

# CHÂTEAU SAINT-YZANS

*de Stéphane Derenoncourt*



## MÉDOC

**LA PROPRIÉTÉ :** Jean Bouey fut le premier d'une longue lignée de passionnés de vins, propriétaires et artisans de la vigne, en possédant des vignes à Cussac, au cœur du Médoc en 1821. Roger Bouey fonde à Bordeaux en 1958 avec ses fils André et Serge la Maison de Négoce Maison Bouey, une des dernières et des plus importantes maisons familiales et indépendantes de Bordeaux, aujourd'hui dirigée par Patrick Bouey. Son amour pour la terre et sa passion du vin se sont traduits par l'acquisition de sept châteaux sur les terres familiales du Médoc. Dernier venu dans la famille Bouey, Château Saint-Yzans puise sa force de la terre dont il porte le nom et dont il se fait le fier reflet.

**TERROIR :** Le vignoble de 5 hectares est situé à Saint-Yzans-de-Médoc, sur un sol argilo-calcaire. Planté à 60% Merlot et 40% Cabernet Sauvignon, l'âge moyen de ses vignes est de 25 ans.

**VITICULTURE :** Agriculture raisonnée sans ajout de sulfites. Enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. Taille en guyot double. Épamprage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeuillage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcellaires.

**VINIFICATION :** Vinification parcellaire. Extraction forte avec remontages traditionnels et délestages. Température de fermentation n'excédant pas 28°C. Macération longue. Élevage de 12 mois. Sans ajout de sulfites.

**DÉGUSTATION :** Château Saint-Yzans 2018 arbore une robe grenat profond aux reflets violines. Il révèle un nez explosif de fruits mûrs avec des notes de mûres et de groseilles. La bouche est pleine de gourmandise et charnue pour un vin tout en complexité.

« Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux vinificateur de Bordeaux. »

Wine Spectator

« Château Saint-Yzans de Stéphane Derenoncourt, conçu comme un produit d'exception qui repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse du micro-terroir qui lui donne naissance. La méthode parcellaire prend en compte la nature du sol, le cépage, le micro-climat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. Avec la complicité de Stéphane Derenoncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vignerons propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquise harmonie. »

Patrick Bouey, Président de Maison Bouey

