

CHÂTEAU
HAUT COLOMBIER
AOC BLAYE-CÔTES DE BORDEAUX
GRAND VIN DE BORDEAUX

Surface : 10 hectares

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Cépages : 85% Merlot - 10% Malbec - 5% Cabernet Sauvignon

Potentiel de garde : 3 à 8 ans



Terroir

Le vignoble est réparti sur les deux communes de Cars et de Berson, surplombant l'estuaire de la Gironde. Les coteaux sur sols argilo-calcaires offrent une belle exposition au soleil et la proximité avec l'estuaire régule naturellement les amplitudes de température. Ce vin est issu des meilleures parcelles de ce terroir.

Travail de la vigne : en Agriculture Biologique (2014 et suivants)

Les techniques utilisées sont des plus respectables de l'environnement, de la vigne et de la vie du sol : enherbement maîtrisé, engrais verts à base de céréales et de légumineuses, travail du sol superficiel (10 cm), traitements AB et phytothérapie... Pour récolter un raisin sain et mûr, un effeuillage à partir de la fermeture de la grappe est effectué côté soleil levant. Des vendanges vertes mi-juillet permettent de limiter l'entassement et d'atteindre une meilleure concentration.

Vendange et vinification : tradition et modernité

La récolte se fait à l'aube pour recevoir les raisins frais en cave suivi d'un tri manuel. Dès que la fermentation alcoolique commence le vin est maintenue à une température entre 27 et 30°C dans des cuves en béton brut. La fréquence des remontages et délestages sont déterminés pour extraire les arômes, la couleur et les tanins. La macération dure au total 30 jours environ et est guidé par la qualité des raisins, la dégustation et le type de vin souhaité.

Élevage

Pendant un an, soin et tradition sont apportés pour obtenir la meilleure expression du vin. L'élevage est réalisé en cuve et en barriques de chêne français de 1 à 3 vins, ponctué par quelques soutirages et aérations.