



Château Cateau Lagrange

Christophe PORCHER

Ce que tu aimes dans le vin ?

La complexité

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

La sincérité

L'occupation que tu préfères ?

J'aime faire du cheval

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis persévérant

La passion de cultiver la vigne et son fruit - le raisin - me vient de mon enfance. Elle s'est renforcée grâce à la rencontre d'hommes et de femmes amoureux du métier, mais également à la suite d'apprentissage et d'échanges de connaissances. Ce métier oblige à se questionner très souvent et à être à l'écoute de nouvelles découvertes pour arriver à trouver le meilleur équilibre entre le terroir, la vie du sol et la vigne. Ceci, dans le but de toujours produire des vins harmonieux, faisant ressortir cet équilibre recherché. Aujourd'hui, mon vignoble compte 10 hectares de vignes, situés sur les coteaux au sud de Sainte-Foy-La-Grande. Il est cultivé en agriculture biologique depuis les années 1990 pour une partie, l'autre étant convertie lors de mon installation en 2011.



Château Cateau Lagrange

SAINTE FOY CÔTES DE BORDEAUX

Village : Les Lèves-et-Thoumeyragues

Surface totale du vignoble : 10 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires, limoneux et argileux. Sous sols calcaires – 90 mètres d'altitude – Coteaux sud-ouest de Sainte-Foy-La-Grande - 40 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques début septembre. Vinification et élevage sans sulfite. Un travail sans oxygène est réalisé tout au long des fermentations et de l'élevage. Si besoin, un ajout d'oxygène est fait sous forme homéopathique. La fermentation dure environ 3 semaines avec des remontages journaliers puis vient la fermentation malolactique et ensuite l'élevage en cuve. Le CO2 produit lors de la fermentation est gardé au maximum. Il sera ensuite diminué juste avant la mise en bouteille.

Assemblage : 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc



Commentaires de dégustation : La couleur est profonde, d'un rouge pourpre. Le nez très ouvert distille des notes de cèdre. La bouche est puissante, avec des tanins fondus. Le fruit rouge est mûr et juteux avec une finale longue sur des notes grillées.

Accords mets et vins : Bœuf rôti à la broche, fromage à pâte persillée



Récompenses :

Millésime 2020 :

OR LONDON AWARDS 2021 (LSF2020)
OR ELLE A TABLE 2021 (LSF2020)
OR FEMINALISE 2021 (LSF2020)
OR JAPAN AWARDS 2021 (LSF2020)
OR LYON 2021 (LSF20)
ARGENT CHINA AWARDS 2021 (LSF2020)
ARGENT FRANKFURT 2021 (LSF2020)

Millésime 2019 :

OR LYON 2020
OR GILBERT ET GAILLARD 2020
OR SAKURA 2021 (LSF2019)
OR LONDON AWARDS 2020 (LSF2019)
OR ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2020 (LSF2019)
OR CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2021 (LSF2019)
OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2021 (LSFBIO19)
ARGENT INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2020
ARGENT CWWSC 2021
BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2020