

CHÂTEAU LE BROUSTEY

Cuvée des Fontaines
de Stéphane Deroncourt

HAUT-MÉDOC

PROPRIÉTÉ : Situé sur la commune de Saint-Sauveur, au cœur du Haut-Médoc, le Château Le Broustey est une propriété familiale issue du mariage des familles Martin et Tiffon. Il appartient aujourd'hui aux descendants de la famille Martin : Alain Martin a la charge du vignoble tandis qu'André Martin, ancien maître de chai d'un Grand Cru, s'occupe de la vinification, assisté de Guillaume Martin. Les nombreuses fontaines du village ont donné leur nom à cette cuvée spéciale créée par Stéphane Deroncourt.

TERROIR : Le vignoble de 5 hectares est situé sur les deux croupes graveleuses les plus hautes de la commune, à 36 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il est constitué pour les deux tiers de graves sur le haut plateau de Saint-Sauveur, et pour un tiers d'argile et de sable graveleux.

DENSITÉ DE PLANTATION : 7 000 pieds/ha

VITICULTURE : Une sélection des raisins est effectuée par un éclaircissage raisonné des grappes, suivi d'un important effeuillage. Les vendanges se font manuellement ou à la machine à la parcelle par ordre de maturité maximale.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 29 ans, certaines vignes datent de 1945

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox thermo-régulée

DÉGUSTATION : Robe profonde aux légers reflets violets. Le nez révèle des notes de petites baies noires ainsi que des notes de vanille et de toasté. La bouche est souple et offre une belle sucrosité.

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

Wine Spectator

“Château Le Broustey - Cuvée des Fontaines” de Stéphane Deroncourt, 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 Deroncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vignerons propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquise harmonie.”

Patrick Bouey, *Président de Maison Bouey*

