

CHATEAU DE PARENCHÈRE  
*Articles de Presse*

**Guide Dussert-Gerber 2004, France :** « Classé Premier Grand Vin avec ce Bordeaux Supérieur 2001...Toujours aucune hésitation. »

**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. »

**Le Guide du Vin 2002, Michel Phaneuf, Canada :** « Parmi les meilleurs du genre cette année. »

**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. »

**International Wine Challenge 2002**

**Les Talents des Bordeaux, février 1999, 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. »

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

**International Wine Challenge 1996**

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

**R. Parker, 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



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE  
5, Parenchère • 33220 Ligueux • 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.c.l Com.ç.a • RC Siret 398 299 966 0026 • Tél 05 57 54 04 04



*Château de Parenchère*  
GRAND VIN DE BORDEAUX



## Le Domaine



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, jouxtant les départements de la DORDOGNE et du LOT ET GARONNE.

C'est en 1958 que le Château devient propriété de la famille Gazaniol. Raphaël Gazaniol, de retour d'Afrique du Nord où sa famille cultivait déjà la vigne depuis plusieurs générations, a progressivement agrandi le domaine de 90 à 153 hectares d'un seul tenant, dont 63 hectares de vignes.

C'est aujourd'hui son fils Jean qui lui a succédé et dirige en son nom le domaine depuis 1977. Il a ainsi décidé de relever le challenge qu'ils s'étaient fixé ensemble: faire du Château de Parenchère un Grand Vin de Bordeaux capable de démontrer que des grands vins peuvent provenir d'appellations plus modestement reconnues, et capable d'apporter à sa clientèle des vins d'une très grande qualité, année après année, et ceci à des prix toujours abordables.

## Le Vignoble



**Appellations :** Bordeaux Supérieur rouge et Bordeaux Clairét ou Bordeaux Rosé

**Superficie :** 63 hectares de vignes

**Nature des sols :** Argilo-Calcaire

**Encépagement :** Déterminé par les différentes parcelles et leurs expositions, il est variable d'année en année au fur et à mesure des replantations.

Il est actuellement de :

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

**Age moyen des vignes :** 25 ans

**Densité :** de 3.000 à 5.700 pieds / hectare

**Conduite du vignoble :** Viticulture

Raisonnée 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

## La Vinification

Nous cherchons à privilégier dans nos vins le fruit et la finesse sans que cela soit au détriment de l'amplitude, du corps et du gras.

Nos techniques de vinification sont ainsi adaptées à cette volonté.

**Vinification parcellaire :** Pour respecter la diversité des sols et des expositions de PARENCHERE, les 32 parcelles qui composent le vignoble vont être vinifiées séparément pour produire 32 cuvées bien distinctes, qui font ensuite l'objet d'une sélection avant leur assemblage définitif.

**Fermentation :** Avant le départ des fermentations, des macérations à froid (moins de 10°C) sont pratiquées pendant 6 ou 7 jours sur chaque cuve. Les fermentations sont ensuite conduites à des températures n'excédant pas 28°C pour avoir une extraction douce des matières et obtenir ainsi des tanins fins et élégants.

Au milieu des fermentations, des aérations d'air sous le marc sont pratiquées pour garder un maximum de fruit et de bouquet. Trois « pigeages » (dislocation du chapeau de marc) sont pratiqués pendant les temps de macération.

**Elevage :** sur lies pour les CHATEAU DE PARENCHERE, en barriques et sur lies fines avec micro-oxygénation\* pour les CUVÉES RAPHAËL.



## La Production

Autour de 400.000 bouteilles par an comprenant :

CHATEAU DE PARENCHERE

• 260.000 à 280.000 bouteilles

CUVÉE RAPHAËL

• 80.000 à 100.000 bouteilles

BORDEAUX ROSE ou BORDEAUX CLAIRET

• 20.000 à 30.000 bouteilles

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

## Nos Vins

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

**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

**CUVÉE RAPHAËL - Bordeaux Supérieur Rouge**

La Cuvée Raphaël est la cuvée Prestige de PARENCHERE. Elle a été vinifiée en mémoire de mon père dont elle porte le nom.

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

**Elevage :** Vieillissement 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 et d'une grande concentration avec des tanins fins qui tout en étant présents sont fondus et sans aspérité. 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)

CHATEAU DE PARENCHERE

**Bordeaux Clairét ou Bordeaux Rosé**

**Encépagement :** Généralement, l'encépagement est le même que l'ensemble du vignoble :

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

**Vinification :** Vinifiée à partir des jus de saignées\* tirés sur chaque cuve. Nous procédons par macération pelliculaire\* de 3 à 4 jours, puis fermentation à basse température (15°C) pour l'obtention d'un fruité idéal.

**Caractéristiques :** Des rosés 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

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

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

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

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

