

Château Le Calicé

Saint Emilion Grand Cru



11 décembre 2025
Annick & Jean-Guy VALETTE



SOMMAIRE

1- HISTOIRE des vins de SAINT EMILION	3
2- AIRE GEOGRAPHIQUE	6
3- GEOLOGIE	7
4- CLIMATOLOGIE	8
5- CEPAGES	9
6- LA VINIFICATION	11
7- Château LE CALICÉ- Saint Emilion Grand cru	12
8- DEGUSTATION DES VINS Château LE CALICÉ	15
❖ PETIT CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2023	
❖ Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2023	
❖ Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2022	
❖ Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2020	
❖ Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2019	
❖ Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2018	

1- HISTOIRE des vins de SAINT-EMILION

Le début de la viticulture autour de Saint-Émilion est attribué aux Romains. Ausone (Decimus Magnus Ausonius), préfet du prétoire des Gaules durant le Bas-Empire romain, aurait été propriétaire d'une villa à Saint-Émilion (d'où le Château Ausone). Les restes d'une autre villa remontant à la fin du IV^e siècle ont été fouillées au Palat (aujourd'hui le Château La Gaffelière) en 1969-1971 puis en 1982-1988.

Au haut Moyen Âge, le territoire est décrit comme sauvage ; un ermitage troglodyte s'y installe, marqué par le moine Emilianus (Émilion de Combes, d'origine bretonne) qui meurt en 767. Le site attire, d'où l'installation d'une communauté de moines bénédictins, remplacés au début XII^e siècle par des chanoines augustins, le creusement de l'église souterraine et le développement d'une petite ville, qui est ceinte de murailles à partir du XIII^e siècle. Durant le reste du Moyen Âge, Saint-Émilion produit plus de blé que de raisin.

La Jurade de Saint-Émilion – confrérie viticole

La Jurade, qui puise ses racines au XII^e siècle n'est pas une institution figée par son histoire. En instaurant des Chancelleries à travers le monde, la Jurade et avec elle, les vins de Saint-Émilion, s'ouvrent sur de nouveaux horizons.

Gardiens de la tradition, les Jurats enrichissent par leurs expériences différentes une famille riche de plus de 3 000 membres. Cette prestigieuse confrérie organise réceptions et cérémonies d'intronisation à travers lesquelles ses 140 jurats perpétuent les valeurs de partage, de découverte, de transmission et de tradition.

UN CLASSEMENT QUI ÉVOLUE

Le dynamisme et l'innovation sont intimement liés à la vie et à l'histoire de ce vignoble ancestral puisqu'en 1884 se créait le premier syndicat viticole de France.

En 1936, le législateur reconnaissait l'Appellation d'Origine Contrôlée « Saint-Emilion ». La notion de classement des Crus de Saint-Émilion apparaît au tournant des années 1950.

En 1952, un projet de règlement du classement est élaboré sous l'égide de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et du ministère de l'Agriculture.

En 1954, en complément de l'AOC Saint-Émilion instaurée en 1936, naissent trois nouvelles appellations : **Saint-Émilion Grand Cru, Saint-Émilion Grand Cru Classé et Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé.**

C'est en 1955, à la demande du Syndicat de défense de l'appellation Saint-Émilion Grand Cru, que l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) procède au classement des crus de cette appellation.

Il existe en fait deux appellations à Saint-Émilion :

- ❖ l'AOC saint-émilion, et par ailleurs
- ❖ l'AOC saint-émilion grand cru.

La différence entre les deux n'est pas géographique, car elles se recouvrent complètement.

La différence est liée à des conditions plus strictes, entre autres : pour bénéficier de l'appellation saint-émilion grand cru, il faut un rendement limité à 46 hl/ha - 53 pour le saint-émilion - et un élevage de douze mois minimums.

Le classement des Crus de Saint-Émilion

Le classement des Crus de Saint-Émilion se fait selon les critères suivants :

- **Pour les « Grands Crus Classés » :**
 - Dégustation : 50% de la note finale
 - Notoriété (promotion, distribution, valorisation) : 20% de la note finale
 - Exploitation et terroirs (assiette foncière, homogénéité, terroirs) : 20% de la note finale
 - Conduite de l'exploitation (viticole et œnologie) : 10% de la note finale
- **Pour les « Premiers Grands Crus Classés » :**
 - Dégustation : 50% de la note finale
 - Notoriété (promotion, distribution, valorisation) : 35% de la note finale
 - Exploitation et terroirs (assiette foncière, homogénéité, terroirs) : 10% de la note finale
 - Conduite de l'exploitation (viticole et œnologie) : 5% de la note finale

Une note minimale de 14 sur 20 était nécessaire pour accéder au rang de « Grand Cru Classé » quand une note globale de 16 sur 20 était nécessaire pour le titre de « Premier Grand Cru Classé ». Précision importante, ne pouvaient être examinées en Premier Grand Cru Classé que les candidatures des exploitations déjà admises en Grand Cru Classé.

C'est donc l'ensemble de l'approche viticole et vinicole, les terroirs et la façon dont ils reflètent, dans le cadre de la dégustation, une qualité régulière et une aptitude au vieillissement, qui forme l'essence même de la reconnaissance en Grand Cru Classé ou Premier Grand Cru Classé.

Classement de 2022 :

Le classement de 2022 est le septième depuis la première édition de 1955. Au terme de longs mois d'un travail minutieux, il a consacré **85 propriétés** dont :

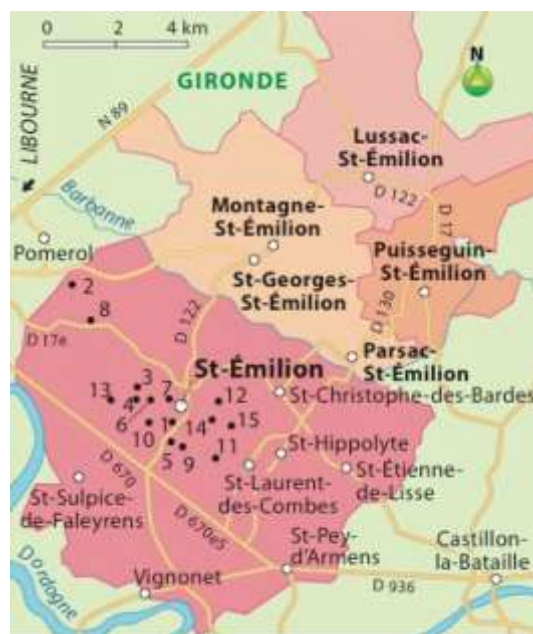
- 2 Premiers Grands Crus Classés A,
- 12 Premiers Grands Crus Classés et
- 71 Grands Crus Classés dont Château Laroque.

- **2 PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS « A »**

- Château Figeac
- Château Pavie

- **12 PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS**

- Château BEAU-SEJOUR BECOT
- Château BEAUSEJOUR HERITIERS DUFFAU
- LAGARROSSE
- Château BELAIR MONANGE
- Château CANON
- Château CANON LA GAFFELIERE
- Château LARCIS DUCASSE
- Château PAVIE MACQUIN
- Château TROPLONG MONDOT
- Château TROTTEVIEILLE
- Château VALANDRAUD
- CLOS FOURTET
- LA MONDOTTE



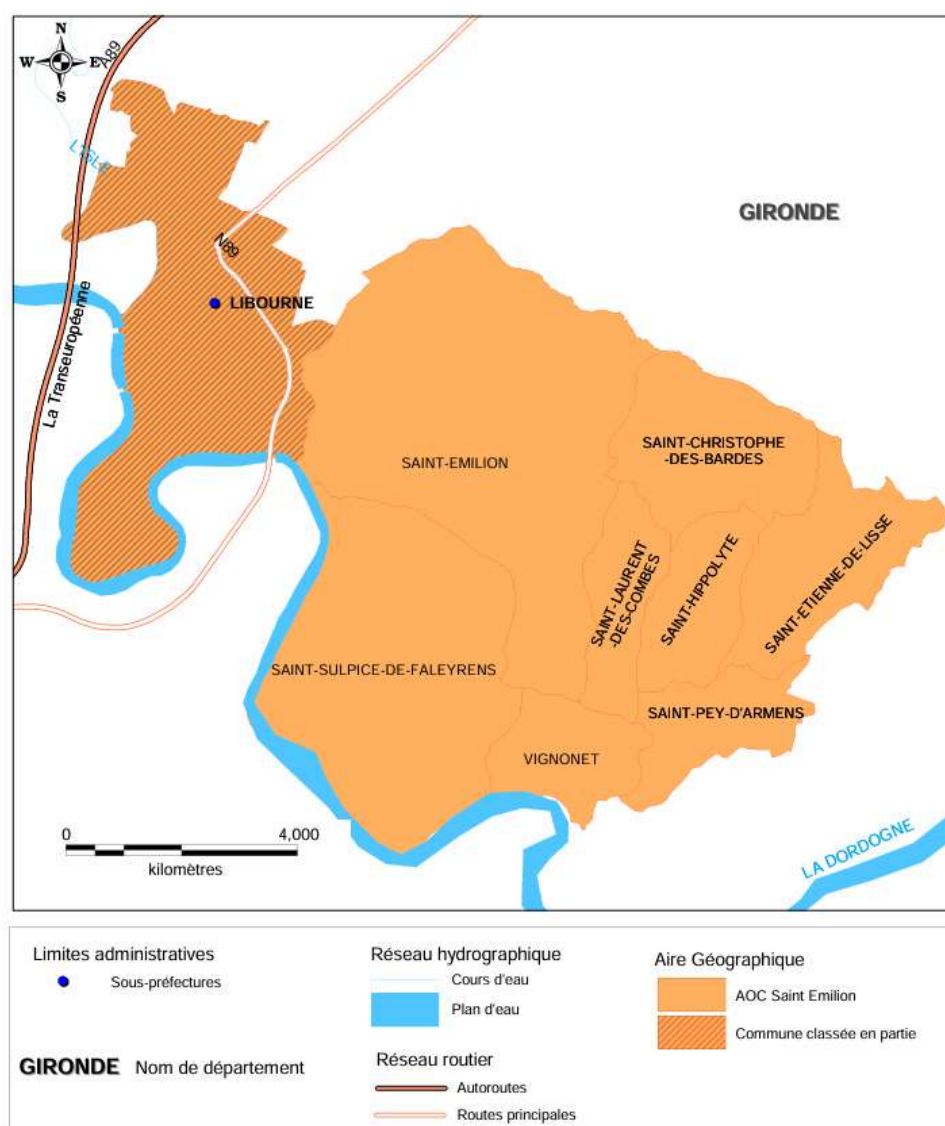
- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1 Ch. Ausone | 9 Ch. La Gaffelière |
| 2 Ch. Cheval-Blanc | 10 Ch. Magdelaine |
| 3 Ch. Beauséjour-Bécot | 11 Ch. Pavie |
| 4 Ch. Beauséjour-Duffau | 12 Ch. Trottevieille |
| 5 Ch. Belair | 13 Ch. Angélus |
| 6 Ch. Canon | 14 Ch. Pavie-Macquin |
| 7 Clos Fourtet | 15 Ch. Troplong-Mondot |
| 8 Ch. Figeac | |

Pour le classement de 2022, Château Ausone et Château Cheval blanc puis Château Angelus et Château La Gaffelière décident de ne pas candidater au classement, critiquant les critères d'évaluation.

2- AIRE GEOGRAPHIQUE

Le vignoble produisant le saint-émilion se situe dans le département de la Gironde, dans la partie du vignoble de Bordeaux appelée le Libournais, sur la rive droite de la Dordogne.

L'aire d'appellation est de 5 400 hectares, ce qui représente 67,5 % de la superficie totale des communes productrices (**Saint-Émilion, Saint-Christophe-des-Bardès, Saint-Hippolyte, Saint-Étienne-de-Lisse, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet** et une partie de la commune de Libourne) et 6 % de l'ensemble du vignoble de Bordeaux. À proximité, les communes plus au nord ont le droit de produire les quatre « appellations satellites » : Saint-Georges-Saint-Emilion, Montagne-Saint-Emilion, Lussac-Saint-Emilion et Puisseguin-Saint-Emilion (plusieurs auteurs y rajoutent les deux dénominations de l'appellation côtes-de-bordeaux que sont le Castillon et le francs).

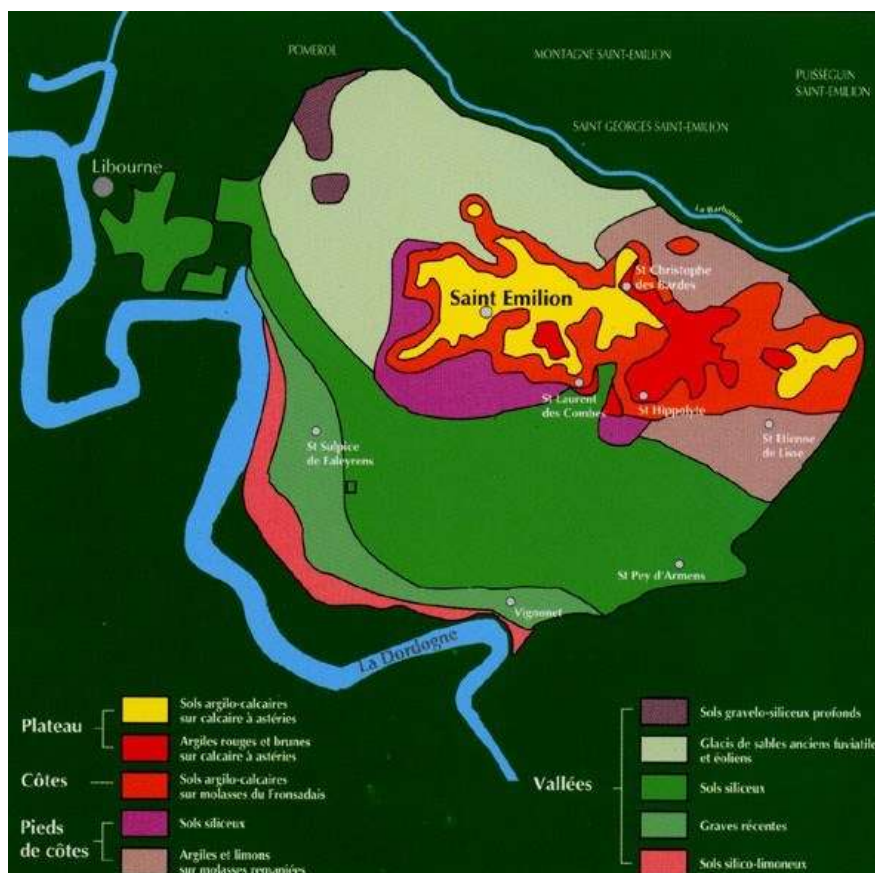


3- GEOLOGIE

Le vignoble de Saint-Émilion et celui de ses « appellations satellites » (Montagne-Saint-Emilion, Puisseguin-Saint-Emilion, Saint-Georges-Saint-Emilion, Lussac-Saint-Emilion, Castillon et Francs) occupent un plateau découpé par des vallons.

En ce qui concerne les sols, on distingue :

- **au centre de l'aire d'appellation**, un plateau calcaire à Astéries où plusieurs types de sols existent :
 - à l'ouest de la cité de Saint-Émilion, les sols sont calcaires, peu épais ;
 - à l'est, les sols sont argilo-calcaires et peu épais ;
 - au centre du plateau, les sols sont épais et limono-argileux. Cette couche épaisse de deux mètres, correspondrait à l'altération d'une couche de molasse de l'Agenais déposée à l'Oligocène sur le calcaire à astéries ;
- **Autour de ce plateau**, sur les versants à plus forte déclivité au sud et à l'ouest qu'au nord, la molasse du Fronsadais affleure, les sols sont calcaires, argilo-limoneux ;
 - au nord-ouest, en bordure de l'appellation pomerol, sur la haute terrasse d'alluvions quaternaires de l'Isle se sont développées des sols sablo-argileux et graveleux ;
 - au sud, dans la plaine de la Dordogne, sur les alluvions quaternaires se sont développés des sols sablo-graveleux.



4- CLIMATOLOGIE

C'est un climat tempéré de type océanique, assez chaud pour permettre la culture des vignes même sur terrain plat. La pluviométrie est répartie de manière assez homogène tout au long de l'année avec des automnes plutôt pluvieux. L'arrivée plus précoce des perturbations entraîne une année difficile. Au contraire, les années à belle arrière-saison assurent de bons millésimes. Les températures donnent des hivers doux et des étés relativement chauds. Le bon ensoleillement assure une bonne maturité au raisin.

La station météorologique de Météo-France à Saint-Émilion (44° 55' 04" N, 0° 11' 17" O, près de Cheval Blanc, à 38 mètres d'altitude), fournit des relevés depuis 1995.

Moyennes des relevés à Saint-Émilion de 1995 à 2020 (2006-2020 pour l'ensoleillement)

Mois	jan	fév	mar	avr	mai	juin	jui	aou	sep	oct	nov	déc	année
Température minimale moyenne (°C)	3,3	3,1	5,2	7,6	11	13,8	15,1	14,9	11,8	9,6	5,8	3,6	8,7
Température moyenne (°C)	6,6	7,3	10,3	13,1	16,6	19,8	21,5	21,5	18,2	14,9	9,8	7,1	13,9
Température maximale moyenne (°C)	9,9	11,6	15,4	18,6	22,2	25,9	27,8	28	24,7	20,1	13,8	10,5	19
Ensoleillement (h)	77,8	125,8	164,2	199	222	248,7	272,9	255	226,9	156	101,5	92,4	2 142
Précipitations (mm)	78,2	61,5	58	72,4	68,1	58,2	47,7	55,2	62	61,4	91,4	84	798,1

Source : Infoclimat.fr et Météo-France.

5- CEPAGES



Pour produire l'appellation, les producteurs ont droit de planter leurs parcelles avec les cépages Noirs suivants :

- le cabernet franc N
- le cabernet sauvignon N,
- le carménère N,
- le côt N (ou malbec),
- le merlot N et
- le petit verdot N (ce dernier comme cépage accessoire, limité à 10% de l'encépagement)

La densité minimale de plantation est de 5500 pieds/ha avec un écartement inter-rang de 2 m maximum.

Rendements

Selon le cahier des charges de l'appellation, le rendement maximal est fixé à 53 hectolitres par hectare, avec un rendement butoir à 63 hl/ha.

En 2023, le rendement moyen a été de 45 hl/ha. Le vin doit présenter après fermentation un degré alcoolique minimum de 11,0 % vol.

Pour référence, le volume produit en 2005 était de 84 600 hectolitres (auxquels on peut rajouter les 156 380 hl de l'appellation saint-émilion grand cru).

En 2023, la production était respectivement de 48 935 (saint-émilion) et de 173 598 hl (saint-émilion grand cru).

Les rendements moyens déclarés récemment sont :

Année	Superficie (ha)	Production (hl)	Rendement (hl/ha)
2019	1 149	59 273	52
2020	1 082	47 120	44
2021	1 202	33 534	28
2022	1 103	57 189	52
2023	1 092	48 936	45
2024	1 148	49 503	43

Vins

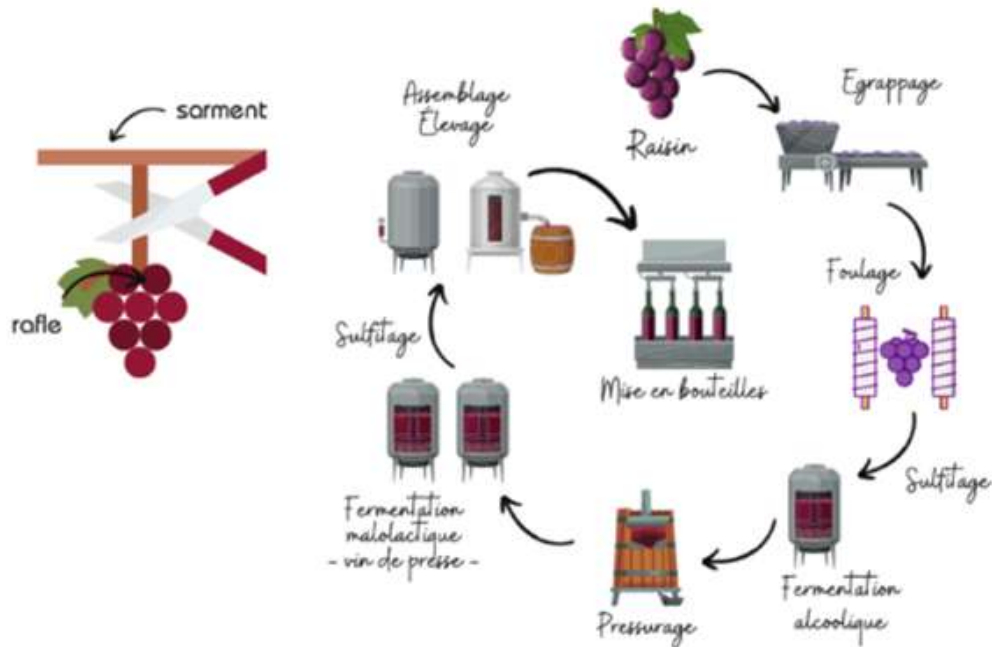
Les vins de Saint-Émilion sont des vins d'assemblage de différents cépages.

Les trois principaux sont :

- le merlot (60 % de l'encépagement),
- le cabernet franc (ou bouchet, près de 30 %) et
- le cabernet sauvignon (environ 10%).

6- LA VINIFICATION

La vinification des vins rouges



PROCESSUS DE VINIFICATION DES VINS ROUGES © MON TI' BOUTÈY

Le processus général de vinification reprend les principes ci-dessus. Les vins ne peuvent pas dépasser 13.5 degrés.

Certains matériels sont interdits pour la récolte notamment foulobenne (benne autovidante avec pompe centrifuge), pressoir de type continu à vis...

Tout vigneron doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la capacité de production décennale moyenne.

7- Château Le Calicé - Saint Emilion Grand cru

Le Château Le Calicé, Saint Emilion Grand Cru est un domaine viticole de 6,20 hectares d'un seul tenant qui appartient à la Famille SAINSON. Domaine créé en 2007, la Famille SAINSON fait bénéficier à ce cru de toute l'expérience acquise sur les beaux crus de l'appellation Saint Emilion de près de quarante ans par Bruno Sainson. Il a été successivement responsable d'exploitation à Canon-La Gafelière, puis à Cheval Blanc. Ensuite, à Château Laroque, à partir de 1982, Bruno Sainson prend la direction de l'exploitation et mène le domaine de 62 Ha avec ténacité sur la route de l'excellence si bien que le cru est promu «1er Grand Cru Classé» en 1996. En 2015, il quitte Chateau Laroque après 33 années passées à diriger de main de maître le château.

Avec son fils Arnaud, ils construisent Château Le Calicé qui dispose d'un terroir exceptionnel associé à un encépagement original (60% de merlot et 40% de cabernet franc) et de vieilles vignes (âge moyen 40 ans). Convaincus que la qualité se prépare au vignoble, des soins méticuleux sont prodigués à la vigne pour obtenir des raisins de qualité, qui seront vinifiés avec beaucoup de douceur. Après une sélection d'élevage rigoureuse en barriques, la Famille SAINSON élabore un grand cru harmonieux, élégant, généreux et racé.

Arnaud et Bruno développent ensemble une démarche de production rigoureuse pour élaborer des vins fruités, équilibrés et de garde...

Contact à la propriété

SAINSON Arnaud

2, Peillan 33330 VIGNONET

Tél : 05 57 24 17 31 --- Portable : 06 65 63 11 87



- **Terroir et vignoble au Château LE CALICÉ**

Le vignoble se compose de 7 parcelles dont les cépages sont répartis entre 60% de merlot et 40 % de cabernet-franc. Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans avec une parcelle de vieux cabernet plantée en 1943.

Sur la commune de Vignonet, les terrains sont situés en priorité sur des calcaires et des grès ayant générés des sols principalement limoneux-sableux sur couche de graves, ce qui permet la remontée de l'eau du fait de la proximité de la Dordogne. Ces associations de terroir vont apporter complexité, harmonie et équilibre du vin.



La taille est exclusivement manuelle. Les travaux de printemps et d'été sont réalisés à la main. Toutes les parcelles sont enherbées et tondues régulièrement. Le passage d'engins agricoles est limité au strict minimum. La protection phytosanitaire est en conduite raisonnée avec des intrants chimiques réduits au maximum.

En juillet, selon la charge, il est procédé à un éclaircissage pour équilibrer la croissance entre bourgeons et les raisins pour la récolte (bourgeon principal conservé et bourgeons secondaires supprimés) tout en conservant 8/10 grappes par pied.

Dans un objectif de pouvoir récolter uniquement des raisins de qualité et homogènes, entre mi-véraison et fin véraison, enlèvement de toutes les baies en retard.

La récolte est réalisée à la main, en utilisant des petites remorques avec 3 microtracteurs pour ne pas tasser trop le sol.

- **Vinification et élevage au Château LE CALICÉ**

A Château LE CALICÉ, un cuvier neuf a été réalisé en cuve béton et inox, pour moitié. De petites contenances, les cuves sont thermorégulées pour faire des vinifications douces et respectueuses du fruit sans extraction abusive...



Dans le processus de vinification, il n'y a pas de foulage, ni de sulfatage. La fermentation est lancée avec un levurage.

La cuvaison pour la fermentation dure environ 3 à 4 semaines avec des remontages et dégustations quotidiennes.

L'élevage dure environ 12 mois en fût de chênes pour une mise en bouteille qui a lieu environ 20 à 22 mois après la récolte.

- **Analyse organoleptique des vins rouges du Château le Calicé**

En bouche le vin rouge du Château le Calicé est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

- **Accords mets et vins avec un vin rouge du Château le Calicé**

Les vins rouge du Château le Calicé s'accordent généralement assez bien avec des plats de bœuf, agneau ou gibier comme par exemple des recettes d'épaule agneau de lait confite aux herbes, gigot d'agneau à la farce d'herbes ou magret de canard au miel, pomme de terre et oignon à l'ail.

DEGUSTATION DES VINS Château LE CALICÉ

Terrain sablo-limoneux

Cépages : 70 % Merlot – 30 % Cabernet franc

Vignes de 40 ans de moyenne

Taille Guyot mixte

Récolte manuelle

Vinification : très douce et respectueuse du fruit, de l'harmonie

Pas de soufre en vinification - pas de pressurage

1. PETIT CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2023

Elevage : 16 mois en fut de chêne et cuves béton

Vin fruité, équilibré et gourmand - tanins moins marqués

2. Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2023

3. Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2022

Moitié Barriques neuves / barriques 1 vin

4. Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2020

45 % merlot - 55 % cabernet franc

5. Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2019

Année sèche – absence pluies automne-hiver, réserve hydrique faible

6. Château LE CALICÉ – AOC Saint-Emilion Grand cru 2018

Selon la presse et critiques spécialisés :

Saint-Émilion Grand Cru, caractérisé par son élégance et sa complexité.

Apprécier toute la complexité aromatique du vin. Mais d'abord, sa robe d'une belle profondeur, puis humez ses arômes éclatants de fruits noirs, d'épices et de sous-bois. En bouche, appréciez sa texture veloutée et sa longueur persistante.

Ce vin est parfaitement équilibré.

Accord Mets-vin, optez pour des mets à forte intensité de saveurs. Un magret de canard rôti, un filet mignon de porc aux pruneaux ou un rôti d'agneau viendront sublimer les arômes de fruits noirs et les notes épicées du vin.

Pour une approche régionale, un cassoulet ou une entrecôte à la bordelaise.

