est au cours du XIX^{ème} siècle que le domaine de Saint-Robert devient un château viticole reconnu, sous l'égide de son nouveau propriétaire, M. Poncet Deville jeune, qui contribue largement à l'amélioration du vignoble.



2014

En juillet, le domaine est vendu par le groupe BPCE (en même temps que Bastor-Lamontagne et que les deux domaines du Pôle Rive Droite) à Motier Domaines SAS (famille Moulin, associée à la famille Cathiard).

2018

La famille Helfrich devient propriétaire de ce domaine ainsi que du Château Bastor-Lamontagne.

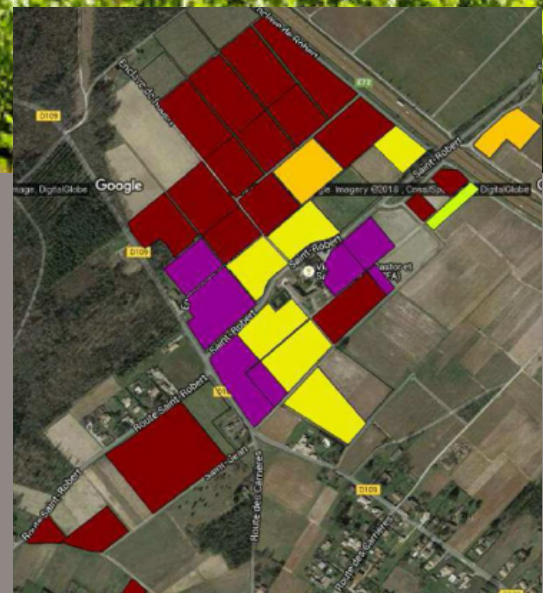


Le vignoble

Le Château Saint-Robert dispose d'un vignoble d'environ 33 hectares, planté majoritairement en AOC Graves.

Le vignoble est composé d'une trentaine de parcelles, regroupées pour l'essentiel autour des installations techniques, dans le lieu-dit «l'Enclos de Robert», un ancien clos ceint de murs.

Le vignoble s'étend sur un plateau au sol à dominante sablo-argileuse, sur sous-sol calcaire, bénéficiant d'une bonne exposition.



Merlot

Cabernet-Sauvignon

PLAN 2016

Sémillon

Sauvignon blanc

Muscadelle





L'encépagement

Le vignoble du Château Saint-Robert est majoritairement composé de cépages rouges. Il est caractéristique des Graves, avec **18,9 hectares de Merlot et 5 hectares en Cabernet Sauvignon**.

Il y a également 9,4 hectares dédiés aux vins blancs, composé de **Sauvignon Blanc (6 hectares), de Sémillon (3,1 hectares) et de Muscadelle (0,3 hectares)**.

Age du vignoble

Environ 18 ans.

Densité de plantation

La densité moyenne est égale à **6 700 pieds/hectares**. La majeure partie des vignes est plantée avec un écartement **d'1m entre les pieds et d'1,40m entre les rangs**.

Plantation basse, axée nord-sud ou est-ouest, palissée sur rangées de fil de fer entre piquets d'acacia.

Programme de rénovation

Un programme d'amélioration du vignoble a été entrepris ces dernières années :

- rajeunissement par arrachages/ replantations
- complantations





Conduite du vignoble

Les vignes sont principalement taillées en Guyot simple; le palissage est composé de deux fils fixes et de deux leveuses.

Les vins blancs du Château Saint-Robert sont certifiés Bio par Ecocert depuis 2014.

Les vins rouges sont cultivés de façon traditionnelle et en agriculture raisonnée.



Vendanges

Les vendanges sont réalisées à la main et en cagettes afin d'éviter l'oxydation ou l'écrasement des baies.



Vinification et élevage des rouges

A leur arrivée au chai, les raisins passent sur une table de tri où ils font l'objet d'une sélection rigoureuse. Celle-ci permet d'écarter les baies les moins mûres, ainsi que les débris végétaux.

Les grappes sont ensuite intégralement éraflées. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox thermo-régulées (26 à 28°C) pendant environ 3 semaines. La fermentation malolactique et l'élevage du Château Saint-Robert s'effectuent en barriques et en cuves pendant 12 à 13 mois.



La fermentation malolactique et l'élevage de la *Cuvée Poncet-Deville* s'effectuent en barriques neuves pendant une durée un peu plus longue, variable selon les millésimes.





Vinification et élevage des blancs

Afin de préserver l'intégrité des raisins, la récolte est effectuée en cagettes, puis déversée dans les pressoirs, par gravité. Les raisins font l'objet d'un pressurage pneumatique assurant une extraction progressive et délicate des moûts, suivie d'un léger débourbage. Le Château Saint-Robert est vinifié en cuves inox thermorégulées (à 18/20°C) et élevé pendant 6 mois avant sa mise en bouteille.

La *Cuvée Poncet-Deville* est vinifiée en barriques et élevée sur lies pendant 9 à 10 mois avant sa mise en bouteille. Au cours de l'élevage, le vin est «batonné» régulièrement, afin de conserver les lies en suspension, ce qui confère au vin du gras et de la longueur en bouche.





GRAVES / Blanc sec

Robe brillante et limpide jaune pâle aux reflets verts qui présente un nez délicat de fruits blancs (poire, nectarine, pêche blanche, coing) et de fleurs d'acacia. Attaque très ronde, bel équilibre en bouche avec de la vivacité et de la fraîcheur sur des notes d'agrumes (écorce d'orange, citron vert) et de fruits blancs. Bonne longueur avec une pointe d'amertume en finale.



GRAVES / Rouge

Robe brillante et dense aux reflets rubis, qui dévoile un nez expressif et délicat de vanille bourbon sur des notes de fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles) et de fraises écrasées. La bouche est particulièrement veloutée et intense avec une belle présence de fruits rouges sur des arômes légèrement torréfiés, le tout enrobé de tannins soyeux et élégants. Bel équilibre pour ce vin prometteur qui présente une belle longueur.

Un vin blanc de Bordeaux pour les amateurs de Bourgogne avec cependant toute la minéralité du Sauvignon et la puissance du Sémillon pour en faire un vrai vin de Graves, fidèle à la tradition de son terroir.



Toute l'élégance et la finesse des vins de Graves qui sont à l'origine de l'histoire et de la réputation des vins de Bordeaux. Vin délicat aux arômes fumés, il se prête à toutes les fantaisies gastronomiques grâce à l'harmonie de ses tanins délicats.



GRAVES / Blanc sec

Ce vin révèle un nez particulièrement expressif de pamplemousse, de pêche et de fruits de la passion. Attaque vive et fraîche allant vers beaucoup de gras et une explosion aromatique en bouche (agrumes, fruits de la passion, ananas). Finale élégante sur la fraîcheur.

GRAVES / Rouge

Belle couleur grenat foncée. Nez intense de fruits noirs (cerise noire...) avec des notes de moka. Belle attaque fraîche, ferme, sur le fruit. Les tanins sont encore fongueux, mais la rondeur du fruit côtoie une belle finale épicée. Belle matière pour ce vin très prometteur.





www.crusetdomainesdefrance.com