

# La Veille des Landes



## PRESENTATION

- Appellation Montagne Saint-Emilion 2015
- Encépagement : 100% Merlot
- Superficie : 70a
- Sols : Argilo-graveleux

Conduite en bio non certifié en transition en biodynamie pour le 2016 Ce vin est le fruit d'une collaboration entre Olivier Cazenave (propriétaire et vivificateur en bordelais) et Jeff Carrel (vivificateur et négociant en Languedoc et Bourgogne). Olivier depuis des années cultive et vinifie le Château Hautes Graves sur Montagne Saint-Emilion, un domaine de poupée de 2ha environ composé essentiellement de Merlot et d'un peu de Cabernet Franc. L'idée de travailler avec Jeff Carrel est venue quand le domaine est passé en Biodynamie ! Nous sommes donc parti de l'expérience acquise par Jeff Carrel auprès de François de Nicolai sur les Pinots et les terroirs calcaires de Bourgogne pour la mettre au service de la connaissance des terroirs de Bordeaux d'Olivier et du cépage Merlot. C'est certainement le début d'une aventure, découvrir les terroirs de Bordeaux au travers du cépage Merlot. Nous nous sommes mis quelques contraintes, vendanges à la main, pas de futs, pas de bois, uniquement de la cuve. Nous avons fait une vendanges en deux passages, un premier pour « soulager » la plante ( façon de parler nous avons fait 16hl/ha !), les raisins sont égrappés et foulés et quand la fermentation a bien démarrée et que les rafles sont mures, la deuxième partie en vendange entière. L'extraction se fait par pigeage en fin de macération carbonique. Ensuite simplement assemblage coule et presse (le paradis !) et élevage cuve. Le vin posé, il est mis en bouteille en TB sur le lieu même de sa fermentation. Après quelques mois de bouteilles, il est maintenant habillé prêt à vous séduire.





# Bel en Blanc



## PRESENTATION

- Appellation: Bordeaux Blanc
- Cépage: 100% Muscadelle
- Soil: argiles et calcaires en entre-deux-Mers

Comme je déplore souvent le manque de variété et de choix dans nos cépages bordelais et que la Muscadelle en fait partie, j'ai pris un peu de temps pour me pencher dessus. Elle est malheureusement très rare dans le vignoble et à chaque fois assemblée (à faible pourcentage) avec du Sauvignon et du Sémillon donc un peu noyée. Parce que la Muscadelle n'est pas facile à cultiver, ni à assembler : mûre elle manque d'acidité et pas assez mûre elle manque d'intérêt.

Je l'utilise déjà pas mal pour mon Blanc "Echappée Bel", à hauteur de 60% car je ne suis pas un vrai fan du Sauvignon à Bordeaux (par goût personnel). Et puis j'ai eu envie de la travailler à 100% dans le but de faire un vin de repas, complexe et concentré, complètement décalé par rapport à ce que l'on peut trouver à Bordeaux. C'est à l'issue de 2,5 ans d'élevage en demi-muids que l'équilibre m'a paru intéressant : l'élevage est venu structurer le vin et surtout lui a apporté une fraîcheur tannique qui vient compenser le manque d'acidité du cépage.

Voilà pour l'histoire de cette cuvée !

Appréciez-la sur des poissons et gâteaux cuits au four jusqu'à des viandes blanches cuisinées aux champignons à la crème et des fromages bien sur.

Température de service : bien frais, autour de 13/14°C

Garde : honnêtement c'est difficile, au moins 5 ans.





# Château de Bel



## PRESENTATION

- Appellation : Bordeaux Supérieur 2013
- Encépagement : 100% Merlot
- Superficie : 4ha70a
- Sols : Argilo-limoneux sur couche calcaire



## ELABORATION

- Vendanges : Mécanique pour les Merlots et éraflage
- Vinification : En cuve ciment sans contrôle de température, cuvaison plutôt courtes (moins de 3 semaines)
- Elevage : 50% en barriques de 2 à 3 ans et 50% en cuve ciment pour garder de la fraîcheur aromatique



## COMMENTAIRES

- Dégustation : vin très gourmand, très rond et tout en fraîcheur. Aromatique sur les fruits rouges cerise, prunes. Belle tension en bouche.
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 7 années
- Notes/Presses



Los Angeles international Wine Competition, 2013, Silver Medal



Vins  
**OLIVIER CAZENAVE**



# Château de Bel



## LA CAPITANE

### PRESENTATION

- Appellation : Bordeaux Supérieur 2014
- Encépagement : 100% Merlot
- Superficie : 1ha28a
- Sols : Argilo-limoneux sur couche calcaire



### ELABORATION

- Vendanges : Manuelle et Machine
- Vinification : Les raisins sont égrappés puis vinifiés en foudre bois uniquement et avec une macération d'environ 3 semaines.
- Elevage : En fûts de 225 L et 500 L de 1 an, 2 ans et 3 ans



### COMMENTAIRES

- Dégustation : vin très gourmand, très rond et tout en fraîcheur
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 10 années



# Echappée Bel



## PRESENTATION

- Appellation : Bordeaux
- Encépagement : 100% Merlot
- Superficie : 5,5ha
- Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols de graves



## ELABORATION

- Vendanges : Mécaniques
- Vinification : Fermentations courtes (1 semaine) et macération d'une semaine-2 délestages et pigeage des cuves- presses écartées
- Elevage : En cuve pour garder le fruit et la fraîcheur



## COMMENTAIRES

- Dégustation : sur le fruit et la rondeur, très aromatique, couleur grenat intense. Notes de cerises et de framboises fraîches.
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 2 à 3 années
- Notes/Presses





# Franc de Bel



## PRESENTATION

- Appellation : Vin de France
- Encépagement : 100% Cabernet Franc, assemblage des millésimes 2011, 2012 et 2013
- Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols de graves

## ELABORATION

- Vinification : En fût de 500 litres à fond ouvert, travaillé avec pigeages seulement.
- Elevage : Elevé en fûts de 500 litres de chêne Français

## COMMENTAIRES

- Dégustation : fin, floral, toasté, fumé et épices, grillé réglisse et fruits noirs. Note de Mukhwas en finale. Bouche ample et généreux
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 5 années
- Notes/Presses



Mention Vin remarquable,  
Dégustation Autrement Vin  
2012



Le Guide des meilleurs vins de France 2014 :  
« Avec de délicats arômes mentholés, de poivre blanc, de fruits rouges croquants, cette cuvée se révèle délicieuse, juteuse à souhait »







# Château Les Hautes Graves



## PRESENTATION

- Appellation : Montagne Saint-Emilion 2013
- Encépagement : 100% Merlot
- Superficie : 2ha
- Sols : Graves sur argiles profondes

## ELABORATION

- Vendanges : Manuelle
- Vinification : Traditionnelle en cuve ciment, sans contrôle de température et alternance de pigeage et remontages. Macération de 3 à 4 semaines
- Elevage : Elevage court (4mois) en barriques de 225 Litres rénovées

## COMMENTAIRES

- Dégustation : vin puissant, charnu, bien marqué par son terroir. Très belle acidité qui vient équilibrer l'effet millésime 2009.
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 7 années





Clas  
du  
canton  
des  
Ormeaux



#### PRESENTATION

- Appellation : Pomerol
- Encépagement : 97% Merlot et 3% Cabernet Franc
- Superficie : 70 ares
- Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols graveleux avec des éléments marneux et ferrugineux pour moitié et argilo-calcaire sur crasse de fer pour l'autre moitié

#### ELABORATION

- Vendanges : Manuelles
- Vinification : Après égrappage manuel, entonnage en barriques neuves de 225 et 500 litres, vinification en barriques par batonnage et remuage des barriques, écoulage et décuvage en enlevant les fonds des barriques et fermentations malo-lactiques en barriques après assemblage
- Elevage : 18 mois avec de légers batonnages sur lies fines avant les grands froids



#### COMMENTAIRES

- Dégustation : robe grenat profond et intense, nez très expressif et complexe avec arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises noires, pruneaux et fraise mûre) et d'épices (vanille en bâton, réglisse, cannelle, cèdre)
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 15 années







# "Aux Plantes"



## PRESENTATION

- Appellation : Saint-Emilion grand Cru 2012
- Encépagement : 100% Merlot noir
- Superficie : 1ha
- Sols : Sables et argiles fines sur calcaire

## ELABORATION

- Vendanges : Mécaniques
- Vinification : Pour les Merlots, on tri la vendange, érafle et foule; pigeages quotidiens et macérations de 3 semaines du fait de tannins puissants. Vinification pour moitié en demi-muids (barrique 500 litres) à fond ouvert
- Elevage : 100% en demi-muids utilisés pour les vinification

## COMMENTAIRES

- Dégustation : Rond, gourmand, généreux en matière et en arômes (fruits rouges frais, framboise, cerise...). Des beaux tannins de garde.
- Service : 15 à 18°C
- Vieillesse : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 10 années
- Notes/Presses



2e Saint-Emilion Grand Cru et 1er Nouveau Talent dans le Guide 2013 des Meilleurs Vins à moins de 20€ de la RVF

# Echappée Bel

*Blanc*

## PRESENTATION

- Appellation : Bordeaux
- Encépagement : 40% Sauvignon Blanc, 60% Muscadelle
- Superficie : 5ha
- Sols : Argilo-Calcaire, vignobles en coteaux

## ELABORATION

- Vendanges : Mécanique
- Vinification : Macération pelliculaire, fermentation alcoolique à basse température (entre 16 et 20°C)
- Elevage : Sur lies fines durant 6 à 9 mois

## COMMENTAIRES

- Dégustation : Blanc sec très aromatique, minéral, floral, une bouche grasse et ample
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 7 années
- Notes/Presses



Aux plantes, Bordeaux 2012 « une lecture très gourmande du blanc Bordelais » 16/20 à la revue des vins de France !





# Château de Bel



## PRESENTATION

- Appellation : Bordeaux Rosé
- Encépagement : 100% Merlot noir
- Production : 900 bouteilles
- Sols : Argiles et Limons sur sous-sols graves

## ELABORATION

- Vendanges : Mécanique
- Vinification : Saignée et pressurage, vinification en barriques de 500 litres et soutirage précoce en cuve
- Elevage : Dans les mêmes fûts pendant 2 mois

## COMMENTAIRES

- Dégustation : Frais et aromatique, riche, délicat, parfum fruits rouges et agrumes
- Service : 13 à 14°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui







# Achille

## PRESENTATION

- Appellation : Montagne Saint-Emilion 2012
- Encépagement : 50% Merlot noir, 50% Cabernet Franc
- Superficie : 0,5ha
- Sols : Graves sur argiles profondes

## ELABORATION

- Vendanges : Manuelles
- Vinification : En totalité en demi muids(500 litres) avec pigeage manuel
- Elevage : Elevage de 18 mois en demi-muids

## COMMENTAIRES

- Dégustation : Arômes très fins et délicats typiques des beaux Cabernets Francs
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : pour une garde de 15 années
- Notes/Presses

