

La Librie BELGIQUE

Septembre 2013

NOTRE SAVOIR FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE

Le Temple de Tourteyron – Médoc - dans un millésime de légende 2009

« Coup de Cœur » de Jacques Dupont
l'intransigent critique vin du magazine
"Le Point". Celui-ci lui attribue
l'une des meilleures cotes
de son appellation soit: 15/20

Une perle en terre bordelaise

Le Point

Il y a peu, au cours de vacances reposantes et studieuses à la fois, je me suis une nouvelle fois enfoncé pour mon plus grand plaisir au cœur de cette fabuleuse région du Médoc afin d'y dénicher « La » perle rare. Après plus de quatre jours de nombreuses dégustations au gré de mes circuits j'ai, je crois, pour mon bonheur, et le vôtre, déniché l'incroyable « Graal ». Un Médoc d'une incroyable qualité, élevé et vinifié par une famille extraordinaire, les Bergey. Un père viticulteur et éleveurs rejoint il y a peu (2009) par ses deux enfants. Tous passionnés par la vigne et le vin. Ils m'ont fait déguster une véritable merveille : Le Temple de Tourteyron, cuvée spéciale du Domaine. Les mots me manquent pour exprimer ce que j'ai ressenti lors de cette dégustation. La finalité est simple, j'ai réservé l'essentiel de cette cuvée 2009 du Temple de Tourteyron à votre attention. Croyez-en ma longue expérience (+ de 35 ans de dégustations) et n'hésitez pas une seconde, saisissez cette offre incontournable. Vous me remercieriez et ferez le bonheur de vos invités.

Histoire du Château

Le Domaine Le Temple de Tourteyron, aujourd'hui exploité par Jean-Pierre, Mélissa et Loïc, les troisième et quatrième générations de la Famille BERGEY, a une histoire qui remonte à l'Ordre des Templiers. En effet, le nom du Domaine trouve son origine par la présence de Templiers qui accueillant les Pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle dans l'hôpital qui est aujourd'hui une maison d'habitation. L'histoire se poursuit.

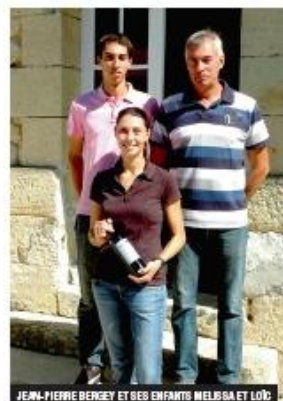
Une famille unie pour le meilleur

Depuis l'arrivée des enfants en 2009 la propriété connaît un nouvel essor. Loïc, technicien en viticulture prend soin des vignes et Mélissa, œnologue diplômée, participe aux travaux de la vigne et consacre son savoir-faire à la vinification et à l'élaboration des vins, aidée au chai par son frère. Leur philosophie est simple allier un travail équilibré de la terre dans le respect de la tradition, avec l'amélioration permanente de la qualité. L'amour du terroir, la rigueur, le soin et le savoir-faire sont leurs priorités. Depuis cette propriété tend jour après jour vers le plus haut niveau de qualité et de prestige.

Le strict respect de la tradition associé aux techniques actuelles

20 hectares merveilleusement exposés, composés de Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (48 %) et Petit Verdot (2 %).

Une sélection draconienne de la vendange, le tri des raisins et une vinification méticuleuse permettent d'exprimer la richesse et les nuances de chaque parcelle. Le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois selon les méthodes traditionnelles. Un suivi, une vinification et un élevage à la hauteur de bien des crus classés.



JEAN-PIERRE BERGEY ET SES ENFANTS MELISSA ET LOÏC



CAVE DE VIEILLISSEMENT DU DOMAINE



LES VIGNES VUES DU CHATEAU

Bordeaux 2009 s'annonce comme le premier grand millésime du siècle

Comme l'écrit si bien le magazine Le Point, Publié le 09/10/2009 par l'AFP « A Bordeaux, les professionnels du vin sont unanimes pour souligner que toutes les conditions sont réunies pour faire de 2009 le premier grand millésime du XXI^e siècle, d'une qualité qui serait inégalée depuis la fin des années 40. « Des millésimes de ce type, il y en a seulement 7 à 8 par siècle », affirme le négociant et dégustateur Jean-Christophe Estève, soulignant que le Bordelais n'a pas connu un si beau mois de septembre depuis 1949.

FICHE TECHNIQUE

Nom	LE TEMPLE DE TOURTEYRON
Appellation	AOC Médoc
Mise	Au Château
Millésime	2009
Commune	33340 VALEIRAC
Propriétaire	EARL LE TEMPLE DE TOURTEYRON
Gérant	Jean-Pierre BERGEY
Directeur technique - Maître de chai	Jean-Pierre, Mélissa et Loïc BERGEY
Oenologue	Mélissa BERGEY
Superficie	20,1 ha
Age moyen du vignoble	15 ans
Encépagement	50% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 2% Petit Verdot
Microclimat	Entre l'Océan Atlantique à l'Ouest et l'estuaire de la Gironde à l'Est, le Domaine jouit d'un méso climat très propice : climat relativement chaud et humide, baigné de lumière, de soleil et de circulation d'air protégeant ainsi les vignes des gelées tardives du printemps et des maladies
Sols et sous-sols	Terre graveleuse à sous-sol graveleux dont 6 ha de terre graveleuse à sous-sol argileux
Méthode de culture	5500 pieds/ha (80%) et 6500 pieds/ha (20%) Taille médocaine, ébourgeonnage à la main, collage, minéralisation, effeuillage thermique, surbrûs soignée éclaircie importante (2,8), amendement par fumier bovin produit sur le Domaine, protection raisonnée du vignoble
Rendement	53 hl/ha
Vendanges	Réalise mécanique, raisonnement de la cueillette à la parcelle suite aux visites du vignoble, dégustations et contrôles de maturité, convoyage avec bennes élévatrices, transfert par gravité, tri manuel avant et après éraflage sur tables de tri (8 personnes)
Vinification et élevage	Gestion parcelle à parcelle, vinification de 41 jours en moyenne, macération pré-fermentaire à très basse température (14 jours en moyenne), 11 délestages en moyenne par cuve
Assemblage	50% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 2% Petit Verdot
Conservation	10 ans
A servir avec	En apéritif, sur des viandes rouges grillées ou poêlées, du gibier, une triche de foie gras, une tarte au chocolat et bien sûr un bon plateau de fromage

DU CÔTÉ DES GUIDES: CITATIONS & DISTINCTIONS



par Alain LEGRAIVE