

Pessac-Léognan 2019

« TUILERIE »

Château Haut-Bergey



Situation : ce domaine non classé de Pessac-Léognan mériterait pourtant à bien des égards de figurer sur le classement des vins de Graves si celui-ci était (enfin) actualisé !

Depuis 1991 le château Haut-Bergey est la propriété de Sylviane Garcin Cathiard, et depuis 2007, c'est son fils Paul qui dirige le domaine. Le vignoble s'étend sur 40 ha à Léognan, au cœur de la prestigieuse appellation Pessac-Léognan. Depuis 2015, le domaine est travaillé en agriculture biodynamique (respect des rythmes

lunaires, utilisation de bouse de corne, préservation d'une grande forêt afin de favoriser la biodiversité sur les terres...) L'objectif est de rompre avec la monoculture, de mettre des parcelles en jachères et d'installer des ruches. Ces gros changements dans le mode de culture produisent d'ores et déjà leurs effets, affinant les vins du domaine, complexifiant leur qualité et leur procurant une fraîcheur minérale très intéressante.

Encépagement : 100% Cabernet-Sauvignon

Terroir : Argilo-graveleux et sables

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Ce Pessac-Léognan nous charme d'emblée par son élégance et sa franchise d'expression. Le nez, complexe, associe des notes florales très pures avec une dimension sanguine, aux accents ferrugineux de graphite et d'encre de Chine. Un cocktail original et franchement séduisant, complété de touches de framboise, de ganache et d'olive. On retrouve en bouche ce côté sanguin, avec du volume, une bonne puissance canalisée par l'expression saline du sol. Les tannins sont fins et frais, et le milieu de bouche fort savoureux : on pense au jus rendu par une belle pièce de bœuf, au pruneau mais aussi au bâton de réglisse.



Accords gourmands : Rôti d'échine de porc aux pruneaux, un Magret de canard...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com