

Les Vins Rouges de Bordeaux

Bordeaux Supérieurs

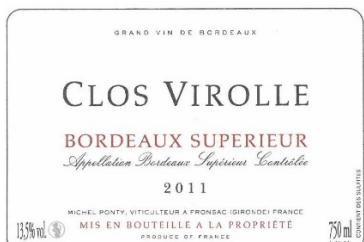
CLOS VIROLLE Rouge

de Michel Ponty

2014

Cépages : 80 % de Merlot et 20 % de Cabernet franc.

(2014 sera en bouteilles vers Juillet 2016)



La Cuvée "Clos Virolle" :

Sur une superficie de 2,4 ha, et un terroir d'argiles et de limons, Michel Ponty produit un joli Bordeaux à partir de **80 % de Merlot et 20 % de Cabernet franc**. Les vendanges sont manuelles et l'élevage s'effectue en cuves et 8 mois en barriques de trois vins.

Michel Ponty n'est pas de ces viticulteurs prétentieux, mais plutôt un homme droit et obligeant qui ponctue souvent la conversation par un beau rire franc, concluant régulièrement que le vin ne demande pas toujours de se prendre trop au sérieux.

♥ Canon-Fronsac de Michel Ponty ♥



Au début du 20^{ème} siècle (1905), **Victor Ponty**, fils d'une famille de fermiers corréziens, quitte sa Corrèze natale pour devenir négociant en vins. Il s'installe à Saint-Michel de Fronsac, un petit village non loin de Bordeaux, en Gironde, où il a ses chais pour le stockage des vins qu'il commercialise. Il y fait la connaissance d'une corrézienne, Elizabeth Dezeix, fille de l'instituteur local. Victor et Elizabeth se marient et Victor crée avec son beau-père, Jean-Jacques Dezeix, la maison de négoce de vins «**Ponty-Dezeix**». Victor commence à développer sa clientèle principalement dans le Nord de la France et en Belgique.

En 1925, il achète le **Château du Pavillon** à Fronsac (AOC Canon Fronsac) et y emménage avec sa famille. Quelques années plus tard, il acquiert de grands chais de stockage au port de Fronsac. Victor et Elizabeth ont un enfant, **Jean Ponty**. Devenu adulte, celui-ci commence à travailler avec son père et développe une clientèle de particuliers en Normandie. Jean épouse Jeanne Labegorre, originaire du Béarn, et le couple achète le **Château Grand Renouil** à Saint-Michel de Fronsac (AOC Canon Fronsac) en 1938. **Ils auront 7 enfants**. L'aîné, Jean-François,

remplacera peu à peu Victor puis Jean dans la gestion des vignobles familiaux, puis s'associe avec **Michel**, le dernier des enfants. Grâce à sa compétence et à son dynamisme, **Michel Ponty**, développe fortement la maison de négoce et aussi l'exportation. **Le Château du Pavillon et le Château Grand-Renouil** sont aujourd'hui au tout premier rang dans les divers concours professionnels.



CHÂTEAU PETIT RENOUIL

2011

Cépages : 80 % Merlot & 20 % Cabernet-Franc.

CHÂTEAU DU PAVILLON

2010

Cépage : 100 % Merlot.

2009

Terroir d'Argiles & sables, exposition sud, petite proportion de bois neuf.

2007

CHÂTEAU GRAND-RENOUIL

2011

Cépage : 100 % Merlot.

2008

Terroir Argilo-Calcaires, exposition nord, veilles vignes (80 ans), 80 % de fûts de chêne neufs.

Côtes de Bourg - Côtes de Bordeaux

CHÂTEAU TOUR des GRAVES

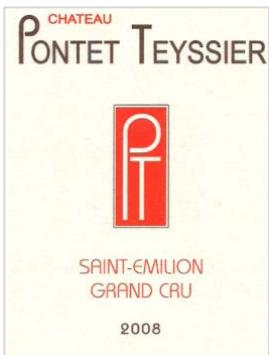
2010

Cépages : 90 % Merlot, 5 % Cabernet franc et 5 % Malbec.

Saint-Emilion Grand Cru

CHÂTEAU PONTET TEYSSIER Saint-Emilion Grand Cru 2011

Cépages : 85 % Merlot Noir & 15 % Cabernet Franc.



Florence Excoffier vous expliquera que le **Château Pontet-Teyssier** est situé dans la plaine de Saint-Emilion, à 30 km à l'est de Bordeaux, sur des sols de graves et de sables. Après une sélection attentive des meilleures parcelles, les raisins ont été cueillis manuellement et triés très soigneusement. La vendange a été effectuée début octobre dans des conditions de maturité optimale et d'état sanitaire parfait. Petits rendements de 32 hl/ha. Cette cuvée, vinifiée en cuve, est élevée en fût de chêne. L'élevage sous-bois est une étape essentielle pour la structure et le bouquet caractérisés par la finesse des arômes, la persistance en bouche et la longévité.

Le Millésime 2011 : Couleur rouge rubis vive et soutenue. Bouquet élégant qui rappelle les fruits rouges bien mûrs, relevé par une note d'encens et d'eucalyptus. Bouche souple et ronde, bien structurée et équilibrée, avec une belle finale. **Accompagnera les viandes rouges, les gibiers, certaines volailles comme le canard et la pintade, sur des champignons frais de caractère (girolles, cèpes) et sur des fromages.**

Lalande-de-Pomerol

CHÂTEAU LE MANOIR

2014

Cépages : 75 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon & 10 % cabernet Franc.

La superficie du **Château Le Manoir** est de 3 hectares (2,5 ha en production). La densité de plantation est de 6.500 pieds à l'hectare et les vignes sont âgées entre 30 et 40 ans. Le terroir est principalement argilo sablonneux. **Jean-Claude Giraud n'est autre que le maître de chais du Château L'Église Clinet !** Après les vendanges manuelles (avec plusieurs tries), la vinification s'effectue en cuves inox avec des cuvaisons de 15 à 21 jours. L'élevage du vin se fait en barriques de chêne renouvelées par tiers. L'élevage est de 18 mois.

Saint-Julien

MOULIN de LA ROSE *Cru Bourgeois*

(C.B. de 6)

2012

Cépages : 70 % Cabernet Sauvignon et 30 % Merlot.

Saint-Estèphe

SÉGUR de CABANAC *Cru Bourgeois*

(C.B. de 6)

2010

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Pauillac

CHÂTEAU LA FLEUR-PEYRABON *Cru Bourgeois (Fond de loge)* 2009

Cépages : 57 % Merlot & 43 % Cabernet Sauvignon.

« J'ai compris que j'avais accepté de ne pas être immortel quand j'ai commencé à boire mes vieux bordeaux ».

(Philippe Bouvard)