

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 microvinifications directes en barriques (neuves) pour les meilleures parcelles situées à proximité du Château Clinet. Les micro-vinifications seront 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.

