



L'Ecuyer de Château COURONNEAU Bordeaux Supérieur 2011

SITUATION

Sur la commune de Ligueux à 7 km de Sainte Foy la Grande, sur un point culminant de Gironde (175 m)

HISTOIRE

Le plan quadrilatère du château, flanqué de 4 tours percées pour les armes à feu, les larges fossés qui l'environnent, permettent d'assigner sa fondation au XV^e siècle. La famille « de Cartier », descendant de l'illustre découvreur du Canada vécut à Couronneau pendant plus de trois siècles.

SUPERFICIE ENCEPAGEMENT

5 ha sur les 40 que compose le vignoble
100 % Merlot sur porte-greffe SO4 et 101/14

GEOLOGIE

Argilo-calcaire, ou argile pur, sur sous sol calcaire, en pentes fortes, drainées tous les 8m après étude d' hydromorphie par Herrody

DENSITES

3300 p/ha à 3m/1m

CULTURES

L'ensemble du vignoble est mené dans le plus pur respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et contrôlé par Ecocert depuis 1999 ; certifié en bio-dynamie depuis 2012 par Demeter après 2 années d'essais comparatifs ; Vignoble expérimental depuis 2004 nos recherches sont surtout axées sur l'optimisation de l'efficacité des intrants et leur diminution ; elles sont produites par le journal VVB et pendant une journée porte ouverte le 3^{ème} vendredi de Juin

La taille s'effectue en guyots simples, les épamprages se font en tête et en pieds avec ablation des contre bourgeons ; l'effeuillage mécanique avec la dernière génération de Binger au niveau de la zone fructifère est systématique.

RENDEMENTS

Aux alentours des 40 hl par ha selon les millésimes

VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques (Pellenc équipée des nouveaux égrappoirs) et font l'objet de fermentation pré fermentaire à basse température pendant 8 jours, puis vinifiées par de très légers remontages quotidiens et 4 délestages à des températures qui n'excèdent pas 25°; à peine pressé à l'aide d'un pressoir verticale, les fermentations malolactiques se déroulent en cuves inox

L'ELEVAGE MISE EN BOUTEILLES

En cuve inox
Cette dernière s'effectue en une seule fois au château avec notre propre matériel de mise (Gaï 2500) sous forme de tiré bouché. Les vins sont ensuite habillés au fur et à mesure des commandes.

CONDITIONNEMENT

Bouteilles lourdes Françaises, bouchons Altec, étiquettes adhésives avec argent à chaud, cartons de 12 40 kg, capsules polytop.

DEGUSTATION

Couleur rubis, nez de fruit rouge, fraîcheur, équilibre et rondeur sont les maîtres mots de cette cuvée ; c'est un vin destiné à une clientèle jeune recherchant la simplicité et le croquant. Bernard Burtschy (Figaro) : « un joli vin qui joue résolument le fruit et l'accessibilité ; un vin charmant et voluptueux ; une voie à suivre

MEDAILLES/RECOMPENSES

Ce vin n'ayant aucune vocation de compétition, nous avons souhaité démontrer qu'un "petit" vin pouvait apporter autant de plaisir que certains grands, en étant particulièrement abordable en terme de dégustation et de prix ; il a obtenu une médaille d'or au concours de millésime bio 2012 et 2013.