



## Château Cateau Lagrange

Christophe PORCHER

**Le principal trait de votre caractère ?**

Je suis persévérant

**L'occupation que vous préférez ?**

J'aime faire du cheval

**La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?**

La sincérité

**Ce que vous aimez dans le vin ?**

La complexité

Mon père spirituel a été un des premiers viticulteurs à convertir son vignoble en bio à la fin des années 70. Très jeune, il m'a appris l'amour et le respect des sols, que j'ai approfondi lors de nombreux stages dans différents vignobles : j'ai parcouru le Beaujolais, le Médoc, le Languedoc et la Loire. J'ai aussi participé à des concours de dégustation. L'idée de m'installer a toujours été mon moteur : en 2011, je suis devenu propriétaire d'un vignoble de 5,5 hectares au sud de Sainte-Foy-La-Grande, que j'ai restructuré et agrandi de 5 hectares supplémentaires en 2016. L'actualité 2017 : un chai plus grand pour pouvoir accueillir les récoltes !

## Château Cateau Lagrange

### BORDEAUX SUPÉRIEUR



Vin sans sulfites ajoutés



**Village :** Les Lèves-et-Thoumeyragues

**Surface totale du vignoble :** 10,5 hectares

**Type de sols :** Limoneux, argilo, sableux avec une grande partie du vignoble argilo-calcaire

**Assemblage de cépages :** 50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon et 20 % Cabernet Franc

**Vinification et élevage :** Vinification sans sulfite. Travail avec un minimum d'oxygène. En phase fermentaire rajout d'oxygène sous forme homéopathique si besoin. Fermentation de 3 semaines. Fermentation malolactique.

**Notes de dégustation :** La couleur est éclatante, d'un rouge carmin profond. Le nez est très ouvert sur un raisin mûr, la bouche est gourmande, sur des tanins encore fermes. Ce vin est le fruit de l'expertise d'un vigneron qui vinifie sans aucun ajout de sulfite, aboutissant sur un assemblage juteux, puissant, exprimant tout le terroir dont il est issu. Un vin sans artifice.

**Accords mets et vins :** Roti de bœuf

**Récompenses :**

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or Amphore 2017, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017, Médaille d'Argent Lyon 2017, Médaille d'Argent Elle à Table 2017, Médaille d'Argent CWSA 2017, 16,5 Jancis Robinson 2018

**Millésime 2017 :** Médaille d'Or Singapour Compétition 2018, Médaille d'Or AWC Vienna 2018, Médaille d'Argent International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent Challenge Millésime bio 2018, Médaille de Bronze Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Médaille de Bronze Expression des Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine 2018, Bruxelles 2018 75,9/100