Château Lamothe Bergeron Haut-Médoc

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	55 % Merlot, 45 % Cabernet-sauvignon
Appellation	Haut-Médoc (AOC)
Producteur	Mestrezat
Pays	France
Région	Bordeaux
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Considéré comme un des principaux Cru Bourgeois Supérieur au 19e siècle et confirmé dans ce statut aujourd'hui, Lamothe-Bergeron est depuis toujours une référence du Haut-Médoc. C'est au prestige de l'agronome Jacques de Bergeron que le château doit une partie de son nom et de sa renommée.

Il hérite par son père du Château Lamothe qui était au Moyen Âge le siège d'une seigneurie connue sous le nom de Cussac. La propriété demeure dans la famille Bergeron jusque dans la décennie 1850 mais ce n'est qu'après l'acquisition par Monsieur d'Armana que le château prend le nom de Lamothe-Bergeron, afin de profiter du prestige d'un nom réputé. L'œuvre principale d'Armana est la construction d'un nouveau château, achevé en 1868.

Le domaine passe entre les mains de la société Mestrezat au début des années 1970. Le vignoble est alors restructuré et l'encépagement rééquilibré. La décennie 1980 est marquée par l'entière réfection des chais de vinification et la remise en état du chai à barriques. Dans les années 2000, le Crédit Agricole maintient à son tour un haut niveau d'exigence. En 2009, les maisons de Cognac H. Mounier et Hardy font l'acquisition de la propriété avec de belles et grandes ambitions.

Vignoble d'une superficie de 77 hectares dont 60 plantés en vignes sur la commune de Cussac Fort Médoc. Sol : Graves garonnaises. Âge moyen de la vigne : 25 ans. Œnologue conseil : Hubert de Boüard de Laforest.

Vinification et vieillissement

Vinification en cuves inox thermorégulées. Élevage de 12 à 16 mois en barrique dont 30 % en bois neuf.

Caractéristiques

Le vin est d'une netteté et d'un fruité surprenant, sublimé par une couleur intense et des notes épicées. La structure et l'équilibre sont ceux d'un grand vin.

Autres informations

Taux de sucre : 1.8 g/L

Code produit

Québec : 12443360