



DOMAINES ROLLAN DE BY

*J. Guyon*

## Château Haut Condissas 2017 AOC Médoc

Fleuron des Domaines Rollan de By-Jean Guyon, le Château Haut Condissas est un don que le ciel à fait à la terre. « C'est la haute couture du vin » comme aime le rappeler Jean Guyon qui dirige le domaine dans les règles de l'art avec amour, passion, précision et rigueur. Tout a commencé en 1995 sur les 3 hectares d'un vignoble situé à Bégadan, un village du Médoc.

Aujourd'hui représentant 15 ha de parcelles soigneusement sélectionnées au fil du temps pour leurs spécificités et exposition et grâce à une travail minutieux de la vigne, le domaine au terroir magnifique – un jardin disent certains – produit un vin de qualité inouïe.

### Millésime 2017

Une fois de plus épargnés des caprices de la météo grâce à notre proximité du fleuve et de l'océan, le 2017 s'annonçait prometteur dans notre vignoble. La saison marquée par une alternance de fortes chaleurs, de nuits fraîches et de pluies accélèrent la synthèse des composés aromatiques tout en préservant leur acidité naturelle. 2017 est donc un millésime réussi aux Domaines.

### Vignobles

15 ha représentant les meilleures parcelles des Domaines Rollan de By. L'âge moyen des vignes est de 50 ans avec une densité de 10.000 pieds par hectare.

### Assemblage

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot

### Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes, tri sévère grappe par grappe de raisin d'une grande maturité allant jusqu'au passerillage.

### Vinification

Macération pré-fermentaire à froid.

Vinifications parcellaires en barriques de 500 l (vinification intégrale) et cuves tronconiques de petites capacités thermo-régulées. Cuvaïson longue de 3 à 4 semaines après fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en barrique neuve pour 100 % du volume.

<b>Yes Beck</b>	89-90pts/100	<b>Jancis Robinson</b>	16pts/20
Pourpre violacé. Bouquet intense, marqué par l'élevage avec des notes boisées et des fruits confits. La synergie entre les fruits, le boisé et les épices est néanmoins convaincantes. Au fil des minutes le nez gagne en complexité. Mise en bouche friande où je relève le boisé également. Le corps est d'intensité moyenne et bien soutenu par sa structure. Cette dernière confère de la fraîcheur tandis que les tannins se révèlent doucement. Ils sont fins et offrent un bon support. 2022-2032		<b>Vinous</b>	89-91 pts/100
		<b>Falstaff</b>	92 pts/100
		<b>Decanter - Jane Anson</b>	89 pts/100

Domaines Rollan de By - Jean Guyon  
18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - [infos@rollandeby.com](mailto:infos@rollandeby.com) - [www.rollandeby.com](http://www.rollandeby.com)