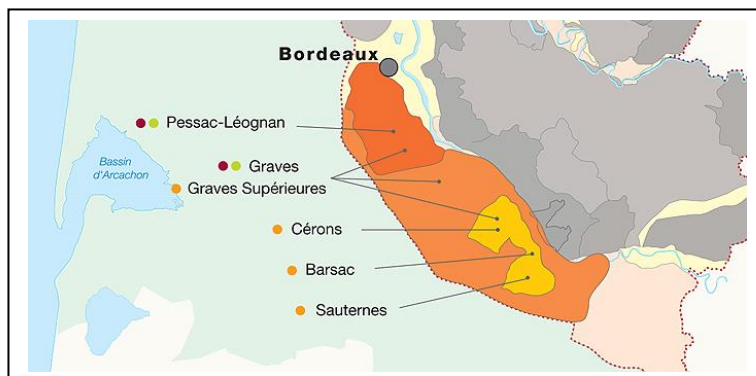


SAUTERNES



7 AVRIL 2022

Marie-Line SAUZET

Annick et Jean-Guy VALETTE

SOMMAIRE

1- HISTOIRE	3
2- UNE VITICULTURE RECONNUE TRÈS TÔT DANS L'HISTOIRE	5
3- AIRE GEOGRAPHIQUE	6
4- GEOLOGIE ET CLIMATOLOGIE	7
5- CEPAGES	9
6- BOTRYTIS CINEREA ET POURRI TURE NOBLE	9
7- LA VINIFICATION ET LES CARACTERISTIQUES DES VINS DE L'AOC SAUTERNES	12
8- DOMAINES ET DEGUSTATION	14

1- HISTOIRE

La vigne est réputée être cultivée dans la région bordelaise depuis la fin de l'empire romain, mais il faut attendre le moyen-âge pour avoir des documents l'attestant dans le Sauternais.

En fait, **dans l'antiquité**, les vendanges tardives et même le passerillage existaient déjà. Cette pratique se propagea dans toute l'Europe où les conditions climatiques le permettaient.

La plus ancienne référence aux vendanges tardives dans le bordelais semble être cet acte de métayage du notaire de Barsac (4 octobre 1666) au bénéfice de François Sauvage, sieur d'Yquem, où il est spécifié que « Pour ne pas faire tort à la réputation dudit vin, il ne peut pas laisser vendanger avant que la vendange soit bien mûre; il n'est de coutume en Bommes et en Sauternes de vendanger annuellement que vers la quinzaine d'Octobre. »

En 1716 dans son mémoire, Mr de Courson, intendant de Guyenne écrivait : « Dans le temps des vendanges, on choisit les grappes de raisins et on ne coupe que celles qui sont près d'être pourries, de sorte que les vendanges durent quelquefois jusqu'au mois de décembre »

Il semble bien que Mr de Courson décrive ici la vendange par **tries successives** comme usuelle et non comme nouvelle technique.

Il est aussi indiqué dans le "Traité sur la nature et la culture de la vigne" de Bidet (1759) à propos des vins de Sauternes qu'ils sont "doux et liquoreux". Il parle même de "vins de l'arrière-saison".

On peut donc penser que la récolte des vins blancs doux remonte au moins au **XVII^{ème}** siècle et que les premières vignes qui en produisirent furent celles de Bommes et de Sauternes, en particulier celles possédées par le sieur Sauvage, propriétaire du cru Di-quem.

La vendange tardive c'est l'attente de la sur-maturité moyenne de tout le vignoble.

Le recours à la pourriture noble, lui, n'est pas aisé à dater. Hugh Johnson mentionne son usage attesté en 1836 au château La Tour blanche, mais un siècle plus tôt, des vendanges très tardives donnaient un vin très riche qui demandait à vieillir plusieurs années en barrique.

La légende locale raconte qu'un propriétaire (le négociant Focke en 1836 à La Tour Blanche, ou le marquis de Lur-Saluces à Yquem en 1847) entra en retard pour superviser ses vendanges. Trouvant le raisin surmûri, il décida néanmoins de rentrer sa récolte en dépit de l'aspect pourri des raisins. Bien lui en prit puisqu'il découvrit l'apport de la pourriture noble aux arômes du vin. D'autres vous diront que les viticulteurs de Sauternes ont voulu un jour adopter les pratiques d'Outre-Rhin ou de Hongrie.

Les vendanges par tries successives consistent à passer plusieurs fois sur une même parcelle de vignes afin de sélectionner à chaque passage les grains de raisin idéalement atteints de pourriture noble, des grains dorés, flétris *rôtis* (dit-on) à souhait.

Les vendanges sont évidemment manuelles. Chaque grappe à chaque passage est scrupuleusement inspectée et seules les grappes ou les baies *botrytisées* sont ramassées.

Le mildiou, autre maladie de la vigne due à un champignon, apparaît peu de temps après que l'oïdium ait été maîtrisé ; cette fois le remède sera trouvé sous la forme d'une pulvérisation de sulfate de cuivre, la fameuse « bouillie bordelaise ».

1878 est l'année de la destruction des vignes par le phylloxera.

Le phylloxéra, insecte venu des Etats-Unis, est un fléau plus terrible encore et sa propagation est inexorable ; il faut attendre la solution du greffage des cépages français sur des plants américains résistants pour sauver le vignoble bordelais.

Au XIX^{ème} siècle, les effets du botrytis ont été systématiquement recherchés. Auparavant, on les constatait dans les bonnes années et les vins des grands millésimes pouvaient prendre des plus-values colossales.

Le terme de « pourriture noble » est très récent (un siècle) mais de nos jours il tend à s'effacer devant celui de « botrytis ».



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Sauternes est créée le 11 septembre 1936.

Les deux guerres mondiales asphyxient le vignoble. Entre les deux guerres, presque tous les crus classés de 1855 changent de mains. Les bordeaux se relèvent difficilement de cette période. En 1965, la gelée détruit un quart du vignoble. Ce n'est qu'à partir du début des années 1980 que les vins renouent avec le succès et s'installent au firmament de la production mondiale.

2- UNE VITICULTURE RECONNUE TRÈS TÔT DANS L'HISTOIRE

Les vins de Sauternes et Barsac ; une longue histoire retranscrite en deux légendes datant du 19ème siècle et une viticulture reconnue très tôt dans l'histoire :

Classement de 1855 :

Les appellations de Sauternes et Barsac ont obtenu le classement du plus grand nombre de crus et le seul premier cru supérieur.

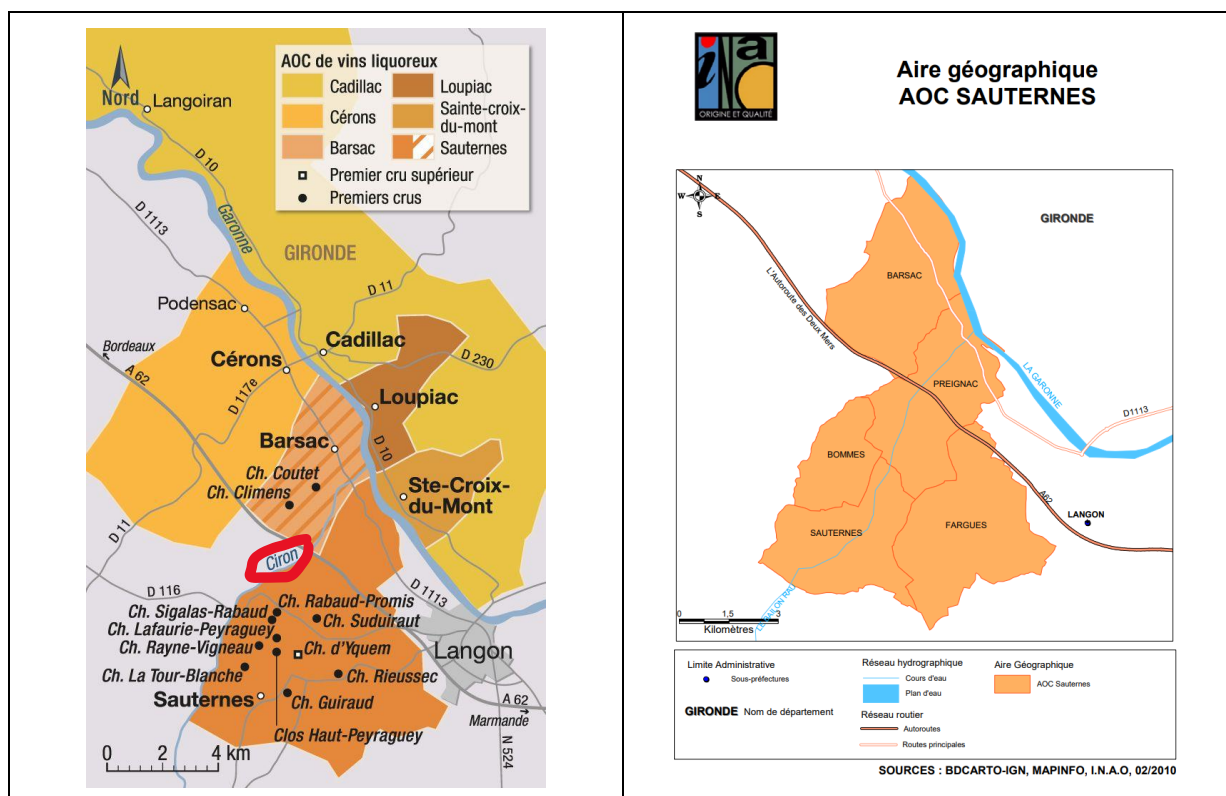
Le **Classement des vins de Sauternes** a vu le jour à la même date que celui des vins du médoc, c'est-à-dire en 1855. Il comporte 3 niveaux, avec comme unique vin en 1^{er} Cru Classé Supérieur-Château d'Yquem.

Il comporte ensuite 11 Châteaux en 1ers Crus Classés, puis 15 Châteaux en 2èmes Crus Classés.

❖ Premier Cru supérieur - Château d'Yquem	
❖ LES PREMIERS CRUS	❖ LES SECONDS CRUS
<ul style="list-style-type: none">• Château LA TOUR BLANCHE (Sauternes)• Château LAFAURIE-PEYRAGUEY (Sauternes)• Château CLOS HAUT-PEYRAGUEY (Sauternes)• Château de RAYNE-VIGNEAU (Sauternes)• Château SUDUIRAUT (Sauternes)• Château COUTET (Barsac)• Château CLIMENS (Barsac)• Château GUIRAUD (Sauternes)• Château RIEUSSEC (Sauternes)• Château RABAUD-PROMIS (Sauternes)• Château SIGALAS-RABAUD (Sauternes)	<ul style="list-style-type: none">• Château de MYRAT (Barsac)• Château DOISY DAËNE (Barsac)• Château DOISY – DUBRAOCA (Barsac)• Château DOISY – VEDRINES (Barsac)• Château d'ARCHE (Sauternes)• Château FILHOT (Sauternes)• Château BROUSTET (Barsac)• Château NAIRAC (Barsac)• Château CAILLOU (Barsac)• Château SUAU (Barsac)• Château de MALLE (Sauternes)• Château ROMER DU HAYOT (Sauternes)• Château ROMER (Sauternes)• Château LAMOTHE• Château LAMOTHE – GUIGNARD (Sauternes)

Les autorités reconnaissaient ainsi la spécificité inimitable du terroir, la constance des savoir-faire aussi bien que la force de l'identité collective du territoire.

3- AIRE GEOGRAPHIQUE



Dans le bordelais, la production de vins liquoreux est concentrée dans le sud du département de la Gironde, sur les deux rives de la Garonne. Si une dizaine d'appellations peuvent en produire, six d'entre elles élaborent exclusivement des vins liquoreux : **Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont et Sauternes.**

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée **Sauternes**, est située à environ 40 km de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne, enclavée dans les graves. Elle est limitée à l'ouest et au sud par la forêt de pins des Landes. Elle est traversée par la vallée du Ciron, une petite rivière qui prend sa source dans les Landes et se jette dans la Garonne entre Barsac et Preignac.

1939 : Les appellations Sauternes et Barsac, font partie des premières à être enregistrées comme Appellations d'Origine Contrôlées française.

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le **territoire** des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 19 mars 2021 : **Barsac, Bommès, Fargues, Preignac et Sauternes.**

Sa superficie est **de 2 200 hectares pour une production de 41 000 hectolitres** exclusivement en blanc liquoreux.

4- GEOLOGIE ET CLIMATOLOGIE

Le Sauternais a un climat océanique avec des hivers doux (5° en moyenne), printemps précoces, étés ordinairement chauds, et de très beaux automnes, longs et tièdes. La moyenne annuelle des précipitations s'établit autour de 860 mm. Les gelées modérées s'étalent de novembre à avril. Dès les premiers matins froids de septembre, les brumes de la Garonne et du Ciron (la rivière qui sépare Sauternes de Barsac) recouvrent les vignobles des deux rives d'un voile blanc propice au développement du botrytis.

Pour obtenir ces conditions climatiques idéales, la géographie des lieux s'y prête à merveille. Pour comprendre ce phénomène climatique, il suffit de se pencher sur la physionomie des lieux et la nature du terrain. La rivière forme une large cuvette se décomposant en terrasses successives sur lesquelles les vignes sont plantées. La nature des sols, notamment dans la partie basse, à base de calcaire et d'argile, favorise la rétention d'eau et, par conséquence augmente le taux d'humidité. Celle-ci ressurgit à l'automne, sous forme de brume, lorsque l'écart entre les températures du jour et de la nuit est élevé. Ce climat favorise la pourriture noble.

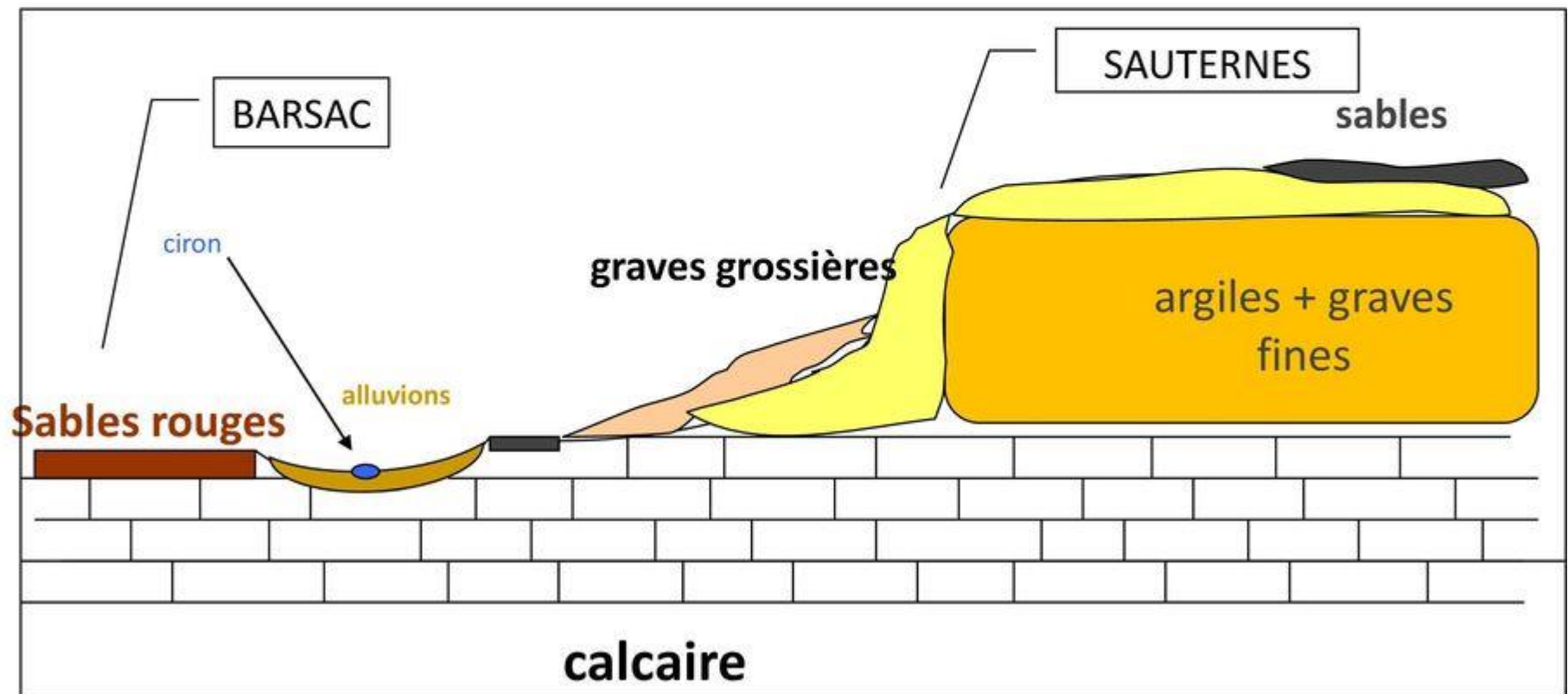
En sauternais la pente est douce et régulière jusqu'à une hauteur de 80 mètres au-dessus du niveau de la mer. Sur la rive droite, les coteaux s'élèvent très rapidement au-dessus de 100 mètres à Sainte-Croix-du-Mont. Les sols sont très différents.

La région de Sauternes est issue d'une histoire géologique longue et complexe

L'origine géologique est étroitement liée à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Au cours de ces périodes, les glaciers pyrénéens érodent leur vallée et préparent les stocks rocheux que les rivières rouleront ensuite jusqu'à l'estuaire. De ces dépôts successifs ne restent plus que des reliques sous la forme de croupes gravelo-sableuses reposant sur un soubassement calcaire de l'ère tertiaire que l'on retrouve proche de la surface surtout à Barsac.

Les sols de cette région sont diversifiés : graveleux, argileux, siliceux, calcaire, avec des alternances marquées, et reposent sur un sous-sol le plus souvent argileux mais aussi graveleux ou calcaire et parfois constitué d'altérites, cimentation des grains de sable et graviers par des hydroxydes de fer, d'aluminium et de manganèse.

Le profil géo-pédologique des sols de Sauternes



5- CEPAGES

Quatre cépages peuvent être utilisés sans règle de proportion : **la Muscadelle, le Sauvignon, le Sauvignon gris et le Sémillon**. Tous sont sensibles à la pourriture grise.

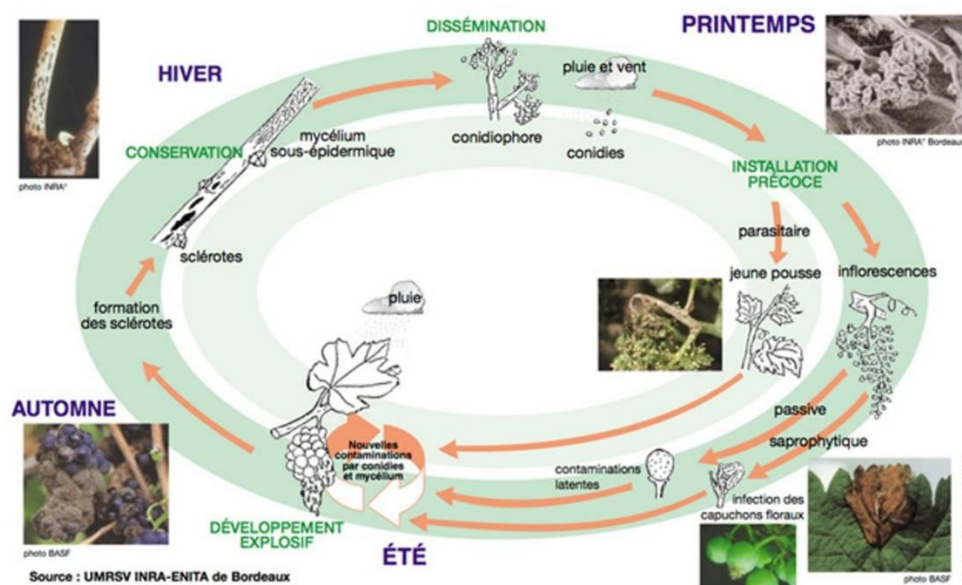
Le sémillon, typique de la région et que l'on ne trouve pas ou peu ailleurs, pour environ 70%. C'est lui qui apporte au vin la finesse aromatique, l'harmonie et la complexité. Ce cépage à l'acidité parfois un peu faible se rattrape avec une structure ample, beaucoup de gras et de douceur en bouche. C'est un cépage sensible à la pourriture, mais la pellicule (la peau) de ses baies étant épaisse, il se prête bien à la botrytisation.

Le sauvignon Blanc est le brillant second. Lui qui donne des vins secs fameux à Pouilly, à Sancerre et dans les Graves, se plaît aussi en Sauternais. Les pulpes fondantes, suaves et doucement muscatées (avec un bon taux d'acidité) sont de bon augure pour les vins à naître. Ce cépage est moins sensible au botrytis que le Sémillon. Il a une tendance naturelle au « passerillage » plutôt qu'à « la pourriture noble » (peau épaisse). Autant de raisons pour justifier la place du sauvignon : jusqu'à 20 % de l'encépagement des grands crus.

Le sauvignon gris est un sauvignon à peau rose, il est moins aromatique que le sauvignon blanc mais il peut donner du corps au vin.

La muscadelle revient de loin. Mal aimée du Bordelais dont elle est pourtant native, elle a failli disparaître pour cause de faiblesse congénitale : malgré le débourrement tardif qui lui épargne le dernier gel, elle résiste mal à l'oïdium et à la pourriture grise. Pourtant, lorsque cette dernière a été épargnée aux grandes grappes pyramidales, les superbes baies blanches et mouchetées captent la pourriture noble et donnent ce jus très doux, légèrement musqué et muscaté, digne de participer à l'alchimie des grands liquoreux.

6- BOTRYTIS CINEREA ET POURRITURE NOBLE



Si on veut faire un grand vin liquoreux de Sauternes il faut favoriser la pourriture du raisin. Il y a plusieurs pourritures du raisin, toutes dévastent la récolte sauf la **pourriture noble**. Elle a pour origine le développement d'un champignon microscopique le ***Botrytis Cinérea*** qui se fait en trois étapes.

- 1- Dans une première phase, **les spores de ce champignon**, disséminées par le vent ou la pluie, **germent à la surface de la baie du raisin**. Les tubes germinatifs pénètrent dans les grains de raisin du cépage Sémillon par des microfissures dues à l'augmentation du volume des baies durant la maturation. Certains de ces filaments font éclater la pellicule et forment à l'extérieur de la baie des « bouquets ». Lorsque la *Botrytis cinerea* attaque le grain de raisin, il se forme de petites taches brunes circulaires c'est le stade des « grains tachetés ». Le fruit est parfaitement mûr et sucré mais son jus n'est pas encore concentré.
- 2- Puis dans un deuxième temps **la totalité de la peau est envahie**, elle prend une couleur brun-violet, s'amincit et devient extrêmement fragile. Le fruit se recroqueville et perd la plus grande partie de son eau. On parle alors de « grains pourris pleins » On peut faire de bons vins à partir de ce raisin, mais on peut encore faire mieux.
- 3- Si les conditions de température et d'humidité sont réunies, le raisin atteint une troisième étape. **Le champignon se développe et le grain se flétrit**, devient tout fripé et couvert de champignons. Le sucre et les acides se concentrent en sirop, le taux de glycérol augmente. On est dans la phase de « grains rôtis ou confits ». Voilà le raisin qui donne sa saveur spectaculaire au grand Sauternes, marqués par des arômes et des saveurs complexes, et par ce caractère appelé communément « gout de rôti » qui, au vieillissement s'affine et s'enrichit en nuances.

La formation de grains rôtis s'étale sur une période de plusieurs semaines. **Cela implique un ramassage en plusieurs fois**. La cueillette s'effectue par triages successifs. Seules les grappes ou les fractions de grappes dans les vignes permet d'éliminer les grains altérés par le développement de diverses moisissure ou bactéries, c'est la trie dite « de nettoyage ».

Le développement du botrytis entraîne une profonde modification de la composition chimique de la baie du raisin. Les sucres et les acides sont brûlés. La diminution de l'acide tartrique est plus importante que celle de l'acide malique. Il se forme du glycérol, des polysaccharides, des acides acétiques, citriques et gluconiques. *Botrytis cinerea* secrète de nombreuses enzymes, certaines désagrègent les parois cellulaires des peaux. La structure de la baie est rompue et les échanges avec la plante s'arrêtent, de sorte que le grain de raisin se comporte comme s'il était détaché de la souche.

Seules les conditions climatiques jouent alors un rôle :

- En période sèche et chaude, la baie perd rapidement de l'eau et se concentre. La richesse en sucres s'accroît considérablement. Les acides sont également concentrés, mais du fait, qu'ils sont d'avantage brûlés que les sucres, l'acidité des moûts de raisins botrytisés est sensiblement la même que celle des raisins sains.
- En période pluvieuse ou très humide, le grain de raisin absorbe l'eau, et la teneur en sucre diminue rapidement. Au cours d'une même journée, les teneurs en sucre peuvent donc être très variables. La présence des brouillards matinaux, fréquents en octobre et novembre, suffit à diminuer les teneurs en sucres. C'est par conséquent les après-midi que l'on ramasse les moûts les plus riches.

L'évolution du Botrytis sous forme de pourriture noble ne peut être obtenue qu'à partir de raisins mûrs et non éclatés, aussi faut-il que l'alimentation hydrique de la vigne ne soit pas excessive. Le Ciron joue un grand rôle : celui de drain central et de collecteur des eaux souterraines et de ruissellement. Une des raisons principales pour lesquelles Sauternes et Barsac font de si bons vins liquoreux à partir de leur baies botrytisées est le brouillard qui s'élève du Ciron. Cette rivière, originaire des Landes a couru sous les ombrages de la forêt ; ses eaux sont relativement froides. En arrivant dans le sauternais, le réchauffement subit provoque une évaporation, transformée en brouillard et rosée au cours de la nuit. Cette alternance hydrométrique entre le jour et la nuit est bien le rythme climatique le plus favorable à la prolifération du Botrytis Cinerea.

➤ ***L'implantation du champignon modifie complètement le raisin :***

- Diminution du volume de jus (30 à 50%) et augmentation de la concentration en sucre de 300 à 400 g/l
- Production d'arômes spécifiques et augmentation de la complexité aromatique
- Modification des acides : destruction et production (acide gluconique -> combinaison du SO₂ (soufre); réorganisation des équilibres acides du vin.

➤ ***Activités enzymatiques de Botrytis cinerea***

➤ Puis ***phase de dessiccation*** avec

- Perte de 30 à 50% d'eau
- Concentration des sucres de 350 à 400 g/l
- Concentration des acides

Ici le shérif s'appelle Yquem, le Rio Bravo le Ciron, et l'or le Sauternes. John Wayne

7- LA VINIFICATION ET LES CARACTERISTIQUES DES VINS DE L'AOC SAUTERNES

❖ Les particularités des travaux en Sauternais :

- Travaux spécifiques « en verts » sur le vignoble pour favoriser l'implantation du *Botrytis cinerea*

- Effeuvillage manuel et pré- vendange « de nettoyage » suivant les millésimes
- 3 à 5 tries : en vendanges manuelles = coût de vendange manuelle x 3 à 5
- Rendement moyen : Pour les Crus classés, le premier Vin est de 5 à 10 Hl/Ha et le second vin de 10 à 15Hl/Ha

▪ La vinification à Sauternes

- Grains ou fractions de grappe par tries successives
- Pressurage : 2 à 3 bars ; 3 à 5 heures de pressée
- Léger débourage
- Fermentation alcoolique en cuves ou en barriques
- Arrêt de la Fermentation alcoolique par le froid + addition de SO₂
- Elevage de 12 à 18 mois en cuves et/ou en barriques
- Collage/ Filtration
- Mise en bouteilles

On retiendra comme **pour toute appellation d'origine contrôlée, quelques obligations à respecter** pour pouvoir y prétendre.

En voici quelques-unes :

La récolte doit se faire de manière sélective et successive, ce qui signifie que les équipes des vendanges doivent passer plusieurs fois sur le même pied de vigne afin de sélectionner à chaque passage uniquement les grappes ayant atteint la maturité nécessaire.

- La vendange doit atteindre au minimum 221 grammes de sucre par litre.
- Les vendanges doivent se faire obligatoirement à la main.
- Le taux de sucre résiduel (celui qui reste dans la bouteille) doit être au minimum de 45 grammes de sucre par litre, ce qui lui garantit une certaine sucrosité.
- Rendement visé de 25 Hl/Ha, Rendement butoir de 28 Hl/Ha



❖ **Caractéristiques organoleptiques des vins Sauternes - issus de pourriture noble**

- Fruits blancs ou jaunes mûrs, fruits secs, raisins secs, abricot sec, coing, figue, orange confite, mandarine, fleur d'acacia, sucre cuit, caramel, miel ; éventuellement boisé.
- Structure ample, équilibrée par l'acidité et moyennement alcoolisée, onctuosité et très grande longueur

Remarque : un grand vin liquoreux ne doit pas être lourd et pâteux, mais au contraire exprimer fraîcheur, complexité et équilibre

Défauts : moisi, odeur d'iode, odeur de champignon

❖ **Les accords METS/Vins liquoreux**

- **A l'apéritif** : avec des amandes, des noisettes, des toasts au foie gras, au roquefort, avec des feuilletés légers...
- **Entrées** : Foie gras et déclinaison, poissons en sauce coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, homards langoustines) ;
- **Viandes blanches** : volailles (poulet, poule au pot), veau en sauce (osso-bucco), canard à l'orange...
- **Fromages** : pâtes persillées, brebis, comté...
- **Desserts** : tartes (abricots, poires, figues,...), frangipane...



Domaine LANGE-REGLAT

EARL Vignobles Bernard REGLAT

Château La Mazerolle 33410 MONPRIMBLANC - Tel 05 56 62 98 63

Origine familiale à Bommès, le domaine LANGE-REGLAT assure une production sur 70 Ha dans 4 appellations :

- **Vins de SAUTERNES** - Domaine LANGE-REGLAT,
- LOUPIAC avec Clos CHAMPON,
- CADILLAC avec Château COUSTEAU,
- GRAVES rouge avec Chateau La Mazerolle-la Gravellière – cabernet Merlot.

Le domaine LANGE-REGLAT exploite 15 Ha en appellation Sauternes avec un encépagement sur les communes de Preignac, Bommès et Fargues.

Les terrains sont divers et représentatifs de l'appellation : argilo-sableux le plus généralement, graves sur Fargues et limono argileux sur calcaire à Preignac.

LE DOMAINE LANGE-REGLAT pratique une conduite des vignes en culture raisonnée et est certifié HVE 3. La récolte manuelle est effectuée avec 2/3 tries selon le développement du botrytis. La fermentation peut, selon les années, et la qualité, être réalisée en cuves inox ou en barriques lorsque le potentiel est supérieur.



- ❖ **Château LANGE 2018**
100 % Sémillon
Vinification traditionnelle cuve inox
100 g sucres résiduels



- ❖ **Château LANGE-REGLAT 2015 - Cuvée royale**
Vinification en barriques
Fermentation/soutirage
130 g sucres résiduels

Chateau PIADA

EARL LALANDE et Fils

Château PIADA 33720 BARSAC - Tel 05 56 27 16 13

Très ancien sur le plateau de Barsac, le domaine du Château de PIADA est l'un des plus anciens vignobles de Barsac et Sauternes.

Depuis 1989, Jean-Frédéric LALANDE perpétue la tradition familiale de haute qualité, témoignée par de nombreuses citations dans les revues professionnelles viticoles.

Les vendanges sont effectuées avec 3 à 4 tries successives. Le classement se fait selon les parcelles. Après le pressage, le jus est décanté modérément. La vinification se fait uniquement en futs de chêne. Vieilli de 2 à 6 ans en barrique, le vin est assemblé, filtré et mis en bouteilles.

Un premier vin est produit et commercialisé sous l'étiquette Le Clos du Roy.

Une particularité, production de vin cachère...seulement certaines années.

La conduite des vignes se fait en mode conventionnel raisonné avec notamment seulement le désherbage sous le rang.



❖ **Château PIADA - Clos du Roy 2015 - 100 % Sémillon**

Vinification traditionnelle barriques

97 g sucres résiduels

❖ **Château PIADA 2015 - 100 % Sémillon**

Vinification en barriques

Fermentation – soutirage

97 g sucres résiduels

Chateau HAUT BERGERON

SCE du Château Haut Bergeron

3 Piquey 33210 PREIGNAC - Tel 05 56 63 24 76

Le Château Haut-Bergeron, c'est l'histoire d'une des familles les plus anciennes de Sauternes. Héritage de plus de 200 ans, ce sont neuf générations qui se succèdent et partagent la passion pour le métier de vigneron.

1950 marque un tournant dans **l'histoire de Haut-Bergeron**. **Robert LAMOTHE**, âgé de 20 ans et son père Gaston, ont en effet acquis les premières parcelles dans les terroirs très qualitatifs de Bommès et Sauternes, au milieu de la plus forte concentration de 1er Crus Classés. Certaines sont même contigües à celles du Château Yquem. En parallèle au développement du Château, Robert s'investit pleinement dans la défense et la valorisation de l'appellation Sauternes. En 1973, avec une poignée de producteurs, il crée la Maison du Sauternes où il restera durant 33 ans le président. Il fut aussi président délégué du syndicat de Sauternes durant la même période avec également une forte implication dans l'interprofession. L'exploitation dispose de 42 Ha en Sauternes et comporte 12 Ha en Graves rouge.

L'arrivée sur la propriété des fils de Robert, **Patrick et Hervé LAMOTHE, actuels propriétaires**, marqua un troisième élan dans l'histoire du Château. En 2006, dans un souci environnemental et afin de pérenniser au mieux ce magnifique terroir, ils ont naturellement décidé de conduire leur vignoble en agriculture raisonnée. Ceci n'étant qu'une étape puisque l'objectif des prochaines années est la conversion en agriculture biologique.

La gamme des vins du château a également été élargie, avec un nouveau Sauternes : l'Ilot, vin au style très actuel.

Enfin, une activité de négoce a vu le jour, l'œnotourisme se développe, et de nombreux projets se profilent encore aujourd'hui.



- ❖ **Château Haut Bergeron 2018** - 85 %
Sémillon- 15 % Sauvignon blanc
Vigne de 60 ans- 7500 pieds/ha
Vinification intégrale en barriques
Elevage en fûts de chênes environ 18 mois



- ❖ **Château Haut BERGERON 2015** - 100 % Sémillon
Vigne de 60 ans- 7500 pieds/ha
Vinification intégrale en barriques
Elevage en fûts de chênes environ 18 mois