

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^e 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 2018 - FACTS

SUPERFICIE	20 hectares
ASSEMBLAGE	80% Merlot - 20% Cabernet Franc
SOLS	Argilo calcaire
DATES VENDANGES	du 25 septembre au 15 octobre

VINIFICATION

Après une sélection méticuleuse sur pied et dans les chais, les raisins triés sont acheminés dans des cuves en béton ou 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. Pour plus d'autonomie, notre équipe chai a été formée à l'ouverture et fermeture de barrique chez nos tonneliers partenaires. 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.

ELEVAGE	40% barriques neuves - 40% barriques 1-vin - 20% barriques 2-vins pendant 15 mois
PRODUCTION	70 000 bouteilles

DEGUSTATION 2018

Arômes de goudron, cerise noire, chocolat, épices et cuir.

Fruits noirs juteux, arômes de poivre moulu et de craie. Vin riche, polissé avec une texture et longueur fantastiques.

Vibrant, tannins ronds et mûrs, finale fraîche et savoureuse.

Belle buvabilité dès sa jeunesse, un vieillissement de quelques années en cave sera nécessaire à son épanouissement afin d'apprécier le vin à son plein potentiel.



CHÂTEAU
TOUR SAINT CHRISTOPHE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

REVUE DE PRESSE

JAMES SUCKLING - 97

«Currant, red-tea, chili, chocolate and lemon-zest aromas. Chalk and crushed gravel, too. It's medium-bodied with tight, fine-grained tannins and fresh acidity. Sleek and tight with crunchy berry, mineral and zesty notes on the finish. Complex. Pretty center palate to this. Extremely polished. Try from 2025» *James Suckling March 2021*

ROBERTPARKER.COM - 94

« The 2018 Tour Saint Christophe weighs in at 14.6% alcohol. Deep garnet-purple in color, it comes barreling out of the glass with bold notions of baked black cherries, plum preserves and blueberry pie plus underlying suggestions of Christmas cake, Chinese five spice and dusty soil. The full-bodied palate packs in the black and blue fruit preserves layers, framed by velvety tannins and lively acidity, finishing long and spicy. » *Lisa Perotti-Brown April 2021*

VINOUS ANTONIO GALLONI - 95

« The 2018 Tour Saint Christophe represents a new level of elegance, precision and finesse for this estate in Saint-Émilion's Saint-Christophe-des-Bardes district. Silky and exceptionally polished, the 2018 oozes class. Moreover, the heavy extraction and strong torrefaction notes that marked previous vintages of the recent past have been replaced by beautifully precise, vibrant fruit. Tour Saint Christophe is one of best values in Saint-Émilion. I haven't always loved Tour Saint Christoph, but I love the 2018. It's a fabulous effort from Technical Director Jérôme Aguirre and his team. Don't miss it. » *Antonio Galloni March 2021*

VINOUS NEAL MARTIN - 94

« The 2018 Tour Saint Christophe is a lovely Saint-Émilion. It has retained the floral aspect that I remarked on in barrel, iris and peony infusing the black fruit, but now displays a more conspicuous marine element. The palate is medium-bodied with supple tannins, wonderful definition and perfectly judged acidity. Quite classic in style and reassuringly sophisticated, this is a wonderful Tour Saint Christophe that oozes class. » - *Neal Martin March 2021*

JEB DUNNUCK - 95+

« Emerging from a beautiful, terraced vineyard on the eastern side of Saint-Emilion, the 2018 Château Tour Saint Christophe is based on 80% Merlot and 20% Cabernet Franc that was brought up in 40% new French oak. Its vivid purple color is followed by a great nose of blackcurrants, blueberries, tobacco leaf, chocolate, violets, and chocolate. Hitting the palate with medium to full-bodied richness, it has this wonderful sense of purity and elegance, a touch of chalky minerality, flawless balance, and a great finish. This beautiful, elegant, seamless Saint-Emilion needs 4-5 years of bottle age but will evolve for 20-25 years. You won't regret having this in the cellar.» *Jeb Dunnuck March 2021*

THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 96

“The color of dark ink with purple accents, the wine explodes from the glass with fresh brewed espresso, black cherry, licorice, smoke, menthol and chocolate. On the palate the wine is full-bodied, concentrated, rich, supple and vibrant. The fruit balances power with elegance, sweetness and purity. The finish is all about the non-stop layers of fruit. The wine is made from blending 80% Merlot with 20% Cabernet Franc. This is a contender for the finest vintage of Tour Saint Christophe and should age with ease for at least 20-25 years.” -*Jeff Leve March 2021*

VERTDEVIN - 95-96

“The nose is fine, powerful and offers intensity, a racy minerality as well as a beautiful racy power.” -*Jonathan Choukroun Chicheportiche April 2019*

