

# RS

RÉSERVE & SÉLECTION



Sur ces croupes argilo-graveleuses du quaternaire vivent des vignes âgées de 25 à 50 ans, qui bénéficient d'un microclimat très propice. Une répartition originale des cépages caractérise la typicité de son vin qui comporte une forte dominante de Merlot. Grâce au respect du cycle végétatif de la vigne, des petits rendements et des tris de vendange très stricts, Jean Guyon assure la qualité des raisins qui entrent au cuvier. Il pratique des cuvaisons longues dans des cuves très larges, afin d'obtenir un maximum d'arômes. Le collage est effectué au blanc d'œuf. Les vins sont élevés dans des barriques neuves des meilleurs tonneliers. Il obtient ainsi des vins avec un fruit très présent et une belle concentration aromatique: "des vins soyeux et gourmands". Ses efforts sont récompensés au cours de nombreuses dégustations à l'aveugle où il concurrence avec bonheur les Crus Classés (Grand Jury Européen).

**CH. Rollan de By 2004**  
**Château Rollan de By**  
**10423816 (Spécialité)**  
**30,25\$**

Nom :	CH. Rollan de By
Appellation :	Médoc
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Bordeaux
Nom du propriétaire :	Jean Guyon
Géologie du sol :	Croupes argilo graveleuses du quaternaire
Encépagement :	70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, 10% Petit
Age moyen des vignes :	25-30 ans
Élevage :	12 mois 100% barriques neuves - chêne français
Production :	300 000 bouteilles
Aspect visuel :	Rouge foncé
Aspect olfactif :	Fruit rouge très mur
Aspect gustatif :	Attaque douce suivi par une sensation de forte concentration
Accord vin et mets :	
Conservation :	2010-2012

En l'espace de dix-sept ans, ce cru a su se forger une solide réputation. Il est vrai que Jean-Guyonn n'a économisé ni la passion, ni le travail ni les investissements. Le résultat est une fois encore au rendez-vous avec ce vin à la teinte foncée et au bouquet de caractère, qui exprime la grande maturité du fruit. L'attaque, très douce, est suivie par une sensation de forte concentration. En un mot, un vin riche, à attendre quatre ou cinq bonnes années. \*\*/\*\*\*

*Guide Hachette des Vins 2008*

Très jolie vin: robe profonde, nez expressif et mur, corps suave, profond, soutenu par un excellent tanin fin.

Superbe. 15,5/20

*Tast, no 2-3, Bettane & Desseauve*