



Château Puisseguin La Rigoderie

Pierre FAYTOUT

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis patient

L'occupation que vous préférez ?

Le sport, principalement le rugby

Ce que vous aimez dans le vin ?

Sa diversité, le caractère apporté par le vigneron

Le don de la nature que vous voudriez avoir ?

Ne jamais vieillir

J'ai rejoint l'exploitation familiale en 2008, en créant l'EARL Vignobles Faytout pour pérenniser un savoir-faire enrichi par ma famille depuis cinq générations. Les vignes du Château Puisseguin La Rigoderie viennent de ma grand-mère, et celles de la Tour d'Horable appartenaient à mon grand-père, qui venait d'une famille de tonnelier. Et l'arbre généalogique ne s'arrête pas là : les parents de certains de mes employés travaillaient avec mes grands-parents. Une véritable entreprise familiale ! Nous élaborons ensemble des vins expressifs et authentiques, à l'image de nos sols et de nos vigneron.



Château Puisseguin La Rigoderie

PUISSEGUIN SAINT EMILION

Village : Puisseguin

Surface totale du vignoble : 14 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

Vinification et élevage : Débourage des jus à froid. Maintien des températures à 25 °C pendant la fermentation alcoolique avec des pigeages pour une extraction douce. Macération pendant 3 semaines et écoulage. Elevage cuves inox thermorégulées.

Notes de dégustation : La couleur est d'une incroyable intensité issue d'une extraction lente et maîtrisée. Le nez est riche ouvrant sur une bouche permettant tous les superlatifs : puissante, dense, équilibrée sur une belle sucrosité. Un vin très bien fait depuis la vigne jusqu'à la bouteille.

Accords mets et vins : Côte de Bœuf

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours International des Vin de Féminale 2016, Médaille d'Argent Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2016, Médaille d'Argent Citadelles du Vin 2016, Médaille d'Argent Wine& Barrel 2016, 90/100 Blind Tasted par Andreas Larsson, Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2017, Médaille d'Argent Mundus ViniBiofach 2017

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