



Château Subilau

Hervé LARDIERE

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis obstiné

L'oiseau que tu préfères ?

Le paon

Le voyage que tu aimerais faire ?

Le Japon

Ce que tu aimes dans le vin ?

Sa minéralité

C'est mon père qui a créé l'exploitation du Château Subilau ! En 1998, j'ai repris la propriété de 7 hectares de vignes, alors composée à 95% de cépages blancs pour l'élaboration de vins mousseux. Au fil des années, j'ai agrandi et modernisé avec soin le vignoble jusqu'à atteindre 27 hectares de vignes aujourd'hui. Depuis 2021, j'ai choisi d'entrer en conversion à l'agriculture biologique, avec comme souhait de rendre mon exploitation plus durable et respectueuse de son environnement, encore parfois si sauvage.



Château Subilau

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Terroir : Sols argilo-limoneux – Sous-sols de graves et argiles rouges – 15 ans d'âge moyen – 58 à 91 mètres d'altitude – Exposition Sud-Ouest et Nord

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la fin septembre avec trieur embarqué. Foulage. Inertage au gaz carbonique. Courte macération pelliculaire pendant 3 jours à 8°C. Levurage pour fermentation alcoolique pendant 8 à 10 jours. Remontages pendant 3-4 semaines. Fermentation malolactique pendant 1 à 2 mois. Soutirage, assemblage, puis élevage avec bois chauffé en cuves inox pendant 8 à 12 semaines.

Assemblage : 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

Commentaires de dégustation : La couleur est intense, sur un rouge rubis. Le nez est franc, sur un fruit frais croquant. La bouche distille des notes de fruit frais et de bonbon acidulé. L'ensemble est gourmand avec de la sucrosité, avec du volume en bouche et une structure souple.

Accords mets et vins : Viandes rôties, grillées, Légumes frais.

