

# CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Château Tour Saint Christophe se situe sur la commune de Saint Christophe des Bardes à la limite de Saint Emilion. Le vignoble du Château Tour Saint Christophe présente une particularité exceptionnelle à Saint-Emilion, il est en partie planté sur d'étroites terrasses aménagées où la vigne est jardinée en rangs serrés. Ce paysage en cascade se déploie sur le coteau de Cassevert dominant la combe de Saint Laurent.

Le Château Tour Saint Christophe a été acquis par Peter Kwok et sa fille Karen en 2012.

Le Château surplombe donc de magnifiques terrasses plusieurs fois centenaires sur un terroir argilo-calcaire. Conscients de la richesse de cet héritage et afin de le préserver, Peter Kwok a entrepris de restaurer la propriété. L'objectif fut de faire revivre ce vignoble en terrasses avec le « démontage » et la reconstruction de cet appareillage en pierres sèches tel qu'il avait été édifié au XVIII<sup>e</sup> siècle. Environ 1,5km de murs en pierres ont été rénovés en retaillant chaque pierre à la main, ce travail titanesque permis de garder l'aspect originel de ce lieu-dit unique.

Les vignes, dont l'âge moyen est de trente ans, sont orientées Sud-Sud-Ouest et bénéficient d'une exposition idéale et de conditions de drainage naturel parfaites. Une partie du secret de la complexité et de la qualité de notre terroir demeure dans cette contexture.

La propriété compte aujourd'hui 20 hectares en appellation Saint Emilion Grand Cru.

## CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2014 - FACTS

<b>SUPERFICIE</b>	11 hectares
<b>ASSEMBLAGE</b>	85% Merlot - 15 % Cabernet Franc
<b>SOLS</b>	Argilo calcaire
<b>VINIFICATION</b>	Après une sélection méticuleuse sur pied et dans les chais, les raisins triés sont acheminés dans des cuves en béton ou directement en barrique bordelaise (environ 25% de la récolte). Ces derniers directement entonnés suivent un itinéraire technique appelé « vinification intégrale », particulièrement bien adapté au Château Tour Saint Christophe – notre équipe chai a été formée à l'ouverture et fermeture de barrique chez nos tonneliers partenaires pour plus d'autonomie. En 2015, les chais ont été rénovés et repensés pour être au service de l'expression de notre terroir. Le chai principal de vinification a été aménagé avec des cuves béton de contenances adaptées aux différentes parcelles du vignoble avec de grandes trappes qui facilitent le travail de pigeage. Deux autres chais ont été pensés pour la vinification en barrique et la fermentation malolactique avec des capacités de fortes amplitudes thermiques contrôlées.
<b>ELEVAGE</b>	60% barriques neuves - 40% barriques 1-vin pendant 15 mois
<b>PRODUCTION</b>	30 000 bouteilles

## DEGUSTATION

Château Tour Saint Christophe 2014 a une couleur d'une très belle intensité.

Le nez mûr nous plonge immédiatement dans un mélange de fruits rouges écrasés tel que fraise, framboise et groseille. Se mêlent à ces notes des arômes plus épicés, poivrés, camphrés et légèrement réglissés. Son caractère minéral est présent tout au long de la dégustation.

En bouche l'attaque est fraîche et équilibrée avec de la tension qui donne de la profondeur. Les tannins sont délicats et précis bien qu'encore jeune. La finale est longue et soyeuse avec un retour sur le fruit mûr et le côté crayeux empreinte du terroir. Vin très élégant avec un grand potentiel de garde.



VIGNOBLES K : CHATEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE - ENCLOS TOURMALINE - CHATEAU HAUT-BRISSON - CHATEAU LA PATACHE - ENCLOS DE VIAUD

1 lieu-dit Cassevert 33330 Saint Christophe des Bardes, France  
Tel : +33 5 57 24 77 15 - Fax : +33 5 57 74 43 57 - contact@vignoblesk.com - www.vignoblesk.com

CHÂTEAU  
TOUR SAINT CHRISTOPHE  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

REVUE DE PRESSE

## CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2014

### JAMES SUCKLING - 94

« Fantastic aromas of blackberries, flowers, chalk and blueberries. Medium to full body, firm and silky tannins and a flavorful finish. Intense and structured. Give it two or three years to soften. » *James Suckling March 2015*

### THE WINE ADVOCATE ROBERTPARKER.COM - 93

« The 2014 Tour Saint-Christophe comes from Saint-Christophe-des-Bardes, the lieu-dit Cassevert, where proprietor Peter Kwok has built some quite startling terraces on the slope to improve the terroir (apparently recruited from Spain as only they possess the technical know-how). My, what a Saint Emilion this is. It has a very well-defined bouquet with crisp, pure mineral-rich red and black fruit. I like the focus here; there is an intention to perform at the top level that comes through where it matters—in the glass. The palate is silky smooth with a fine line of acidity, layers of red cherry and blueberry fruit, leading to a detailed and very satisfying, long finish. This 2014 serves notice of a new, bright kid on the block. » *Neal Martin March 2017*

### THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 90 / 92

« This vintage is not only from a great terroir but talented team. From a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, this wine exhibits deep color. On the nose you will quickly find licorice, chocolate, espresso and black cherries, easing into a graceful, lavish, polished and easy-drinking wine. A soft, round finish of sweet boysenberries leaves a permanent impression. As we predicted last year, Tour Saint Christophe is a wine to watch. - *Jeff Leve April 2015*

### ANTONIO GALLONI - 91

« he 2014 Tour Saint-Christophe is powerful, deep and intense, just as it was from bottle. Readers should expect an opulent, voluptuous Saint-Émilion built on textural richness. Dark cherry, mocha, licorice and spice infuse the expressive finish. Tour Saint-Christophe continues to move in the right direction under the leadership of Peter Kwok. »

*Antonio Galloni February 2017*

### BETTANE & DESSEAUVE - 91 / 92

« Puissant, intense, belle densité profonde. Volume sérieux, plutôt ferme dans le registre d'un millésime dont la souplesse n'est pas la caractéristique première. »

*April 2015*



VIGNOBLES K : CHATEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE - ENCLOS TOURMALINE - CHATEAU HAUT-BRISSON - CHATEAU LA PATACHE - ENCLOS DE VIAUD

1 lieu-dit Cassevert 33330 Saint Christophe des Bardes, France  
Tel : +33 5 57 24 77 15 - Fax : +33 5 57 74 43 57 - contact@vignoblesk.com - [www.vignoblesk.com](http://www.vignoblesk.com)