

Pessac-Léognan

« CUVÉE PAUL » 2018

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 !

Les origines du château Haut-Bergey remontent au XV^{ème} siècle. 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.

Sylviane a véritablement eu un coup de cœur pour cette propriété, et n'hésita pas à réaliser d'importants investissements pour la réhabiliter. Depuis 2015, le domaine est travaillé en agriculture biodynamique (respect des rythmes lunaires, utilisation de bouse de corne, préservation d'une grande forêt tout autour du domaine afin de favoriser la biodiversité sur ses 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 : Cabernet Sauvignon et Merlot.

Elevé en fûts pendant 14 mois, dont 30% de fûts neufs.

Terroir : Argilo-graveleux

Température de Service : 17°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Une superbe pureté aromatique, avec des arômes de fruits rouges frais relevés de notes agrestes. L'élevage se veut discret sur un registre frais et élégant. Une attaque de bouche franche, juteuse, une trame d'un bel équilibre dotée d'une belle minéralité. Des tanins encore jeune et fougueux pourvus d'une grande finesse. Un Pessac Léognan atypique de haute volée !

Accords gourmands : Côte de Bœuf de Blonde d'Aquitaine, Pigeonneau en cocotte...

