

Château du Petit Puch

G.F.A. DU PETIT PUCH – 3 chemin du Petit Puch
33750 SAINT-GERMAIN-DU-PUCH – TEL. 33(0)5 57 24 52 36 – FAX 33 (0)5 57 24 01 82
E mail : chateaupetitpuch@yahoo.fr
www.chateaupetitpuch.com



FICHE TECHNIQUE - 2007

Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 12.6 ha en Graves de Vayres rouge
- Terroir sablo graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

Production et disponibilité

- Vendanges manuelles et mécaniques du 22 septembre au 13 octobre
- Rendement 43 hectolitres par hectare
- Assemblage : Seulement 48% de la production en château du Petit Puch
- Mise en bouteilles Juin 2009. Production 33.000 bouteilles.

Culture et vinification:

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée
- Taille courte, ébourgeonnage, épamprages manuels, effeuillage, vendanges en vert
- Tri sur la vigne, vendanges manuelles en cagettes et tri du raisin au chai avant et après égrappage
- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 90 hl. Chargement par gravitation, sans trituration, avec foulage léger en entrée de cuve
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel plusieurs fois par jour
- Petit pressoir vertical à cage
- Elevage en barriques 12 mois, 20% bois neuf.

Citations et notes de dégustation:

Le château du petit Puch 2007 a un nez expressif de fruits noirs et d'épices. On retrouve ces arômes en bouche accompagnés de notes torréfiés et chocolatées, avec une finale truffée. Il n'a certes pas la matière puissante des 2005 et 2006, mais c'est un vin classique et fin doté d'une jolie structure équilibrée. Il se déguste très bien dès maintenant et s'affinera quelques années. (Décembre 2009)

M. Jean-Luc Flamand, Les Sentiers de Bordeaux à Rouen : « J'ai récemment goûté votre Château du Petit Puch 2007. J'y ai retrouvé toute la richesse et la subtilité du parfum du Petit Puch. C'est un nez délicat et généreux, je le trouve très réussi. En bouche, la structure n'est pas aussi dense que celle des millésimes que je connaissais. L'attaque est souple et le vin montre ensuite une certaine légèreté. La persistance aromatique est bonne. (Janvier 2010)

Guide Gilbert & Gaillard 2011, note 85/100 : « Robe d'intensité moyenne. Le nez mêle notes de fruits mûrs, terre humide et notes toastées. Bouche équilibrée aux qualités de souplesse et de matière. La texture est fine. A noter une légère touche de vivacité en finale. »

Septembre 2010 : Sélectionné parmi les meilleurs « Bordeaux Abordables » en Hollande

Œnologue-conseil : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière