

Du Raisin, C'est Tout ! - Jérôme Zabel

ZABEL Jérôme

Le principal trait de ton caractère ?
La gaieté et la joie de vivre

L'occupation que tu préfères ?
Être avec des amis

Le vignoble que tu préfères ?
Le Blayais bien sûr !

Tes héros / héroïnes dans la vie réelle ?

La cuvée Méthode Nature du Château Haut Sociondo. Niché sur les hauteurs de la commune de Cars et faisant face à l'estuaire de la Gironde, le Château Haut Sociondo domine l'un des coteaux les plus réputés de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. On retrace l'histoire de la propriété à partir de 1949, date à laquelle la Famille Martinaud, s'y installe. 13 ans plus tard, Louis et Michelle Martinaud, mes grands-parents, commencent à acquérir des parcelles de vignes. Je rejoins l'exploitation en 2001, guidé par ma passion pour le terroir du Blayais et ma fidélité envers le travail de ma famille. Depuis 2015, Jean-François Réaud est l'heureux propriétaire de Haut Sociondo. Soucieuse de l'héritage familial des Martinaud, la Famille Réaud a décidé de m'accueillir en qualité de responsable technique de ses trois vignobles.



Du Raisin, C'est Tout ! - Jérôme Zabel

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

Terroir : Sols argile et argilo-calcaires, exposition sud/sud-ouest – 61 mètres d'altitude - 27 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre / début octobre. Macération pré-fermentaire à froid en fonction de la qualité du raisin. Fermentation alcoolique lente avec maîtrise de la température. Des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce durant 15 à 20 jours à une température de 25°C. Elevage en cuve ciment avec dominos de bois.. Elevage en cuve ciment avec dominos de bois.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La robe est profonde, d'un rouge étincelant, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs murs, la bouche est charnue, puissante, sur une trame tannique riche, se mélangent des notes de mures juteuses. La finale est longue avec une belle sucrosité, l'ensemble est équilibré.

Accords mets et vins : Tataki de bœuf et légumes croquant

