



## LES VENDANGES 2014 AU CHÂTEAU DE SANTENAY

**2014, un millésime de contrastes**  
**Une histoire qui se termine bien**

**Le millésime 2014 s'est illustré par ses contrastes et ses excès.**

Après un hiver très doux, le printemps s'est installé sous ses plus beaux atours : quatre mois d'un temps sec, dans un ciel bleu, du jamais vu ! La fleur s'est déroulée précocement dans d'excellentes conditions.

Durant cette période, nous avons enregistré une séquence très chaude avec des températures flirtant avec les 36 ° C ! Ces conditions ont été nuisibles pour les vignes en fleur. Les Chardonnay ont principalement souffert et la coulure a entraîné une baisse sensible de la récolte.

L'optimisme était cependant de rigueur. Hélas, les conditions se sont dégradées début juillet. Ce mois aura été marqué comme l'un des plus arrosés de la décennie. Un violent épisode de grêle à la mi-juillet a détruit une nouvelle fois une grande partie de la Côte de Beaune : Beaune, Pommard, Volnay principalement, mais aussi Aloxé-Corton, Puligny-Montrachet, Meursault et Saint-Aubin. Une répétition qui s'ajoute aux deux derniers millésimes déjà fortement touchés.

Le mois d'août, bien que plus agréable, n'a pas suffi à remonter le moral de la viticulture Bourguignonne. L'humidité a entraîné de fortes pressions Mildiou et Oïdium, fort bien maîtrisées sur nos vignobles grâce à une stratégie de lutte raisonnée sans faille, associée à des mesures préventives pertinentes.

La perspective des vendanges 2014 s'annonçait morose. **Heureusement, la bonne fée, certainement Bourguignonne, veillait !**

A la fin du mois d'août, le temps s'est rétabli jusqu'aux vendanges qui ont commencé à la mi-septembre. Un temps clément qui ne nous quittera plus et permet à la récolte d'atteindre sa maturité .... Enfin !

**Le millésime a demandé beaucoup d'attention et de technicité dans le vignoble**, par un suivi rigoureux et des interventions ciblées. A partir de la deuxième quinzaine de juillet, nous avons entrepris deux opérations :

- **Un effeuillage général du domaine**, permettant ainsi d'assurer une bonne ventilation des grappes, les mettant dans de bonnes conditions de résistances aux maladies.
- **Une vendange en vert** pour réguler le rendement et mettre la vigne dans les meilleures conditions pour assurer la maturité des raisins.

**Mission accomplie car le millésime 2014 présente toutes les caractéristiques qualitatives des beaux millésimes.**

### Les vins blancs

La qualité s'affiche dès à présent. Un bel équilibre acide, beaucoup de fruit et une belle densité. La minéralité est bien présente et la bouche très longue. Des qualités qui laissent présager d'un très beau niveau qualitatif. Le travail sur lies apportera toute sa complexité.

### Les vins rouges

Le millésime présente toutes les qualités pour atteindre un niveau qualitatif remarquable. Les fruits rouges et noirs sont bien présents dans un bouquet explosif. La robe est d'un beau grenat profond avec de beaux reflets. La bouche est bien structurée sur des tanins très élégants et soyeux qui confèrent un bel équilibre et une superbe longueur. La bouche est ample, riche d'arômes complexes, de coulis de fruits rouges et noirs. Un ensemble charnu, vineux avec une impressionnante puissance aromatique qui se poursuit en fin de bouche. Un régal. Un millésime qui trouvera sa place parmi les millésimes de référence de la décennie.

**Un millésime que nous aurons mérité!**



## Le Château de Santenay

Le Château de Santenay compte parmi les domaines les plus emblématiques de la Bourgogne. Sur l'un des coteaux du village de Santenay, se dresse ainsi une majestueuse demeure seigneuriale des IX<sup>e</sup>, XII<sup>e</sup>, XIV<sup>e</sup> siècles, qui appartenait autrefois à Philippe-le-Hardi (1342-1404), Duc de Bourgogne et fils du Roi de France Jean Le Bon. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur **98 ha** et s'affirme comme l'un des plus importants de la grande Bourgogne. Le Château de Santenay propose plusieurs appellations qui lui permettent d'offrir une large palette de vins de qualité: Mercurey, Santenay, Beaune 1er Cru, Pommard, Aloxe-Corton, Nuits-Saint-George, Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot, Saint-Aubin, Meursault.

Depuis que le **Château de Santenay** est entré dans le giron de CA Grands Crus, la propriété a bénéficié de nombreux **investissements** à la hauteur de son potentiel. Un travail de fond a été engagé pour mieux valoriser un patrimoine et révéler le potentiel de son terroir.

A partir de **2012**, cette intervention s'est traduite par la mobilisation de **nouvelles compétences** aux niveaux Technique, Marketing et Commercial. La marque « Château de Santenay » fait peau neuve avec de nouveaux

habillages, l'équipe commerciale a pour objectif **d'internationaliser** la marque grâce à des importateurs et des partenariats (Liberty Wines, Luc Corporation, etc.)

Parallèlement, la propriété a capitalisé sur son site historique. D'ambitieux **travaux de rénovations** ont été engagés pour s'équiper d'un matériel de pointe :

- ✓ 2 conquêts de réceptions pour la vendange
- ✓ Thermorégulation des cuves
- ✓ Cuve inox adaptées permettant une sélection parcellaire
- ✓ 2 nouveaux pressoirs

Cet équipement permet d'**optimiser** les étapes de **vinification** et de poursuivre la recherche de la qualité des vins :

- ✓ Respect de la matière première
- ✓ Maîtrise de la macération pré-fermentaire à froid

Le Château de Santenay dispose aujourd'hui d'un **vaste chai de vieillissement** (jusqu'à 800 pièces), aménagé dans les caves voutées sous le château, qui offre des conditions souterraines d'hygrométrie et de température idéales pour le vieillissement des vins.

**Valoriser son patrimoine et révéler son potentiel** : une double stratégie qui témoigne des ambitions du Château de Santenay. Ainsi équipé il peut répondre aux exigences des chacun des « climats » grâce à une vinification « sur-mesure ». Le château de Santenay est entré dans une nouvelle ère, tourné vers son avenir et celui de la Bourgogne Viticole.

### Château de Santenay

Directeur Général : Thierry Budin

Directeur d'Exploitation : Gérard Fagnoni

Enologue Conseil : Kyriakos Kynigopoulos

[www.chateau-de-santenay.com](http://www.chateau-de-santenay.com)

### A propos de CA Grands Crus

CA Grands Crus administre les propriétés du groupe Crédit Agricole réparties sur les plus beaux terroirs de France :

Bordeaux :

- Château de Rayne Vigneau, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Sauternes
- Château Grand-Puy Ducasse, Grand Cru Classé, Pauillac
- Château Meyney, Saint-Estèphe
- Château La Tour de Mons, Cru Bourgeois, Margaux
- Château Blaignan, Cru Bourgeois, Médoc
- Clos Saint-Vincent, Saint-Emilion Grand Cru

Bourgogne :

- Château de Santenay, Grands Vins de Bourgogne

Vallée du Rhône :

- Château Saint-Louis la Perdrix, Costières de Nîmes

Contacts Presse : MCG Communication

Marie-Catherine Gault

01 41 10 49 49

[mcg@mcg-communication.fr](mailto:mcg@mcg-communication.fr)

CA Grands Crus

Béatrice Marraud des Grottes, Marketing & Communication

05 56 59 65 97 / [beatrice.marraud@cagrandscrus.fr](mailto:beatrice.marraud@cagrandscrus.fr)