



Château Haut La Garde

Jean-Pierre LESPARRÉ

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis tenace

L'animal que vous voudriez être ?

Un oiseau migrateur

Ce que vous aimez dans le vin ?

Le cycle d'une année

Votre état d'esprit actuel ?

Détendu

La propriété appartient à ma famille depuis les années 1920-1930 et une bonne partie de son histoire a été portée par mon père : il a exploité le domaine pendant presque quarante ans, avant de me le léguer en 2007, des suites d'un accident de santé. Sans hésiter et avec ténacité, j'ai continué le travail initié sur les vingt-sept hectares de vignes et je gère aujourd'hui l'exploitation familiale, en plus de mon autre vignoble... par amour du bordelais !



Château Haut La Garde

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint Seurin de Coursac

Surface totale du vignoble : 27 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire en majorité

Assemblage de cépages : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon et 5 % Malbec

Vinification et élevage : Remontage et délestage en adaptation par rapport à la structure du vin. Maîtrise des températures. Fermentation de 3 semaines. Elevage en cuve ciment.

Notes de dégustation : La robe pourpre est dense et soutenue. Le nez de fruits mûrs, évoquant nettement la chair de cerise, laisse présager un vin puissant. En bouche, l'attaque est vive, le fruit rouge s'exprime rapidement, relayé par des tanins suaves. Un style privilégiant la typicité de l'appellation.

Accords mets et vins : Gibiers

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille d'Or AWC VIENNA 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017, en attente d'autres résultats