

Château Haut Cormier

Sébastien LAFITTE.

L'animal que tu souhaiterais être ?
Un oiseau

Ce que tu aimes dans le vin ?
L'oenologie

Le don que tu voudrais avoir ?
Savoir jouer la comédie

Le voyage que tu aimerais faire ?
J'aimerais faire le tour du monde

Passionné de vin comme mon père, Roger, j'ai repris en 2005 l'exploitation qu'il avait créée de toutes pièces. C'est lui qui a créé le nom de château "Haut Cormier" dans les années 1980, en référence à la première parcelle de vigne que mes parents ont acquis. Depuis mon arrivée, le vignoble de 25 hectares est passé à 39, avec le soutien précieux de ma mère, Josette. Nous avons rapidement décidé de mettre nos vins en bouteilles à la propriété afin de maîtriser au mieux leur qualité et choisir leur commercialisation. Je suis fier aujourd'hui de prolonger l'histoire du domaine de mon père !



Château Haut Cormier

BORDEAUX

Village : Saint-Aubin-de-Blaye

Terroir : Sols argilo-graveleux et sablo-limoneux – Sous-sols de graves profondes – 45 mètres d'altitude – 25 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la fin septembre / début octobre avec trieur embarqué. Vinification traditionnelle : levurage, enzymage, débourbage, remontages à l'air, délestage, macération à froid. Élevage en cuves béton et inox.

Assemblage : 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est soutenue, aux reflets violines. Le nez est discret, sur des notes de fruits frais, de bois, d'épices et de légères notes amyliques. La bouche séduit par ses tanins souples, son fruit frais et sa matière gourmande. L'ensemble est harmonieux et se prolonge sur une belle fraîcheur fruitée en finale.

Accords mets et vins : Suprême de volaille aux morilles

