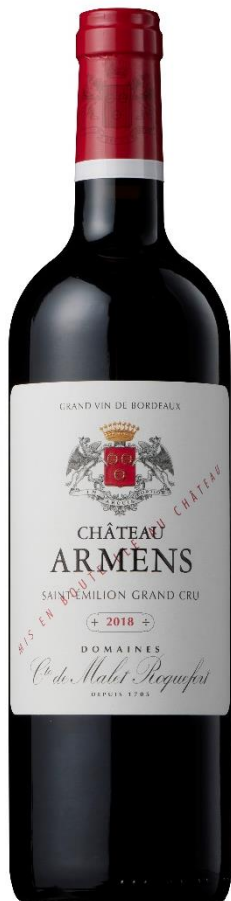


CHATEAU ARMENS 2018

C'est en 1999 qu'Alexandre de Malet Roquefort prend sous son aile le Château Armens. Anciennement Château Bonnet d'Armens, ce vignoble situé dans le petit village de Saint-Pey d'Armens, à deux pas de Saint-Emilion, appartenait depuis plusieurs générations à la famille Bonnet.

Dès son rachat, le nouveau propriétaire engage de lourds investissements pour moderniser les techniques de vinification. Fort de son expérience comme régisseur d'une importante propriété en Argentine et passionné du terroir au sens noble du terme, Alexandre de Malet Roquefort a eu un véritable coup de cœur pour le Château Armens, ce nouveau Grand Cru dont il veut révéler la personnalité.

Implanté un peu plus au sud-est du Château La Gaffelière -autre propriété de la famille de Malet Roquefort- le Château Armens dont le vignoble s'étend sur 25 hectares, possède un terroir aux veines argileuses très profondes, marquées par la crasse de fer, ce grès si tendre et ferrugineux. Grâce à elles, ce Saint-Emilion Grand Cru possède une identité très fraîche, tendue, assez carrée et toujours très fruitée.



LE MILLESIME 2018

Cette année, particulièrement pluvieuse, a demandé une attention de chaque instant pour maintenir un potentiel qualitatif et un volume suffisant. Les températures élevées et le ciel clément de septembre-octobre ont permis de récolter dans de bonnes conditions.

Les vendanges se déroulent du 4 octobre au 21 octobre pour le merlot et du 21 au 26 octobre pour le cabernet franc.

La vinification parcellaire est ensuite effectuée en cuves inox thermorégulées avec une fermentation alcoolique avec remontages et pigeages puis une fermentation malolactique. L'élevage est réalisé en cuve et en barrique pour 30% du vin durant 13 mois.

Issu à 85 % de merlot et 15 % de cabernet franc, **Château Armens 2018** dévoile une robe très dense. Le nez est puissant et riche, délivrant des arômes de fruits noirs. La dégustation se poursuit naturellement avec une bouche ample et chaleureuse.

Château Armens 2018 est disponible chez les cavistes au prix public conseillé d'environ 20 €.



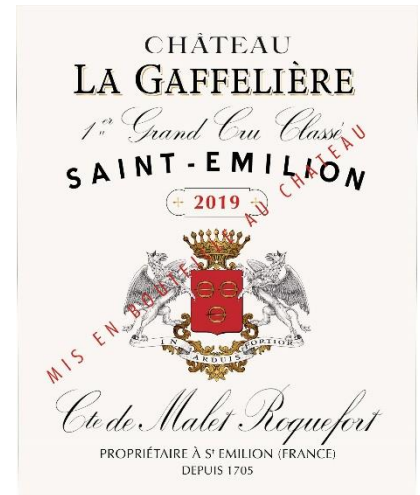
Des terroirs d'exception. Une signature typiquement française, qui allie puissance et douceur. La passion attentive d'une famille depuis des générations.

CHATEAU LA GAFFELIERE

Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion

Une présence au château depuis plus de 3 siècles fait de la famille de Malet Roquefort une des plus anciennes à Saint-Emilion, cela lui confère une aura et une légitimité toutes particulières.

Depuis toujours le Château La Gaffelière se donne les moyens pour rester au niveau des meilleurs crus de Saint-Emilion. Ainsi, il y a 15 ans un ambitieux programme de restructuration du vignoble démarrait : 50% des parcelles ont été replantées avec des densités plus importantes, des sélections massales de cabernet franc, des orientations de rangs différentes. Les vignes peuvent maintenant vieillir sereinement. En 2013, les bâtiments techniques ont été entièrement reconstruits, en optimisant l'espace pour un confort de travail supplémentaire, le cuvier a été redessiné. En 2014, Château La Gaffelière prend un nouvel élan avec le rachat des 13 hectares d'une propriété voisine : Chateau Mauvezin, en pied de côte sous Château Pavie, et Château Larcis Ducasse, en prolongement du Chateau La Gaffelière.



Niché entre les collines de Pavie et d'Ausone, le vignoble s'étend sur 38 hectares en exposition plein sud : 22ha en 1er Grand Cru Classé, 16ha en Cru Classé. Les parcelles sont positionnées sur les 3 terroirs spécifiques de Saint-Emilion : le plateau calcaire, la côte argilo-calcaire et le pied de côte plus siliceux.

De ce fait, la propriété applique une gestion parcellaire très précise, selon les conseils de l'agronome Philippe Gard pour une réelle mise en valeur des sols. L'encépagement est de 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc, avec une moyenne d'âge de 30 ans.

CLOS LA GAFFELIERE

Saint-Emilion Grand Cru

Créé en 1985, Clos La Gaffelière est vinifié et élevé avec autant de soin que le Premier Grand Cru Classé. Ce vin est doté d'un cuvier et d'un chai spécifiques. Il provient d'une sélection parcellaire en pieds de côtes et, selon les millésimes, des jeunes vignes issues des côteaux du Château La Gaffelière peuvent également y être ajoutées.

L'assemblage est majoritairement issu de merlot (plus de 90%) et de cabernet franc.



Superficie : 25 hectares

Sol : Plateau calcaire / Côte argilo-calcaire / Pied de côte siliceux

Encépagement : 75% merlot, 25% cabernet franc

CHATEAU CHAPELLE D'ALIENOR

Bordeaux Supérieur

En 2001, Aliénor et Alexandre de Malet Roquefort tombent sous le charme du Château Chapelle d'Aliénor dont le vignoble s'étend sur les collines non loin de Saint Emilion. Depuis, ils vinifient leurs vins avec autant de soins que ceux apportés aux grands crus familiaux. Une atmosphère toute particulière règne sur ce vignoble... la raison : la présence d'une chapelle qui veille à la bonne maturité des raisins. L'attachement de la Famille De Malet Roquefort à ce terroir situé à Mouliets-et-Villemartin se renforce chaque année. Le Château Chapelle d'Aliénor a le charme de ces jolies balades qui mettent en appétit. Comme à Pomerol, la vigne prend place sur des coteaux argilo-calcaires qui permettent de donner au vin une belle fraîcheur et beaucoup de minéralité.

Le Château Chapelle d'Aliénor existe en rouge, blanc ou rosé. Ce vin, soyeux, rond et velouté est l'assurance d'un moment agréable.



Superficie : 52 hectares

Sol : Gravelo-argileux et argilo-calcaire

Encépagement : 85% merlot et 15% cabernet franc

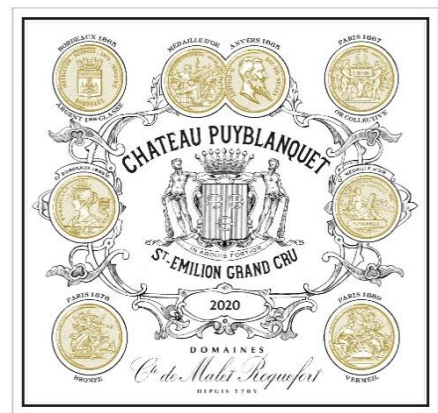
CHATEAU PUYBLANQUET

Saint-Emilion Grand Cru

Cette propriété de 19 hectares située à Saint-Etienne de Lisse est plantée sur une croupe argilo-calcaire qui domine la vallée de la Dordogne.

La famille de Malet Roquefort rachète cette propriété en 2020 et renoue ainsi avec son histoire puisque le Château Puyblanquet lui a appartenu jusqu'en 1959, soit durant près d'un siècle et demi.

Le millésime 2019 sera assemblé avec une stricte sélection par les équipes des Domaines Comte de Malet Roquefort. Le millésime 2020 sera élaboré dans sa globalité selon le style et l'élégance reconnus des vins de la famille.



Superficie : 19 hectares

Sol : Argilo-calcaire

Encépagement : 80% merlot et 20% cabernet franc

CHATEAU LA CONNIVENCE

Pomerol

L'histoire du Château la Connivence est une histoire d'amitié, qui unit les deux propriétaires – Johan Micoud, ancien international de football, et Alexandre de Malet Roquefort – sur cette mythique appellation Pomerol.

Ce vignoble est un petit bijou de 1,36 hectare, situé sur un superbe terroir à Pomerol. Chaque année, chaque parcelle est travaillée spécifiquement et la magie opère.

Les propriétaires ont fait le choix d'implanter du cabernet franc et pas seulement du merlot, le cépage roi à Pomerol. Ils vont chercher la profondeur et le velouté qu'apporte ce sol argileux. Le Château La Connivence est un vin d'exception.



Superficie : 1,40 hectare

Sol : Gravelo-argileux

Encépagement : 85% merlot et 15% cabernet franc

L'ACTUEL DIRECTEUR ET COPROPRIETAIRE : ALEXANDRE DE MALET ROQUEFORT



« La présence de notre famille à Saint-Émilion remonte à 1705. Mon père tient La Gaffelière de son père. Je suis né à Saint-Émilion mais je suis devenu vigneron à force de goûter les vins de mes ancêtres et le raisin en marchant dans les vignes. »

Né en 1971, Alexandre de Malet Roquefort part en Amérique du Sud faire son apprentissage de la vigne et de la vinification. De retour à Saint-Émilion, il devient négociant en 1995 en créant La maison Malet Roquefort (vendue depuis 2016 à Maison Bertrand Ravache). En 1999, il fait ses premières armes avec le Château Armens

(Saint-Émilion Grand Cru). Avec son épouse Aliénor, il acquiert ensuite La Chapelle d'Aliénor (Bordeaux Supérieur), puis, avec quelques amis, La Connivence (Pomerol). Aux côtés de son père, avec sa sœur Bérangère et son frère Guillaume, il dirige aujourd'hui l'ensemble des domaines familiaux, réunis sous la marque « Domaines Comte de Malet Roquefort ».