



CHÂTEAU PEYRE-LEBADE 2013

Le Château Peyre-Lebade recèle un passé riche en histoire, marqué par des hommes illustres. Les premières traces de la culture de la vigne sur le site par les moines cisterciens de l'abbaye de Vertheuil remontent au XII^{ème} siècle. Le grand peintre Odile Redon vécut et peignit la plupart de ses toiles les plus célèbres sur cette propriété et son œuvre reflète le charme du site. En 1979, la propriété alors tombée dans l'oubli est acquise par le Baron Edmond de Rothschild déjà propriétaire des crus voisins de Château Clarke et Château Malmaison respectivement situés à Listrac et Moulis. Château Peyre-Lebade fait désormais partie intégrante des propriétés du Baron Benjamin de Rothschild, fils d'Edmond ; les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) assurent la commercialisation de ses vins. Le vignoble de 55 hectares est planté de Merlot (64%), Cabernet Sauvignon (24%) et Cabernet Franc (12%). Les terres sont calcaires et argilo-calcaires entièrement drainées. Cette nature géologique fortement calcaire a sans aucun doute influencé le nom de la propriété puisque Peyre-Lebade signifie "pierre levée". En effet, on retrouve sur le site une ancienne carrière d'extraction de pierres calcaires ayant probablement servi à la construction des villages voisins.



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Haut-Médoc, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un printemps plutôt frais et très pluvieux, notamment en mai et juin, a ralenti le démarrage végétatif de la vigne et entraîné une floraison délicate avec des grappes légères et peu nombreuses. Un temps nettement plus chaud et sec s'est installé en juillet et août. Durant le mois de septembre, le climat océanique a donné une maturation restant plutôt tardive. Les vendanges n'ont démarré qu'en octobre, et une sélection rigoureuse des parcelles ainsi qu'un tri soigné des raisins a permis d'atteindre un niveau qualitatif très satisfaisant. Avec un rendement de 30HL/ha, c'est la production la plus faible obtenue sur le domaine depuis le gel de 1991.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Durée du vieillissement en fûts de chêne : 12 à 16 mois en fûts de chêne.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur : Belle robe pourpre, liseré violette.

Nez : Notes de fruits rouges très fraîches (prune, cassis, cerise), touche florale de violette, avec une touche finement boisée de caramel, vanille et réglisse.

Bouche : L'attaque se montre fraîche, avec une bouche plutôt douce et une structure tannique assez légère, on apprécie la netteté et la persistance du fruit en finale. Garde : Ce millésime possède un potentiel de garde modéré d'environ 6 ans, il pourra être dégusté avec plaisir sur sa jeunesse dès 2015-2016.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.