Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "4 éléments" blanc sec 2019

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX
Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)
Millésime: 2019
Appellation: Pessac-Léognan
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: 4 éléments
RVF: 94/100
Cépage dominant: sauvignon
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Coup de coeur et 94/100 RVF : *La proposition plus patinée de Feu Air Eau Terre 2019 ouvre une dimension de finesse et de complexité supérieure. Entre suavité réfléchie et développement aromatique hors de toute variétalité, voici un nouveau point de repère stylistique pour les blancs Bordelais.*

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU HAUT-BERGEY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "4 éléments" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024). **Coup de coeur et 94/100**. *La proposition plus patinée de Feu Air Eau Terre 2019 ouvre une dimension de finesse et de complexité supérieure. Entre suavité réfléchie et développement aromatique hors de toute variétalité, voici un nouveau point de repère stylistique pour les blancs Bordelais.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La théorie des Quatre Eléments remonte à la Grèce Antique. Pour comprendre les Quatre Eléments dans l'approche biodynamique, nous devons aborder la plante d'un point de vue qualitatif:
Feu : Il s'exprime dans la graine et dans le fruit.
Air : Il permet la fleur qui est un organe très léger, coloré et odorant.
Terre : La racine en a toutes les qualités : dense, profonde et minérale.
Eau : La feuille est le plus étroitement liée à cet élément.

Paul Garcin livre une lecture sensible et naturelle de chacun des millésimes en s'appuyant sur l'influence des quatre éléments sur le cycle de la vigne et le style des vins qu'il produit.

Il décrit le millésime 2019 comme Feu . Air . Eau . Terre : Un millésime au printemps-été chaud et raisonnable avec un soleil et un air doux ayant permis une pousse régulière et qualitative. Un peu d'eau tout au long de l'année et une terre vivante donnèrent une plante en pleine santé. Il en résulte un vin fin d'une grande longueur avec un beau potentiel de garde.

Certification biologique et biodynamique (DEMETER)

Culture des sols : Amendements de compost bovin biodynamique, labour superficiel pour une juste gestion de l'enherbement.

Culture de la vigne : Tisanes, décoctions, produits naturels de contact et préparations biodynamiques (Maria Thun, bouse de corne et silice de corne).

Vendange : Manuelle

Vinification : En demi muid de 400L

Elevage : 12 mois en demi muid

Assemblage : 95% Sauvignon, 5% Sémillon

Collage : Argile

Degré d'alcool : 13,5°

Propriétaire : Paul Garcin
Superficie propriété : 63 Ha - vignes 42 Ha - bois 21 Ha

Surface en production : 2 Ha
Production de cette cuvée : 2 496 bouteilles
Sol : Sablo-graveleux au sous sol argileux
Encépagement : Sauvignon blanc 80%, Sémillon 20%
Age moyen de la vigne : 34 ans