

# CHÂTEAU HAUT COLOMBIER

## AOC BLAYE

### GRAND VIN DE BORDEAUX

**Surface:** <1 hectare

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Densité de plantation:** 5000 à 6200 pieds/hectare

**Millésime:** 2018

**Production :** 3 300 cols

**Cépages :** 60% Merlot - 30% Malbec-10 % Cabernet Franc

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans

#### Terroir

Notre vignoble est situé près de la commune de Cars, sur une des plus hautes collines de la région de Blaye. Ce vin provient des meilleurs parcelles de la propriété qui bénéficient d'un microclimat favorable : plus frais en été et plus chaud en hiver ; une bonne exposition au soleil ; un drainage optimal grâce aux coteaux argilo-calcaires.

#### Travail de la vigne : en Agriculture Biologique

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 (rendement de 35 à 40 hL/ha).

#### Vendange et vinification : tradition et modernité

La récolte se fait de nuit jusqu'à l'aube pour trier manuellement les raisins frais en cave. Après une macération à froid pendant 4 à 7 jours, commence la fermentation alcoolique. Elle se déroule à une température maintenue entre 27 et 30°C dans des cuves en béton brut. La fréquence des remontages et délestages sont déterminés pour extraire au mieux les arômes, la couleur et les tanins. La macération dure au total 30 jours environ et est guidée par la qualité des raisins et la dégustation.

#### Élevage : 100 % en fûts de chêne français

Très tôt lors des écoupages, le vin est entonné en barrique où il terminera sa fermentation malolactique. Ainsi le bois peut se fondre au caractère du vin ajoutant complexité, arômes épicés et des composants complémentaires aux tanins. L'élevage sur lies dure de 6 à 12 mois, suivant la dégustation. Les lies sont soutirées régulièrement, deux fois par semaine pendant le premier mois. Au chai, température (15 à 18°C) et hygrométrie (85%) idéales sont maintenues tout au long du vieillissement.



**EARL Vignobles Jean CHÉTY & Fils**

1 Les Blancs 33390 CARS - FRANCE

Tel : +33 5 57 42 10 28

[chateau.hautcolombier@orange.fr](mailto:chateau.hautcolombier@orange.fr)

[chateauhautcolombier.com](http://chateauhautcolombier.com)