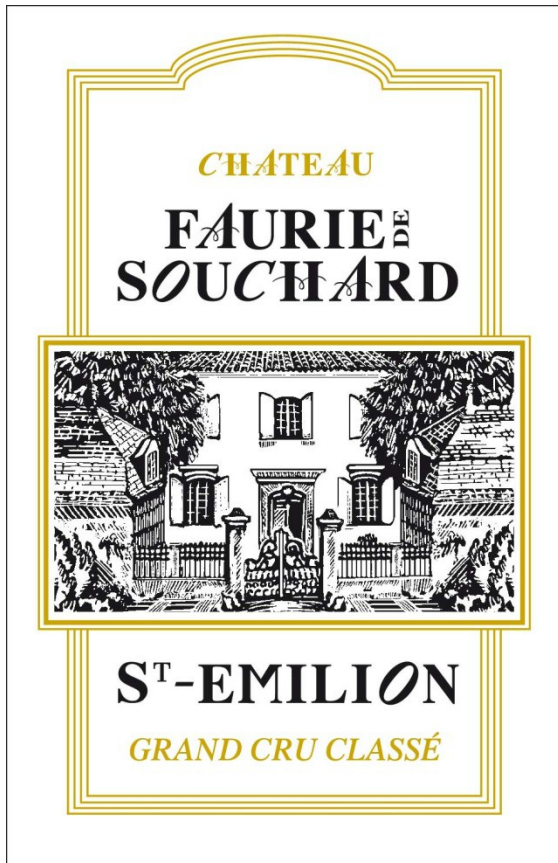


CHATEAU FAURIE DE SOUCHARD

Grand Cru Classé

Millésime 2011

TERRE D'HISTOIRE & HISTOIRE DE VIGNES



Le château Faurie de Souchard est l'un des plus anciens de la commune de Saint Emilion qui doit son nom au lieu-dit « Faurie » connu pour la bataille qui s'y déroula pendant la guerre de cent ans. La famille « Souchard », quant à elle l'illustra au 18^{ème} siècle au parlement de Bordeaux, à la jurade et à la Mairie de Saint Emilion.

En 1933, Maurice et Simone Jabiol rachètent cette propriété.

En 2006, Françoise Sciard qui leur avait succédé en 1983, charge ses enfants d'écrire une nouvelle page d'histoire de cette propriété familiale.

LA MAGIE D'UNE MATURATION LENTE

Stéphane Derenoncourt, vigneron consultant, accompagne la propriété de ses meilleurs conseils depuis 2006 : « l'exposition du terroir sur la cote nord de Saint Emilion confère au vin de Faurie de Souchard la magie d'une maturation lente. Un nouvel élan a débuté en 2006 offrant à la propriété la possibilité de capitaliser sur la tradition tout en ne refusant aucun moyen permettant de réaliser un vin de qualité ultime. Point par point, toutes les actions, tant à la vigne que dans les chais, sont entreprises afin de progresser vers un vin exploitant 100% du potentiel du terroir. »

Deuxième vin, Pavillons de Faurie de Souchard.

Propriétaire	GFA Jabiol-Sciard
Exploitante	SAS Françoise SCIARD JABIOL Château Faurie de Souchard 33330 Saint Emilion
	Tél. 05 57 74 43 80 Fax. 05 57 74 43 96 fauriedesouchard@wanadoo.fr www.fauriedesouchard.com

LE VIGNOBLE

Création du vignoble	La vigne était déjà présente lors de la guerre de cent ans sur cette exploitation
Situation	Côte nord du coteau de Saint Emilion
Superficie	11.5 hectares d'un seul tenant
Terroir	Coteau argileux Pied de côte argilo sableux
Cépages	74 % Merlot 20 % Cabernet-Franc 6 % Cabernet-Sauvignon
Age moyen des vignes	30 ans

LA VINIFICATION

Cuves	Béton thermo-régulées et foudres chêne
Cuvaison	3 semaines environ
Barriques	Rotation cuves barriques neuves (1/2) Tonneliers / chauffe moyenne : Berthomieu, Ermitage, Anne-Marie Jayet, Taransaud.
Elevage en barrique	Fermentation malolactique en barrique De 12 à 18 mois selon les lots
Production annuelle	35.000 bouteilles