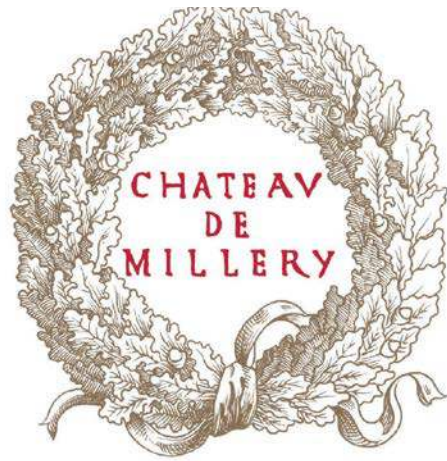




SAINT-EMILION GRAND CRU

Château de Millery

Le jardin secret

Juché sur le plateau argilo-calcaire à l'est de Saint-Emilion, ce Saint-Emilion Grand Cru est longtemps resté le jardin secret de Thierry Manoncourt, une histoire toute personnelle cultivée dans la discrétion. Sa fille Blandine a pris le relais, bien décidée à ce que son Château de Millery, terroir superbe hérité de millions d'années de sédimentation des coquillages lorsque la mer recouvrait la région, donne le meilleur de lui-même.



Le sol argilo-calcaire en pente douce est naturellement drainé et bien exposé. La conduite du vignoble -par l'équipe de Château-Figeac- est en mode raisonné avec une attention particulière portée sur chaque cep, vu comme un individu à part entière ; depuis 2010 les sols sont de nouveau travaillés et labourés, ce qui est la manière la plus respectueuse de favoriser le développement harmonieux de la vigne.

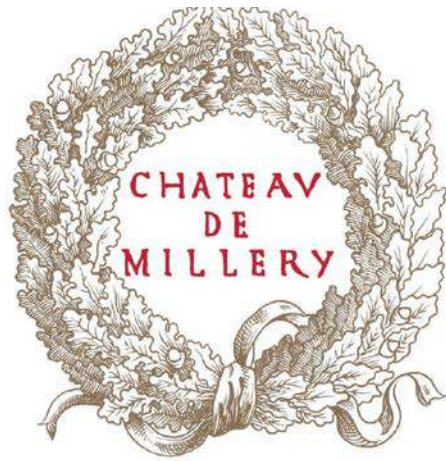
Les vignes ont un âge moyen d'environ 30 ans. Combiné à sa situation sur le plateau, l'encépagement à dominante de Merlot (95%) avec une pointe de 5% de Cabernet Franc en fait un "pur Saint-Emilion", charmeur, rond, ample et droit avec une belle longévité.

L'élaboration du vin du **Château de Millery** est conduite par l'équipe de Château-Figeac avec le même grand respect de l'identité liée au terroir et la même rigueur ; le Maître de Chai affectionne particulièrement ce petit domaine. Depuis plusieurs années on est passé à un élevage dans 100% de fûts de chêne neufs (chêne français).

Il en résulte de beaux vins à dominante de Merlot pleins de charme et de rondeur, dotés d'une jolie amplitude, de gras, de tannins à la belle texture crayeuse, avec une finale allongée et tendue et promis à une particulière longévité. Avec, toujours, la recherche de fraîcheur aromatique qui est une signature des vins de la famille Manoncourt.

« Millery est une toute petite propriété de moins d'un hectare, sur le plateau de Saint-Emilion. Elle produit un vin délicieux, puissant mais délicat et franc, d'une agréable complexité aromatique et qui vieillit fort bien. Elle a été acquise en 1942 par ma grand-mère pour mon père Thierry Manoncourt avec sa solde d'Aspirant, alors qu'il était en captivité. C'est un détail fort, un symbole d'espoir : pensant qu'il reviendrait, elle a placé cet espoir dans un petit brin de terre, sur le plateau à l'est de Saint-Emilion. Elle l'attendait mais cette attente n'est pas restée passive ... »

Blandine de Brier Manoncourt - propriétaire



SAINT-EMILION GRAND CRU

PROPRIÉTAIRE :

Blandine de Brier Manoncourt

EXPLOITÉ PAR :

SCEA Domaines Manoncourt

APPELLATION :

Saint-Émilion Grand Cru

SURFACE EN PRODUCTION :

0,82 HA

SOL :

Argilo-Calcaire

ENCÉPAGEMENT :

95 % merlot

5 % cabernet franc

ÂGE MOYEN DES VIGNES :

30 ans

VINIFICATION :

Cuves inox

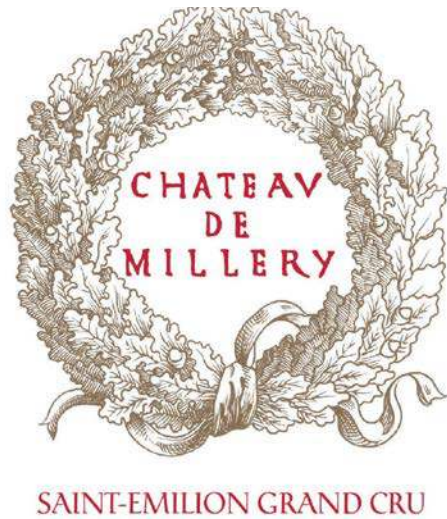
ÉLEVAGE :

En moyenne 15 mois

100% en barriques de bois neuf de chêne français

PRODUCTION :

approx. 4500 bouteilles



Ils nous font confiance (*liste non-exhaustive*) :

- Caves Legrand à Paris
- OKA*,
- Mandarin Oriental/Sur Mesure de Thierry Marx**
- La Scène**
- Ze Kitchen Galerie de William Le Deuil*
- Pouliche d'Amandine Chaignot
- Guy Savoy***
- O Château
- Les restaurants de Pierre Sang
- Les Affranchis
- Plume
- La Méduse
- Le Gramont
- Auberge de Roi Gradlon
- L'Automobile Club (Place Concorde)