



C'est en 1850 que ce vignoble fut détaché du grand domaine du Château Soutard, dont il tire une partie de son nom. Son histoire est également liée à Faurie, nom du lieu-dit qui fut le théâtre d'une célèbre bataille de la guerre de Cent Ans. Cette propriété de 8 hectares, est située sur les hauteurs de Saint-Emilion, tout près de la cité médiévale. Château Petit Faurie de Soutard est, depuis 2017, une propriété du Groupe AG2R LA MONDIALE.



<i>Directeur général :</i>	Bertrand de Villaines
<i>Chef de culture :</i>	Olivier Brunel
<i>Maître de chai et relations commerciales :</i>	Véronique Corporandy
<i>Situation géographique :</i>	800 mètres de Saint-Emilion
<i>Superficie totale de la propriété :</i>	8 hectares
<i>Terroirs :</i>	Côte argilo-calcaire et pied de côte sablonneux
<i>Age moyen du vignoble :</i>	30 ans

Millésime 2016

<i>Début des vendanges</i>	20 octobre
<i>Mise en bouteille</i>	22 au 24 mai 2018
<i>Degré alcoolique</i>	14°
<i>Superficie en production :</i>	8 hectares
<i>Vinification :</i>	Cuves inox thermorégulées
<i>Fermentation malolactique :</i>	En barriques
<i>Elevage en barriques de chêne français :</i>	50 % de barriques neuves, 50 % de barriques un vin

La presse en parle ...

Millésime 2016

Decanter - dégustation primeur
Note 87

Chris Kissack - dégustation primeur

Note : 16.5-17.5, 93-95/20

The yield is 48 hl/ha, from a vineyard planted with 65% merlot, 30% cabernet franc and 5% cabernet sauvignon, picked from October 20th for the merlots, and from October 21st for the cabernets. Sorted using optical technology, then a cold soak, followed by vinification in barrels. This has a nose of dark, complex, roasted fruit character, with damsons, currants, black beans and pepper. Although clearly concentrated, there is a freshness to it as well. The palate shows considerable structure, with a polished weight of ripe and grippy tannins, supporting a layer of fruit characterised by black olive, currant, damson and dried currants. Although it is filled with a broad tannic structure the fruit profile seems elegant, composed, fresh, savoury even, and the acidity adds some real lift. It rolls up into a firm, grippy finish.

James Suckling - dégustation primeur

Note : 91-92

A dense and very pretty red with blueberry, plum and cherry character. Hints of chocolate. Full body, firm and velvety tannins and a juicy finish. Excellent fruit density.

Un rouge dense et très joli avec des notes de myrtille, de prune et de cerise. Des notes de chocolat. Corsé, tanins fermes et veloutés et finale juteuse. Excellente densité de fruits

Jancis Robinson - dégustation primeur

Note : 16

Lifted but not that concentrated. Light and loose. Easy but not that serious.

Tendu mais pas si concentré. Léger et ample. Facile mais ce n'est pas si grave.

Jeff Leve - dégustation primeur

Note : 88-90

Earthy red fruits with soft textures, medium bodied, supple tannins and a spicy, fresh finish definitely a step up for this estate.

Fruits rouges terreux avec une texture douce, moyennement charpenté, des tanins souples et une finale épicée, fraîche. Ce vin s'intensifie visiblement.

Jean-Marc Quarin - dégustation primeur

15.5

Couleur sombre et intense. Nez fruité de type mûr. Bouche tendre, fruitée, agréable, à la tannicité enrobée, en finale. Longueur normale.

Neal Martin - dégustation primeur

92-94

The 2016 Petit Faurie de Soutard has a tightly wound bouquet that unfurls in the glass to reveal black cherries, raspberry coulis and some lovely pencil box aromas. The palate is medium-bodied with supple tannin. This is a plush Saint Emilion that maintains fine balance and there is great depth towards the finish. Hopefully this will keep its lusciousness in bottle - this is how to do opulent Saint Emilion! I hope it lives up to expectations once in bottle.

Yves Beck - dégustation primeur

87

Pourpre violacé. Bouquet marqué par son élevage. Notes de vanille, réglisse et fruits confits. Mise en bouche suave. Le vin est charmant et plaira à un public qui aime les douceurs. Caractère boisé sur la finale. A boire dans sa jeunesse.

Vertdevin.com - Dégustation primeur

16+/20 (92-93/100)

Le nez est aromatique et puissant. On y retrouve des notes de mûre, de vanille, de toasté et de petites notes de fraise/cassis associées à des petites pointes de réglisse mentholé, de noix de coco ainsi qu'à de très discrètes/petites pointes de poivre en fond. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une jolie définition/de la jutosité, de la gourmandise, du gras, une trame acide, de la minéralité (en fond) ainsi que de la fraîcheur. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse/croquante, de framboise juteuse, de groseilles juteuses/mûres associées à de petites/fines touches de cassis, de réglisse ainsi qu'à des fines pointes de vanille, de boisé toasté/amande. Les tannins sont fins et un peu fermes. Bonne longueur. Fine puissance sur la fin de bouche.