

Pessac-Léognan 2022

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 : Merlot, Cab-Sauvignon, Cab-Franc, Petit Verdot et Malbec

Terroir : Argilo-graveleux et sables

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Drapé d'une robe d'intensité profonde aux reflets grenat. Le nez nous sensibilise par des notes de tabac, d'épices (poivre gris), de boîte à cigares. Après aération, il nous dévoile des effluves de gibier et de jeune cuir côtoyant les fruits noirs (myrtilles, cassis). Le plaisir s'exprime également à travers une bouche sensuelle où dominant des saveurs épicées et de délicates notes grillées. Le tactile de bouche évolue sur des tanins soyeux et des saveurs boisées.

Quelques accords : Joue de Bœuf confite, souris d'Agneau braisée, fromages affinés...

