

# CHÂTEAUCHANTELOUP

*Cuvée du Moulin*

*de Stéphane Derenoncourt*



## BORDEAUX

**PROPRIÉTÉ :** La famille Pion écrit son histoire depuis l'époque napoléonienne. Emprisonné pendant plusieurs années en Espagne, l'aïeul de la famille, alors voltigeur dans l'armée de Napoléon, s'installa à Haux à sa libération pour cultiver la vigne. Impliquée dans tous les métiers du vin, la famille Pion fabriqua ses propres barriques jusqu'en 1914. Château Chanteloup se situe à Haux, à 25km au Sud-Est de Bordeaux. Il tire son nom du lieu-dit sur lequel le vignoble s'étend, faisant référence aux loups qui rôdaient autrefois dans le village. Le vieux moulin situé sur la propriété a donné son nom à cette cuvée créée par Stéphane Derenoncourt.

**TERROIR :** Le village s'étend entre le sommet de la falaise calcaire qui domine la Garonne et le plateau de l'Entre-Deux-Mers. Le vignoble de 70 hectares (45ha en rouge et 25ha en blanc) s'étend quant à lui sur des sols "chauds" et des pentes ensoleillées d'argilo-calcaires et des graves caillouteuses et siliceuses. Les vignes s'élèvent sous le climat tempéré et océanique du Bordelais.

**CÉPAGE:** 100% Merlot

**VITICULTURE :** Très sensible à la préservation de l'environnement, la famille Pion possède de nombreuses ruches. Leur démarche est très engagée en faveur d'une viticulture durable : enherbement pour nourrir les abeilles, utilisation d'aucun pesticide depuis de nombreuses années, plantation de fèves pour fournir un engrais vert, installation d'une station météo pour limiter les interventions, utilisation de cochons noirs l'hiver pour nettoyer entre les ceps.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 40 ans, avec certaines vignes de 100 ans.

**VINIFICATION :** L'irremplaçable savoir-faire de plusieurs générations de viticulteurs est aujourd'hui associé à des technologies les plus modernes en matière de vinification et d'œnologie. La vendange est vinifiée dans le grand chai neuf avec son cuvier en inox. Une maîtrise extrêmement précise des températures de fermentation est associée à une macération rigoureusement conforme à la tradition.

**ÉLEVAGE :** 10 mois en cuves inox thermo-régulées

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Vin à la robe rouge sombre profonde. Le nez développe des arômes intense de fruits murs. La bouche est ronde et gourmande. Une sensation de velours est amenée par des tanins amples. Légère fraîcheur en finale qui amène un joli équilibre à ce vin. À apprécier autour de 16°-18 °C.

“ Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux vinificateur de Bordeaux. ”

Wine Spectator

« Château Chanteloup – Cuvée du Moulin » de Stéphane Derenoncourt est conçu comme un produit d'exception qui repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse du micro-terroir qui lui donne naissance. La méthode parcellaire prend en compte la nature du sol, le cépage, le micro-climat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. Avec la complicité de Stéphane Derenoncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vigneron propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquise harmonie. »

Patrick Bouey, Président de Maison Bouey

