

CHATEAU DE PARENCHÈRE

## Articles de Presse

**International Wine Challenge 2006 et 2007, Concours Mondial de Bruxelles 2006 et 2007 :** Médailles d'Argent

**Revue du Vin de France, juin 2007 :** Millésime 2006 noté de 15,5 à 17/20.

**Guide Hachette 2006, France :** Vin classé 2 étoiles (Vin Remarquable)  
« Le CHATEAU DE PARENCHERE offre un vin qui s'inscrit comme un canon d'harmonie. Excellente dès aujourd'hui, cette bouteille saura aussi affronter le temps. »

**La Sélection Chartier, Canada - 2006 :** « S'il y a un château qui se démarque de l'appellation Bordeaux Supérieur, c'est bien celui de PARENCHERE. »

**Robert Parker, Paris Match 2005, France :** « Les bonnes affaires de Robert Parker »: PARENCHERE citée comme l'un des meilleurs rapports qualité-prix du millésime 2004. »

**Decanter World Wine Awards 2004 :** Médaille d'Argent. Vin élu comme l'un des 10 meilleurs Bordeaux à moins de 10€.

**Robert Parker, Sud-Ouest, sept 2003, France :** « Nous avons besoin de plus de vins comme PARENCHERE, des Bordeaux Supérieurs excellents à des prix raisonnables. »

**La Presse, Montréal, juillet 2003 :** « CHATEAU DE PARENCHERE montre ce que peut donner une appellation modeste grâce au soin d'un viticulteur doué et méticuleux. »

**Gault et Millau, avril 2002, France :** « Habitué des marches du podium, PARENCHERE élabore des vins toujours droits et élégants. »

**Guide Dussert-Gerber 2002, France :** « Toujours au sommet. »

**Decanter, janvier 2002 :** « Excellent ...La qualité du vin a été remarquée par la plupart des dégustateurs internationaux. »

**Guide Hachette 2001, France :** « LE CHATEAU DE PARENCHERE brille par sa qualité, que le guide salue depuis plusieurs années. »

**Millésimes, 2001, France :** « Toujours au sommet. »

**Les Talents des Bordeaux, février 99, France :** PARENCHERE élu Talent des Bordeaux.

**Robert Parker, Sud-Ouest, octobre 1998, France :** « Aux USA, un Las-Cases coûte maintenant 100 dollars, alors je conseille aussi le PARENCHERE. »

**Le Monde, mai 1998, France :** « Ce Bordeaux Supérieur est souvent comparé pour son énergie et son relief à des vins de plus nobles origines voire certaines années fastes à des crus classés. »

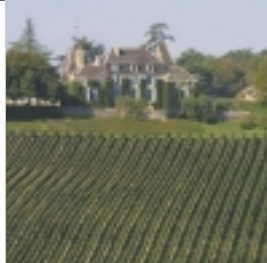
**Wine advocate, avril 1998, USA :** « PARENCHERE s'impose régulièrement comme l'un des meilleurs Bordeaux génériques. »

**Vinum, 1996, France et Allemagne :** « Jean Gazaniol, du CHATEAU DE PARENCHERE, produit des vins de grande qualité à des prix imbattables »

**Wine advocate, avril 1995, USA :** « Un vin très impressionnant, avec beaucoup de richesse dans une longue finale. Il pourrait passer pour un cru classé en dégustation à l'aveugle. »

Château  
de Parenchère

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU DE PARENCHÈRE

BP 57 • 33220 Ligeux • France

Tél. 33 (0)5 57 46 04 17 • Fax 33 (0)5 57 46 42 80

e-mail : [info@parenchere.com](mailto:info@parenchere.com) • site : [www.parenchere.com](http://www.parenchere.com)

Com.ci Com.ça • RC Siret 398 299 966 0026 • Tél 05 57 54 04 04



Château de Parenchère

Château de Parenchère  
GRAND VIN DE BORDEAUX



Le Château de Parenchère, dont les fondations furent édifiées en 1570 par Pierre de Parenchières, sieur de Fourgoignières, est situé à l'extrême est du BORDELAIS, aux portes du PERIGORD.

Le domaine, rénové en 1958 par Raphaël GAZANIOL, s'étend sur 153 hectares d'un seul tenant et comprend au total 63 hectares de vignes plantés sur les meilleures parcelles de la propriété.

Son fils Jean prit sa suite en 1977 et réussit à bâtir aux vins de Parenchère une réputation qui dépassa bien vite les frontières. Il travaille aujourd'hui aux côtés du nouvel actionnaire Monsieur Per LANDIN, grand amateur de vins de nationalité suédoise qui tomba amoureux du domaine en janvier 2005. Ensemble, ils ont pour objectif de servir le magnifique Terroir de Parenchère, cherchant à démontrer que de très grands vins peuvent provenir d'appellations plus modestement reconnues.



## La Production

Au tour de 400.000 bouteilles par an comprenant :

CHATEAU DE PARENCHERE • 200.000 à 220.000 bouteilles

BORDEAUX CLAIRET • 80.000 à 90.000 bouteilles

CUVEE RAPHAEL • 60.000 à 80.000 bouteilles

BORDEAUX BLANC SEC • 20.000 à 25.000 bouteilles

## Nos Vins

*Nous cherchons à privilégier dans nos vins le fruit et la finesse sans que cela soit au détriment de l'amplitude et du corps. Tous les vins de Parenchère reflètent ainsi cette philosophie.*

CHATEAU DE PARENCHERE • *Bordeaux Supérieur Rouge*



La cuvée traditionnelle du domaine est vinifiée à partir de vignes de 20 ans d'âge moyen et est habituellement composée de la totalité de l'encépagement du domaine :

- 50% Merlot • 40% Cabernet Sauvignon • 9% Cabernet Franc • 1% Malbec

**Vinification :** Des macérations à froid (moins de 15°C) sont tout d'abord pratiquées pendant 6 ou 7 jours sur chaque cuvée. Les fermentations sont ensuite conduites à des températures modérées pour avoir une extraction douce des matières. Pendant cette étape, des apports d'oxygène sont pratiqués sous le marc (« micro bullages ») afin de garder un maximum de fruit et de bouquet.

**Caractéristiques :** Cette cuvée est généralement charnue, dotée d'une robe soutenue et exprime des notes de fruits rouges prononcées avec un bon équilibre fruit/tanin.

**Age idéal de consommation :** de 3 à 5 ans

CHATEAU DE PARENCHERE • *CUVEE RAPHAËL - Bordeaux Supérieur Rouge*



La Cuvée Raphaël est la cuvée Prestige de PARENCHERE. Elle est vinifiée en mémoire du rénovateur du domaine : Raphaël GAZANIOL.

Elle est issue d'une sélection des meilleures parcelles du domaine, de vignes d'une moyenne de 40 ans d'âge et de rendements particulièrement réduits (40 hl/ha en moyenne).

**Encépagement :** • 50% Merlot • 50% Cabernet Sauvignon

**Élevage :** Vieillesse en barriques de chêne français exclusivement (forêt de Tronçais) pendant 14 à 18 mois sur lies fines, sans soutirage\* et avec micro-oxygénation\*\*. Les barriques sont renouvelées à 30% en moyenne chaque année.

**Caractéristiques :** Cette cuvée présente toujours des vins d'une grande densité avec des tanins fins qui tout en étant présents sont fondus et soyeux. Ils sont finement boisés mais sans excès et laissent une grande place aux fruits. La Cuvée Raphaël fait toujours preuve d'une grande aptitude au vieillissement.

**Age idéal de consommation :** de 4 à 10 ans (voir plus selon les millésimes).

\* Soutirage : Transvasement du vin par aération dans un autre contenant (cuve ou barrique).

\*\* Micro-oxygénation : Adjonction d'oxygène à l'intérieur de la barrique.

**Appellations :** Bordeaux Supérieur rouge, Bordeaux Clairet (rosé) et Bordeaux Blanc sec.

**Superficie :** 63 hectares de vignes - **Nature des sols :** Argilo-Calcaire

**Encépagement :** Déterminé par les différentes parcelles et leurs expositions, il est actuellement de :

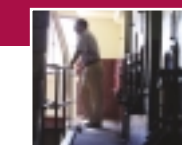
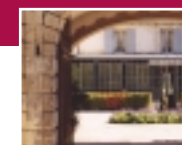
- 59 HA de rouges composés de : 50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 1 % Malbec.
- 4 HA de blancs composés de : 70% Sauvignon, 20% Sémillon, 10% Muscadelle.

**Age moyen des vignes :** 25 ans

**Densité :** de 3.300 à 5.700 pieds / hectare

**Conduite du vignoble :** pour une politique de qualité et de respect de l'environnement nous avons ainsi recours à des pratiques favorisant une préservation maximale des sols : alternance d'enherbement et de travail des sols, limitation des traitements et engrais organiques restreints au strict besoin de la vigne. Cette politique de qualité se traduit donc par des rendements maîtrisés, soutenus, si nécessaire, par des « vendanges en vert »\*.

\* « Vendanges en vert » : Elimination des grappes en excès entre mi-juillet et mi-août



CHATEAU DE PARENCHERE • *Bordeaux Blanc Sec*



**Encépagement :** Issu de vieilles vignes de Cabernet Franc surgreffées\* en mars 2005, ce vin blanc, intégralement vendangé à la main, est élaboré à partir des trois grands cépages du Bordelais :

- 70% Sauvignon • 20% Sémillon • 10% Muscadelle

**Vinification :** Nous procédons par macération pelliculaire\*\* de 18 à 24 heures pour le Sauvignon et la Muscadelle ; le Sémillon étant quant à lui pressé dès son arrivée au chai. Les fermentations sont ensuite conduites à basse température (16°C) pour garder tous les arômes. Les vins sont ensuite assemblés après un élevage de 3 mois sur lies fines.

**Caractéristiques :** Un vin blanc aux arômes intenses de fruits blancs et d'agrumes, alliant fraîcheur et rondeur en bouche.

**Age idéal de consommation :** Dans l'année qui suit sa vinification.

CHATEAU DE PARENCHERE • *Bordeaux Clairet*



**Encépagement :** Variable d'un millésime à l'autre afin de privilégier les cépages les plus aromatiques, il est généralement de :

- 50% Merlot • 30% Cabernet Franc • 20% Cabernet Sauvignon

**Vinification :** Vinifiée à partir des jus de saignées\*\*\* tirés sur chaque cuve. Nous procédons par macération pelliculaire\*\* de 24 à 48 heures, puis fermentation à basse température (15°C) pour l'obtention d'un fruité optimal.

**Caractéristiques :** Des rosés très aromatiques plus consistants que des rosés traditionnels, avec une bonne matière et tout en fruit.

**Age idéal de consommation :** Dans l'année qui suit sa vinification.

\* Surgreffage : Action consistant à entailler un cep de vigne déjà planté afin d'y insérer un cépage différent (« greffon »). Dès l'année suivante, la pousse de l'ancien cépage est coupée et le nouveau cépage peut être ramassé.

\*\* Macération pelliculaire : Jus qui macèrent au contact des raisins et de leurs peaux.

\*\*\* Jus de saignées : Prélèvement de jus dans toutes les cuves de rouge avant fermentation.