



# Couvent des Jacobins

Grand Cru Classé  
Saint-Emilion Grand Cru



PRIMEURS 2018



# Couvent des Jacobins

## Grand Cru Classé - Saint-Émilion

### MILLÉSIME 2018

L'année 2018 restera au Couvent des Jacobins comme étant parmi les plus enrichissantes de ces dernières décennies. Enrichissante au vignoble, car nous avons dû gérer une pression mildiou importante tout en restant engagés plus que jamais dans le processus de conversion en agriculture biologique du domaine. Les équipes à la vigne se sont donc mobilisées pour obtenir de beaux raisins à pleine maturité. Les rendements ont certes été réduits par cette pression printanière du mildiou mais seront de l'ordre de 20 à 25 hectolitres par hectare sur le domaine. Le temps ensoleillé de la fin de l'été, et les faibles pluies et vents à l'approche de la maturité phénolique, ont apporté à ce millésime 2018 un potentiel qualitatif des plus intéressants.



*Il eut été facile d'attendre avant de commencer à vendanger, les baies étant saines et les conditions climatiques favorables à une maturité optimale. Toutefois, nous avons pris le parti de privilégier fraîcheur et énergie sur l'ensemble de nos raisins pour ce millésime 2018.*



En cela, la date de début de vendanges fut cruciale, notamment pour les Merlots. Nous avons commencé la récolte du Merlot le 20 septembre 2018, prolongeant jusqu'au 3 octobre pour ce cépage. Les vieux Cabernets Francs, plus tardifs, ont été vendangés le 08 octobre afin d'attendre quelques jours de plus pour atteindre une maturité aromatique et phénolique idéale. Les Petits-Verdets ont été vendangés quant à eux plus tardivement le 15 octobre 2018 soit près de 10 jours plus tard par rapport aux vendanges du millésime 2017.

Dès l'arrivée au chai, ils possédaient une complexité aromatique, de très belles notes épicées caractéristiques de ce cépage ainsi qu'une densité incroyable, tel qu'en 2015 et 2016. Leurs qualités nous amènent à penser qu'ils contribueront de 5 % à 7 % dans l'assemblage final du Couvent des Jacobins, au côté du Merlot (80 % à 85 %) et du Cabernet Franc (de l'ordre de 10 %).

La macération totale de l'ensemble de nos cuves fut portée de 20 à 29 jours en fonction des cépages, tout en préservant la fraîcheur et l'équilibre de nos vins. Nous avons privilégié des extractions mesurées, sans monter les températures de manière inconsidérée, pour maintenir cette fraîcheur et cette 'vie' dans les vins. Les Merlots, Cabernets Francs et Petits-Verdets, suite à une vinification sans soufre, se révèlent avec une belle tension, vivacité et de beaux arômes fruités.

Décembre 2018 marqua l'entonnage des différentes cuves de Couvent des Jacobins afin d'intégrer des notes finement boisées, sans heurter le potentiel des cépages. La proportion de bois neuf est mesurée, autour de 45 %, avec une proportion de 55 % de fûts de 1 an pour un élevage dont nous anticipons qu'il durera de 12 à 15 mois. Le pH est de l'ordre de 3.70 avec une moyenne d'acidité autour de 3.2 et un degré final de 14 % vol.

L'assemblage du Menut des Jacobins, notre second vin et entonné en janvier 2019, sera probablement assez similaire aux années antérieures, de l'ordre de 85 % Merlot et 15 % Cabernet Franc. La proportion de bois neuf sur le Menut des Jacobins est limitée à 25 % sur ce millésime avec notamment des fûts de 500 litres pour de fines notes boisées et briochées, le reste en barriques d'un vin pour privilégier le fruité, la gourmandise et la longueur.



## FICHE TECHNIQUE

### Couvent des Jacobins

MAÎTRE DE CHAI  
ŒNOLOGUE-CONSEIL

Denis POMARÈDE  
Thomas DUCLOS (Oenoteam)

ASSEMBLAGE

82 % Merlot ; 11 % Cabernet Franc ;  
7 % Petits-Verdets

RENDEMENT

Environ 22 hectolitres par hectare

ÂGE DES VIGNES

De 15 à 55 ans d'âge

MÉTHODES CULTURALES

Première année de conversion agriculture biologique

VENDANGES

Manuelles petites cagettes 10 kilos  
Double sélection sur pieds et table au chai  
20 septembre au 3 octobre 2018 pour les Merlots  
08 octobre 2018 pour les Cabernets Francs  
15 octobre 2018 pour les Petits-Verdets

VINIFICATION

100 % gravitaire, sans soufre  
Macérations pré-fermentaires de 2-5  
jours à 8-12°C  
Macérations totales de 20 à 29 jours avec  
contrôle des températures  
Vinification intégrale des Petits-Verdets

ÉLEVAGE

45 % fûts neufs / 55 % fûts d'un vin,  
probablement de 12 à 15 mois  
Fûts français Allier / Tronçais /  
Bertranges

ANALYSE

Degré : 14 % ; pH : 3.70 ;  
Acidité totale : 3.20

## LE MENUT DES JACOBINS

ŒNOLOGUE-CONSEIL

Thomas DUCLOS (Oenoteam)

ASSEMBLAGE

85 % Merlot ; 15 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

25% fûts neufs (barriques et fûts de 500  
litres) / 75 % fûts d'un vin  
Élevage de probablement 12 mois

ANALYSE

Degré : 14 % vol ; pH : 3.75 ;  
Acidité totale : 3.30

# Couvent des Jacobins

## Grand Cru Classé - Saint-Émilion

### VINTAGE 2018

Year 2018 at Couvent des Jacobins will come down as among the most enriching wine years of the past few decades. Enriching in the vineyard because we had to manage a bout of mildew while staying committed to our objective of organic farming certification. Our team therefore worked around the clock to care and tend the vines and to obtain beautiful and ripe grapes. Because of the spring mildew, yields are down, of course, but they will still be 20 to 25 hectolitres per hectare for the estate. The end of the summer was sunny, rains and winds were sparse, and as a result, the qualitative potential of the 2018 vintage is most interesting.



*Healthy berries and long, sunny weeks could have led us to wait and wait before harvesting. However, we took the decision early on to emphasize freshness and energy in the grapes of this 2018 vintage.*



However, we took the decision early on to emphasize freshness and energy in the grapes of this 2018 vintage. And so fixing a sufficiently early harvest date was critical. We began to harvest the Merlots on 20 September 2018 until 3 October. We harvested the old Cabernets Francs a few days later on 08 October 2018 to achieve greater aromatic complexity and depth. We harvested the Petits-Verdets on 15 October 2018, almost 10 days later than for vintage 2017.

As soon as they arrived at the chai, we knew they possessed an incredible density and the spicy and floral notes typical of this delicate grape variety, similar to the personality we had observed in 2015 and 2016. We expect they will contribute 5 % to 7 % of the final blend of Couvent des Jacobins in 2018, alongside Merlot (80 % to 85 %) and Cabernet Franc (about 10 %).

To maintain freshness and balance in the wines, macerations lasted 20 to 29 days depending on the vat and the grape variety. We chose to extract color and tannins smoothly without increasing temperatures too much to keep wines 'lively'. Merlots, Cabernets Francs and Petits-Verdets quickly revealed tension, energy and aromatic complexity. Winemaking took place without sulfites.

We barreled Couvent des Jacobins in December 2018 to obtain fine oaky notes without camouflaging the fruit. We used 45 % new traditional French oaks and 55 % oaks of one wine. We anticipate ageing of 12 to 15 months. pH is about 3.70, average acidity is about 3.2, for an estimated alcoholic content of 14 %.

The blend of Le Menut des Jacobins, our second wine and barreled in January 2019, will likely be similar to previous years, namely about 85 % Merlot and 15 % Cabernet Franc. The proportion of new oaks is limited to about 25 % and ageing is also taking place in 500-litre barrels, to obtain very fine toasted notes while emphasizing the fruit-forward style of the wine.

## TECHNICAL NOTES

### Couvent des Jacobins

#### WINEMAKER ENOLOGIST BLEND

Denis POMARÈDE  
Thomas DUCLOS (Oenoteam)  
82 % Merlot ; 11 % Cabernet Franc ;  
7 % Petits-Verdets

#### YIELD VINE AGE VINE WORKS

About 22 hectolitres per hectare  
15 to 55 years-old vines  
First year of official organic farming conversion

#### HARVESTS

Hand-harvests in small 10-kilo buckets  
Double sorting (vine and table at the chai)  
20 September to 3 October 2018 for the Merlots  
08 October 2018 for the Cabernets Francs  
15 October 2018 for the Petits-Verdets

#### WINEMAKING

100 % gravity-based, no sulfites  
Pre-fermentation soaking of 2-5 days at 8-12°C  
Temperature-controlled maceration of 20 to 29 days  
Whole-berry winemaking for the Petits-Verdets

#### AGEING

45 % new oaks / 55 % oaks of one wine,  
likely for 12 to 15 months  
French oaks from Allier / Tronçais /  
Bertranges forests

#### DATA

Alcohol : 14 % ; pH : 3.70  
Total acidity : 3.20

## LE MENUT DES JACOBIENS

#### ENOLOGIST BLEND AGEING

Thomas DUCLOS (Oenoteam)  
85 % Merlot ; 15 % Cabernet Franc

#### DATA

25 % new oaks (225 and 500-litre barrels) /  
75 % oaks of one wine  
Ageing likely to be about 12 months

Alcohol : 14 % ; pH : 3.75 ;  
Total acidity : 3.30







CALICEM

MILLÉSIME 2018

## FICHE TECHNIQUE CALICEM

Nous avons vendangé la parcelle de CALICEM le 28 septembre 2018, une date comparable à quelques jours près aux dates de vendanges de 2015 et 2016. Les baies du millésime 2018 étaient d'une grande richesse aromatique tout en étant à pleine maturité phénolique. La parcelle a été assez peu affectée par le mildiou, les faibles rendements (l'équivalent de 25 hectolitres par hectare) sont principalement dus à l'âge moyen de cette parcelle qui approche les 60 ans.

Comme pour les derniers millésimes 2015 et 2016, les baies ont été délicatement éraflées, légèrement foulées, et encuvées en fûts de 500 litres par gravité pour une vinification intégrale. La fréquence des pigeages manuels, adaptée à chaque partie de la parcelle, a été choisie en fonction de la dégustation tout au long de la fermentation. Sans soufre dès le départ, les vins de CALICEM ont poursuivi la fermentation malolactique avec le bois d'origine, pour se poursuivre en élevage après le soutirage des lies. L'adéquation bois et vin est donc restée homogène tout en préservant l'identité du vieux Merlot issu de cette parcelle.

Nous anticipons un long vieillissement de 18 à 24 mois pour CALICEM 2018, avec un assemblage des différents fûts probablement après 1 an afin de marier le boisé de cette étiquette 100 % merlot. Le pH est de l'ordre de 3.70 et le degré de l'ordre de 14.5 %.



*Le millésime 2018 de CALICEM est tout en contrôle et précision.*

*Aucune recherche d'excès de boisé ou de structure, pour privilégier le toucher du fruit de ces vieilles vignes, et une finale longue et saline, la marque de fabrique de CALICEM qui se retrouve de millésime en millésime. Nous créerons environ 2.300 bouteilles de CALICEM pour ce millésime 2018.*



MAÎTRE DE CHAI  
ŒNOLOGUE-CONSEIL  
ASSEMBLAGE  
RENDEMENT  
ÂGE DES VIGNES  
MÉTHODES CULTURALES  
VENDANGES

VINIFICATION

ÉLEVAGE

ANALYSE

Denis POMARÈDE

Thomas DUCLOS (Oenoteam)

100% Merlot

Environ 25 hectolitres par hectare

Plus de 55 ans d'âge

Cahier des charges agriculture biologique

Manuelles petites cagettes, sélection sur pieds, tri sur table le 28 septembre 2018

Vinifications intégrales, 100 % gravitaire en fûts de 500 litres

Macérations pré-fermentaires de 4-6 jours

Macérations totales de 30 jours avec contrôle des températures

Extraction par pigeages manuels, mouillages manuels

Fûts de 500 litres neufs

Fermentation, macération, élevage dans les mêmes fûts

Élevage de probablement 18 à 24 mois

Degré : 14.5 % ; pH : 3.70 ; Acidité totale : 3.35



CALICEM

VINTAGE 2018

TECHNICAL NOTES

CALICEM

We harvested the plot of CALICEM on 28 September 2018, a few days within the harvest date in vintages 2015 and 2016. In 2018, berries had all attributes of a great vintage: phenolic ripeness, aromatic complexity and density. The plot, luckily, was not affected much by the mildew, the low yields (about 25 hectolitres per hectare) being predominantly the result of the old age of the vines, which are now approaching 60 years.

Similar to vintages 2015 and 2016, we delicately destemmed the grapes and then vatted them directly in 500-litre barrels by gravity for a whole-berry winemaking ('vinification intégrale'). We punched-over manually each barrel with varying frequency and based on frequent barrel tastings. The malolactic fermentation of CALICEM 2018 followed in the same barrels (ageing as well) to preserve the unique personality of the berries. We used no sulfites during the winemaking.

We anticipate a long ageing for CALICEM 2018, probably 18 to 24 months. We will likely blend individual barrels in 12 to 15 months. The blend is 100 % merlot. pH is about 3.70 and the alcohol content is about 14.5 %.

“  
*CALICEM 2018 is all about control and precision. The emphasis is on the silkiness and the ‘touch’ and density of the fruit from these old vines, rather than on any sort of oak or structure excess. CALICEM 2018 also possesses this saline and iodine finale, a finale that is now the ‘trade mark’ and the personality of the wine across all vintages. We will create about 2,300 bottles of CALICEM 2018.*  
”

WINEMAKER

ŒNOLOGIST

BLEND

YIELD

VINE AGE

HARVESTS

WINEMAKING

AGEING

DATA

Denis POMARÈDE

Thomas DUCLOS (Oenoteam)

100% Merlot

About 25 hectolitres per hectare

More than 55 years old

Hand-harvests in small, 10-kilo buckets  
Double sorting (vine and table at the chai)  
Harvested on 28 September, 2018

Gravity-based ‘vinifications intégrales’ in  
500-litre barrels  
Pre-fermentation soaking of 4-6 days  
Temperature-controlled macerations of 30 days  
Extraction through manual punch-overs

New 500-litre oaks  
Fermentation, maceration and ageing in  
the same barrels  
Likely ageing of 18 to 24 months

Alcohol : 14.5 % ; pH : 3.70 ; Total acidity : 3.35

# NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.





10, rue GUADET, 33330 Saint-Émilion • Tél ; +33 (0)5.57.24.70.66  
www.couvent.wine • couventdesjacobins@dbmail.co

 @couventdesjacobins  @calicewine

CONTACT PRESSE :

Emmanuelle de Boüard    Géraldine Bertrand  
e.debouard@bee-bordeaux.com    g.bertrand@bee-bordeaux.com