

SINCE  
1810  
LES  
CLAUDE BARTHE  
PROFESSEUR  
ORDRE

V i g n o b l e s C l a u d e B a r t h e

## Héritage 2015

### Bordeaux Supérieur Rouge



**Un peu d'histoire :** 1810, un de nos ancêtres, grognard de l'armée Napoléonienne, toucha une dot en se mariant le même jour que l'empereur corse. C'est ainsi qu'il put acquérir ses premiers ares de vignes. Puis Jean Barthe, fin 1800, fut à l'origine de la mutation du vignoble en cépages blancs. Notre arrière-grand-père Gabriel début 1900 donna un essor considérable à l'exploitation. Enfin dans les années 60, Claude notre père, technicien passionné par la vinification des blancs fut un des précurseurs des techniques de contrôle des températures et de la macération pelliculaire. Il est aujourd'hui, à 81 ans, l'un des plus anciens œnologues au monde. La réputation de nos vins blancs est son œuvre. Depuis 1996 mon frère et moi gérons les 54 hectares de l'exploitation. Ensemble, nous avons diversifié les gammes, amélioré les qualités et adapté le packaging aux besoins sans cesse différents du marché.

**Le Vignoble :** 50 Ha – 38Ha en rouge 16 en blanc - Age moyen du vignoble 30 ans,

**Le Sol :** Coteaux limono-argileux, & boulbène

**Rendement :** 45 hectolitres à l'hectare

**L'Encépagement :** Merlot 75% Cabernet Sauvignon 25%

**Le Chai :** Entièrement thermo régulé, d'une capacité totale de 8 000 HI. Notre chai est un outil très fonctionnel, qui nous permet de vinifier et de nous adapter aux aléas de chaque récolte.

**La Vinification :** Issu de parcelles sélectionnées, éraflage, tri des baies. Fermentation sous thermorégulation. Remontage et délestage permettant une extraction maximale. Fermentation malo-lactique sur marc. Elevage de 18 mois en cuve et en barrique dans nos chais. Assemblage avant mise en bouteille, Conditionnement au château en bouteille conique.

**La production 2015 :** 20 000 cols.

### Dégustation

D'un rouge foncé, avec de légers reflets violacés, Héritage 2015 possède un nez intense aux arômes de fruits confits et d'épices. Légèrement boisé et grillé, il offre en bouche une attaque franche, suivit d'une structure forte et puissante. Sa finale légèrement briochée clôture la dégustation en douceur. Parfait pour un carré d'agneau de lait en croûte ou un Parmentier de poulet.

BORDEAUX



### Distinctions Récentes :

2011 : Sélection du Syndicat des Bx Sup – Primeurs 2011

2011 : Bettane & Desseauve 14/20

2008 : Sélection Mondiale des Vins Canada – 80 & plus 2006 : « Le Point » spécial primeur – 16/20

2004 : Médaille d'Argent Vignerons Indépendants

2003 : Médaille d'argent Vins d'Aquitaine

2003 : Vainqueur trophée 2003, Site Château On line

2003 : Médaille d'Or Mondial de Bruxelles 2003 : Sélection aux Talents des Bordeaux Supérieur

2003 : « Gilbert & Gaillard » 84/100

2002 : Guide Hachette 2003

2002 : Decanter sept 2002 – Spécial Bordeaux supérieurs

2002 : Médaille de Bronze Vins d'Aquitaine

### Liens pour accès aux Médias :



Visionné Le Film



Demande de renseignements



A l a i n & S t é p h a n e B a r t h e - V i g n e r o n s H e u r e u x

SINCE  
1810  
CLAUDE BARTHE  
PROFESSEUR  
ORDRE

V i g n o b l e s C l a u d e B a r t h e

## Héritage 2015 Bordeaux Supérieur Rouge



**Vineyard's origin** : 1810, our ancestor, grognard Napoleonic army, touched a dowry by marrying the same day as the Corsican emperor. so he could acquire his first acre. Then Jean Barthe late 1800s, started the mutation in white vineyards. Our great-grandfather Gabriel beginning of 1900 gave a boom to the estate.

**The Estate** : 50 Ha – 36Ha in red 14 in white - Average age of vines 30 years

**The Soil**: silty clay hillsides, & boulders

**Grape Varieties** : Merlot 75% Cabernet Sauvignon 25%

**The Cellar** : Entirely thermo regulated, with a total capacity of 8,000 hl, consisting of stainless steel tanks and underground cement tanks, it is a very

functional tool that allows us to vinify and adapt to the vagaries of each harvest.

**Winemaking**: From plots selected, de-stemming, sorting arrays. fermentation under thermoregulation. Winding and load shedding to an extraction maximum. Malolactic fermentation in marc. Ageing for 18 months in tank and barrel in our cellar. Assembly before bottling, packaging in conical bottled at the chateau.

**2015's production** : 20 000 blles.

### **Wine Tasting**

From a dark red with slight purple reflections, 2014 Heritage has an intense nose with aromas of candied fruit and spices. lightly wooded and grilled, it offers a sharp attack on the palate, followed by a strong structure and powerful. Its final closing slightly brioche smooth tasting. Perfect for rack of lamb crusted pie or a chicken.



BORDEAUX



### **Distinctions Récentes** :

- 2011 : Sélection du Syndicat des Bx Sup – Primeurs 2011
- 2011 : Bettane & Desseauve 14/20
- 2008 : Sélection Mondiale des Vins Canada – 80 & plus 2006 : « Le Point » spécial primeur – 16/20
- 2004 : Médaille d'Argent Vignerons Indépendants
- 2003 : Médaille d'argent Vins d'Aquitaine
- 2003 : Vainqueur trophée 2003, Site Château On line
- 2003 : Médaille d'Or Mondial de Bruxelles
- 2003 : Sélection aux Talents des Bordeaux Supérieur
- 2003 : « Gilbert & Gaillard » 84/100
- 2002 : Guide Hachette 2003
- 2002 : Decanter sept 2002 – Spécial Bordeaux supérieurs
- 2002 : Médaille de Bronze Vins d'Aquitaine

### **Links for access to Media** :

 See The Film   
@ Ask for Informations @

A l a i n & S t é p h a n e B a r t h e - v i g n e r o n s H e u r e u x