

CHÂTEAU HAUT COLOMBIER

AOC BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX

Surface: 2,7 hectares

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Bouchage : capsule à vis

Cépages : Sauvignon blanc – Sémillon -Muscadelle

Potentiel de garde : 1 à 4 ans



Terroir

Nos parcelles sont situées sur différents terroirs la commune de Cars, jouxtant le chai. Les caractéristiques du sol (argilo-calcaire, légère pente, bon drainage...) et celles du climat (bonne exposition au soleil, faible amplitude thermique, quantité suffisante de pluie...) permettent d'obtenir des raisins de belle qualité.

Travail de la vigne : en Agriculture Biologique (2015 et suivant)

Les techniques utilisées sont les plus respectueuses 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

Dès l'aube, seules les grappes mûres et saines sont récoltées manuellement. Elles sont amenées au chai dans de petites caisses de 12 kg afin d'éviter le tassement des baies. Après éraflage, une macération pelliculaire est effectuée à basse température pendant 12 heures. Les 1^{ers} jus sont écoulés, les raisins sont pressés puis le moût faiblement débourbé. La fermentation alcoolique par des levures indigènes se fait en fûts de chêne neufs et en cuve inox, à une température toujours maîtrisée (16 à 18°C). Elle dure de 2 à 3 semaines.

Élevage

Jusqu'à la mise en bouteille en janvier de l'année suivante, le vin est élevé sur lies fines et protégé de l'oxygène de l'air.

Dégustation

« Belle robe pâle, brillante, presque scintillante. Le nez s'ouvre sur des notes très variétales du Sauvignon, des touches d'agrumes, de buis, limite iodée. C'est assez simple mais flatteur. La bouche joue dans la même cour avec un côté minéral, pierre à fusil très présent. L'ensemble reste agréable et équilibré. Il sera le compagnon parfait d'un plateau de fruits de mer. »