



■ Château PUY BLANQUET

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire	Famille Malet-Roquefort
Surface plantée	20 hectares
Types de sols	Argilo-calcaire
Encépagement	75% Merlot - 15% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	25 ans
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle, en cuves béton thermo-régulées
Elevage	12 mois en partie en barriques de chêne (10% neuves)

■ Historique

Situé sur la commune de Saint-Etienne de Lisse, ce joli vignoble planté sur une croupe argilo-calcaire domine la vallée de la Dordogne. Les parcelles situées au nord et à l'est bénéficient d'un très bon ensoleillement, surtout le matin.

Considéré comme l'un des meilleurs Saint-Émilion Grand Crus depuis le 19^e siècle, Château Puy-Blanquet obtint une part de la médaille d'or collective à l'Exposition de Paris décernée à différents crus du Saint-Émilionais.

Jusqu'en 2020, la propriété appartenait à la famille Jacquet et était gérée M. Pierre Meunier, ancien stagiaire des Établissements Jean-Pierre Moueix, avec un grand respect des traditions. En 2020, la famille Malet-Roquefort, propriétaire de Château La Gaffelière, Premier Grand Cru Classé à Saint-Emilion, acquies la propriété.

Vendanges vertes et effeuillage sont de rigueur l'été et les vendanges sont évidemment manuelles. Les moûts sont vinifiés en cuves ciment thermo-régulées. Le vin, frais et généreux, peut être consommé après 2 ou 3 ans de garde.