



Couvent des Jacobins

Grand Cru Classé

Saint-Emilion Grand Cru



PRIMEURS 2019

ÉDITO

Chères Amies, Chers Amis,

Nous ne pourrions jamais complètement dompter la nature. Et c'est ce qui fait du vin un plaisir tellement fascinant ! Quelquefois, les étoiles sont alignées. Climatologie, évolution de la vigne, floraison, période de vendanges. Tant de facteurs qui ont contribué, en 2019, à un très beau dernier millésime de la décennie.

L'assemblage de Couvent 2019 fait encore la part belle au Petit Verdot. Cépage atypique à Saint-Émilion, mais qui depuis le millésime 2014 ajoute une subtilité et une complexité aromatique supplémentaires dans la bouteille, au côté de Cabernets Francs 2019 puissants et de Merlots soyeux.

L'année 2019 est également la dernière année de conversion en Agriculture Biologique au domaine, et un grand merci revient à notre équipe à la vigne, qui est restée sur le qui-vive pour accompagner un fruit prometteur dès la floraison.

Nous avons eu beaucoup de plaisir à créer ce millésime 2019, et espérons que vous en aurez autant à le déguster !

Dear Friends,

We will most likely never be able to tame nature. And that is what makes winemaking such a fascinating adventure. In some years, the stars are aligned. Weather, vine evolution, flowering, the harvest period. Everything fell into place for this last vintage of the decade.

Couvent 2019 gives a special honor to Petit Verdot in the blend. Rarely used in Saint-Émilion, Petit Verdot adds – alongside powerful Cabernets Francs and silky Merlots – aromatic complexity and a marque de fabrique at the domaine since 2014.

2019 was also our final year of official organic conversion at Couvent. We would not have been able to obtain that promising vintage without an ever-present team at the vineyard who accompanied the fruit from the flowering.

We've had great fun crafting that 2019 vintage. And we hope you will have as much pleasure and fun tasting it. Happy tasting !

Xavier JEAN
Propriétaire
Owner

Denis POMARÈDE
Directeur d'exploitation & Winemaker
General manager & Winemaker



Couvent des Jacobins

Grand Cru Classé - Saint-Émilion

MILLÉSIME 2019

Une année plus sereine. C'est peut-être le premier sentiment que nous, viticulteurs, pouvons avoir sur le millésime 2019. Les gelées oubliées de 2017, et une pression mildiou beaucoup plus faible qu'en 2018 pour notre dernière année de conversion en agriculture biologique au Couvent des Jacobins. La météorologie clémente tout au long de l'année, avec notamment un été long et ensoleillé sans hausse importante de température, fut bénéfique par rapport au manque d'eau de 2018 plus prononcé. Nous avons procédé à un éclaircissage léger dans les vignes, et à très peu d'effeuillages pour garder suffisamment de fraîcheur sur les baies à l'approche des vendanges. Les rendements plus réguliers des parcelles du Couvent des Jacobins sont d'environ 38 hectolitres par hectare en moyenne.



Comme souvent au Couvent, les vendanges se sont étalées sur presque 3 semaines. Elles ont commencé une semaine plus tôt qu'en 2018. Les premières cagettes de Merlots des jeunes vignes sont arrivées mûres, juteuses, équilibrées et pleines de saveur au cœur du village de Saint-Émilion le 19 septembre 2019.



Les vendanges de Merlots ont continué jusqu'au 30 septembre en privilégiant l'équilibre et la richesse des pellicules pour avoir une diversité de jus à vinifier. Les Cabernets Francs sur argiles, plus tardifs, ont été vendangés le 03 octobre 2019 (en 2018, ce fut le 08 octobre) pour garder l'acidité. Les Petits Verdots ont été vendangés quant à eux le 09 octobre 2019, soit près d'une semaine plus tôt qu'au millésime 2018.



Ils possédaient complexité, densité, et des notes aromatiques prononcées très prometteuses. Marque de fabrique des vins du domaine, nous pensons que le Petit Verdot contribuera environ 5 % dans l'assemblage final du Couvent des Jacobins, au côté du Merlot (85 %) et du Cabernet Franc (de l'ordre de 10 %), comme sur le millésime 2015.

Nous avons modéré les extractions pour préserver la fraîcheur et l'équilibre pour ce millésime 2019, tout en gardant un potentiel tannique pour la garde. Issu d'une vinification sans soufre, comme en 2018 et 2017, ce millésime 2019 se révèle puissant, complexe avec de la vivacité et un équilibre proche du millésime 2016.

Nous avons mis en barrique par gravité les différents lots 2019 de Couvent des Jacobins séparément pour préserver la diversité et amener des notes finement boisées, sans heurter le potentiel fraîcheur de chaque cépage. La proportion de bois neuf (grains fins) sera autour de 45 %, complétée de 55 % de fûts de 1 an pour un élevage de 12 à 15 mois suivant les cépages. Le pH est de l'ordre de 3.76 avec une moyenne d'acidité autour de 3.1 et un degré final de 14.5 % vol.

L'assemblage du Menut des Jacobins, entonné en janvier 2020, sera probablement assez similaire aux millésimes 2015 et 2016, environ 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 touches boisées. Les barriques d'un vin sont privilégiées pour le Menut pour préserver fruité et gourmandise et ne pas ajouter trop de structure au vin.

FICHE TECHNIQUE

Couvent des Jacobins

MAÎTRE DE CHAI
ŒNOLOGUE-CONSEIL
ASSEMBLAGE

Denis POMARÈDE
Thomas DUCLOS (Oenoteam)
85 % Merlot ; 10 % Cabernet Franc ;
5 % Petit Verdot

RENDEMENT
ÂGE DES VIGNES
MÉTHODES CULTURALES

Environ 38 hectolitres par hectare
De 15 à 55 ans d'âge
Dernière année de conversion agriculture biologique avec utilisation de solutions biodynamique en complément

VENDANGES

Manuelles petites cagettes 10 kilos
Double sélection sur pieds et table au chai
19 septembre au 30 septembre 2019 pour les Merlots
03 octobre 2019 pour les Cabernets Francs
09 octobre 2019 pour les Petits Verdots

VINIFICATION

100 % gravitaire, sans soufre jusqu'à fin FML ou entonnages
Macérations pré-fermentaires de 2-5 jours à 8-12°C
Macérations totales de 25 à 32 jours
Vinification intégrale des Petits Verdots avec pigeages manuels

ÉLEVAGE

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

ANALYSE

Degré : 14.5 % ; pH : 3.76 ;
Acidité totale : 3.10

LE MENUT DES JACOBINS

MAÎTRE DE CHAI
ŒNOLOGUE-CONSEIL
ASSEMBLAGE

Denis POMARÈDE
Thomas DUCLOS (Oenoteam)
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 2019

A more serene year. This is maybe the first sentiment that we, winemakers, have when we reflect upon the 2019 vintage. The freeze of 2017 is (almost) forgotten, and the mildew pressure was much less than in 2018, a positive development given this is our last year of organic certification process at Couvent des Jacobins. Climatic conditions helped as well – a long, sunny summer without a dramatic change of temperatures benefited the vines unlike the mild drought of 2018. We barely green-harvested throughout the estate, with almost no effeuillages to keep fresh berries ahead of the harvest. Yields were more homogeneous across the different plots of Couvent, averaging 38 hectolitres per hectare.



As often at Couvent, we spread the harvest over almost 3 weeks. They started about a week earlier than in 2018. The first buckets of Merlot from the young plots arrived at the centre of Saint-Émilion in our cellar on September 19, 2019. They were ripe, juicy, and well balanced.



We carried on the Merlot harvest through September 30, 2019, emphasizing balance or density according to the plots, to maximize the number of blends to vinify. The Cabernet Franc plots on clay were harvested on October 03, 2019 (October 08 in 2018) to keep acidity and freshness. We harvested the Petit Verdot on October 09 2019, almost one week earlier than in 2018.

They were complex, dense, with interesting and promising aromatics. Marque de fabrique of the wines of Couvent des Jacobins, we expect Petit Verdot to be included in the final blend to the tune of 5 %, with Merlot (85 %) and Cabernet Franc (about 10 %). An interesting similarity to 2015!

The ripe fruit, rich and flavoursome cabernets and petits verdots provided an ample tannic and ageing base for 2019, so we chose to keep moderate extractions to preserve balance and freshness. Powerful, complex, vivacious, with a balance close to the 2016 vintage. This summarizes our view of Couvent 2019 at this early stage.

We barrelled the different plots of Couvent 2019 separately to preserve the diversity from each grape variety. Couvent is being aged in about 45 % new French oak with fine grains and the rest with French oaks of one wine. Ageing is likely to be 12 to 15 months depending on the grape variety. In terms of technical data, pH is about 3.76, with a blended total acidity of about 3.1 and 14.5 % vol.

The blend of Menut des Jacobins, barrelled in January 2020, will be to the tune of 85 % Merlot and 15 % Cabernet Franc, similar to the 2015 and 2016 vintages. Limited new French oaks (about 25 %) preserve the fruit-forward nature of the wine, using 500-litre oaks as well to bring a touch of oak.



TECHNICAL NOTES

Couvent des Jacobins

WINEMAKER

Denis POMARÈDE

ŒNOLOGIST

Thomas DUCLOS (Oenoteam)

BLEND

85 % Merlot ; 10 % Cabernet Franc ; 5 % Petit Verdot

YIELD

About 38 hectolitres per hectare

VINE AGE

15 to 55 years-old vines

VINE WORKS

Last year of official organic farming conversion, with use of biodynamic solutions as a complement throughout the estate

HARVESTS

Hand-harvests in small 10-kilo buckets
Double sorting (vine and table at the chai)
19 September to 30 September 2019 for the Merlots
03 October 2019 for the Cabernets Francs
09 October 2019 for the Petits Verdots

WINEMAKING

100 % gravity-based, no sulfites during fermentation
Pre-fermentation soaking of 2-5 days at 8-12°C
Temperature-controlled maceration of 25 to 32 days
Whole-berry winemaking for the Petits Verdots

AGEING

45 % new oaks / 55 % oaks of one wine, likely for 12 to 15 months

French oaks from Allier / Tronçais / Bertranges forests

DATA

Alcohol : 14.5 % ; pH : 3.76

Total acidity : 3.10

LE MENUT DES JACOBINS

WINEMAKER

Denis POMARÈDE

ŒNOLOGIST

Thomas DUCLOS (Oenoteam)

BLEND

85 % Merlot ; 15 % Cabernet Franc

AGEING

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

DATA

Alcohol : 14 % ; pH : 3.75 ;

Total acidity : 3.30





CALICEM MILLÉSIME 2019

Nous avons vendangé CALICEM le 27 septembre 2019, une date comparable aux dates de vendanges des millésimes 2015 et 2018. Les baies à pleine maturité, concentrées, bien équilibrées se révèlent très aromatiques dès la table de tri avec un potentiel de structure tout-à-fait intéressant. Les rendements sont limités en raison de l'âge avancé des vignes qui approche les 60 ans.

Les baies délicatement éraflées, triées sur table furent rapidement encuvées en fûts de 500 litres, avec saturation de CO2 pour une vinification intégrale optimale. Nous avons adapté les pigeages manuels par zonage de la parcelle, pour extraire sans heurts, tout en finesse. Sans soufre dès le départ pour préserver la pureté aromatique, CALICEM a suivi une macération de 27 jours puis a poursuivi sa fermentation malolactique dans le bois d'origine pour limiter le boisage avec un élevage pour 18 mois sur ce vin 100 % merlot.

Selon l'évolution en fûts, l'assemblage devrait s'effectuer dans une douzaine de mois, avant de terminer l'affinage sans filtration du CALICEM 2019. Le pH est de l'ordre de 3.75 et le degré de l'ordre de 14.5 %.



Le millésime 2019 de CALICEM s'annonce un peu plus exubérant, riche et dense que le millésime 2018. Comme tous les ans, nous ne recherchons aucun excès de boisé ou de structure, pour privilégier un toucher soyeux du fruit de ces vieilles vignes pour ce millésime 2019.



CALICEM 2019 possède encore et toujours cette finale longue et saline, la marque de fabrique qui se retrouve de millésime en millésime et qui lui donne une vraie personnalité. Nous allons élaborer environ 2.800 bouteilles de CALICEM pour ce millésime 2019.

FICHE TECHNIQUE CALICEM

MAÎTRE DE CHAI	Denis POMARÈDE
CÉNOLOGUE-CONSEIL	Thomas DUCLOS (Oenoteam)
ASSEMBLAGE	100 % Merlot
RENDEMENT	Environ 28 hectolitres par hectare
ÂGE DES VIGNES	Environ 60 ans d'âge
MÉTHODES CULTURALES	Cahier des charges agriculture biologique
VENDANGES	Manuelles petites cagettes, sélection sur pieds, tri sur table le 27 septembre 2019
VINIFICATION	Vinifications intégrales, 100 % gravitaire en fûts de 500 litres Macérations pré-fermentaires de 5-6 jours Macérations totales de 27 jours avec contrôle des températures Extraction par pigeages manuels, mouillages manuels
ÉLEVAGE	Fûts de 500 litres neufs Fermentation, macération, élevage dans les mêmes fûts Élevage en fûts pendant environ 18 mois
ANALYSE	Degré : 14.5 % ; pH : 3.75 ; Acidité totale : 3.35



CALICEM

VINTAGE 2019

We harvested CALICEM on September 27, 2019, a date comparable to that of the 2015 and 2018 harvests. The berries were fully ripe and dense, but also well balanced, revealing complex aromatics as soon as they arrived on the sorting table. The taste of the skins immediately suggested good tannin potential. Like every year, yields were limited given the age of the vines that now approach 60 years.

Berries were delicately destemmed before being directly vatted in 500-litre oaks, under controlled oxygen, for a 'vinification intégrale'.

We adapted manual pigeages to each of the eight barrels for gentle extraction. No sulphites were added during the fermentation and the FML to preserve aromatic purity. The wine continued its FML in the same oaks to limit oak concentration and keep sufficient flesh and freshness for the Merlot.



CALICEM 2019 appears a little more exuberant than in the 2018 vintage. No search for too much power and oak, to emphasize silky tannins from these old vines, with CALICEM's trademark long and saline finale. We will likely create about 2,800 bottles of CALICEM in this 2019 vintage.



Ageing is likely to last 18 months, with a blend of the different barrels potentially in 12 months to complete ageing. pH is about 3.75 and alcohol 14.5% vol.

TECHNICAL NOTES CALICEM

WINEMAKER	Denis POMARÈDE
ŒNOLOGIST	Thomas DUCLOS (Oenoteam)
BLEND	100 % Merlot
YIELD	About 28 hectolitres per hectare
VINE AGE	Approaching 60 years old
VINE WORKS	Requirements of organic farming
HARVESTS	Hand-harvests in small, 10-kilo buckets Double sorting (vine and table at the chai) Harvested on 27 September, 2019
WINEMAKING	Gravity-based 'vinifications intégrales' in 500-litre barrels Pre-fermentation soaking of 5-6 days Temperature-controlled macerations of 27 days Extraction through manual punch-overs
AGEING	New 500-litre oaks Fermentation, maceration and ageing in the same barrels Likely ageing in oaks for 18 months
DATA	Alcohol : 14.5 % ; pH : 3.75 ; Total acidity : 3.35

PUISSANT
POWERFULL

DENSITÉ
DENSE

FRAÎCHEUR

FRESHNESS

2019



COMPLEXE

COMPLEX

GARDE
AGEING POTENTIAL

**MÉTÉOROLOGIE
CLÉMENTE**
FAVORABLE WEATHER

