



LES ROCHES DE YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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 : 21,67 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 : Barriques et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : Ce vin présente une robe grenat, moyennement intense, un peu orangée sur les bords, une belle brillance, limpide. La bouche est gourmande, ample, faisant ressortir des notes de fruits rouges et de boisé fondu. L'attaque est fraîche, délicate, le vin prend de l'ampleur en milieu de bouche et offre une longueur moyenne.

Potentiel de garde : 10 à 12 ans.

Degré : 13,5°.

Production : 26 026 bouteilles.



LES ROCHES DE YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

2015 fait partie des millésimes exceptionnels de ces dernières années. 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.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 21,67 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, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : Sa robe présente des notes rubis d'intensité moyenne avec une belle brillance. Son nez est épicé, aromatique et complexe. De fines notes boisées et de fruits à noyau ressortent après aération. L'attaque est fraîche et douce. La structure est souple et bien équilibrée. Les notes de cerise, épices et poivre prédominent en bouche et la finale est fine et élégante.

Potentiel de garde : 10 à 12 ans.

Degré : 14°.

Production : 48 152 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

Or, Concours Elle à Table 2018.



LES ROCHES DE YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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 : 20,78 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 et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : Ce vin est très plaisant. Son nez expressif associé à une bouche douce et agréable le rend très accessible dès sa jeunesse. De plus, son évolution en bouteille lui permettra sans doute d'acquérir une complexité supplémentaire.

Potentiel de garde : 10 à 12 ans.

Degré : 14°.

Production : 40 480 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

Bettane et Desseuve 2019.

Or, Prix Plaisir.

Argent, Concours Féminales 2019.



LES ROCHES DE YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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 : 23,22 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 et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : La couleur est vive. Le nez est marqué par des nuances fraîches de cassis et de menthe. La bouche est assez ronde, la finale s'assouplira avec le vieillissement en bouteille.

Potentiel de garde : 10 ans environ.

Degré : 13°.

Production : 26 029 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

Or, Concours Mondial de Bruxelles 2020.



LES ROCHES DE YON-FIGEAC

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2018

L'été et surtout l'arrière-saison furent chauds et relativement secs jusqu'à la fin octobre. Les vendanges, faites début octobre, ont pu bénéficier de ce climat agréable. 2018 fait clairement partie des très bons millésimes de Bordeaux.



Propriétaire : M. Alain Château.

Oenologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 23,22 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 et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : Plus immédiatement accessible que le Château Yon-Figeac 2018, ce vin a également bénéficié du climat très agréable du millésime. Ce vin est frais et complexe. La bouche est très plaisante et savoureuse.

Potentiel de garde : 10 à 13 ans.

Degré : 14°.

Production : 25 887 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

Or, Féminales 2021.

Or, Concours Terre de Vins 2021.

3 Yon, 33330 Saint-Émilion

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

CHÂTEAU YON-FIGEAC



LES ROCHES DE YON SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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 : 22,45 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 18 septembre au 4 octobre.

Rendement : 44,39 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : La couleur est vive et brillante. Le nez mentholé et rafraîchissant est très agréable. La bouche, dont l'attaque est vive, évolue sur une texture plaisante. Ce vin gagne à ne pas être consommé trop chaud.

Potentiel de garde : 10 à 12 ans.

Degré : 14°.

Production : 31 810 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

Or, Concours Lyon 2021.

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.



LES ROCHES DE YON

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2020

Ce millésime complète une trilogie exceptionnelle à Bordeaux (2018-2019 et 2020). Le débourrement intervient très tôt après un hiver chaud. Le printemps frais et humide retarde heureusement le cycle végétatif. Par contre la maîtrise de l'état sanitaire au vignoble nécessite une grande attention. A partir de mi-juin le beau temps chaud et sec s'installe jusqu'au vendange.



Propriétaire : M. Alain Château.

Cœnologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24 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 : 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 14 septembre au 24 octobre.

Rendement : 43 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : vin accessible et charmant dès aujourd'hui. La bouche est fraîche et savoureuse. La finale est franchement fruitée

Potentiel de garde : 10 à 12 ans.

Degré : 14°.

Production : 27 600 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

Grand Or, Vinales Internationales 2022.

Médaille d'Or, Féminale 2022

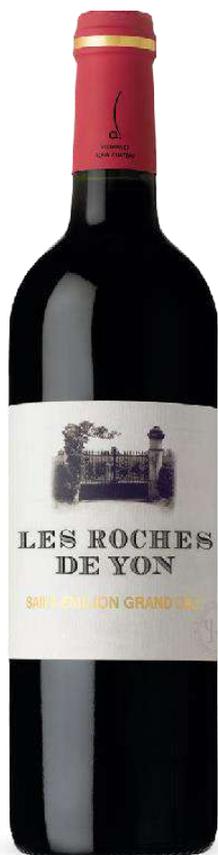


LES ROCHES DE YON

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021

Après un hiver globalement doux et un débourrement précoce, le printemps est froid et des dégâts de gel sont à déplorer. L'été est également frais et relativement pluvieux. La qualité de la viticulture est déterminante pour maintenir un bon état sanitaire. Enfin septembre et octobre sont chauds et assez secs permettant de récolter des raisins murs dans de bonnes conditions.



Propriétaire : M. Alain Château.

Œnologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 33 ans.

Densité de plantation : 6 000 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 27 septembre au 7 octobre

Rendement : 33 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : Ce vin possède sa robe de jeunesse rubis et brillant. Le nez est également frais et fruité. La bouche, dont l'attaque est vive, évolue sur une texture plaisante.

Potentiel de garde : 10 à 12 ans.

Degré : 14°.

Production : 15 600 bouteilles.

LES ROCHES DE YON

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2022

Après un hiver légèrement plus sec que la normal, les nuits fraîches de mars s'accompagnent d'un débourrement plus tardif qu'en 2021. Avril est dans la moyenne des températures trentenaires. Par contre mai est estival et un premier épisode caniculaire est observé en juin. A cette date la vigne est magnifique la floraison est homogène et rapide, l'état sanitaire parfait. La chaleur s'intensifie en juillet avec un deuxième épisode caniculaire confirmant le caractère précoce du millésime. La nature du terroir ainsi que l'adaptation des pratiques viticoles permettent aux vignes de Yon-Figeac de passer cet épisode sans problème. Dans ces conditions la richesse des raisins est exceptionnelle.



Propriétaire : M. Alain Château.

Œnologue conseil : M. Christophe Ollivier.

LE VIGNOBLE

Surface : 24 hectares.

Sols : Argilo-sableux sur crasses de fer.

Âge moyen de la vigne : 34 ans.

Densité de plantation : 6 000 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 07 septembre au 20 septembre

Rendement : 32 hectolitres/hectare.

Vinifications : En cuves inox thermorégulées, vinifications traditionnelles.

Élevage : Barriques et foudres.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Commentaires de dégustation : Ce vin possède une belle couleur rubis. Le nez est intense, fruité et floral à la fois (note de fraise et de framboise, rose). L'attaque en bouche est douce et moelleuse ; l'évolution est rafraichissante et longue. Ce vin jeune est très plaisant et accessible.

Potentiel de garde : 10 à 12 ans.

Degré : 14,5°.

Production : 20 000 bouteilles.

NOTES / MÉDAILLES

Médaille d'Or, Les citadelles du vin, 2024.

Médaille d'Or, Féminales 2024

Médaille d'Or, Elle A Table, 2024