

Château HAUT-BERGERON 2011, *Sauternes*



◆ HISTORIQUE :

Les premiers témoignages écrits de l'existence du domaine datent de 1756. C'est ensuite au début du 19^{ème} siècle que la famille Lamothe devient propriétaire du Château Haut Bergeron. Le domaine s'agrandit sensiblement à partir des années 50 avec une très sévère sélection de parcelles provenant du Domaine de la Forêt et du Château Fontebrière. Ce dernier est, par la suite, devenu le second vin du domaine.

◆ SITUATION GEOGRAPHIQUE : Les parcelles finement sélectionnées sont situées sur les meilleurs terroirs des communes de Preignac, Bommès et Sauternes. Plusieurs d'entre elles sont idéalement exposées, contiguës au Château d'YQUEM, sur des côteaux.

◆ SUPERFICIE : 20 ha 82 ca

◆ TERROIR : Butte de graves argileuses et sablonneuses.

◆ ENCEPAGEMENT :: 80% Sémillon, 12% Sauvignon, 8% Muscadelle. 7.500 pieds/ha - Age moyen des vignes : 60 ans

◆ METHODES CULTURALES :

Sélection massale - Taille à "cots" - Epamprage sévère au printemps - Enherbement – Vignobles en lutte raisonnée depuis 1998 - Amendements organiques Effeuilage fin août au niveau des grappes.

◆ VENDANGES : Essentiellement manuelles par tris successifs (4 à 6 suivant le millésime) sur raisins botrytisés.

◆ VINIFICATION : En cuves inox thermo-régulées et en barriques

◆ ELEVAGE : En fût de chêne, durant environ 18 mois dont 50 % de bois neuf. Ouillage régulier et soutirage adapté au millésime. Clarification naturelle

◆ PRODUCTION MOYENNE : 30.000 bouteilles, soit environ 11hl/ha.

◆ EMBOUTEILLAGE : Après un assemblage minutieux, il est effectué par nos soins.

◆ CAPACITE AU VIEILLISSEMENT : Tous les soins et toutes les sélections apportés à toutes les étapes culturales et de vinification garantissent une très belle tenue en bouteille.

Le caveau personnel de **HAUT-BERGERON** abrite d'excellents millésimes du début du siècle dernier: 1924, 1926, 1928, 1929....

◆ NOTES DE PRESSE

89-91/100 Wine Advocate – Robert Parker

Médaille d'OR Bruxelles 2014

Médaille de Bronze Decanter 2014

16,5/20 Decanter /Coup de Coeur Guide Hachette 2015

17/20 Guide La Revue du Vin de France 2013

15/20 Le Point, Jacques Dupont

16/20 Avis-Vin Le Figaro, Bernard Burtschy

16,5-17,5/20 Le Monde Des Vins

92/100 TASTED

Château FONTEBRIDE 2013, *Sauternes*



◆ **HISTORIQUE** : Propriété acquise au début des années 50 par la Famille LAMOTHE, ce petit terroir d'environ 6 ha est situé sur la commune de Bommès

◆ **TERROIR** : Sol graveleux, sous sol argileux

◆ **AGE MOYEN DES VIGNES** : 50 ans

◆ **ENCEPAGEMENT** : Sémillon 90%, Muscadelle 5%, Sauvignon 5%

◆ **METHODES CULTURALES** :

- Taille courte à "cots" 6 yeux
- Culture traditionnelle (enherbement)
- Amendements organiques (Rafle de raisin)

◆ **VENDANGES** : Manuelles par tris successifs (4 à 6 suivant millésime) sur raisins botrytisés.

◆ **VINIFICATION** : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulée.

◆ **ELEVAGE** : En barrique d'1 vin pendant 12 mois environ

◆ **PRODUCTION MOYENNE** : de 15 à 20.000 bouteilles

◆ **EMBOUTEILLAGE** : Réalisé par nos soins.

◆ **Dégustation** :

Sa robe est jaune paille et brillante.

Le nez assez ouvert à ce jour offre des notes fraîches d'agrumes et de fruits exotiques.

En bouche l'attaque souple évolue vers des arômes de mangues et d'ananas bien mûrs. La structure est bien présente et bien équilibrée par une belle acidité. La finale est assez longue et fraîche promettant un bel avenir.

◆ **RECOMPENSES**

Médaille OR Concours Agricole Paris 2015



Château LA FLEUR DES PINS,

Graves Rouge



HISTORIQUE : Cette parcelle de 1 ha 50 ca fût achetée et entièrement restructurée en 1993. Situé sur la commune de Pujols sur Ciron, cet enclos offre un terroir très intéressant avec des sols sablo-graveleux et des sous-sols calcaires

- **METHODES CULTURALES:**

- Taille très courte à 8 bourgeons par pied ;
- Culture traditionnelle ;
- Amendements organiques ;
- Effeillage fin août au niveau des grappes ;
- Eclaircissage à 6 grappes/pied maximum.

Age moyen des vignes : 20 ans

- **ENCEPAGEMENT** : 7000 pieds/ha : 60% Merlot, 40% Cabernet

- **VENDANGES** : Essentiellement manuelles et par tris, si nécessaire.

- **VINIFICATION** :

- Eraflage ;
- Stabulation à froid ;
- Saignée (10 à 20 %) ;
- Fermentation longue à température thermo-régulée ;
- Délestage et remontage pendant la fermentation alcoolique
- Deux remontages par jour ;
- Macération d'environ 21 jours.

- **ELEVAGE** : Entonnage puis fermentation malolactique en fût de chêne (50 % de bois neuf) pendant 12 à 14 mois.

- **EMBOUTEILLAGE** : Effectué dans nos chais.

- **PRODUCTION** : Environ 6.000 bouteilles, ce qui situe le rendement à 30 à 35 hl/ha.

- **DEGUSTATION** :

Nez : Tout en réserve avec de beaux arômes de fruits noirs et d'épices associés à de fines notes boisées.

Bouche : Attaque souple et charnue, évoluant sur une large palette aromatique de fruits noirs (cerise, mûre ...). L'ensemble est parfaitement bien équilibré. Il s'agit d'un vin très généreux avec néanmoins des tannins serrés promettant un bel avenir.

CONSEIL : Décantation 3 heures avant le service

Château LA FLEUR DES PINS,

Graves Supérieures



- ◆ **SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** 2 ha 72 ca
- ◆ **SITUATION GEOGRAPHIQUE :** Les vignes sont situées sur la commune de Pujols S/Ciron, bordées de part et d'autre par l'appellation Sauternes.
- ◆ **TERROIR :** Sol Argilo-Calcaire rappelant sensiblement celui de nos parcelles de Barsac.
- ◆ **ENCEPAGEMENT :** 7500 pieds/ha
90% Sémillon - 5% Sauvignon - 5% Muscadelle
Age moyen des vignes : 50 ans
- ◆ **METHODES CULTURALES :**
 - Taille à "cots" ;
 - Culture traditionnelle ;
 - Amendements organiques ;
 - Effeillage fin août au niveau des grappes.
- ◆ **VENDANGE :** Essentiellement manuelle, très rigoureuse et effectuée en 3 à 4 passages.
- ◆ **VINIFICATION :** Fermentation en cuves inox thermorégulées.
- ◆ **ELEVAGE :** En fût de chêne Français durant 12 à 14 mois.
- ◆ **PRODUCTION ANNUELLE :** Environ 15 000 bouteilles (35hl/ha)
- ◆ **EMBOUTEILLAGE :** Effectué par nos soins.
- ◆ **CAPACITE AU VIEILLISSEMENT :** Tous les soins ainsi que les sélections apportés à toutes les étapes culturales et de vinification garantissent une très belle tenue en bouteille équivalente à de très grands Sauternes.
- ◆ **DEGUSTATION :** Avec une belle robe d'or, ce vin liquoreux mais pas trop (70g de sucre /l) séduit par ses notes d'agrumes un rien confites. En bouche, il offre une large palette allant de l'écorce d'orange au miel, en passant par des saveurs de coing et d'épices. Un vin à boire dans les 5 ans pour profiter de sa fraîcheur.