

# Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "4 éléments" rouge 2018 (3 bouteilles)



Prix du produit :

100,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Paul Garcin (HAUT BERGEY)

Millésime: 2018

Appellation: Pessac-Léognan

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: 4 éléments

RVF: 93/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

**93/100 RVF.** Nous avons complètement craqué sur cette cuvée en 2018. Un vrai vieux Bordeaux d'un équilibre parfait, à déguster en 2025 à un prix plus que raisonnable pour cette qualité.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU HAUT-BERGEY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Château Haut-Bergey Pessac-Léognan "4 éléments" rouge 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024). 93/100. Eau Feu Air Terre 2018**

*offre une vision épuré, complexifiée d'un millésime important mais chaud et tannique. L'élégance prime, les nuances sont nombreuses et subtiles, le vin possède une énergie interne singulière mais il faut lui prêter une attention soutenue pour qu'il donne sa pleine mesure; ce n'est pas un bateleur.*

### **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 2018 comme Eau . Feu . Air . Terre : le printemps frais et pluvieux a laissé place à un été chaud et tardif. Le vin exprime la fraîcheur du début de saison et la rondeur de l'été indien. L'air doux automnal a permis aux feuilles d'achever leur cycle tranquillement pour constituer les réserves de la plante et descendre en terre pour préparer l'hiver.

**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** : Cuves Inox 79 HL

**Elevage** : 16 mois en barriques 10%, foudres 30%, cuves inox 30% et oeufs béton 30%

**Assemblage** : 45% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 10% cabernet Franc et 8% de Petit Verdot

**Collage** : non collé

**Degré d'alcool** : 13,5°

**Propriétaire**: Paul Garcin

**Superficie propriété:** 63 Ha - vignes 42 Ha - bois 21 Ha

**Surface en production:** 40 Ha

**Production de cette cuvée:** 11 530 bouteilles

**Sol:** Sablo-graveleux au sous sol argileux

**Encépagement :** Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet Franc 13%, Petit Verdot 6,7% et Malbec 0,3%

**Age moyen de la vigne:** 28 ans