



La Signature du Vigneron



“
*Écrin subtil situé au nord de Saint-Émilion,
village inscrit au Patrimoine Mondial de l’Unesco au titre des paysages culturels,
Cardinal Villemaurine doit son nom au Cardinal Gaillard de La Motte
qui après un court séjour en 1316, donna son nom au Château.*

”

- <i>Chapitre I -</i> <i>Une aventure familiale</i>	<i>4</i>
- <i>Chapitre II -</i> <i>Un terroir exceptionnel</i>	<i>6</i>
- <i>Chapitre III -</i> <i>Les vins</i>	<i>10</i>



*- Chapitre I -
Une aventure familiale*

Hier...

Ce vignoble du 19ème siècle doit son nom composé à deux périodes de son histoire.

La période des invasions sarrasines vers 732 lui donne son nom de **Villemaurine**, ville des maures, car c'est à cet endroit précis qu'il y aurait eu un camp d'observation des armées mauresques.

Cardinal provient du séjour du Cardinal Gaillard de la Mothe -neveu de Bertrand de Goth, ancien archevêque de Bordeaux, qui est devenu Pape en 1305 sous le nom de Clément V- qui déclara les vins du Château comme Roi des vins.

À travers les années, les propriétaires successifs ont contribué à la réputation et au développement du Château Cardinal-Villemaurine.

...Aujourd'hui

Christine y Alain Leclérot, amoureux du vin, transmettent leur passion à leur fils cadet, Olivier.

Après des études de management et un cursus technique, Olivier est en capacité de gérer au quotidien la propriété.

Ensemble, ils se donnent un défi :
redonner ses lettres de noblesse au Château

Modernisation des installations techniques, restructuration du vignoble, création des espaces de réception, tout est réuni pour produire un grand vin.





- Chapitre II -

Un terroir exceptionnel

3 îlots, 3 terroirs

Nos sols, à dominante argilo-calcaire, donnent au Merlot et au Cabernet Franc leur élégance, leur gourmandise et leur fraîcheur.

Notre vignoble s'étend sur 4 hectares sur lesquels 6 parcelles se distinguent par leurs spécificités.

Après avoir réalisé des analyses intraparcellaire, nous avons pu dessiner une carte du vignoble caractérisant les différences physico-chimiques de nos sols. Ce sol, aussi précieux qu'unique, doit être protégé et respecté. Ici, nous faisons tout notre possible pour respecter la biodiversité de nos parcelles et leur fonctionnement naturel.

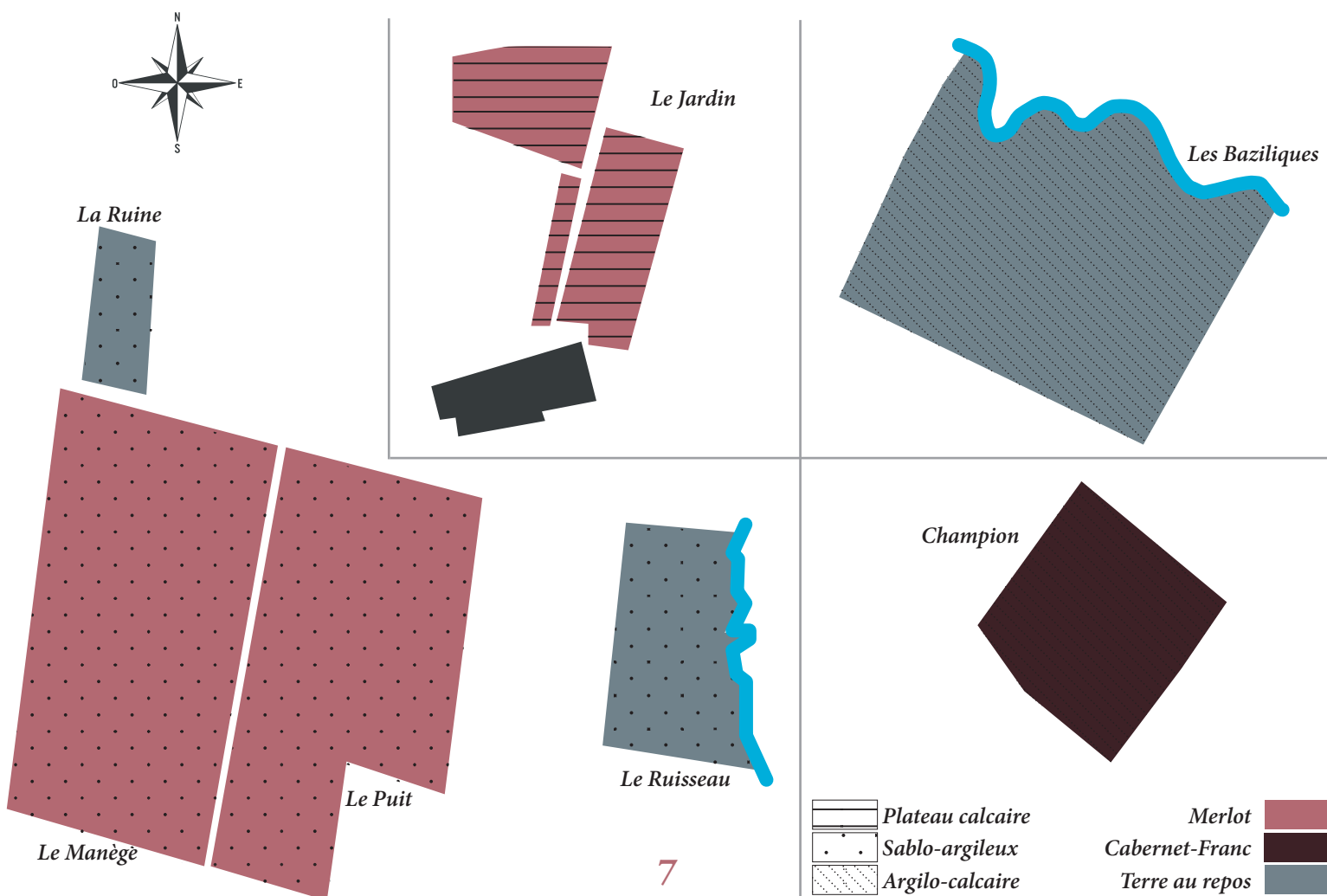
L'usage raisonné et raisonnable des différents intrants permet de maintenir la biodiversité et ainsi favoriser la vie de nos sols.

L'implantation des haies en bordure de nos parcelles favorise la présence d'une faune auxiliaire essentielle dans la lutte contre certaines maladies. L'ensemble de nos parcelles sont conduites en agriculture raisonnée. Depuis 2020, nous avons obtenu la certification Haute Valeur Environnementale de niveau III.

**85%
Merlot**

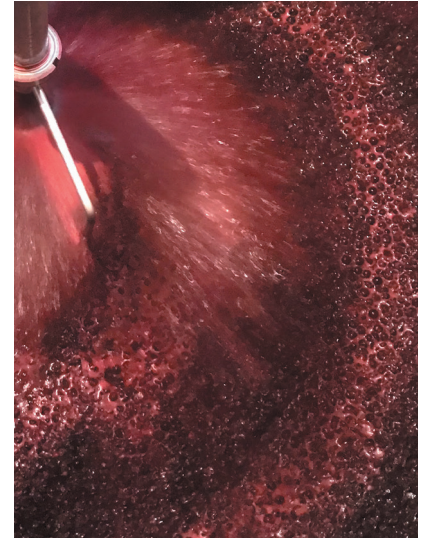
**15%
Cabernet Franc**

- Vignoble -



Tout au long de l'année le plus grand soin est apporté à la vigne afin d'en récolter le meilleur. Les sols sont travaillés au cheval, dans le respect de la tradition. De nombreuses tâches manuelles adaptées chaque pied de vigne sont pensées pour favoriser une bonne exposition aux rayons du soleil, une bonne ventilation et une quantité adaptée de raisin pour s'assurer de la meilleure qualité possible.

L'intégralité de ces pratiques vise exprimer dans le vin toutes les qualités de ces terroirs d'exception.



C'est avec encore plus de précision que se font les vendanges et leur vinification au Château Cardinal- Villemaurine, grâce à des installations repensées.

La récolte manuelle en petites cagettes respecte la vendange. Le tri est adapté, chaque année, à chaque parcelle en fonction de la qualité de la vendange. L'encuvage se fait par gravité. 5 cuves en béton brut, thermo-régulées, dont les volumes sont étudiés pour répondre à la sélection parcellaire de la récolte, accueillent la vendange. La fermentation alcoolique se fait à une température régulée entre 23°C et 26°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée.

Nous avons choisi depuis le millésime 2019 de faire confiance à un seul et unique tonnelier, AnA Sélection, qui propose chaque année des fûts issus d'une sélection personnalisée de forêts et de chauffes. Ainsi, chaque lot bénéficie de toutes les attentions de la vigne au verre.



RESPECT
AUTHENTICITÉ
PRÉCISION





- *Chapitre III* -

Les vins

La presse en parle

2019

*91*_{/100} Vert de Vin

*91-92*_{/100} Terre de Vins

*93*_{/100} XL Vins

Nous goûtons ici le premier millésime du nouveau propriétaire. Une robe limpide au reflet d'ambre noir, nez pommadé de guimauve à la violette, riche, avec un parti-pris ambitieux de vin harmonieux et accessible, assez ronf, brioché, très gourmand.

On note une vraie réussite de la gestion de la maturité même si la charpente est légère.

Terre de Vins, en primeur

2020

*87-89*_{/100} Yves Beck

*90-91*_{/100} Bettane & Dessauve

*91-92*_{/100} James Suckling

*93*_{/100} Terre de Vins

A firm, linear red with plenty of fine tannins and a mineral undertone to the black fruit. Savory finish
James Suckling, en primeur

Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet élégant, de bonne intensité, affichant des nuances d'élevage et des notes fruitées. En bouche le vin est légèrement équilibré et doté d'une tension rafraîchissante. Il peine quelque peu à se révéler au niveau aromatique respectivement gustatif. 2025-2035



Localisation

Au cœur du village de Saint-Emilion

Superficie total

4 hectares

Surface en production

2,80 hectares

Terroir

Plateau calcaire, sols argilo-calcaire et sablo-argileux

Assemblage

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Parcelles

Jardin, Puit, Champion

Âge moyen du vignoble

35 an

Mise en bouteille

au Château en avril

Rendement

30hl/ha

Vendange & vinification

vendange et tri manuel
macération à froid sans sulfites ajoutées
vinifications parcellaires

Type de cuves

Cuves en béton brut thermorégulées

Élevage

En barriques de chêne français
12-18 mois
80% barriques neuves
20% barriques 1 vin

Localisation

Au cœur du village de Saint-Emilion

Superficie total

4 hectares

Surface en production

2,80 hectares

Terroir

sols argilo-calcaire et sablo-argileux

Assemblage

100% Merlot

Parcelles

Puit, Manège

Âge moyen du vignoble

25 ans

Mise en bouteille

au Château en avril

Rendement

40hl/ha

Vendange & vinification

vendange et tri manuel
macération à froid sans sulfites ajoutées
vinifications parcelles

Type de cuves

Cuves en béton brut thermorégulées

Élevage

En barriques de chêne français

12 mois

100% barriques 1 vin





Localisation
Targon, Entre-deux-mers

Terroir
Argilo-calcaire

Assemblage
80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

Mise en bouteille
À la propriété en juin

Rendement
45hl/ha

Vendange & vinification
Vendange mécanique, macération à froid, filtration
des lies, fermentation à basse température,
stabilisation et élevage sur lies fines

Tipo de depositos
Depósitos de acero inoxidable bruto
termorregulados




10°C

Localisation
Targon, Entre-deux-mers

Terroir
Argilo-calcaire

Assemblage
100% Merlot

Mise en bouteille
À la propriété en juin

Rendement
45hl/ha

Vendange & vinification
Vendange mécanique, macération à froid, filtration
des lies, fermentation à basse température,
stabilisation et élevage sur lies fines

Type de cuves
cuves en acier inoxydable thermorégulées



10°C





VISITE DES CAVES SOUTERRAINES
QUARRIERS GUIDED TOUR - VISITA DE LOS SUBTERRANEOS

DÉGUSTATION
TASTING - CATA

GRIGNOTAGES EN TERRASSE
SNACKING - PARA PIQUAR



CHÂTEAU
CARDINAL-VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Famille Leclérot

Lieu-dit Villemaurine Sud - 33330 Saint-Emilion - France
+33.(0)5.57.74.98.35 - contact@cardinal-villemaurine.fr



WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR

