

Un Cycle à Deux

Jean-Michel & Cédric Bergeron

Le principal trait de vos caractères ?
Nous sommes exigeants, sincères et francs

Le pays où vous aimeriez vivre ?
La Suisse ou l'Irlande

Votre fleur préférée ?
La rose Black Baccara

Votre état d'esprit actuel ?
Nous sommes volontaires et voulons toujours aller de l'avant.

Dans notre famille, la viticulture est une passion qui se transmet de génération en génération. Mon grand-père, Alban, était propriétaire du Château Les Martins. En 1978, mon père, Jean-Michel, a créé le Château Haut La Valette avant de réunir les deux domaines en 2000 pour constituer une exploitation familiale de 25 hectares. Après une formation vitivinicole et plusieurs expériences professionnelles, j'ai rejoint l'exploitation en 2008 avant d'en reprendre la gérance en 2022. Mon ambition est de faire perdurer le savoir-faire familial tout en apportant une vision plus moderne, aussi bien à la vigne par l'évolution de l'encépagement qu'au chai afin de répondre aux attentes des différents profils de consommateurs. Tout au long de l'année, le cycle de la vigne et du vin durant, nos deux caractères se complètent et nos savoir-faire s'entremêlent afin de dynamiser et perpétuer l'héritage familial qui nous est cher.



Un Cycle à Deux

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

Terroir : Sols argilo-calcaires – Coteaux exposition sud-ouest - 40 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre. Vinification traditionnelle : levurage, remontage et délestage, adaptation par rapport à la structure du vin. Maitrise des températures. Fermentation de 3 semaines. Élevage en cuve inox et apport de boisage.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La couleur est profonde. Le nez est très ouvert, mêlant des notes de fruits gorgés de soleil et de réglisse. La bouche est dense et charnue, portée par des tanins mûrs et soyeux grâce à une parfaite maturité. L'ensemble est rond, harmonieux et exprime pleinement le caractère des plus beaux terroirs du Blayais.

Accords mets et vins : Cailles farcies, gratin de courge

