



Le Petit Figuier

Dominique BONNET

Le principal trait de ton caractère ?

La ténacité

L'occupation que tu préfères ?

L'histoire, la lecture et l'archéologie

Le vignoble que tu préfères ?

Saint-Emilion et Côtes de Bourg bien sûr !

Ton meilleur souvenir de dégustation ?

Un Petrus 90

L'histoire de ma propriété remonte au XVIIIème siècle. Elle était alors la propriété de la famille des Denis De Lansac, de riches commerçants de la région. Au cours du XIXème et XXème siècle, elle fut rachetée par les fermiers de la famille propriétaire, pour être transmise de générations en générations jusqu'à ce que j'en fasse l'acquisition en 2009. Viticulteur depuis 1969, j'ai d'abord travaillé en Charente-Maritime, pour ensuite me diriger vers une carrière technico-commerciale dans la viticulture. C'est en 2009, que j'ai souhaité retrouver mes racines viticoles en appellation Côtes de Bourg.

La cuvée du Petit Figuier est un assemblage de mes vieilles vignes qui traduit l'essence même de mon terroir ; mon jardin secret et fleuri, mes souvenirs de vendanges pendant lesquelles nos haltes étaient nourries des fruits généreux de notre vieux figuier.



Le Petit Figuier

CÔTES DE BOURG

Village : Lansac, Mombrier, Comps, Gauriac

Surface totale du vignoble : 27 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires à Lansac et Mombrier, sols limono-argilo-sableux à Comps et Gauriac – Exposition Nord/Sud et Est/Ouest à Lansac, Nord-Ouest et Sud-Est à Comps et Gauriac - 42 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre. Levurage, remontages 2 fois par jour, adaptation par rapport à la structure du vin. Maintien des températures jusqu'à 24°C pour une macération douce. Élevage avec un boisage par staves (3 types de chauffe) pendant un an, quatre soutirages, pas de collage, une filtration sur terre ou plaque.

Assemblage : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec

Commentaires de dégustation : La robe est intense sur des reflets pourpres. Le nez distille des notes de fruits noirs. La bouche a une belle attaque, sur un fruit juteux, gourmand mêlée à des notes vanillées et légèrement grillées. L'ensemble est d'une grande qualité, d'une belle élégance.

Accords mets et vins : Effiloché de canard confit, Pavé de bœuf sauce au poivre

