

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 2016 : Médaille d'Or Frankfurt International Wine Trophy 2017, Médaille de Bronze Concours Général Agricole de Paris 2017, Médaille d'Or Lyon 2017

Millésime 2017 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Or Challenge International du Vin 2018, Médaille d'Or Féminale 2018, Médaille d'Argent CWSA 2018, Médaille d'Argent Lyon 2018, Médaille d'Argent Elle à Table 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018, Médaille de Bronze International Wine Awards 2018, Médaille de Bronze Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Palm Wine & Food Pairing - London 2018



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 2016 : Médaille d'Or Lyon 2017, Médaille d'Or Vins du Sud-Ouest 2017

Millésime 2017 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Or Lyon 2018, Médaille d'Or Frankfurt 2018, Médaille d'Argent CWSA 2018, Médaille d'Argent International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Médaille d'Argent Féminale 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018, Bruxelles 2018 79,9/100



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co