

Château Rollan de By 2012 Cru Bourgeois - AOC Médoc

Tutto è iniziato nel 1989, quando Jean Guyon ha acquistato 2 ettari di vigneti, una capanna di legno e la volontà di creare un vino da condividere con gli amici. Un vino di garage che ha ottenuto un successo immediato in tutto il mondo. Lo sviluppo del vigneto riflette il carisma e il carattere di Jean... Sempre alla ricerca del meglio. Di fronte a un grande successo, Jean ha deciso di andare avanti. Selezionando le migliori parcelle dell'altopiano di By, ha acquistato alcuni ettari lì per valorizzare le caratteristiche uniche del terreno. La combinazione del suolo e del vitigno merlot dà vita a vini fruttati, sottili, morbidi e rotondi, con la giusta quantità di tannini e legno; un vino "torta al cioccolato" che crea dipendenza, come lo chiama Jean. Un bicchiere tira l'altro.

Vintage 2012

Nonostante un anno difficile (un inverno freddo, una primavera umida e fresca e un'estate secca), abbiamo raccolto le nostre uve con una perfetta maturazione sanitaria. Il 2012 è un'annata dal bel frutto strutturato con tannini rotondi e vellutati. Notiamo anche una grande densità con aromi complessi di vaniglia speziata e prugna rossa.

Vigneti

Un vigneto di 87 ettari situato su un terroir di argilla e ghiaia in collina. Le viti hanno in media 40 anni e una densità di impianto di 8.500 ceppi per ettaro. Potatura a doppio Guyot.

Coltivazione sostenibile con suolo lavorato con cura e filari erbosi.

Assemblaggio

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot

Informazioni sulla raccolta

Raccolta manuale, con doppia selezione delle uve all'arrivo in cantina: prima su un tavolo di cernita, poi manualmente.

Vinificazione

Vengono utilizzati serbatoi in acciaio inossidabile più larghi che alti (3,50 m di larghezza, 1,50 m di altezza) concepiti da Jean Guyon, per aumentare il contatto del succo con il mosto di vinacce. Vasi troncoconici termoregolati vengono utilizzati per una macerazione pre-fermentativa a freddo. La macerazione dura da 4 a 6 settimane dopo la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica avviene poi in barriques nuove per 2/3 del vino.

Affinamento in barrique

Bâtonnage sulle fecce per 3 mesi, seguito da un affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese al 100% (2/3 in barriques nuove, 1/3 in barriques di un anno).

Wine Enthusiast - Roger Voss	90/100	Gault & Millau	88/100
Jancis Robinson - Richard Hemming	16,5/20	Guide Hachette 2016	Outstanding - 2**
"Smoky and meaty - very modern and stylised, and successfully executed, with plenty of ripe fruit in support. Tender, fine, savoury and satisfying."		Concours Général Agricole Paris 2014	Gold Medal
Decanter World Wine Awards	Bronze Medal	Weinwisser - René Gabriel	18/20
		Die Welt Germany	92/100

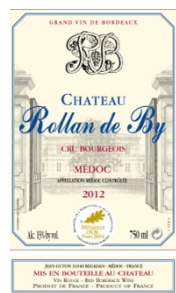
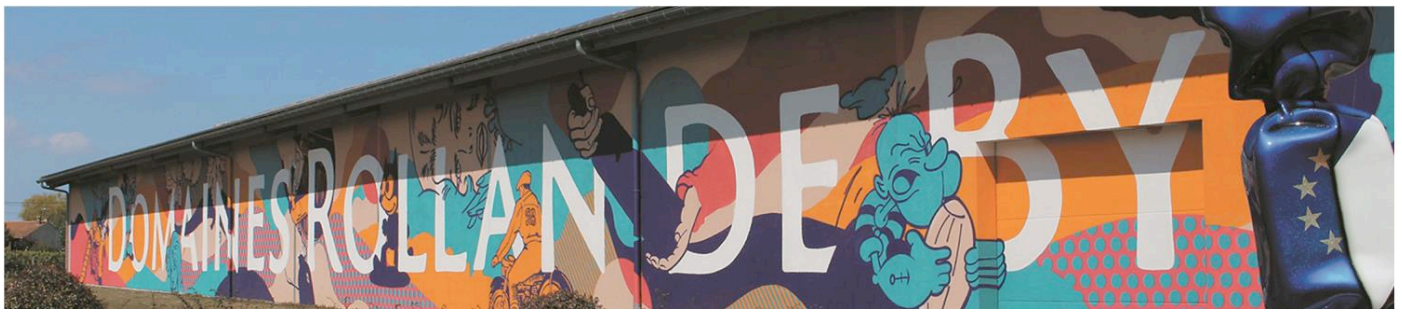


DOMAINES ROLLAN DE BY

J Guyon

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

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



Château Rollan de By 2012

Cru Bourgeois - AOC Médoc

It all started in 1989 when Jean Guyon bought 2 ha of vines, a wooden hut and the will to do a wine for friends to enjoy. A garage wine that acquired immediate success. The development of the vineyard is the reflection of Jean's charisma and character... Always seeking to do better. Facing a huge success, Jean decided to move forward. Selecting the best parcel of the plateau de By, he bought a few ha there and then for their soil characteristics. The combination of the soil and merlot grape results in fruit-driven, subtle, soft rounded wines with just the right amount of tannin and oak ; an addictive "chocolate cake" wine as calls it Jean. You enjoy one glass, and you just want another one.

Vintage 2012

Despite difficult year (a cold winter, a wet and fresh spring and a dry summer), we picked our grapes with a perfect healthy ripeness. 2012 is a lovely fruity structured vintage with round and velvety tanins. We also note a great density with complexed spicy vanilla and red prune aromas.

Vineyards

A 87 ha (215 acres) vineyard located on a clay-gravel hilltop terroir. The vines are on average 40 years old, the density is 8.500 plants per hectare. Double Guyot pruning. Sustainable farming with carefully managed soil and enherbed rows.

Blend

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot

Harvest Information

Hand-picked, the grapes are sorted twice on arrival at the winery once on a sorting table, once manually.

Winemaking

Stainless steel tanks larger than higher (3.50m large, 1.50m high) conceived by Jean Guyon are used in order to have more juice in contact with the grape marc. Thermo-regulated truncated vats are used for a cold pre-fermentation maceration. Vatting lasts 4 to 6 weeks following the alcoholic fermentation. A malolactic fermentation takes then place in new oak barrels for 2/3 of the wine.

Barrel ageing

Lees stirring for 3 months and aged for 12 months in 100% French Oak barrels (2/3 in new barrels, 1/3 in 1-year old barrel).

Wine Enthusiast - Roger Voss	90/100	Gault & Millau	88/100
Jancis Robinson - Richard Hemming	16,5/20	Guide Hachette 2016	Outstanding - 2**
"Smoky and meaty - very modern and stylised, and successfully executed, with plenty of ripe fruit in support. Tender, fine, savoury and satisfying."		Concours Général Agricole Paris 2014	Gold Medal
Decanter World Wine Awards	Bronze Medal	Weinwisser - René Gabriel	18/20
		Die Welt Germany	92/100



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