



Château Rollan de By 2013

Cru Bourgeois - AOC Médoc

En faisant l'acquisition du Château Rollan de By en 1989, Jean Guyon réalise un rêve d'esthète autant que d'épicurien : posséder une vigne dans le Médoc pour y faire un grand vin. Au départ, une cabane au milieu de 2 hectares de vigne dans le nord du Médoc et à l'arrivée un pari réussi avec un château - des plus réputés - fort de 87 hectares de graves argileuses. Aujourd'hui le Château Rollan de By est un des plus grands ambassadeurs des vins de France qu'on déguste avec plaisir et rondeur dans le monde entier. Ce vin est l'expression d'une osmose entre un homme et son terroir, un rêve devenu réalité.

Millésime 2013

C'est lors des années difficiles que les meilleurs terroirs révèlent toute leur magie. Malgré une saison difficile, nos Merlots étaient assez mûrs pour produire des vins ronds et fruités.

Vignobles

87 ha sur un terroir de croupes argilo-graveleuses. L'âge moyen des vignes est de 40 ans et la densité de plantation est de 8.500 pieds par hectare. Taille à guyot double. Traitements raisonnés et amendements organiques. Enherbement et travail des sols.

Assemblage

70% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 10% Petit Verdot

Vendanges

Vendanges manuelles. Double tri mécanique puis manuel.

Vinification

Cuves inox plus larges que hautes (3.50m x 1.50m) créées par Jean Guyon pour augmenter le contact entre le jus et le marc. Cuves tronconiques thermorégulées, macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision longue de 4 à 6 semaines après fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en barrique neuve pour 2/3 du volume.

Élevage

Bâtonnage sur lies pendant 3 mois, élevage 12 mois en barriques (2/3 en barriques neuves et 1/3 en barriques 1 vin, 100 % chêne français).

Andreas Larsson & Markus Del Monego
Weinwischer - René Gabriel

87/100
17/20

Bettane & Desseauve
Concours Général Agricole de Paris 2015
Jacques Perrin

15/20
Médaille d'or
88/100



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domains Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - infos@rollandeby.com - www.rollandeby.com