

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Face au Château Ausone, l'un des secrets les mieux gardés de Saint-Émilion

Dans la famille Vauthier depuis 1921, ce cru confidentiel de sept hectares se situe à deux pas de l'entrée sud de Saint-Émilion. Il a une situation idéale en face du Château Ausone et à côté du Château La Clotte. Le ruisseau de Fongaban a dessiné ce coteau calcaire, et explique l'existence du moulin qui appartenait à la seigneurie de Saint-Georges. Ici, le merlot est roi avec quelques parcelles de cabernet franc.

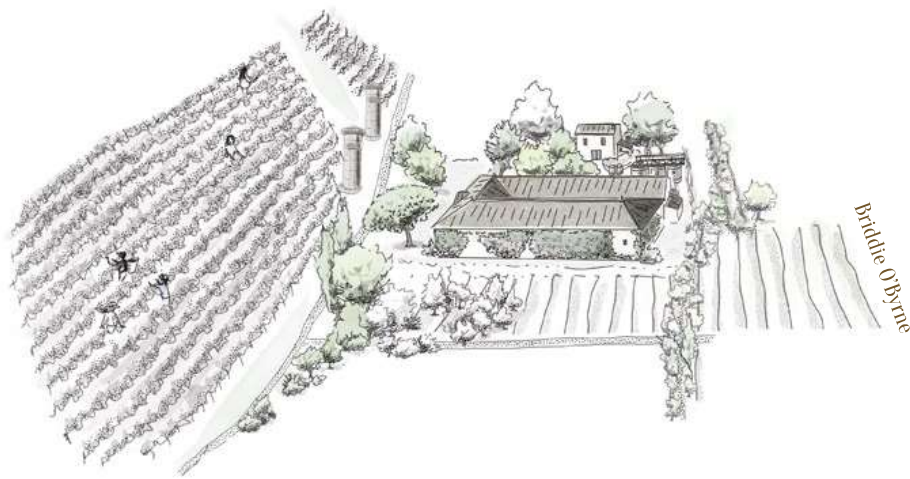
LE MILLÉSIME 2024. Ce millésime réconcilie rigueur et vigueur, dans une année marquée par les contrastes climatiques. L'équilibre tenait à un fil. Il a fallu trouver les ajustements parfaits afin de préserver la fraîcheur des fruits ainsi que leur maturité tout en gardant un état sanitaire irréprochable. Grâce au savoir-faire de Philippe Baillarguet, maître de chai d'Ausone, et de l'équipe à la vigne, le vin allie fraîcheur et structure.

Facing Château Ausone, one of Saint-Émilion's best-kept secrets

Owned by the Vauthier family since 1921, this discreet seven-hectare estate lies just steps from the southern entrance to Saint-Émilion. It enjoys an ideal location facing Château Ausone and next to Château La Clotte. The Fongaban stream carved out this limestone hillside, shaping the landscape and explaining the presence of the old mill, once part of the Saint-Georges seigneurie. Here, Merlot reigns supreme, complemented by select plots of Cabernet Franc.

2024 VINTAGE. This vintage reconciles rigor and vigor, in a year marked by climatic contrasts. Balance was fragile, demanding precise adjustments to preserve the fruit's freshness and ripeness while maintaining impeccable vineyard health. Thanks to the expertise of Philippe Baillarguet, Ausone's cellar master, and the vineyard team, the wine combines freshness and structure.





Fiche technique 2024

SITUATION : coteaux exposés ouest à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 7 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 36 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :
5 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATE DE VENDANGES :
Merlot : 25 et 30 septembre, 1^{er} octobre.
Cabernet franc : 4 et 5 octobre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle avec tri densimétrique.
Vinifications parcellaires avec extractions douces par délestages en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques neuves.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 80% merlot,
20% cabernet franc.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

2024 technical sheet

LOCATION: west-facing hillsides at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 7 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 36 years.

PLANTING DENSITY:
5,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:
Merlot: 25 and 30 September, 1 October.
Cabernet Franc: 4 and 5 October.

HARVEST AND WINEMAKING:
manual harvest with density sorting.
Plot-by-plot vinification with gentle extractions through rack-and-return in temperature-controlled stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in new barrels.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:
Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

DÉGUSTATION. Robe rubis. Le vin, charmeur et raffiné, est porté par un nez élégant aux notes vanillées, torréfiées et de crème de cassis. La bouche séduit par sa fraîcheur et sa douceur, avec un milieu suave et délicatement acidulé. La structure est fine, les tanins parfaitement intégrés, offrant une belle longueur ascendante et un plaisir immédiat, tout en promettant un superbe potentiel de garde.

TASTING. A deep ruby hue. The wine is both captivating and refined, led by an elegant nose of vanilla, roasted notes, and crème de cassis. The palate enchants with its freshness and silky texture, offering a suave, delicately tangy mid-palate. The structure is fine, with perfectly integrated tannins, delivering an ascending finish and immediate pleasure while promising remarkable aging potential.