

# Le Temple de Tourteyron

## Une Histoire

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, présent sur des bouteilles de vin de 1900, trouve son origine par la présence de Templiers qui accueillirent les Pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle dans l'hôpital qui est aujourd'hui une maison d'habitation.

L'autre partie du nom, "Tourteyron", est issue du patois qui signifie Tourterelles indiquant un grand passage de ces oiseaux migrateurs aujourd'hui protégés dont certains ont élu domicile, à l'année, dans les bâtiments de l'exploitation.

Après de nombreuses évolutions, l'histoire se poursuit. L'exploitation compte 80 hectares de terres (Vigne, Prairies, Bois) dont 24 hectares de vigne en AOC Médoc et un troupeau de vaches allaitantes de race charolaise.

## Un Domaine

<i>Surface de l'exploitation</i>	23 ha 73 a 99 ca												
<i>Encépagement</i>	Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (48 %), Petit Verdot (2 %)												
<i>Densité de plantation</i>	5500 pieds/ha (80 %) et 6500 pieds/ha (20 %)												
<i>Age moyen des vignes</i>	15 ans												
<i>Terrain</i>	Terre graveleuse à sous-sol graveleux dont 6 ha de terre graveleuse à sous-sol argileux												
<i>Pratiques culturales</i>	Taille médocaine, ébourgeonnage à fenêtre, calage, enherbement, effeuillage thermique, surface foliaire éclairée importante (0.8), amendement par fumier bovin, protection raisonnée du vignoble												
<i>Récolte</i>	Mécanique, raisonnement de la cueillette à la parcelle suite aux visites vignoble, dégustations et contrôles maturité, convoyage avec bennes élévatrices, transfert par gravité, tri manuel avant et après érafloir sur tables de tri (6 trieurs)												
<i>Équipements de chai</i>	Cuves inox et maîtrise des températures												
<i>Vinification</i>	Vinification de 41 jours en moyenne, Macération préfermentaire (14 jours en moyenne), 11 délestages en moyenne par cuve L.S.A., inoculation en bactéries lactiques Stabulation à froid												
<i>Élevage</i>	12 mois en barriques												
<i>Traçabilité</i>	Enregistrement systématique des travaux au vignoble, aux chais, au conditionnement et à l'expédition												
<i>Rendement</i>	55 hl/ha												
<i>Production</i>	150 000 bouteilles												
<i>Marques</i>	<table border="0"> <tr> <td>Château de Tourteyron</td> <td>AOC Médoc</td> <td>Rouge</td> </tr> <tr> <td>Le Temple de Tourteyron</td> <td>AOC Médoc</td> <td>Rouge</td> </tr> <tr> <td>Céleste</td> <td>AOC Médoc</td> <td>Rouge</td> </tr> <tr> <td>Trésor</td> <td>VDT</td> <td>Rosé</td> </tr> </table>	Château de Tourteyron	AOC Médoc	Rouge	Le Temple de Tourteyron	AOC Médoc	Rouge	Céleste	AOC Médoc	Rouge	Trésor	VDT	Rosé
Château de Tourteyron	AOC Médoc	Rouge											
Le Temple de Tourteyron	AOC Médoc	Rouge											
Céleste	AOC Médoc	Rouge											
Trésor	VDT	Rosé											

**Jean-Pierre, Mélissa et Loïc BERGEY**  
Viticulteurs-Œnologue