

SINCE
1810
LES
CLAUDE BARTHE
PROPRIÉTAIRE
ORDRE

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

ORIGINE 2014

Bordeaux 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.

L'Encépagement : Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%

Rendement : 35HI par hectare

Nous avons décidé depuis 2009, de produire un vin hors du temps sur la parcelle originelle du grognard.

Une viticulture respectueuse de l'environnement et des hommes.

Sur un terroir Limon argilo-calcaire.

Des Merlot et Cabernet sauvignon à forte densité et surface foliaire maximale, sur porte greffe qualitatif 101-14 et 3309. Profil du sol respecté et haies naturelles conservées.

Amendement naturel - Taille bordelaise qualitative et maîtrise des rendements.

Conduite du vignoble : enherbement des rangs et décavaillonnage des inter ceps.

Lutte raisonnée (absence totale d'insecticide et d'acaricides.)

Prophylaxie rigoureuse du feuillage ayant pour but d'améliorer la maturité.

Vendange à la main.

Vinification ancestrale avec le savoir d'aujourd'hui

Réception, tri et éraflage manuel de la vendange.

Fermentation alcoolique avec les levures naturelles des raisins.

Pigeage manuel

Fermentation Malo-lactique sur marc.

Elevage 24 mois en barrique.

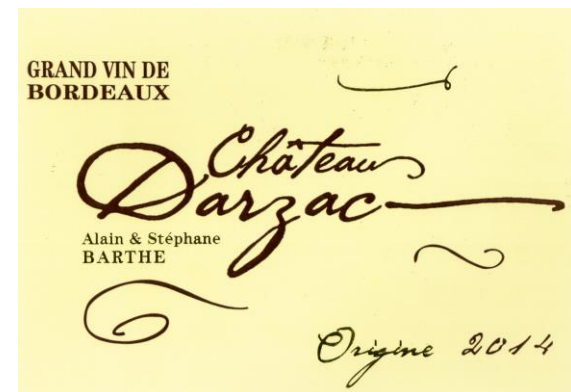
Mise en bouteille dans nos chais sans filtration.

BORDEAUX

Dégustation

Véritable symphonie organoleptique, « Origine » 2014 sème au gré de la dégustation des arômes harmonieux. Le nez fin et puissant finement boisé, nous rappelle les caractères du merlot mur si expressif sous le climat girondin. En attaque la bouche se révèle ronde et grasse. Puis viennent les tannins complexes du cabernet soutenant une longueur caractérisant les grandes années. "C'est un vin pour bonne chère "

La production moyenne : 3 000 cols.



Liens pour accès aux Médias :



Visionné Le Film

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



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

ORIGINE 2014

Bordeaux Rouge

From Napoléon to the present Day

- In 1810, our ancestor, soldier of the Napoleonic army, received a dowry by marrying the same day as the Corsican emperor. Thus he was able to buy his first acres of vines.
- Then Jean Barthe, at the end of the 19 century was at the origin of the current vineyard.
- In early 1900, our great-grandfather Gabriel gave a boom to exploitation.
- In the 80's our father managed the estate with passion • Since 1996 with my brother, we are extending this saga.

Grape Varieties : Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%

Yield: 35 hectoliters per hectare

We decided since 2009 to produce a wine out of time on the original plot bought in 1810.

Respect of the nature

- On Limon clay-limestone.
- Merlot and Cabernet Sauvignon high density and maximum leaf area.
- On excellent variety grappe : 101-14 and 3309.
- Profile ground respected and preserved natural hedges. - • Amendment natural.
- Bordeaux Pruning and control of yields. - • Vineyard management: weed rows
- Pest (total lack of insecticide and acaricide.)
- Harvested by hand.

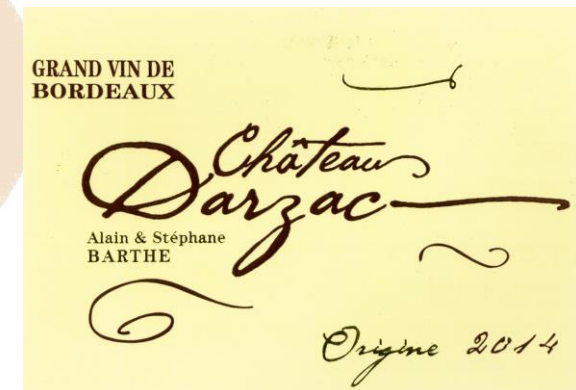
Ancestral winemaking and today's knowledge

- Receiving, sorting and manual de-stemming of the harvest.
- alcoholic fermentation with originals yeasts.
- Manual Pigeage
- Malolactic fermentation on marc.
- Maturing 24 months in barrel.
- Bottled without filtration in our cellars.

Wine Tasting

Sensory symphony, "Origine" 2014 sows at the option of tasting flavors harmoniously. The nose end and powerful finely wooded, reminds us of the character of merlot so expressive in the climate Gironde. Attack in the mouth turns round and fat. Then come the tannins supporting a complex cabernet length characterizing the great years. "It is a wine for good food The final and vanilla with hints of licorice is powerful. This allows to consider wine a long aging.

Average production : 3 000 blles.



Liens pour accès aux Médias :



Visionné Le Film

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