

Château Haut Cormier

Sébastien LAFITTE

L'animal que vous voudriez être ?

Un oiseau

Ce que vous aimez dans le vin ?

L'œnologie

Le don que vous voudriez avoir ?

Savoir jouer la comédie

Le voyage que vous aimeriez faire ?

J'aimerais faire le tour du monde

Passionné de vin comme mon bisaïeul, j'ai repris dans les années 80 la propriété familiale créée en 1904 et qui s'appelait à l'époque « Le Cormier ». Dans un souci de continuer à produire des vins de qualité, j'ai acheté de nouvelles parcelles, restructuré l'ensemble du vignoble en replantant massivement des cépages nobles et modernisé les chais. Je suis fier de prolonger l'histoire du domaine familiale que j'ai rebaptisé « Château Haut Cormier » pour lui donner les lettres de noblesse qu'il mérite.



Château Haut Cormier

BORDEAUX

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 13 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontages, écoulage.

Notes de dégustation : La jolie robe aux reflets violines est soutenue. Le nez discret, aux fruits frais, aux senteurs boisées et épicées s'accompagne de notes amyliques. La bouche séduit par ses tanins aimables, son fruit, son charnu gourmand. L'ensemble est bien lié, harmonieux et dispense en finale une jolie fraîcheur fruitée.

Accords mets et vins : Viandes blanches en sauce

Récompenses :

Millésime 2017 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

OR CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2018

OR FEMINALISE 2018

ARGENT CWSA 2018

ARGENT LYON 2018

ARGENT ELLE À TABLE 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

BRONZE ACADEMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE 2018

PALME WINE & FOODING PAIRING - LONDON 2018

Millésime 2018 :

OR JAPAN COMPETITION 2019

OR SHANGHAI COMPETITION 2019

ARGENT CWWSC 2019

ARGENT CWSA 2019

ARGENT PRIX PLAISIR 2019



Château Haut Cormier

BORDEAUX SUPERIEUR

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 13 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontage, écoulage, fermentation malolactique.

Notes de dégustation : La couleur est soutenue, le nez s'ouvre sur des effluves mêlant le boisé et la cerise mûre. La bouche est fraîche, sur des tanins souples et fondus, donnant sur des notes amyliques et une belle sucrosité. L'ensemble est gourmand et frais.

Accords mets et vins : Moussaka

Récompenses :

Millésime 2017 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

OR LYON 2018

OR FRANKFURT 2018

ARGENT CWSA 2018

ARGENT INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

ARGENT ACADEMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE 2018

ARGENT FEMINALISE 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

BRUXELLES 2018 79,9/100

Millésime 2018 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

OR LYON 2019

OR JAPAN AWARDS 2019

OR JAPAN COMPETITION 2019

ARGENT SINGAPOUR COMPETITION 2019

ARGENT SHANGHAI COMPETITION 2019

ARGENT ELLE A TABLE 2019

BRONZE CWSA 2019

BRONZE PRIX PLAISIR 2019



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co