CLOSERIE SAINT ROC, entre Pomerol et Saint-Émilion "LES SUREAUX" 2020

75 cl Rouge Bordeaux AOC Puisseguin



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 97/100

À peu de distance des villages de Saint-Émilion et Pomerol, le Roc de la Closerie se situe entre le camp de la Hire et le village de Monbadon en prolongement du coteau des merveilles. L'emplacement était un lieu de rencontre entre les Anglais, qui occupaient l'Aquitaine, et les Français qui voulaient reconquérir leurs terres passées sous domination anglaise suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine (1122-1204) avec Henri Plantagenêt (mariage en 1152), futur roi d'Angleterre Henri II. En 2013, Pascal Amoreau (14ème génération de la famille), alors en recherche de terroirs remarquables, acquiert les terres de la Closerie. Il décide de renommer le domaine "Closerie Saint Roc" en hommage à son histoire. Mais la Closerie Saint Roc sera surtout l'opportunité pour Pascal et Valérie Amoreau ainsi qu'Harold Langlais, associés dans ce projet, de faire revivre un pan de l'histoire locale et d'exprimer leurs talents de vignerons en produisant des vins d'exception.

Les sols, avec peu de terre sur les rochers, profitent d'un sous-sol à dominante argilo-calcaire sur socle calcaire offrant une grande acidité et minéralité. La Closerie Saint Roc comprend 16 hectares en zone de production de Bordeaux et Côtes de Bordeaux sur la commune de Puisseguin. L'altitude se situe aux environs de 90 mètres. Le vignoble a une moyenne d'âge de 35 ans et un encépagement à 70% merlot, 20% cabernet franc et 10% cabernet sauvignon.

2019 s'inscrit dans la lignée des récents grands millésimes 2018, 2015, 2010 et 2009 en termes de qualité. De nombreux producteurs font écho à ce sentiment, soulignant la grande qualité des vins en 2019, notamment leur équilibre impressionnant. Les meilleurs exemples en 2019 ont prétendument atteint le Saint Graal : équilibre entre le triumvirat de concentration d'arômes, de structure (de tanin et d'alcool) et d'acidité, grâce en partie à des conditions météorologiques équilibrées à travers la saison de croissance.

La Closerie Saint Roc est dans une démarche globale dite par écosystème intégrant les principes d'agrobiologie, de biodynamie (certifications Ecocert et Demeter), d'éléments d'agroforesterie et de permaculture. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Closerie Saint Roc (entre Pomerol et Saint-Émilion)

Le vin

Christian Walter, dégusté le 10/01/2026, noté 96/100 !

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% merlot
- **Terroir :** À Puisseguin, entre Pomerol et Saint-Émilion, roche calcaire à astéries à 50-80 cm, argile 30% Limon 40% Sable 30%, altitude entre 82 et 100 m, surface 2,20 ha
- **Vignoble :** Démarche globale dite par écosystème intégrant les principes d'agrobiologie, de biodynamie (certifications Ecocert et Demeter), d'éléments d'agroforesterie et de permaculture.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle, fermentation par infusion à partir de levures indigènes, sans produit de synthèse
- **Elevage :** Le vin est élevé en foudres matures pendant 18 mois, sans collage ni filtration.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui