



HEMISPHERE NORD

LE FABULEUX PARCOURS D'UNE FAMILLE PASSÉE DU CRISTAL AUX GRANDS NECTARS	P 2
LE CHAI ET LES VINS	P 7
POMEROL, UN CŒUR DANS LE VIGNOBLE BORDELAIS	P 13

HEMISPHERE SUD

DE POMEROL EN ARGENTINE, UN MEME AMOUR DES GRANDS TERROIRS	P 15
Bodega Monteviejo au Campo Clos de los Siete	

www.vignoblespereverge.com

2015
Contact Presse

Image et Entreprise
Jean-Pierre Tuil
Tél : 01 42 61 51 64 / 06 81 47 12 48
Fax : 01 47 03 43 94
E-mail : jptuil@orange.fr

Vignobles Péré-Vergé
Henri Parent
Tél. 03 20 64 20 56 / 06 60 64 04 01
Fax : 03 20 64 18 99
E-mail: communication@montviel.com

LES VIGNOBLES PÉRÉ-VERGÉ, LE FABULEUX PARCOURS D'UNE FAMILLE PASSÉE DU CRISTAL AUX GRANDS NECTARS



LA DEUXIÈME GÉNÉRATION AUX COMMANDES

Après la disparition de Catherine Péré-Vergé en avril 2013, à la veille de la Semaine des primeurs où elle allait présenter son nouveau et vingt-huitième millésime, son fils, Henri Parent, a repris le flambeau à la direction des propriétés viticoles familiales, à Pomerol et en Argentine.

« C'EST UNE TRANSMISSION PLUTÔT QU'UN HÉRITAGE... »

« Gérer au mieux cette transmission et la développer, continuer d'élever nos pomerols à la hauteur des meilleurs crus de l'appellation, pousser le plus loin possible les potentialités de notre vignoble argentin, tels sont mes objectifs aujourd'hui avec à mes côtés, comme actionnaires, mes sœurs Hélène et Anne-Catherine. Ma mère avait une volonté farouche de transmettre son savoir et la valeur "travail" si chère à mon grand-père, mais aussi un métier et une mission économique. Dans la famille, l'entreprise est un point d'ancrage important. Et nous allons continuer à entretenir ce lien familial par l'entreprise. Il y a eu la Cristallerie d'Arques, aujourd'hui les Vignobles. »

UNE FAMILLE REUNIE AUTOUR DE L'AMOUR DE LA TERRE ET DU VIGNOBLE

Dès son arrivée dans le vignoble de Pomerol et ses débuts à Montviel, Catherine Péré-Vergé s'est attachée à faire participer son fils, ainsi que toute la famille, aux moments forts du vignoble.

« J'ai vendangé pour la première fois à seize ans. Mes enfants, nièces et neveux n'ont pratiquement pas raté de vendange, devenue un rendez-vous familial incontournable. Cela a permis de nous fidéliser au terroir et à Pomerol plus particulièrement.

Nous sommes originaires de Saint-Omer, au cœur du marais audomarois, dans le Nord Pas-de-Calais. Nous sommes des chasseurs, des terriens. Nous avons le goût de la nature comme inscrit dans les gènes. J'adore jardiner. Dans la vigne, j'aime l'idée de cultiver une fleur et de la retrouver dans une bouteille. Voir les plantes pousser, suivre les différentes phases de croissance du vignoble du printemps jusqu'aux vendanges, prodiguer les soins appropriés, effeuiller, ébourgeonner, me passionne. J'ai d'ailleurs suivi des cours de taille avec des techniques que nous veillons à inculquer à chaque tailleur maison. »



Souhaitant participer au plus près à la vie des Vignobles Péré-Vergé au côté du chef de culture, Vincent Bernard, de l'œnologue Marcello Pelleriti, sous la houlette de Michel Rolland, Henri Parent, dans les pas de sa mère, se partage entre les châteaux de Pomerol et la bodega d'Argentine. De cette manière, il compte bien poursuivre l'objectif fixé depuis 1985.

« Un objectif à la fois extraordinairement simple et d'une ambition démesurée : tirer le meilleur de la vigne chaque année, quelles que soient les conditions climatiques. Car Pomerol est un joyau qui nous oblige à nous dépasser. »

« Il va falloir être à la hauteur », souligne Henri Parent. Pour cause, à chaque nouvelle étape du développement de ses vignobles bordelais et argentins, Catherine Péré-Vergé a fait preuve d'un tempérament de visionnaire et d'une grande dose de perfectionnisme, persuadée que la perfection s'obtient par la somme de détails précis. « Son parcours lui a donné raison. Elle a débuté à Montviel, atteint le sommet avec Le Gay, acquis ses lettres de noblesse avec La Violette où elle a atteint son objectif en quelques millésimes. Elle a aussi été la locomotive du Clos des 7 en Argentine, ayant été la première à construire sa bodega aux côtés de Michel Rolland. »

TRENTE ANS D'HISTOIRE



1985 : LA NAISSANCE DES VIGNOBLES PÉRÉ VERGÉ

L'histoire des Vignobles Péré-Vergé débuta il y a bientôt trente ans. Lorsqu'en 1985, Catherine Péré-Vergé a « débarqué » sur la planète Pomerol, elle a un peu fait figure d'extra-terrestre. Ayant évolué dans un secteur fort éloigné de la vigne et du Bordelais, elle arrivait du Nord et de l'univers du cristal, celui de l'entreprise familiale, la Verrerie d'Arques, devenue Arc International.

Après une longue carrière à créer et à promouvoir le contenant (des verres), elle décida un jour de se concentrer sur le contenu. Son aventure viticole a débuté en 1985, il y a presque trente ans, au CHATEAU MONTVIEL. Pendant quelques années, elle s'en est occupée parallèlement à ses activités professionnelles, puis à plein temps. Elle avait alors soixante ans. L'âge de la retraite pour certains, le début d'une nouvelle carrière pour cette femme énergique au tempérament de battante, passionnée, enthousiaste, exigeante.

POUR APPRENDRE LE VIN ET LE VIGNOBLE : L'OBSERVATION DE LA NATURE

Dès son premier contact avec le vignoble, Catherine Péré-Vergé éprouva un vif intérêt pour les modes de culture, la vigne, ses cycles saisonniers, le terroir, les sols. Elle se définissait comme une « *terrienne* » à l'instar de son père qui entretenait de vastes potagers à Arques, dans le château familial, et exploitait bois et forêts. Elle éprouvait une même passion pour la nature, récoltait ses framboises et mûres pour faire ses confitures, bichonnait ses rosiers anglais, ramassait ses morilles au printemps, était une férue de chasse...

Ce goût pour l'observation de la nature se révéla d'une aide précieuse lorsqu'elle se lança dans l'univers du vin. En effet, c'est sur le terrain, en passant son temps dans les vignes et dans les chais, que Catherine Péré-Vergé est devenue une vigneronne accomplie. Elle se passionnait pour tous les aspects de la culture et de la vinification. Toujours en jean, basket et tablier de vendangeur, dûment

équipée de sécateurs, de gants et d'une bouteille d'eau, elle parcourait inlassablement ses rangs de vigne avec son vélo : « *Son père, mon grand-père, arpentaient aussi son usine en vélo pour tout observer dans le détail* », se souvient Henri Parent.

Perfectionniste, pour les sols, elle fit appel à Kees Van Leeuwen, professeur à la faculté d'œnologie de Bordeaux, considéré comme l'un des meilleurs spécialistes des terroirs, auteur de nombreux ouvrages sur la nature des sols et leur incidence sur le raisin et le vin. Ses étudiants sont venus effectuer à LE GAY des carottages qui ont permis de connaître dans le détail chacune des parcelles. Cela a notamment permis d'observer qu'il y a eu un glissement d'un sol identique à celui de Pétrus vers celui de Le Gay. Une partie du vignoble recèle un peu de cette précieuse argile qui apporte tant de distinction et de finesse...

ACQUIS EN 2002 AU SOMMET DU CELEBRE PLATEAU : LE CHATEAU LE GAY

Après sa première expérience à CHATEAU MONTVIEL, Catherine Péré-Vergé ne tarda pas à étendre son champ d'action pour créer un vignoble qui totalise aujourd'hui une vingtaine d'hectares à Pomerol et Lalande-de-Pomerol.

Elle fit l'acquisition en 2000 du CHATEAU LA GRAVIERE à Lalande-de-Pomerol, puis en 2002, du prestigieux CHATEAU LE GAY, l'un des premiers vignobles de Pomerol, avec la volonté de lui redonner son rang au sommet de l'appellation et de consolider sa renommée.

Entourée de ses enfants et de ses amis, Catherine Péré-Vergé entreprit la restauration complète de CHATEAU LE GAY : réencépagement de certaines parcelles, construction d'un nouveau cuvier (avec foudres en chêne de 65 hl), de deux chais à barriques, le tout en gravité, climatisé, humidifié, ainsi que la restauration de la maison du domaine. Tout a été fait pour mettre en valeur les qualités du raisin et ainsi l'expression du terroir.

Méthodiquement, les diverses marches du plan de restauration ont été gravies, et CHATEAU LE GAY a retrouvé de millésime en millésime ses fastes et ses moyens d'antan pour rallier le groupe des meilleurs.

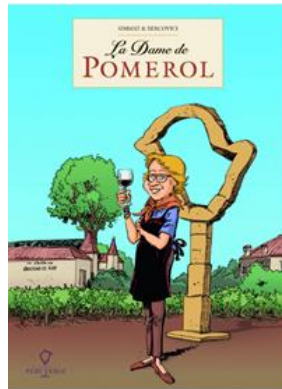
"Quel voisin pour Pétrus !!" nota malicieusement l'un des plus célèbres sommeliers au monde.

EN 2006, DERNIERE ACQUISITION DANS LE « SAINT DES SAINTS » DE POMEROL : CHATEAU LA VIOLETTE

En 2006, toujours sur les hauteurs du fameux plateau de Pomerol au sous-sol de crasse de fer, le « saint des saints » selon l'œnologue Michel Rolland, Catherine Péré-Vergé racheta à Catusseau le CHATEAU LA VIOLETTE au vignoble de 3, 25 hectares.

En plus de vingt-cinq ans d'expérience viticole, Catherine Péré-Vergé donna la mesure de son énergie et de sa motivation en hissant chacune de ses propriétés au meilleur niveau de l'appellation et en consolidant leur réputation. Telle était sa volonté pour Château La Violette.

Entre temps, en 1999, Catherine Péré-Vergé s'était lancée dans une autre aventure viticole, à l'autre bout du monde...



L'histoire des Vignobles Péré-Vergé est racontée en bande dessinée.

En vente chez Lavinia à Paris, à la librairie Mollat à Bordeaux
et en ligne sur le site www.vignoblespereverge.com

Prix : 12 € TTC

UN NOUVEAU LOGO,
EN HOMMAGE A LA FONDATRICE



Pour rendre hommage à Catherine Péré-Vergé, fondatrice, Henri Parent et ses sœurs développent l'histoire de Petite Fleur. « Cette musique de Sydney Bechet que ma mère pouvait écouter en boucle a inspiré une sculpture devenue emblématique dans chacune de nos propriétés. Reprenant les contours d'une fleur, en bois à Le Gay, en bronze à la bodega Montevejo en Argentine, elle trônera sans doute un jour à La Violette. »

Cette œuvre, signée d'un artiste basque qui lui était cher, Kepa Akixo alias Zigor, scelle l'union des différents vignobles Péré-Vergé, à Pomerol et en Argentine. Pour cette raison, elle a inspiré le nouveau logo. « Ma mère était particulièrement sensible au fait que Zigor, à l'image du vigneron, tire de la nature la source de sa créativité. Peu importait à ma mère les chefs d'œuvre des musées, elle aimait creuser son sillon en terrain amical... »

LE CHAI ET LES VINS

EN 2014, LES VINIFICATIONS INTÉGRALES EN BARRIQUES MARQUENT UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS LA QUALITÉ ET UNE PREMIÈRE A POMEROL !

Aujourd'hui, pour continuer de faire progresser la qualité, les restructurations entamées dans chaque vignoble se poursuivent et les vinifications en barrique s'intensifient. Le cuvier vient d'être restructuré pour étendre les micro-vinifications à l'ensemble des domaines : Châteaux La Violette, Le Gay et Montviel. « *A cette échelle, c'est révolutionnaire à Pomerol et même dans le Bordelais !* »



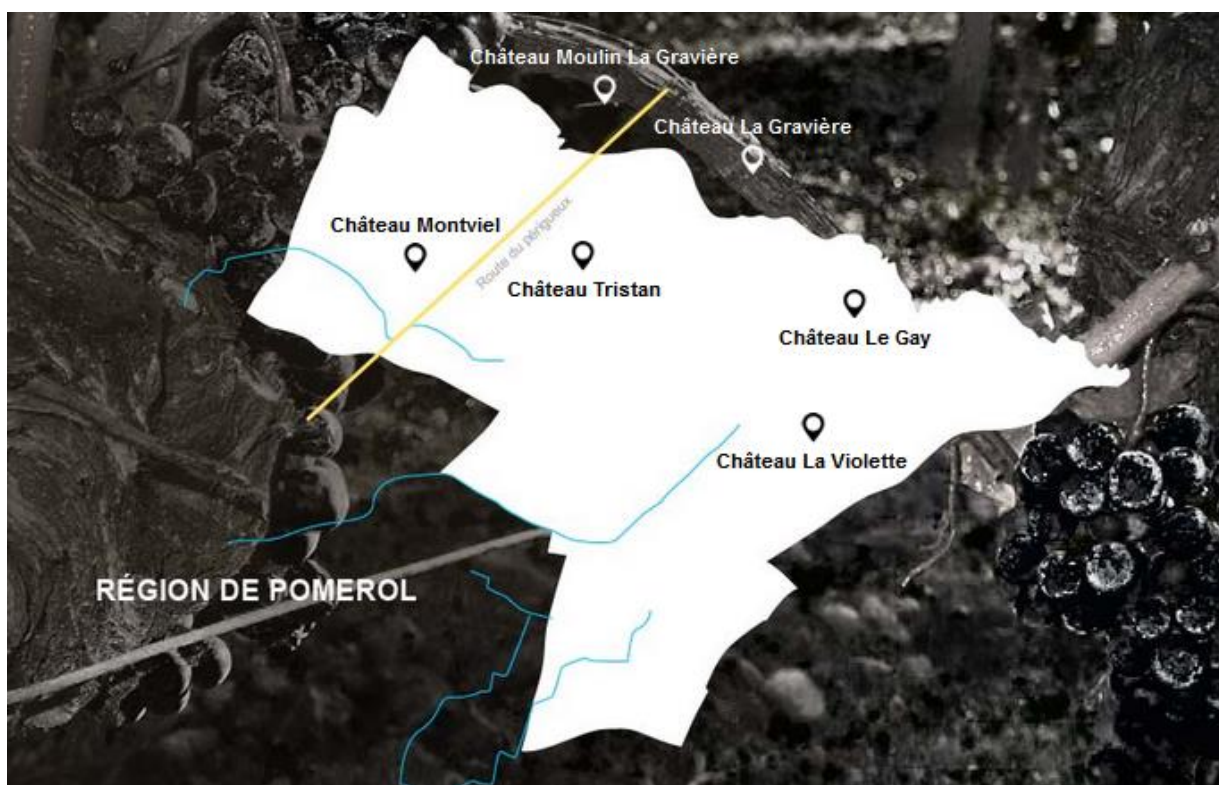
LE CHAI RESTRUCTURÉ, ENTIÈREMENT CONÇU POUR LES MICRO-VINIFICATIONS

Henri Parent a bien retenu la leçon de sa mère. « *On ne peut faire de bon vin sans des raisins parfaitement sains et mûrs. A partir du moment où l'on récolte un raisin en parfait état, le minimum de manipulations dans le chai est nécessaire. De sorte que nous élaborons un vin presque naturel. Le terroir fait bien sûr la différence. Les micro-vinifications instaurées dès 2006 au château La Violette sont appliquées totalement depuis le millésime 2014 à Le Gay et Montviel. Elles permettent de valoriser et de prolonger ce travail de précision effectué à la vigne.* »

Les Vignobles Péré-Vergé ont toujours fait appel à leur ami Michel Rolland pour la vinification de leurs vins. En tirant profit de son expérience, le cuvier du Château Le Gay a été totalement repensé en 2014. Il se compose désormais de 5 salles thermo-régulées (où la température peut être modulée de 5°C à 25°C) permettant la micro-vinification d'un maximum de parcelles. Dès l'automne 2014, 500 barriques de 225 litres ont accueilli directement les raisins de la vendange.

« *L'extraction y est beaucoup plus lente, donc plus douce, la surface de contact du moût avec le bois est plus importante que dans une cuve bois. L'objectif est de produire un vin onctueux, charmeur, plus charnu, dans lequel toute l'expression du fruit est préservée.* »

UNE PALETTE DE VINS DE POMEROL ET LALANDE-DE-POMEROL



CHATEAU LA VIOLETTE, POMEROL

« Généreux, corsé, d'un bouquet délicat, d'une grande finesse... à déguster avec tendresse. » (Michel Rolland)

Sur les hauteurs du fameux plateau de Pomerol au sous-sol de crasse de fer, « le saint des saints » selon l'œnologue Michel Rolland, à Catusseau, le Château La Violette a été racheté par les Vignobles Péré-Vergé en 2006. « Généreux, corsé, d'un bouquet délicat, d'une grande finesse... et venant s'y ajouter pour le plaisir du palais, un subtil parfum rappelant la violette ». C'est en ces termes, à la fin du XIX^e siècle, qu'un fameux dégustateur bordelais décrit le vin qu'il découvrit au château. Un éloge qui inspira au propriétaire le nom de sa cuvée, d'une longue réputation.

Un grand perfectionnisme est de mise dans les vignes et les chais. Dans le vignoble constitué de 4 parcelles situées sur le point culminant du plateau, le travail est très soigné, avec ébourgeonnages, vendanges vertes, effeuillages en fonction de l'âge des vignes et de chaque parcelle. Depuis 2006, 2 à 3 passages sont effectués pour récolter les raisins. Les vendanges sont effectuées par une équipe de 60 personnes à la main et en cagettes, afin de garder les grappes impeccables avant l'égrenage manuel. De sorte que seuls les grains entiers entrent dans les barriques neuves. Les vinifications, sont directement effectuées en barriques pendant 18 mois.

Terroir : d'une superficie de 1,8 hectare, la propriété se situe sur le plateau de Pomerol entre Trotanoy et Le Pin. Sol argilo-graveleux.

Cépages : 100 % Merlot - Âge des vignes : vignes d'avant 1956 – Manquant et Complant.

Production : 4800 bouteilles (sur une base de 20 hl/ha), pas de 2^e vin.



Travail de la vigne : effectué par les mêmes équipes que Le Gay et Montviel, il fait l'objet de la même attention dans le seul objectif de qualité. Un démêlage soigneux des grappes au mois de juillet, suivi d'une égalisation de maturité à la mi véraison, par suppression de grappes si nécessaire. Effeillage d'un côté puis de l'autre. Selon la maturité, les raisins sont vendangés en 2 ou 3 passages, égrainés à la main et microvinifiés directement en barriques neuves, sans être foulés.

Elevage du vin : Les fermentations alcoolique et malolactique se font directement dans les barriques neuves de chêne français. L'élevage dure pendant 12 à 18 mois.

CHATEAU LE GAY, POMEROL

« Son cépage-roi, le merlot, y donne sa pleine expression et dans Pomerol, pour les initiés, on parle du plateau, saint des saints où l'on rencontrera parmi les crus les plus prestigieux : Le Gay. » (Michel Rolland)

Avant son acquisition en 2002 par Catherine Péré-Vergé, ce fleuron du plateau de Pomerol fut pendant soixante ans la propriété des demoiselles Robin. Le château produisait alors sur 6 hectares un vin connu des amateurs les plus exigeants. Thérèse et Marie Robin jouissaient d'une grande considération auprès de tous les habitants de Pomerol, et portaient haut la devise de leur père : « Qualité passe quantité ».

A l'arrivée de Catherine Péré-Vergé, le chai a été entièrement reconstruit, en conservant seulement la cour d'honneur et les deux petits bâtiments latéraux, pigeonniers ayant toujours été représentatifs de l'image de la propriété. La maison, belvédère sur le plus prestigieux terroir du monde, devient un lieu de rencontre et de réception, offrant un panorama à 270° sur les coteaux de Lalande de Pomerol et sur le plateau de Pomerol (les châteaux La Fleur, Petrus, L'Evangile, Vieux Château Certan, et sur le clocher de l'église).

En 2014, de nouveaux travaux ont permis de microvinifier 100 % des parcelles en barriques neuves. Encore une première à Pomerol ! Dans un environnement architectural original et fonctionnel, chaque maillon de la chaîne d'élaboration a été conçu pour favoriser la meilleure expression du raisin et du vin. La simplicité des gestes vise à respecter la qualité du fruit puis du vin : un outil d'excellence pour ce grand terroir de Pomerol.

Terroir : La propriété s'étend d'un seul tenant sur 10,5 hectares. Sols argilo-graveleux du plateau de Pomerol.

Cépages : 10 % de Cabernet franc, qui apporte rondeur, souplesse et fruit, 90 % de Merlot, qui donne finesse, corps et fruit. Ages des vignes : 40 ans en moyenne. Jeunes vignes plantées en 2004.

Production : Château Le Gay : 1200 caisses - Manoir de Gay : 1200 caisses

Travail de la vigne : Ebourgeonnage, vendanges en vert sur les jeunes vignes. Effeillage en deux fois.

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes, double table de tri avant éraflage puis tri des grains, cuvier intégralement en bois de chêne.

Elevage du vin : La fermentation alcoolique s'effectue en cuve bois durant le premier mois de vinification ; les barriques de chêne neuf accueillent le vin pendant vingt mois pour la fermentation malolactique et l'élevage, ou microvinifications directes en barriques (généralisées à partir du millésime 2014)



CHATEAU MONTVIEL, POMEROL

C'est avec le Château Montviel que Catherine Péré-Vergé fit son entrée en viticulture. Et la vente fut signée le 16 novembre 1985, jour anniversaire de son fils Henri Parent. Ce château est ainsi doublement symbolique pour les Vignoles Péré-Vergé !

Ce terroir typique de l'appellation Pomerol de 7,5 hectares, situé à mi pente au nord-est du plateau de Pomerol, est composé d'une mosaïque de parcelles constituées de graves argileuses à proximité du Château Clinet avec des sous-sols de crasse de fer.

Terroir : 10,1 hectares, situés à mi pente au nord-est du plateau de Pomerol, composé d'une mosaïque de parcelles constituées de graves argileuses à proximité du Château Clinet avec des sous-sols de crasse de fer. Ces terroirs sont typiques de l'appellation Pomerol.

Cépages : 20 % Cabernet franc, qui apporte rondeur, souplesse et fruit. 80 % Merlot qui donne finesse, corps et fruit. Âge des vignes : 30 ans en moyenne.

Production : Montviel est désormais concentré sur 4,5 ha avec certaines parcelles microvinifiées et bénéficie de l'expérience des Vignobles Péré-Vergé. Château MONTVIEL : 21.000 bouteilles (sur une base de 35 hl/ha). Château LA ROSE MONTVIEL : 26.000 bouteilles (sur une base de 35 hl/ha).

Travail de la vigne : L'effeuillage manuel ainsi que les vendanges vertes, quand elles sont nécessaires et après démêlage des grappes, font partie d'un constant souci de perfection. Lors des vendanges, double tri après une récolte manuelle minutieuse en cagettes de 12 kg.

Vinification et élevage : Le cuvier de Château Montviel permet de faire une vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées de petites dimensions, mais aussi des micro-vinifications directes en barriques (neuves) pour les meilleures parcelles situées à proximité du Château Clinet. Les micro-vinifications se sont généralisées à partir du millésime 2014. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve durant le premier mois de vinification ; selon les millésimes 50 % à 100 % de barriques neuves accueillent ensuite le vin pendant 15 mois pour la fermentation malolactique et l'élevage.

CHATEAU TRISTAN, POMEROL

Acquis en 2002, Tristan avait été intégré dans Montviel jusqu'en 2007. Les 2,5 hectares de ce cru, situés sur le secteur de Feytit, se composent de 4 parcelles constituées de fines graves avec des sous-sols de crasse de fer. Ces terroirs sont typiques de l'appellation Pomerol.

Terroir : 2,5 hectares, situés sur le secteur de Feytit, composé de 4 parcelles constituées de fines graves avec des sous-sols de crasse de fer.

Cépages : 20 % Cabernet franc, qui apporte rondeur, souplesse et fruit ; 80 % Merlot qui donne finesse, corps et fruit. Âge des vignes : 20 ans en moyenne.

Production : 11.600 bouteilles environ (sur une base de 35 hl/ha).

Travail de la vigne : l'effeuillage manuel ainsi que les vendanges vertes, quand elles sont nécessaires et après démêlage des grappes, font partie d'un constant souci de perfection. Lors des vendanges, double tri après une récolte manuelle minutieuse en cagettes de 12 kg.



Vinification et élevage : le cuvier de Château Montviel permet de réaliser une vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées de petites dimensions. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve durant le premier mois de vinification.

Élevage du vin : les barriques neuves accueillent le vin pendant 15 mois pour la fermentation malolactique et l'élevage.

CHATEAU LA GRAVIERE, LALANDE DE POMEROL

La Barbanne, le ruisseau qui sépare les appellations Pomerol et Lalande-de-Pomerol, épouse le tracé d'une cassure géologique. Sur la commune de Néac, en face de Château Rouget, les vignes de Château La Gravière sont exposées plein sud sur un plateau de graves. Elles donnent naissance à des vins d'une grande personnalité et d'une séduction immédiate, des vins gourmands.

Terroir : d'une superficie de 2 hectares. Terroir de graves situé sur un plateau surplombant la Barbanne.

Cépages : 100 % Merlot. Âge des vignes : de 20 à 50 ans

Production : 8.000 bouteilles (sur une base de 30 hl/ha).

Travail de la vigne : Effectué par les mêmes équipes que Montviel à Pomerol, le travail des vignes fait l'objet de la même attention dans le seul objectif de qualité : après les vendanges vertes si nécessaire, et effeuillage, les raisins vendangés à la main en cagettes de 12 kg sont passés sur double table de tri sans être foulés

Vinification : les vins de Château La Gravière sont, selon l'année, microvinifiés directement en barriques ou vinifiés dans des cuves parcellaires de 60 hl à Château Le Gay.

Élevage du vin : Château La Gravière est élevé 20 mois en barriques neuves.



CHATEAU MOULIN LA GRAVIERE, LALANDE DE POMEROL

Les parcelles qui lui ont été attribuées, au Canton des Chats et au Champ des Cluzelles, se situent à Lalande-de-Pomerol, tout contre la nationale 89. Sable graveleux et micro climat : comment ne pas profiter de cet emplacement privilégié à Lalande de Pomerol pour travailler les vignes et vinifier avec les mêmes critères d'excellence et la même application que les grands crus du plateau de Pomerol ? Résultat : des vins avec une grande personnalité et une séduction immédiate, des vins gourmands.

Terroir : d'une superficie de 4,5 hectares. Sable graveleux et micro climat.

Cépages : 20 % de Cabernet franc qui apporte rondeur, souplesse et fruit, 80 % de Merlot qui donne finesse, corps et fruit. Âge des vignes : de 20 à 50 ans

Production : 21.000 bouteilles (sur une base de 35 hl/ha).

Travail de la vigne : Effectué par les mêmes équipes que Montviel à Pomerol, le travail des vignes fait l'objet de la même attention dans le seul objectif de qualité : éclaircissages pour rendements limités, effeuillages,



récolte à maturité, les raisins vendangés, vertes si nécessaire, à la main en cagettes de 12 kg sont passés sur double table de tri sans être foulés.

Vinification : Les vins de Château Moulin la Gravière sont vinifiés dans les chais de Château Montviel et bénéficient de structures modernes pour la vendange et l'élevage (cuves inox thermo-régulées).

Elevage du vin : Château Moulin la Gravière est élevé durant 14 mois dans des barriques de un an.



POMEROL, UN COEUR DANS LE VIGNOBLE BORDELAIS



POMEROL FORME UN CŒUR DE 800 HECTARES ...

qui s'étend principalement sur les communes de Libourne et de Pomerol. L'appellation est limitée, au nord, par le ruisseau de la Barbane ; à l'est, par les limites communales entre Pomerol et Saint-Emilion ; au sud, par la voie ferrée Libourne Bergerac et l'agglomération libournaise ; à l'ouest, par la D910 Libourne-Angoulême.

« LE BOURGOGNE DE BORDEAUX »

Cette petite appellation (la seule où il n'y a pas de classement hiérarchique) fondée au XI^e siècle par les Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem est restée jusqu'au début du 20^{ème} siècle dans l'ombre de Saint-Emilion faute de moyens de communication et d'accès portuaire. La création de la ligne Libourne-Paris et le porte à porte des marchands corréziens à travers la France ont, enfin, permis aux amateurs de vins de découvrir la forte personnalité de ce cru que plus d'un appellent le Bourgogne de Bordeaux.

EXTRAORDINAIRE PUZZLE GEOLOGIQUE

L'appellation restreinte, les parcelles très morcelées, le paysage sans relief, les maisons d'allure modeste ne sont pas a priori engageantes mais l'extraordinaire variété des sols, véritable puzzle géologique où merlot, le cépage roi, et cabernet franc, son allié, sont magnifiés, donnent des vins de couleur foncée, intenses et denses de caractère très divers, leur conférant un caractère unique qui rappelle indéniablement les bourgognes rouges.

KALEIDOSCOPE DES SOLS ET NATURE DES VINS

Compte tenu de la mosaïque des sols on aura bien compris qu'il n'y a pas un pomerol mais des pomerols ; la connaissance du terroir dans cette appellation est donc particulièrement importante car elle donne une indication précise sur la nature et le style des vins.

A l'ouest, au-delà de la Nationale 89, **les sols silico-graveleux** donnent naissance à des vins fins et distingués aux arômes de fruits noirs et de pruneaux.

En deçà de la N 89, les **graves fines et sableuses** sont à l'origine de vins vigoureux et profonds aux arômes de vanille et de raisin. Entourant le plateau de Pomerol se trouve une **zone graveleuse et sableuse** qui engendre des vins moelleux et équilibrés aux arômes de miel et d'amande. Sur le plateau de Pomerol ce sont **les graves profondes et l'argile** qui dominent.

Les vins de graves sont rigoureux et racés avec des arômes de chêne et de réglisse quant aux **vins sur sols argileux**, ils sont riches et puissants avec des arômes de cassis et de truffe. Le sud de l'appellation possède à la fois **sable gris et crasse de fer** donnant des vins fins, nerveux avec des notes fruitées et florales.

Surface : 813 hectares de vignes en AOC (soit 0,7% du vignoble bordelais)

Propriétaires récoltants : 138

Principaux cépages : Merlot (80%), Cabernet Franc (15%), Cabernet sauvignon (5%)

Production : +/- 32.000 hl



DE POMEROL EN ARGENTINE, UN MÊME AMOUR DES GRANDS TERROIRS



Inépuisable voyageuse, infatigable enthousiaste, Catherine Péré-Vergé partagea dès 1999 l'aventure argentine du CLOS DE LOS SIETE, un vignoble dont la superficie, 800 hectares, égale celle de l'ensemble de l'appellation Pomerol !

Séduite par la beauté des paysages et le formidable potentiel de ce pays du bout du monde à produire du grand vin, elle fit partie des sept propriétaires français se partageant ce campo à l'invitation de Jean-Michel Arcaute et de Michel Rolland. Ce dernier, après de nombreuses recherches dans toutes les régions viticoles d'Argentine, jeta son dévolu sur le terroir de Vista Flores, à une centaine de kilomètres au sud de Mendoza. Aujourd'hui, le campo du CLOS DE LOS SIETE, avec ses centaines d'hectares de vignes et ses trois bodegas, apparaît comme une oasis, comme un immense jardin dans la nature aride et sauvage qui l'entoure.

Sur ce terroir bénéficiant d'une exposition unique et d'un terrain magnifique, sept propriétaires français au départ, quatre aujourd'hui, se sont engagés dans un concept inédit, aussi bien en Argentine qu'ailleurs dans le monde : chacun élabore avec ses propres vignes un vin « personnel » et tous ensemble contribuent à l'élaboration d'un vin « communautaire » : le CLOS DE LOS SIETE (le Clos des 7).

Catherine Péré-Vergé créa ainsi son domaine viticole au pied de la Cordillère des Andes, la BODEGA MONTEVIEJO, et un éventail de nouveaux vins réalisés avec la même exigence et le même esprit de perfection qu'à Pomerol : LA VIOLETA, LES GAMMES LINDAFLOR, PETITE FLEUR ET FESTIVO. La bodega est aujourd'hui conduite par Henri Parent dont l'objectif est de maintenir et d'accompagner la montée en puissance de ces vignobles de la vallée de l'Uco.

BODEGA MONTEVIEJO AU CAMPO CLOS DE LOS SIETE VISTAFLORES - MENDOZA – ARGENTINE

SITUATION

Monteviejo se trouve à 120 km au sud de la ville de Mendoza, à Vistaflores, village niché dans la maigre vallée de l'Uco, au pied de la Cordillère des Andes, à 1 050 m d'altitude.

LE CAMPO CLOS DE LOS SIETE : 850 hectares, où Michel Rolland entraîna sept partenaires et amis, investisseurs passionnés par le vin, viticulteurs eux-mêmes : aujourd'hui ils sont quatre (Familles Rolland, Bonnie, Cuvelier et Péré-Vergé) à poursuivre l'aventure.

MONTEVIEJO : 135 hectares, dont 125 hectares de vignes plantées.

Sol rocailleux, cailloux roulés, argile et sable ; structure pauvre, idéal pour les vignobles de qualité. Une exposition unique et des terrains magnifiques.

VARIETES DE CEPAGES

Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay

AGE DES VIGNES

Premières vendanges en mars 2002

TRAVAIL DE LA VIGNE

Les vignes sont plantées à une densité inhabituelle de 5 500 pieds par hectare. Irrigation au goutte à goutte. Parcelles limitées de 1 à 3 ha pour optimiser la traçabilité jusqu'à la vigne et faciliter les sélections. Vendanges en vert et contrôle du rendement pour obtenir une optimisation du pied de vigne, selon les souhaits de Michel Rolland, pour qui " l'élaboration de vin de qualité passe tout d'abord par la production de raisins mûrs".

ÉLEVAGE DU VIN

Système gravitationnel avec double table de tri de grappes et de raisins, en ayant recours le moins possible à l'usage des pompes. Contrôle de température et d'hydrométrie dans tous les secteurs.

Cuves en inox de diverses capacités, permettant un véritable suivi des raisins en provenance des diverses parcelles.

Capacité logistique de 1 500 000 bouteilles par an.



LES VINS



- ♦ CLOS DE LOS SIETE : selon les millésimes, autour de 50 % Malbec, 23% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 2% Petit Verdot
- ♦ LA VIOLETA : 100 % Malbec ; 10 000 bouteilles, micro-vinification et égrainage à la main
- ♦ GAMME LINDAFLOR : existe en pur Malbec : 20 000 bouteilles – "Blend" (assemblage de Malbec et Syrah) : 15 000 bouteilles -Chardonnay : 12 000 bouteilles
- ♦ GAMME PETITE FLEUR : existe en pur Malbec, "Blend" (assemblage de Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah), Torrontès et Chardonnay
- ♦ GAMME FESTIVO : existe en pur Malbec, Rosé et Torrontès



CENOLOGUE FRANÇAIS Michel Rolland

CENOLOGUE ARGENTIN Marcello Pelleriti

DIRECTION, MARKETING ET VENTE

Henri Parent

Parc de la Haute Borne - 8 rue Haddock – 59650 Villeneuve d'Ascq

Tél. +33(0)3 20 64 20 56 – Fax : +33(0)3 20 64 18 99

E-mail : communication@montviel.com

www.vignoblespereverge.com

www.monteviejo.com.ar

