



CHÂTEAU PEYRE-LEBADE 2016

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 Malesmuis respectivement situés à Lustrac 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

Appellation : Haut-Médoc

Château Peyre-Lebade se trouve sur l'appellation Lustrac-Médoc, à l'intérieur des terres, au centre du plateau calcaire et à l'écart de l'estuaire de la Gironde. La propriété jouit ainsi d'une situation bien protégée.

Terroir : Terroir : Le sol argilo calcaire du domaine offre une résistance remarquable à la sécheresse.

La proximité de l'océan Atlantique confère quant à elle une fraîcheur qui se retrouve dans l'éclat aromatique du vin. Ce terroir se révèle très propice à la culture du cépage merlot, dans une région où traditionnellement le cabernet sauvignon est roi.

Château Peyre-Lebade possède ainsi une typicité médocaine tout à fait originale.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Vinification en cuves inox thermorégulées avec macération pré-fermentaire à froid et remontages. Micro oxygénation en cuve.

Les fermentations se déroulent sur 15 jours sous température contrôlée à 18°C.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Très belle robe pourpre intense, liseré violette.

Nez complexe mêlant des parfums de petites baies, de fleurs et de réglisse.

L'attaque est ronde, onctueuse. La bouche est ample et savoureuse fraîche et bien équilibrée, portée par des tannins denses et une longue persistance du fruit en finale.

Ce vin pourra être dégusté dès à présent mais gagnera cependant à être attendu quelques années de plus en cave dans de bonnes conditions de conservation.

Son potentiel de garde est d'environ 10 ans après la mise en bouteille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.59

Acidité totale : 3.6 g/l