

CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2013

Les belles journées ensoleillées de juillet à septembre permirent de rattraper le retard de maturité dû à un été 2013 très pluvieux.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 33 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : Agriculture raisonnée, ISO 14 001.

Vendanges : Manuelles, du 1^{er} au 9 octobre.

Rendement : 22,56 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : Une récolte bien maîtrisée a permis d'obtenir un vin équilibré et fruité. Le vin est coloré. La bouche est douce et la finale sans aucune agressivité. Un vin élégant qui pourra s'apprécier rapidement mais évoluera favorablement pendant 5 à 8 ans.

Potentiel de garde : 18 à 25 ans.

Degré : 13°.

Production : 39 932 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

90 pts, Decanter 2016.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2014

Le mois de septembre fut exceptionnellement chaud et sec, compensant le printemps et le début d'été maussades. La récolte fut retardée pour profiter de cette aubaine. Les raisins présentaient un bel équilibre.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 34 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : Agriculture raisonnée, ISO 14 001.

Vendanges : Manuelles, du 1^{er} au 10 octobre.

Rendement : 42,45 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : 12 mois en barriques.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : Ce vin est dominé par des arômes de fruits frais auxquels s'associent des notes fumées et grillées. La bouche est assez volumineuse et concentrée. Le tannin est présent et nécessite quelques années pour se fondre.

Potentiel de garde : 25 à 30 ans.

Degré : 13,5°.

Production : 56 883 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

92 pts, Antonio Galloni.

16/20, Le Figaro.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2015

Les conditions climatiques du printemps et du début de l'été furent idéales. Les pluies de la fin de l'été (proches des normales trentenaires) permirent d'éviter un stress hydrique excessif. Le vin est puissant et présente les arômes caractéristiques des très bons millésimes de Merlot (prunelle, cerise sont perceptibles).



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 30 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : Agriculture raisonnée, ISO 14 001.

Vendanges : Manuelles, du 17 septembre au 5 octobre.

Rendement : 48,45 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, cuvaison de 25 jours, vinifications traditionnelles.

Élevage : 12 mois en barriques neuves (35%) et en barriques d'un vin ou plus.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : La robe est profonde et présente des nuances rubis et pourpre avec un joli disque brillant. Le nez est gourmand, ouvert avec une belle maturité du fruit et exhale des notes de fruits à noyau. En bouche, le vin dévoile un bel équilibre entre fraîcheur aromatique et alcool. Le boisé est bien enrobé et participe à la complexité du vin. La finale est longue et s'affinera avec le temps.

Potentiel de garde : 30 à 35 ans.

Degré : 14,5°.

Production : 65 537 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

92/95 pts, Antoni Galloni, Vinous April 2016.

90 pts, Markus del Monego.

16,5/20, Jancis Robinson & Richard Hemming.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2016

Un temps chaud et sec s'établit jusqu'aux vendanges malgré un printemps préoccupant permettant ainsi l'obtention d'un des meilleurs millésimes de Bordeaux. Le vin est très parfumé et coloré.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 31 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : ISO 14001 au sein de la première association pour le SME du Vin de Bordeaux depuis 2013, et HVE 3 depuis le millésime 2016.

Vendanges : Manuelles, du 30 septembre au 18 octobre.

Rendement : 49,27 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques neuves et barriques d'un vin ou plus.

Assemblage : 82% Merlot, 12% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : Sa robe est rubis très sombre et très profond. Au nez, on note de la puissance avec un côté légèrement tourbé. En bouche, ce vin est remarquable par sa matière due à une très belle concentration et par la fraîcheur du fruit. On retrouve des notes épicées et de petits fruits rouges. Sa finale est longue et d'une belle complexité.

Potentiel de garde : 35 à 40 ans.

Degré : 14,5°.

Production : 81 872 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

16+ pts, Jancis Robinson.

90 pts, Yves Beck.

92 pts, Antonio Galloni.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion

+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2017

Un été sec permit d'attendre sereinement la pleine maturité des raisins. Pourtant les fortes gelées printanières resteront l'événement climatique le plus marquant de ce millésime. Les températures de mai se rétablissent mais juillet et août demeurent assez frais.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 31 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : ISO 14001 au sein de la première association pour le SME du Vin de Bordeaux depuis 2013, et HVE 3 depuis le millésime 2016.

Vendanges : Manuelles, du 18 septembre au 2 octobre.

Rendement : 17,91 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques neuves et barriques d'un vin ou plus.

Assemblage : 87% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : Le vin présente une expression aromatique très délicate. La bouche est dense et savoureuse. La finale est vive et assez longue.

Potentiel de garde : 20 à 25 ans.

Degré : 13,5°.

Production : 17 550 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

90 pts, Antonio Galloni.

90-92 pts, Wine Enthusiast.

16,5, Jancis Robinson.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2018

L'été et surtout l'arrière-saison furent chauds et relativement secs jusqu'à la fin octobre. Malgré un début de saison préoccupant en particulier à cause du mildiou qui nécessita un soin de tous les instants pour être maîtrisé. 2018 fait clairement partie des très bons millésimes de Bordeaux.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 32 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : ISO 14001 au sein de la première association pour le SME du Vin de Bordeaux depuis 2013, et HVE 3 depuis le millésime 2016.

Vendanges : Manuelles, du 19 septembre au 4 octobre.

Rendement : 31,36 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques neuves et barriques d'un vin ou plus.

Assemblage : 88% Merlot, 6% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : Le nez est expressif et complexe (arômes mentholés, mûres). La bouche est dense, assez compacte et puissante. L'évolution en bouteille permettra certainement de voir apparaître le bouquet caractéristique des grands vins rouges.

Potentiel de garde : 30 à 40 ans.

Degré : 14,5°.

Production : 68 673 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

90-92 pts, Neal Martin.

16/20 - 90/100, Jean Marc Quarin.

92 pts, Markus del Monego.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU YON-FIGEAC



CHÂTEAU YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2019

Les mois de juillet et d'août ont été parfaits avec une belle alternance de périodes sèches et pluvieuses, et ce après un début de saison au climat humide.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24,23 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 33 ans.

Densité de plantation : 5500 à 6600 pieds à l'hectare.

LE MILLÉSIME

Label et certification : Agriculture raisonnée HVE 3 et ISO 14 001.

Vendanges : Manuelles, du 18 septembre au 4 octobre.

Rendement : 42,19 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques neuves et barriques d'un vin ou plus.

Assemblage : 83% Merlot, 9% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot.

Commentaires de dégustation : Ce vin d'une belle couleur rubis offre un nez particulièrement complexe. À la fois puissant et frais : l'expression du terroir est parfaite. La bouche est continue et savoureuse. L'excellente qualité des tannins de ce millésime est perceptible en finale.

Potentiel de garde : 30 à 35 ans.

Degré : 14,5°.

Production : 79 536 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

93-94, Bernard Burtschy - Le Figaro.

93, Marcus del Monego.

91-92, Terre de Vins.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 84 82 98 • info@vignobles-alainchateau.com • www.chateau-yon-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

