

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 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

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'Argent Concours International de Lyon 2017



Vin sans sulfites ajoutés

