



# PRIMUS 2017

**Appellation:** BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Assemblage:** Merlots 100%, parcelle la plus ancienne du plateau argilo-calcaire

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vignoble:** Certifié Agriculture Biologique



## Vinificateurs:

- Alfred Pantarotto - Vigneron depuis 35 ans
- Cécile Houdayer - Œnologue jeune diplômée
- Caroline Fleur - Œnologue conseil

**Climat:** Les températures douces du printemps permettent une croissance rapide, perturbée par le gel de fin avril. A notre altitude (100m), les pertes restent limitées. Les rendements sont naturellement maîtrisés par l'âge avancé des vignes, qui donnent des raisins gorgés d'arômes et d'une richesse phénolique remarquable.

**Vinification:** Fin septembre 2017, récolte manuelle de nos merlots les plus vieux et plus qualitatifs. La vendange est triée avec soin, à la vigne, puis au chai par un tri densimétrique minutieux. Seules les grappes entières, rondes, non abîmées, et mûres sont acheminées en douceur dans la cuve, évitant toute trituration. Une longue macération à froid (< 6°C) commence à en extraire le potentiel fruité. Ensuite, la fermentation alcoolique est menée avec des paliers progressifs de température, allant de 15 à 26°C. L'extraction phénolique est optimisée par un fractionnement maximal des remontages, chaque heure, nuit et jour. La cuvaison post-fermentation à 30°C permet d'arrondir la bouche avant la fermentation malolactique. L'élevage est long, plus de deux ans en barriques neuves, ce qui est un vrai défi technique en agriculture biologique, où les niveaux de sulfites sont très limités.

**Mise en bouteille:** Juillet 2020

**Commentaire de dégustation:** Primus est d'une belle couleur rubis, profonde et très intense. Le nez est très riche et complexe : fruits noirs et confiturés (cassis, mûre, fraise des bois) notes de chocolat et de praline, nuances truffées qui s'accroîtront avec le vieillissement. Le boisé est présent, bien fondu, avec des notes suaves, vanillées et fumées, tout en équilibre. Dès l'attaque on perçoit un beau volume, et les arômes se retrouvent une nouvelle fois tout au long de la perception en bouche. Ce qui démarque encore davantage Primus ; sa magnifique longueur en bouche et un puissant retour aromatique qui perdure plusieurs minutes après dégustation. Un beau potentiel de vieillissement en vue !



**Château La Roberterie**

1 Robert, 33890 Juillac, France  
info@laroberterie.com

**www.laroberterie.com**