



CHÂTEAU
PETIT VAL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

DOSSIER DE PRESSE





SOMMAIRE

L'histoire d'une rencontre	05
La quête de la parfaite alchimie	06
L'ambition du plaisir partagé	09
Innover pour se recréer	10
Les vins	12
Petit Val	12
Muse du Val	13
Rose du Val	14
Notes & commentaires de dégustation	16

“
*Écrin subtil situé au nord de Saint-Émilion,
village classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco
au titre des paysages culturels,
Château Petit Val doit son nom
au vallon plein de charme où il love.*”





L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE...



Peut-on voir dans une rencontre la main du destin ?

Lorsque Jean-Louis et Olivia Alloin décident d'investir dans le vignoble bordelais, Château Petit Val s'impose comme un retour aux sources.

Amoureux du vin et particulièrement de ceux de l'appellation, cet épicurien est séduit par la qualité et la diversité insoupçonnée des terroirs de Château Petit Val.

C'est après plus de quarante années passées dans les affaires, que ce fils et petit-fils d'artisans de la terre aux racines beaujolaises, déniché cette propriété préservée comme si elle lui était destinée et perpétue ainsi l'histoire familiale.

Cette histoire c'est aussi une rencontre, quand il croise avec son épouse Olivia le chemin de David Liorit, consultant et vigneron passionné à qui il confie cette pépite discrète.

Inventif et audacieux, David met son talent au service d'une démarche innovante, respectueuse de la vigne, de l'homme et de l'environnement pour produire des vins d'exception, expression de leur terroir.

Ensemble, ils ont l'intuition de détenir entre leurs mains, l'écrin subtil d'un terroir singulier. Leur aspiration : allier savoir-faire et passion pour élever Château Petit Val au rang des Grands Crus d'excellence.



LA QUÊTE DE LA PARFAITE ALCHIMIE



Un grand vin naît de la **complicité silencieuse entre les hommes et leur terroir** et surtout de l'**extrême exigence** qui dirige les gestes des hommes et des femmes, de leur dévouement afin d'apporter le meilleur soin à la terre, à la plante et au travail de qualité qu'ils mènent dans l'élaboration des vins.

Chaque geste compte. C'est ainsi qu'à Château Petit Val la plus grande attention est accordée pour œuvrer en complicité avec nos vignobles. Réaliser l'alchimie parfaite entre l'homme, la nature et le vin est notre ambition pour en tirer le meilleur, sa véritable quintessence.



La richesse exceptionnelle du vignoble de Château Petit Val repose sur la diversité et la complémentarité de ses terroirs. Répartis sur 12 hectares de sols sablo-argileux et argilo-calcaires parfaitement équilibrés, le vignoble offre ainsi à ses vignes leur caractère exceptionnel.

Portée par son directeur d'exploitation, David Liorit, notre équipe a adopté un mode de culture raisonnée qui s'inscrit dans une démarche d'équilibre, respectueuse de **la terre, du fruit et du temps** qui sublime nos vins :

- Une viticulture respectueuse de **la vigne** et de son **environnement** :

l'implantation de céréales, les sols enherbés et une biodiversité favorisée par la plantation d'arbres fruitiers, de haies et l'installation de ruches. Une maîtrise des rendements est appliquée en adéquation avec le potentiel de la vigne.

- Respectueuse du **fruit** :

vendangés manuellement, les raisins sont minutieusement placés en cagettes pour garantir toute leur **intégrité**. Refroidis aussitôt pour éviter toute oxydation, ils sont nettoyés par machine viniclean, puis triés manuellement. Alors seul demeure le meilleur de la récolte, le « caviar ».

- Respectueuse du **temps** :

la macération pré-fermentaire à froid va exprimer tout le fruit, l'intensité colorante et le soyeux du vin. Le cuvier et les chais repensés parfont les conditions de vinification, en cuve inox pour le Château Petit Val, en vinification intégrale pour Muse du Val, plus concentrée. **Minutieux et appliqué** David Liorit assemble et **façonne les vins que le temps magnifie**.



“

Petit Val, le Saint-Émilion grand cru, fruits noirs et épicés, soyeux, équilibré, souple, frais et Muse du Val, la cuvée prestige, élégante, complexe, onctueuse, reposent en barriques de chêne français pendant 16 à 18 mois. Rose du Val, le rosé de pressurage à la belle robe pâle, complète la gamme.”



L'AMBITION PLAISIR PARTAGÉ



L'ambition de Jean-Louis Alloin et David Liorit, portée par leur exigence de qualité à la vigne comme au chai, est d'offrir à Château Petit Val les atouts d'un Grand Cru Classé.

Allier la générosité de la terre au savoir-faire des hommes, extraire la quintessence pour offrir un vin digne des grandes appellations, Château Petit Val s'inscrit dans une démarche de qualité et les efforts entrepris depuis le rachat de la propriété ont porté leurs fruits.

Pour exprimer le meilleur de son terroir et pérenniser le domaine, Château Petit Val évite l'emploi d'herbicides grâce à un labour réalisé par des chevaux, ce qui permet d'obtenir une structure du sol idéal tout au long de l'année. D'importants investissements ont été consentis : agrandissement du cuvier, rénovation des cuves inox équipées pour pigeage, modernisation des chais sont autant de travaux de restructuration conçus pour révéler la beauté et la qualité de ce vignoble à taille humaine et partager avec ses visiteurs l'art de vivre célébré





INNOVER POUR SE RECRÉER



Château Petit Val, a cœur d'innover pour exploiter au mieux la richesse et la complexité de son terroir. Après le lancement de Rose du Val, un rosé de pressurage à la robe claire produit à la manière des grands Provence. David Liorit s'est lancé un nouveau défi: produire du riesling à Saint-Émilion.

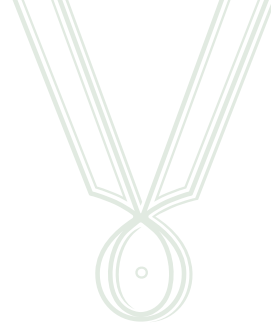
Par ce choix audacieux dont l'aboutissement devrait se faire dès 2019, il souhaite donner une nouvelle identité et expression à ce cépage habitué à s'épanouir dans la fraîcheur alsacienne, clin d'oeil aux origines d'Olivia Alloin.





Cette volonté de cultiver la différence c'est également le choix de vinifier le malbec de Château Petit Val en amphores de terre cuite importées d'Italie. Un tel choix s'inscrit dans une démarche plus respectueuse de l'environnement et un retour aux pratiques originelles de vinification.

Plus naturelle, plus lente et douce accompagnée d'une oxygénation continue, régulière due à la porosité du matériau, la fermentation en amphore permet de conserver la pureté des caractéristiques organoleptiques du fruit ainsi qu'un assouplissement des tanins.



CHÂTEAU PETIT VAL

o

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Propriétaire : Famille Alloin

Superficie : 11 hectares

Sols : sablo-argileux /coteaux-argilo calcaires

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Culture : culture raisonnée / taille méthode Poussard

Entretien des sols : enherbement naturel
et permanent un rang sur deux et travail du sol.

Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Rendement : 35-40 hl/ ha

Vendanges : manuelles en cagette.
Tri de la vendange à la parcelle et au chai.
Conservation de la vendange en cellule frigorifique.

Vinification : parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification en cuve inox avec pigeage.

Macération post-fermentaire : 8 à 10 jours

Transformation malolactique : 100% barriques neuves

Élevage en barriques : 12 à 18 mois en fûts de chêne français

Production : 55 000 bouteilles



MUSE DU VAL

o

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Propriétaire : Famille Alloin

Superficie : 1 hectare

Sols : coteaux-argilo calcaires

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Culture : culture raisonnée / taille méthode Poussard

Entretien des sols : enherbement naturel
et permanent un rang sur deux et travail du sol.

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Rendement : 30 hl/ ha

Vendanges : manuelles en cagette.
Tri de la vendange à la parcelle et au chai.
Conservation de la vendange en cellule frigorifique.

Vinification : parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification en fûts avec pigeage.

Macération post-fermentaire : 8 à 10 jours

Transformation malolactique : 100% barriques neuves

Élevage en barriques : 16 à 18 mois en fûts de chêne français

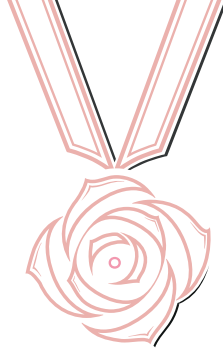
Production : 5 000 bouteilles



ROSE
DU VAL

BORDEAUX

Famille Allain



ROSE DU VAL

◦
BORDEAUX

Propriétaire : Famille Alloin

Superficie : 1/2 hectare

Sol : sablo-argileux

Densité de plantation : 6 100 pieds par hectare

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Culture : culture raisonnée

Entretien des sols : enherbement naturel et permanent
un rang sur deux et travail du sol.

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Rendement : 40 hl/ ha

Vendanges : manuelles

Vinification : Pressurage direct, 18-20°C

Élevage en cuves inox

Production : 1 800 bouteilles. 600 Magnums.

NOTES & COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2017

JAMES SUCKLING

Château Petit Val - 88-89/100 - Some dark-berry and mineral character. Medium body and a good center palate but it's slightly diffuse at the end. Wait and see.

JEAN-MARC QUARIN

Muse du Val - 15/20

VERT DE VIN

Château Petit Val - 91-92/100 - Le nez est aromatique et offre une très fine concentration ainsi que de l'harmonie. On y retrouve des notes de cassis, de mûres sauvages et de petites baies sauvages associées à des touches de poivre de Timut, à une très discrète pointe de poivron (en fond) ainsi qu'à de fines touches de zan et d'épices douces. La bouche est fruitée, juteuse, équilibrée, un peu serrée, fine et offre de la tension ainsi que de la complexité. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse, de cassis et plus légèrement de baies rouges juteuses, de cerise associées à de fines/discrètes touches de bourgeon de cassis (en fond), à des pointes de boisé toasté et d'épices. La fin de bouche est un peu serrée. Les tannins sont fins. Présence d'une très discrète pointe de tabac et d'une imperceptible pointe de caramélisation (en fond) sur la persistance.

Muse du Val - 92-93/100 - Le nez est aromatique, élégant et offre une fine concentration, une fine puissance ainsi qu'une petite complexité. On y retrouve des notes de mûre, de cassis et de petites notes de baies sauvages, de baies rouges écrasées associées à une pointe de framboise écrasée, de réglisse, de poivre de Sichuan ainsi qu'à une subtile pointe de tabac blond (en fond) et de thé. La bouche est fruitée, équilibrée, un peu serrée, droite et offre une bonne définition, une trame minérale, une fine acidité, de la finesse, un fin dynamisme, du gras, une bonne fraîcheur ainsi qu'une petite rondeur. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux, de mûre juteuse et plus légèrement de groseilles charnues écrasées associées à de petites/fines touches de cerise, de zan, à une très discrète touche de bourgeon de cassis (en fond) ainsi qu'à de subtiles touches d'épices douces et à de très discrètes touches de chocolat noir (en fond). Les tannins sont bien menés, élégants et légèrement fermes. Bonne persistance.

JEB DUNNUCK

Château Petit Val - 90-92/100 - I loved the 2017 Château Petit Val. A deep purple color is followed by a plump, sexy fruit bomb that offers up loads of sweet black and blue fruits, hints of herbs, and a touch of minerality. Drink it over the coming 7-8 years.

Muse du Val - 89-91/100 - The 2017 Muse du Val is slightly more superficial and offers a charming, forward style as well as plenty of blue fruits and floral notions. As with the Petit Val, it's nicely balanced and shines for its charming, opulent fruit.

YOHAN CASTAING

Château Petit Val - 89-91/100 - Fruits noirs, floral, épices. Bouche juteuse et charnue, de beaux tanins précis. Moelleux et onctueux.

Muse du Val - 90-92/100 - Nez boisé, épicé, très fruits noirs. Bouche dense et ronde, le boisé reste fondu, l'ensemble bien équilibré. Une belle bouteille.

YVES BECK

Château Petit Val - 89-91/100 - Pourpre dense aux reflets violacés. Bouquet fruité aux notes légèrement confites. Touche de vanille et de réglisse. Attaque friande. Au palais, le vin a du corps et de la race. Les tannins ont du grain et la finale est chaleureuse. Un vin de caractère qui demande à s'épanouir mais qui est doté d'un bon fond. 2021-2034

NOTES & COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Muse du Val - 88-90/100 - Pourpre violacé. Bouquet marqué par son élevage. Notes de vanille et noix de coco. Attaque suave, séduisante. Au palais, le vin est marqué par un côté confit et chaleureux. Les tannins sont compacts tandis que la finale est marquée par le côté vif de la structure. Un vin de caractère, un peu trop marqué par son élevage. 2021-2028.

BETTANE & DESSEAUVE

Château Petit Val - 15/20 - Tannin croquant et gourmand.

Muse du Val - 14,5/20 - Encore un peu tannique, ce vin devrait bien évoluer.

DANIEL SÉRIOT - JOURNAL D'UN PASSIONNÉ DE LA RIVE DROITE

Château Petit Val - 90-92/100 - La robe est assez profonde avec un liseré de couleur violette. Le nez ouvert évoque les cerises, les petites baies noires nuancées de notes épicées, de fleurs mauves et de merrain neuf. L'attaque est veloutée le vin prend de la densité dans un centre charnu et fruité. La finale est allongée, très fraîche, avec une texture assez veloutée, d'une bonne et persistante expression aromatique.

Muse du Val - 90-93/100 - La robe est profonde à légèrement saturée de teinte violette. L'agitation accentue des arômes de cerises noires, de cassis, de boîte à épices, avec un élevage de qualité mais sensible. La bouche est assez riche, assez concentrée, bien en chair, veloutée et fruitée. La finale est longue, tenue par des tannins fermes, fraîche, un peu marquée par la prise de bois qui amoindrit en partie l'intensité aromatique.

JACQUES DUPONT - LE POINT

Château Petit Val - 14,5/20 - Nez café, boisé grillé, bouche bien fruitée tendue, de la matière, serrée, un peu astringent en finale.

Muse du Val - 14/20 - Nez boisé, bouche puissante, dense, tannins présents, assez savoureux.

YOHAN CASTAING - TERRE DE VINS

Château Petit Val - 92/100 - Bouche cohérente avec un jus séveux, une belle mâche et un équilibre intéressant. Tannins légèrement resserrés mais qui dévoilent un vin droit, à la jolie tension de fin de bouche. Légers amers et tannins un peu séchant sur une finale de fruits noirs bien mûrs.

RoseduVal-89-90/100-Fruitsblancs,desnotesflorales.Unnezélégant.Juteux,gourmand,aérien,frais. Un vrai plaisir.

MILLÉSIME 2016

GAULT & MILLAU

Château Petit Val - 16-18/20 - Frais avec des notes d'iris et de violette. Suave, veloutée, très bel équilibre, des arômes de fruits noirs purs et nets. Très beau vin.

Muse du Val - 17,5/20 - Un boisé prégnant mais agréable, des notes d'iris, un velouté superbe, de beaux tanins structurants et un ensemble d'un équilibre quasi parfait. Bravo !

TERRE DE VINS

Château Petit Val - 16/20 - Très jolie précision aromatique au nez sans exhubérance. La bouche, aujourd'hui peu expressive (notes d'épices douces), est élégante, soyeuse et harmonieuse. Belle longueur.

BETTANE & DESSEAUVE

Château Petit Val - 88/100 - De la souplesse dans les tannins avec une belle longueur, il possède de l'enrobage et du charme.

Muse du Val - 91/100 - De la souplesse dans les tannins avec une allonge profonde et juteuse et un joli dégradé poivré, c'est l'une des révélations du millésime.

NOTES & COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING

Château Petit Val - 92-93/100 - Layered and fruity with juicy fruit character. Full body and round and dense tannins. Outstanding core of fruit and tannins.

YVES BECK

Château Petit Val - 91-93/100 - Deuxième dégustation du vin, suite à un problème d'échantillon. Je corrige donc ma note, tout en laissant mon premier commentaire du 23 mars 2017, à titre de comparaison. Rouge grenat violacé. Bouquet de bonne intensité révélant des notes crayeuses. À l'aération je relève des fruits noirs tels que cassis et mûres. Par rapport à mars 2017, le bois est parfaitement intégré. La mise en bouche est friande et dense. Le vin a du corps et de la tension ainsi qu'une belle expression aromatique. Caractère juteux. Les tannins se révèlent lentement en fin de bouche et présentent un grain fin. 2022-2041.

Muse du Val - 92-94/100 - Pourpre profond. Bouquet intense, complexe. Bâton de réglisse, fève de cacao et myrtilles. Je relève également des notes crayeuses et de la menthe poivrée. La mise en bouche est soyeuse, élégante, crémeuse. Que de plénitude et que de finesse. Les tannins présentent un grain fin et sont parfaitement intégrés, tout en disposant de la matière nécessaire pour s'accommoder de la structure. Finale fruitée persistante. Un vin de précision, fait dans la dentelle. Un vin à suivre dans le temps. 2022-2041.

MARIE-JOANNA ROGINSKA

Muse du Val - 17/20 - Toucher net, soyeux, note florale, fruits noirs acidulés, réglisse, note fumée, thé noir de Chine, tanins arrondis, finale mentholée, très bonne acidité.

JACQUES DUPONT

Château Petit Val - 15/20 - Fruits rouges, du corps, belle matière, note amère fine, tanins délicats, équilibré, épices douces, raffiné.

BERNARD BURTSCHY

Château Petit Val - 15,5/20 - Robe violette. Nez intense de fruits rouges, petite pointe boisée. Le vin est dense, assez tannique, longueur moyenne, joli fruit. Il a été élaboré avec 75% de merlot et 25% de cabernet franc. 3-8 ans

Muse du Val - 15/20 - La robe est sombre et le nez est marqué par les fruits noirs. Le vin est compact, ferme, tannique, belle densité, finale vanillée. Un peu asséchant pour le moment. 50% de merlot, 50% de cabernet franc.

L'EXPRESS

RoseduVal-Situé à Saint-Émilion, le Château Petit Val produit un beau Saint-Émilion Grand Cru mais aussi, un rosé iodé, très calcaire (donc tendu), avec une finale aérienne et précise.

MILLÉSIME 2015

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Château Petit Val - 15,5-16/20 - Un joli jus, très remuant, vif; la mâche un peu confite des tanins épouse à merveille la fraîcheur d'un fruit bien préservé.

LE POINT

Château Petit Val - 14,5-15/20 - Fruits noirs, épices, bouche souple, ronde, fruitée, tanins moelleux, bonne matière, gourmand et frais. 34 €.

VINIUM

Château Petit Val - 15,5/20 - Hubsche Nase Von schwarzen Beeren, satt, saftig, volmundig, mit geschmeidigen und doch festen Tanninen.

NOTES & COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

YVES BECK

Château Petit Val - 93-94/100 - Rouge Grenat aux reflets pourpres. Bouquet subtil évoquant des violettes, des myrtilles, de la réglisse et de la menthe. Agréable touche minérale. Attaque friande et vive. Le corps a du muscle mais aussi de la chair, avec un bon équilibre entre les tannins et la structure, quoique les tannins n'aient pas une tâche aisée ! Bonne intensité aromatique. La finale est vive, juvénile, mais pas encore très expressive. Tous les éléments sont présents pour un long avenir. Un vin prometteur à suivre avec attention. 2025-2050.

YVES BECK

Muse du Val - 94-96/100 - Pourpre violacé. Bouquet fruité et floral avec d'agréables notes de cassis, cerise, café et violettes. Belle touche minérale avec du graphite. Attaque suave, juteuse et élégante. Le corps a du gras, de la texture et une belle structure qui maintient tous les éléments ensemble. Les tannins sont puissants, granuleux et en symbiose avec l'acidité. Le vin a du jus, du fruit et de l'équilibre. Les tannins sont serrés mais donnent une belle intensité. La finale révèle des notes de chocolat. Belle réussite. Bravo. 2023-2048.

THE WINE PATRIOT

Château Petit Val - 92/100

Muse du Val - 95/100

MILLÉSIME 2014

GUIDE VINS & SANTÉ

Château Petit Val - Coup de cœur de la rédaction

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

Château Petit Val - Médaille d'Or - Un joli jus, très remuant, vif; la mâche un peu confite des tanins épouse à merveille la fraîcheur d'un fruit bien préservé. N.C.

THE WINE PATRIOT

Château Petit Val - 90/100

Muse du Val - 92/100

ALLWINES / Commentaires de dégustation de professionnels américains

Château Petit Val

Robe : grenat intense

Nez : framboise, confiture de mûre

Bouche : bonne ossature, fruits rouges et noirs, bonne acidité en fin de bouche

Accords mets et vins : steak sauce roquefort, burger (bacon, cheddar)

Commentaires : parfait pour potentiellement attirer le consommateur américain qui s'initie aux vins français.

Muse du Val

Robe : pourpre brillant

Nez : sol labouré humide, cheminée, fruit noir, prune, tabac

Bouche : boisée, tanin moyen + fruit rouge

Accords mets et vins : faux-filet, joue de porc grillée

Commentaires : quand Napa rencontre Bordeaux, des influences réciproques qui feront de ce vin un succès.

CHÂTEAU PETIT VAL



2 Petit Val, 33330 Saint-Émilion
Tél. : +33(0)5 57 24 70 86
contact@chateaupetitval.fr

CONTACTS PRESSE

BEE Bordeaux - 05 56 480 842

Emmanuelle de BOÛARD
07 87 12 61 19
e.debouard@bee-bordeaux.com

Géraldine BERTRAND
06 83 42 62 89
g.bertrand@bee-bordeaux.com