SAINT-ÉMILION

2017 · Rouge · France / Bordeaux

Producteur : Château Meylet
SAQ (CCNP) : 15114764
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 91.50 $

Appellation : Saint-Émilion
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bordeaux
Nom du propriétaire : Michel Favard
Géologie du sol : sablo-calcique
Encépagement : Merlot (60%), Cabernet Franc (25%), Cabernet Sauvignon (10%) et Malbec (5%)
Âge moyen des vignes : 50

Vinification : vendanges manuelles. En cuves tronconiques de 50 hectolitres (chêne) avec levures indigènes
Élevage : Pigeage à la Bourguigonne, les vins ne sont non-filtrés, non-collés.

Le domaine :

Il est encore rare aujourd'hui d'entendre parler de biodynamie dans le Bordelais. Heureusement, il y a des exceptions comme Michel Favard qui lui, entreprend dès 1987 d'explorer les principes de Rudolf Steiner qui prône une culture plus respectueuse de la nature, du terroir et de la tradition. Les premiers essais effectués donnent de probant résultats. Le vin, qu'il aura pris soin de vinifier à part, est magnifiquement autre et le convainc d'étendre la pratique sur les 1,8 hectares qui s'étendent sur sur le lieu dit nommé "La Gomerie". Depuis, soucieux de révéler toute la noblesse du Saint-Émilion qu'il vinifie, il portera une attention particulière à la sanité du raisin lors des vendanges. De ses mains de passionné, David Favard a repris les rênes du domaine familial d'un hectare 58 en biodynamie, légué par son père, Michel FAVARD, avec lequel il a travaillé pendant plusieurs années.
Les vignes sont issues d'une même lignée familiale qui remonte à son arrière-arrière-grand-père auvergnat, depuis 1875 !