



*Dossier de
Presse*

Sauternes - Graves



CHÂTEAU

Haut-Bergeron

Depuis 1820

Un Trésor de famille, Des valeurs partagées



Patrick et Hervé Lamothe

« Traditio et Qualitas »

« Traditio et Qualitas » (« tradition et qualité ») les deux fondements de la maison Haut-Bergeron, figurent fièrement sur notre blason. La tradition, c'est notre savoir-faire, transmis de génération en génération, et mis en œuvre dans la création de vins équilibrés et précis. Notre quête de l'excellence, nous a conduit à hisser nos vins au niveau qualitatif des plus grands crus de Sauternes tout en garantissant un prix abordable. Depuis 1820, notre objectif demeure inchangé : produire des vins singuliers, de véritables pépites, qui vous procureront de l'émotion.

Fidèles à leurs racines, ils perpétuent la tradition

Garante d'une philosophie alliant simplicité et rigueur dans le travail, la famille Lamothe affiche ses ambitions depuis maintenant 9 générations : perfectionner la qualité de ses vins et garantir le plaisir de la dégustation. Créer des vins gourmands, riches et équilibrés qui apportent du bonheur sur vos tables.

Fidélité & confiance

Haut-Bergeron, c'est aussi une belle histoire de fidélité et de confiance avec nos amateurs, qui s'enrichit au gré des rencontres au château mais aussi lors des salons partout en France. Nous avons plaisir à voir nos clients, fidèles depuis parfois plusieurs décennies, revenir à la propriété et initier leur famille et amis à la gourmandise de nos productions.

Authenticité, simplicité et passion

Notre passion et notre amour du métier de vigneron se retrouvent dans chaque bouteille. Cette passion, nous la cultivons ensemble, dans un esprit de partage, de confiance et d'humilité. A la vigne comme à la cave, nous formons une équipe efficace, en se répartissant naturellement les tâches.

Une note de modernité et d'audace

Malgré le caractère historique du Château Haut-Bergeron, nous remettons régulièrement nos méthodes de productions en question dans un objectif d'amélioration qualitative. De nouveaux challenges se présentent, tels que la préservation de l'environnement, l'amélioration incessante de la qualité et la commercialisation de nos vins. Notre curiosité et notre goût de la découverte nous poussent à apprendre chaque jour pour innover et préparer l'avenir.

Une Histoire et une Philosophie

Une tradition familiale depuis le 19ème siècle

Les premiers témoignages écrits de l'existence du domaine datent de 1756. C'est ensuite en 1820 que la famille Lamothe devient propriétaire du Château Haut Bergeron.

C'est ainsi l'une des plus anciennes familles de l'appellation Sauternes. Actuellement à la tête de la propriété, Patrick et Hervé Lamothe, huitième génération, mettent tout en œuvre pour faire valoir tout le potentiel de ce fabuleux terroir et perpétuer ainsi la tradition.



Le vignoble

La propriété compte aujourd'hui 47 hectares au total. Au fil des générations, la propriété s'est agrandie pour devenir ce qu'elle est aujourd'hui, un magnifique terroir de 35 hectares en appellation Sauternes ainsi que 10 hectares en appellation Graves. Les terroirs, tous de premier choix, notamment près du Château d'Yquem, se situent sur les communes de Sauternes, Bommès et Preignac. Le domaine s'étend également sur la commune de Barsac avec le Château Farluret ainsi qu'en appellation Graves avec le Château La Fleur des Pins et Clos des Pins dans la commune de Pujols Sur Ciron. Dans un esprit familial et avec le goût du travail bien fait, les Frères Lamothe perpétuent le savoir-faire historique de la propriété et proposent une gamme de vins variée, fidèle au style du Château Haut-Bergeron.



Une approche raisonnée avant tout

Dès 2000, le travail des sols est de nouveau au premier plan. L'enherbement naturel, moyen essentiel à la régulation naturelle de l'hygrométrie des sols est pratiqué depuis 2009. Les amendements sont issus essentiellement de matières organiques à base de marc de raisin composté et de fumier bovin. Précurseurs dans l'appellation, notre approche raisonnée et respectueuse de l'environnement permet, année après année, de voir réapparaître la biodiversité dans nos rangs de vignes.

Dans une démarche de progrès constant et de préservation de l'environnement, nous avons décidé d'entamer une conversion en agriculture biologique sur quelques hectares du vignoble.



Nos vins

Sauternes et Barsac



Château Haut-Bergeron - Sauternes

L'Emblème de la Maison

Valeur sûre de l'appellation, il est le fleuron du domaine. Depuis 1820 c'est le travail passionné d'une succession de 9 générations avec une sélection de terroirs historiques de Sauternes jouxtant pour certains, son illustre voisin le Château Yquem. Les années 2000 marquent un changement de style avec une recherche incessante d'équilibre alliant intensité, fruit, fraîcheur et longueur.

Château Fontebride – Sauternes

L'Authentique Sauternes

Château Fontebride présente un style authentique proche du grand vin. Situé sur les coteaux de la commune de Bommès, jouxtant de nombreux Crus Classés, la propriété a été acquise en 1950 par Gaston et son fils Robert Lamothe. Les croupes argilo-graveleuses de ce magnifique terroir s'expriment avec des vins bien structurés, complexes, mais avec de la finesse et de l'éclat.



Nos vins

Sauternes et Barsac



Château Farluret – Barsac

La Fraîcheur d'un Barsac

Très ancienne propriété située sur le plateau très qualitatif du Haut-Barsac, Farluret passe dans les mains de la famille Lamothe en 1976 suite à la disparition du grand-père maternel. La superficie du domaine s'est nettement agrandie lors des 20 dernières années pour représenter à ce jour 1/3 de la surface de nos vignes sauternaises. Le terroir calcaire barsacais signe des vins bien charpentés mais avec de la finesse, de l'éclat et une minéralité très rafraichissante. A noter que 2017 marquera nos 1er pas dans l'aventure bio. Nous nous autorisons à penser que cette conduite de vignoble révèle le réel potentiel de ce magnifique terroir.

L'Îlot de Haut-Bergeron – Sauternes

Une parcelle unique

Ce vin provient d'un parcellaire de 4 hectares unique à Sauternes acquis en 1990. Situé sur une île du Ciron, rivière célèbre dans l'appellation, il subit de façon privilégiée toutes les influences climatiques idéales au développement de la pourriture noble. Des vendanges toujours très précoces offrent un style très frais avec des notes florales et d'agrumes. Un Sauternes plutôt moderne à déguster jeune sur le fruit.



Cuvée Spéciale – Sauternes

L'Extraordinaire nectar

Petite parcelle pré-phyloxérique plantée en 1896 dans un des plus beaux terroirs de l'appellation Sauternes. 1996 signe le début d'une série des cuvées centenaires exceptionnelles. Malgré un taux de sucres exubérant se situant entre 450 à 500g de sucre par litre avant fermentation, le résultat est surprenant de fraîcheur, de précision et d'équilibre. Une large palette aromatique et une longueur interminable.

Du soleil en bouteille. Seuls les plus grands millésimes nous offrent quelques bouteilles de ce vin réellement hors du commun : seulement 8 millésimes en 20 ans.



Nos vins

Graves



Le Clos des Pins – Graves Blanc

Le terroir, l'exposition et les soins apportés au Clos des Pins sec sont très proches de son aîné le Fleur des Pins. La structure est charnue et souple mais la différence tient dans une minéralité plus présente avec des notes d'écorces de citron et de pamplemousse. La finale laisse une impression fraîche et saline. Une incitation aux crustacés.

Le Clos des Pins – Graves Rouge

Il est le second vin du Château La Fleur des Pins. Seuls les meilleurs lots des parcelles du Clos des Pins sont intégrés dans l'assemblage final. Le style recherché est plutôt sur la souplesse et l'onctuosité avec des tanins aimables et bien fondus. Le terroir argilo-calcaire révèle de beaux arômes de fruits noirs mais surtout de l'équilibre et une belle fraîcheur typique de l'appellation Graves.



Nos vins

Graves et Graves Supérieures



Château La Fleur des Pins – Graves Blanc

Tous les ingrédients sont réunis sur ce magnifique terroir pour élaborer des vins blancs secs de grande qualité. Le choix judicieux des cépages, la proximité fraîche du Ciron, des légères pentes calcaires et notre savoir-faire évidemment. Les vins y sont souples, onctueux, portés par une belle tension acide avec des notes d'agrumes, de pêche de vigne et de fleurs blanches.

Château La Fleur des Pins – Graves Rouge

Un enclos bordé d'un mur de pierres extraites des parcelles lors de la plantation donne un petit indice sur la nature du sol. Les Premières bouteilles du Château La Fleur des Pins datent de 1999 et sont issues de nos caves avec une production d'environ 4 000 bouteilles. Les vins sont complexes sur des notes souples de fruits noirs et un boisé fin, bien intégré. Malgré tous les soins apportés tant sur le vignoble que dans nos caves, notre exigence qualitative ne nous autorise pas à commercialiser tous les millésimes.



Château La Fleur des Pins – Graves Supérieures

1987 fût le réel départ de notre aventure dans les graves avec l'acquisition de nos premières parcelles de cépages blancs. Situées sur la commune de Pujols sur Ciron et anciennement rattachées à l'appellation Sauternes, nos vieilles vignes de graves supérieures nous offrent des vins liquoreux bien structurés avec une minéralité très rafraîchissante, liée au terroir.

Récompenses et parutions

Le domaine le plus médaillé de Sauternes

Fort de son histoire de bientôt 200 ans, Château Haut-Bergeron fait partie des propriétés familiales les plus anciennes de Sauternes, mais c'est également la plus récompensée de l'appellation, avec à ce jour plus de 130 médailles.

Depuis 60 ans, nous présentons nos vins à des concours nationaux et internationaux :

- Concours Général Agricole Paris
- Concours de Bordeaux
- Concours International de Lyon
- Concours des Vignerons Indépendants
- Concours Féminalise
- Concours Elle à Table
- Prix Plaisir Bettane & Desseauve
- Gilbert et Gaillard
- Challenge International du Vin
- Decanter World Wine Awards
- Concours Mondial de Bruxelles
- Frankfurt International Trophy
- Mundus Vini



Revue de Presse

Chaque année, nos vins sont également présentés à la presse française et internationale :

WINE ENTHUSIAST

Terre de Vins

Wine Spectator

Robert Parker
WINE ADVOCATE

- La Revue du Vin de France
- Yves Beck
- Le Point
- Le Figaro
- Vert de Vin
- Terre de Vins
- The Wine Advocate
- The Wine Spectator
- The Wine Enthusiast
- Jancis Robinson
- Vinous

Distribution France et Export

France

- Clientèle particulière
- Cavistes,
- CHR
- Négoce,
- Grossistes
- Vente à la propriété

Export

- Représente 10 % des ventes
- Europe : Allemagne, Belgique, Luxembourg, Italie, Royaume-Uni, Pays-Bas, Suède, Finlande, Danemark, Suisse
- Monde : USA, Canada, Mexique, Brésil, Chine, Japon
- Ventes à l'export – en augmentation – + 20% en 2019

Salons grand public

- Salon des Vignerons Indépendants Rennes : fin Janvier
- Vinomédia Carquefou : Février
- Salon du vin et des vigneron à Rodez : Avril
- Salon Les Vins de Terroir et Produits régionaux de Seclin : Avril
- Vinoféria – Dax : Octobre
- Salon Les Vins de Terroir et Produits régionaux de Seclin : début Novembre
- Savim Marseille : Novembre
- Salon des Vignerons Indépendants Paris : fin Novembre début Décembre

Salons professionnels

- Vinexpo paris – Wine Paris : Février
- ProWein – Dusseldorf : Mars
- Vinexpo Bordeaux et Hong-Kong

VINEXPO
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

To Another Great Year



Activité réceptive

Accueil à la propriété

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons au château toute l'année, du lundi au vendredi, de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00 pour vous faire découvrir nos chais et déguster nos vins.

Du 1er Juin au 28 Septembre 2019, nous vous accueillons également les samedis et dimanches de 11h à 18h

Afin de rendre votre visite encore plus gourmande, un éventail d'activités vous est proposé toute l'année, sur réservation. Dégustation verticale, accord fromages-vins, pique-nique... Il y en a pour tous les goûts !

Vous faites partie d'un club, d'une association ? Nous vous accueillons pour passer un moment convivial avec nous. Au programme : visite guidée de la propriété, dégustation de quelques cuvées et repas en accord avec les vins de la propriété.

Une demande particulière ? Nous sommes à votre écoute et disposition, contactez-nous !

Portes ouvertes de Sauternes et Barsac

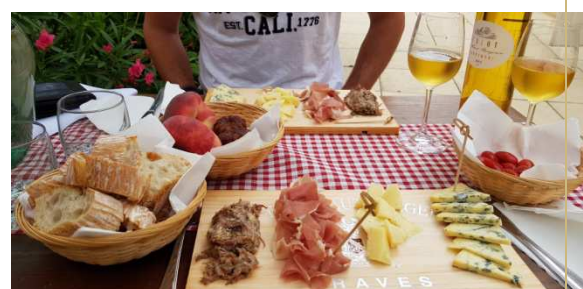
Tous les ans, au mois de Novembre, la propriété ouvre grand ses portes pour des visites de chai et dégustations de sa production. L'occasion de venir rencontrer toute l'équipe Haut-Bergeron !

Vos événements

Pour vos réunions de travail, séminaires, événements privés ou repas/dégustation, nous mettons à votre disposition notre salle de réception, au cœur de la propriété.

Cette salle spacieuse, au style authentique (cheminée, murs de pierre et poutres apparentes) est dotée d'une cuisine équipée et peut accueillir jusqu'à 40 personnes assises et 50 personnes debout.

N'hésitez pas à nous contacter pour établir un devis personnalisé.





Contact

Château Haut-Bergeron

3, Piquey

33210 PREIGNAC

Tél. +33 (0)5 56 63 24 76

info@chateauhautbergeron.com

www.chateauhautbergeron.com

Commercial – Communication – Réceptif

Caroline JEANPIERRE

06 24 80 29 11

info@chateauhautbergeron.com