

CHÂTEAU ASCENSION

2015

C'est une belle et nouvelle propriété qui voit le jour sur le plateau de Saint-Émilion, au milieu des plus grands châteaux de cette appellation iconique. Au cœur de ce vignoble millénaire, sur la route de Saint-Christophe des Bardes, se détache à la vue de tous le château ASCENSION dont les bâtiments, entièrement rénovés, ont conservé le charme de la pierre traditionnelle en moellon allié à la modernité des ouvrants qui offrent une vue dominante sur des vignes savamment entretenues. Le chai à barriques, semi enterré, permet une conservation optimale des vins. La propriétaire du Château ASCENSION, Héloïse Aubert, est issue d'une famille de viticulteurs connue de Saint-Émilion depuis huit générations, propriétaire d'un grand cru classé, Le château La Couspaude. Elle réalise ainsi, avec son époux Marc Sénéchal qui la soutient dans cette démarche courageuse, un projet personnel et passionnel, signe qu'une nouvelle génération continue l'aventure entrepreneuriale de ses aînés.

ASCENSION : Ce nom sonne et même se scande comme une évidence. La propriété est située sur le haut du plateau de Saint-Émilion et s'élève vers le ciel... Ce nom est aussi un clin d'œil à la naissance d'Edouard, le fils des propriétaires, né un certain jeudi 5 mai 2016, jour de l'Ascension. Deux naissances pour deux destins liés l'un à l'autre. L'étiquette est pure et sobre dans son noir velouté, en référence aux plus grandes maisons de couture françaises. Élégante, indémodable, elle résistera aux modes et au temps qui passe, comme le vin qu'elle abrite. De cette grande et belle profondeur se détachent, en lettres blanches immaculées, le nom du Château dont on fête la naissance.

- SUPERFICIE : 5,70 HECTARES
- SOLS : ARGILLO-CALCAIRES ET GRAVES
- ENCÉPAGEMENT : 75 % MERLOT, 25% CABERNET FRANC
- ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ANS
- CUVERIE INOX DE 74 HL THERMORÉGULÉE
- ÉLEVAGE 50% EN BARRIQUES NEUVES DE CHÊNE FRANÇAIS PENDANT 14 À 16 MOIS

MILLÉSIME 2015 COMMENTAIRES & RÉCOMPENSES

YVES BECK : dégusté le 06.12.17 - 90 points

75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Rouge grenat moyen aux reflets violets.
Bouquet complexe aux multiples facettes
avec des notes fumées et minérales.

A l'aération je relève des notes calcaires
et un peu de baies noires.

Attaque friande et fruitée.

Caractère équilibré et juteux en bouche.

Bonne intensité aromatique.

Les tannins se révèlent lentement et sont
en synthèse avec la structure.

2019-2020

JAMES SUCKLING : 91 points

This hangs at the riper end of the spectrum
with aromas of raisins, plums and tarry
nuances.

The palate's slick tannins have impressive
presence and deliver handy length.

Best from 2020.

LE FIGARO MAGAZINE 26/27 octobre 2018 :

16,5/20

Nez de petits fruits noirs, prune rouge, framboise, vanille.

Vin tendu, complexe, fruité, belle mâche, tanins ronds
et croustillants, finale longue.

TERRE DE VINS septembre 2018 :

Cité sélection FAV monoprix.

LE POINT septembre 2018 : 14/20

Fruits rouges, bouche séveuse, droite,
bien tendue, tanins fins et vifs, finale serrée,
bonne tenue.

GUIDE HACHETTE 2018 : 14/20

Le nom de ce nouveau cru est tout un
programme et ce premier millésime est très
agréable. Si le premier nez est encore
marqué par la barrique toastée, nuancée
de réglisse et de cannelle, un joli fruit prend
le relais. Un fruit qui s'exprime davantage
sur des tonalités très mûres, dans une
bouche gourmande soutenue
par des tanins vanillés.

De la finesse. 2019-2014

DECANTER 2017 :
MÉDAILLE BRONZE



CHÂTEAU ASCENSION - HÉLOÏSE AUBERT-SÉNÉCHAL

33330 SAINT CHRISTOPHE DES BARDES - SAINT-ÉMILION - FRANCE - +33 (0)6 21 70 16 61 - HELOISE.AUBERT-SENECHAL@CHATEAU-ASCENSION.COM
WWW.CHATEAU-ASCENSION.COM

