

Château La Grange Des Mauberts

Christophe PORCHER

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis persévérant

L'occupation que tu préfères ?

J'aime faire du cheval

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

La sincérité

Ce que tu aimes dans le vin ?

La complexité

La passion de cultiver la vigne et son fruit - le raisin - me vient de mon enfance. Elle s'est renforcée grâce à la rencontre d'hommes et de femmes amoureux du métier, mais également à la suite d'apprentissage et d'échanges de connaissances. Ce métier oblige à se questionner très souvent et à être à l'écoute de nouvelles découvertes pour arriver à trouver le meilleur équilibre entre le terroir, la vie du sol et la vigne. Ceci, dans le but de toujours produire des vins harmonieux, faisant ressortir cet équilibre recherché. Aujourd'hui, mon vignoble compte 10 hectares de vignes, situés sur les coteaux au sud de Sainte-Foy-La-Grande. Il est cultivé en agriculture biologique depuis les années 1990 pour une partie, l'autre étant convertie lors de mon installation en 2011.



Château La Grange Des Mauberts

SAINTE FOY CÔTES DE BORDEAUX

Village : Les Lèves-et-Thoumeyragues

Surface totale du vignoble : 28 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires, limoneux et argileux. Sous sols calcaires – 90 mètres d'altitude – Coteaux sud-ouest de Sainte-Foy-La-Grande - 40 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques début septembre. Vinification et élevage sans sulfite. Un travail sans oxygène est réalisé tout au long des fermentations et de l'élevage. Si besoin, un ajout d'oxygène est fait sous forme homéopathique. La fermentation dure environ 3 semaines avec des remontages journaliers puis vient la fermentation malolactique et ensuite l'élevage en cuve. Le CO2 produit lors de la fermentation est gardé au maximum. Il sera ensuite diminué juste avant la mise en bouteille.

Assemblage : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec



Commentaires de dégustation : La couleur est profonde, d'un rouge pourpre. Le nez très ouvert distille des notes de cèdre. La bouche est puissante, avec des tanins fondus. Le fruit rouge est mûr et juteux avec une finale longue sur des notes grillées.

Accords mets et vins : Bœuf rôti à la broche, fromage à pâte persillée

