



Chateau Rollan de By 2017

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 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

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

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - 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).

Jancis Robinson

16/20

Decanter - Jane Anson

88pts/100

Falstaff Magazin

89pts /100

Yves Beck

90 pts/100

Pourpre violacé. Bouquet expressif, de bonne intensité, aux notes de fruits confits. Baies noires telles que myrtilles, touche de vanille et de cinq-épices. Attaque friande, charmante. Au palais, le vin est juteux et fruité. Caractère crémeux, belle vivacité qui confère de la fraîcheur et un peu de race. Bonne intensité aromatique en bouche et agréable fraîcheur en finale. 2023-2035



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

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