

Château Subilaux

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, d'abord ouvrier agricole puis exploitant, qui a créé l'exploitation du Château Subilaux. À l'origine, elle était composée de vignes d'Ugni Blanc destinées aux vins mousseux et d'un élevage de vaches laitières. En 1998, j'ai repris l'exploitation familiale de 7 hectares, alors plantée à 95 % en Ugni Blanc. J'ai restructuré le vignoble en replantant du Merlot et du Cabernet Sauvignon afin de produire des vins rouges en AOC. L'activité laitière a ensuite été arrêtée pour faire face aux évolutions du métier. Au fil des années, j'ai développé et modernisé le vignoble pour passer de 7 à 42 hectares de vignes aujourd'hui.



Château Subilaux

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Terroir : Sols limono-argileux – 15 ans d'âge moyen - Exposition Sud-Ouest

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques mi-septembre après contrôle de maturité. Foulage, inertage au gaz carbonique, macération pelliculaire de 3 jours à 8 °C. Fermentation alcoolique de 8 à 10 jours. Remontages doux et élevage sous marc. Assemblage des jus de goutte et de 5 à 10 % de vins de presse. Fermentation malolactique d'environ 1 mois. Soutirage, assemblage puis élevage en cuves inox avec bois chauffé pendant 8 à 12 semaines. Suivi de l'élevage par dégustation mensuelle.

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 grillées ou rôties, légumes rôties

