



2014
1^{ER} MILLESIME
ENTIEREMENT VINIFIE EN BARRIQUES
DANS LE NOUVEAU CHAI
DU CHATEAU LE GAY



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

Aux commandes des Vignobles Péré-Vergé depuis 2013, **Henri Parent**, soutenu par sa sœur **Anne-Catherine** et **Michel Rolland**, fidèle œnologue de la maison, poursuit la politique de qualité rigoureuse et ambitieuse instaurée par sa mère, Catherine Péré-Vergé. Tout en imprimant sa marque, année après année.

Parallèlement aux restructurations qui se poursuivent dans chaque vignoble, les vinifications en barrique s'intensifient. En 2014, le cuvier a été entièrement restructuré pour étendre les micro-vinifications à l'ensemble des domaines.

Pour la première fois, l'ensemble des châteaux, La Violette, Le Gay et Montviel (soit 15,6 hectares), ont été élaborés selon cette méthode ultra pointue qui permet d'obtenir, selon Henri Parent, « *plus de souplesse, d'élégance, de fondu, et un fruit préservé* ». « *Ce chai unique fera date* » s'enthousiasme Michel Rolland, présent lors du déjeuner des Primeurs à Le Gay. Venus du monde entier pour la traditionnelle Semaine des primeurs, les journalistes et dégustateurs ont pu découvrir cet outil de travail « *révolutionnaire à Pomerol et même dans le Bordelais !* »

LE CHAI RESTRUCTURE, ENTIEREMENT 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 ont été appliquées totalement avec millésime 2014 à Le Gay et Montviel. Elles permettent de valoriser et de prolonger ce travail de précision effectué à la vigne. Par chance, 2014 est une grande année, juste après les millésimes de référence, 2009 et 2010.* »

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 indépendantes thermo-régulées par ordinateur (avec une amplitude de 5°C à 25°C) permettant la micro-vinification d'un maximum de parcelles. Pour le millésime 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.* »



Avril 2015
Contact Presse

Image et Entreprise

Jean-Pierre Tuil
Tél : 01 42 61 51 64 / 06 81 47 12 48
E-mail : jptuil@orange.fr

Vignobles Péré-Vergé

Henri Parent
Tél. 03 20 64 20 56 / 06 60 64 04 0
E-mail: communication@montviel.com