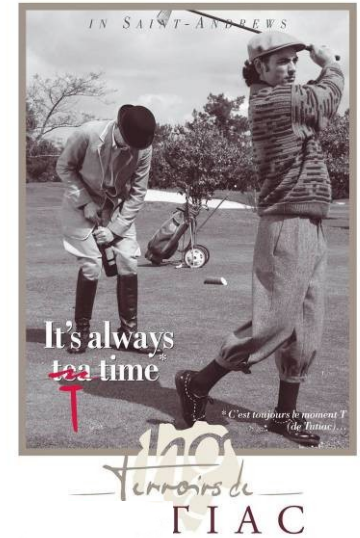


Terroirs de Tutiac im Jahre 2010



Terroirs de Tutiac im Jahre 2010

Ein Weinbau im Zeichen der
Spitzentechnologien, für den größten
Respekt vor Boden und Natur!

Die Kellerei der Hauts de Gironde leitet seit mehreren Jahren eine pedologische Bodenkartierung von Weinparzellen auf einem Gebiet von 2500 Hektar in die Wege.

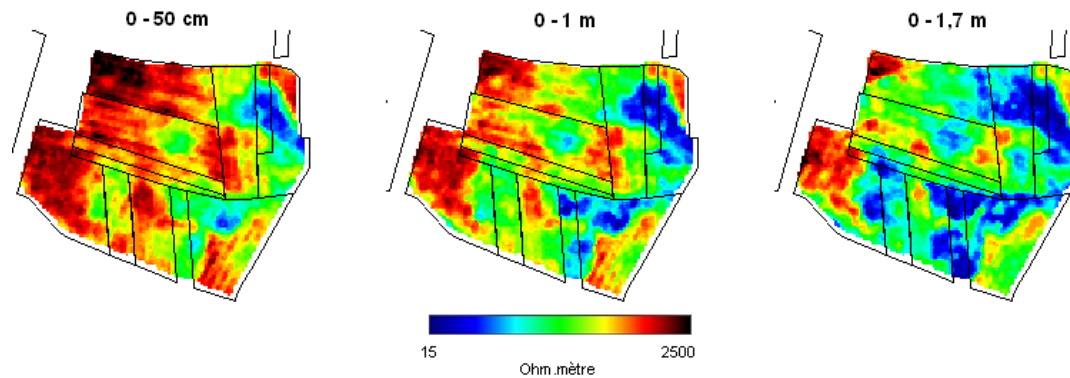
Diese Untersuchung verfolgt die unterschiedlichen Ziele:

die Bewirtschaftung zum Zeitpunkt der Bepflanzung bestens durchdacht zu gestalten; das Potential jedes einzelnen Bodens durch die jeweils sinnvollste Wahl der Drainage, der Bodenbearbeitung, der Korrektur der mineralischen Versorgung und vor allem des Pflanzenmaterials zu optimieren, die am besten geeignete Bodenpflege zu bestimmen, aber auch die Zusammenstellung der Parzellen bei der Weinlese optimal zu gestalten.



Zwischen 2004 und 2006 wurden **mehr als 300 Bodenprofile** bei unseren Winzern erstellt.

Seit 2006 ermöglicht der Einsatz der Technologie ARP (Automatic Resistivity Profiling) die Verwirklichung des Ziels einer Kartografie mit sehr großer Auflösung von allen durch bereits durchgeführte pedologische Erfassungen verbundenen Parzellen.



Beispiel einer Parzellenübersicht (8 Hektar – Sektor von Reignac – Mai 2006)

Die roten Flächen entsprechen mehr oder weniger breitschichtigen, kieshaltigen Sandböden. Die blauen Flächen entsprechen lehmhaltigen Zonen.

Diese vertiefte Kenntnis unserer Böden ermöglicht uns, den Gebrauch phytosanitärer Produkte auf das strikte Minimum zu beschränken und dem Begriff des integrierten Weinbaus seine ganze Bedeutung zukommen zu lassen.



Agri Confiance®



NF V 01-005

Terroirs de Tutiac im Jahre 2009

Eine Produktion im Zeichen der
Spitzentechnologien, für den größten
Respekt vor den Trauben!

Seit mehr als 15 Jahren investieren wir jährlich mehr als 2 Millionen Euro in unsere Fasskeller

Neben den im Weinberg unternommenen Anstrengungen wird auch auf Seiten des Fasskellers der volle Einsatz benötigt, um die Weintrauben mit der größten Rücksichtnahme für ihre Eigenart aufzunehmen und zu vinifizieren.

Unsere letzten Investitionen gehen in diese Richtung:

- Inertisierung durch CO₂ und Trockeneis für die Weißweine (2003)
- Roboter zum Aufbrechen des Tresterhuts beim Überpumpen (2004)
- Tangentialfiltration (2005)
- Umgekehrte Osmose (2006)
- Verfahren für die Maische-Erhitzung vor der Gärung (2007)
- Pneumatische Pressen INERTYS der letzten Generation mit vollständiger Inertisierung durch CO₂ (2007)



Terroirs de Tutiac im Jahre 2010

Weine, die auf die Nachfrage abgestimmt sind,
für zufriedene Verbraucher!

Eine Vielfalt an Appellationen unter den besten Preis-Leistungs-Verhältnissen des Marktes

- *Premières Côtes de Blaye-Weinen rot & weiß.*
- *Côtes de Bourg-Weinen rot.*
- *Bordeaux-Weinen rot, weiß & rose.*
- *Bordeaux Supérieur rot.*
- *Crémant de Bordeaux*
- *Landweine der Atlantik.*

20 reservierte Marken

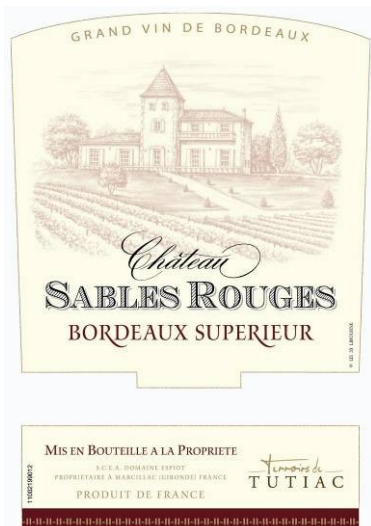
die den präzisen Anforderungen der Pflichtenhefte entsprechen : Eigenart der Appellation, Ertrag, Farbe, Geschmeidiakheit , Lagerfähigkeit...



Mehrere Eigenmarken

30 Châteaux

die aus Weingütern von 7 bis 50 Hektar hervorgehen und wegen der Beschaffenheit ihres Bodens und der Arbeit der Winzer ausgewählt wurden.





Übersicht des Sortimentes

Terroirs de
T U T I A C

CHÂTEAU HAUT-LOUILLEAU

PREMIERES CÔTES DE BLAYE - Weiss - 2009

SAUVIGNON 100%

Lionel PEROTTEAU,

Besitzer des Château Haut-Louilleau



Vinifizierung:

Gleich nach der Lese werden die Trauben durch eine Schicht Trockeneis geschützt, um niedrige Temperaturen zu behalten. Der gesamte Zyklus der Weinbereitung läuft ebenso unter Einsatz von Kohlendioxid ab, damit jegliche Oxydation vermieden und das Fruchtroma so bestens bewahrt werden kann. Kalte Hülsenmaisung und Gärung bei niedriger Temperatur (18°).

Verkostung: Glänzende Farbe mit grünen Reflexen. Typisches Aroma von Knospen der schwarzen Johannisbeere und frischen Früchten. Am Gaumen rein und mineralisch. Ein perfektes Gleichgewicht

CHÂTEAU HAUT-LOUILLEAU

PREMIERES CÔTES DE BLAYE - Rot - 2009

MERLOT 80% CABERNET SAUVIGNON 20%

Lionel PEROTTEAU,
Besitzer des Château Haut-Louilleau



Vinifizierung:

Mechanische Lese. 2-tägige Hülsenmaischung. Extraktion durch Untermischen des Tresterhuts (Merlot) und traditionelles Umpumpen (Cabernet Sauvignon). Lange Endgärung der Maische ohne Extraktion, um die Tannine zu verfeinern.

Verkostung:

Schöne purpurrote Farbe mit tiefen Reflexen. Komplexes Bukett von Leder und reifen roten Früchten, im Anschluss ein ausgeglichener und seidiger Geschmack



CHÂTEAU LES JOUBERTS

PREMIERES CÔTES DE BLAYE - weiss

100% SAUVIGNON



*Stéphane & Lydia Héraud,
die Besitzer des Château Les Jouberts*

Das Château les Jouberts liegt in Marcillac, 55 km nördlich von Bordeaux. Sein Weinberg erstreckt sich über 60 Hektar (davon 49 Hektar Rotwein (Merlot und Cabernet Sauvignon) und 11 Hektar Weißwein (Sauvignon)). Dieser Familienbesitz wird von Stéphane Héraud geführt, dem jetzigen Präsidenten der Kellerei der Hauts de Gironde.

Vinifizierung: Kalte Hülsenmaischung. Weinbereitung und Ausbau auf feinem Geläger bei wöchentlichem Aufrühren des Hefesatzes in für 20 % des Weins neuen Eichenfässern. 6-monatiger Ausbau in 400l-Eichenfässern für einen leichten Holzton.

Verkostung: Hellgelbe Farbe. Floral, zitroniger, mit Holznoten angereicherter Duft. Weiche Ansprache, mit einem klaren Ausdruck des Zitronenaromas, übergehend in Frische. Ein ausgeglichener Weißwein, dessen Reifung gut beherrscht wurde.

Ebenso erhältlich ohne Reifung in Barrique



Cuvée Excellence du
CHÂTEAU LES JOUBERTS

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

TUTIAC



Terroirs de
TUTIAC

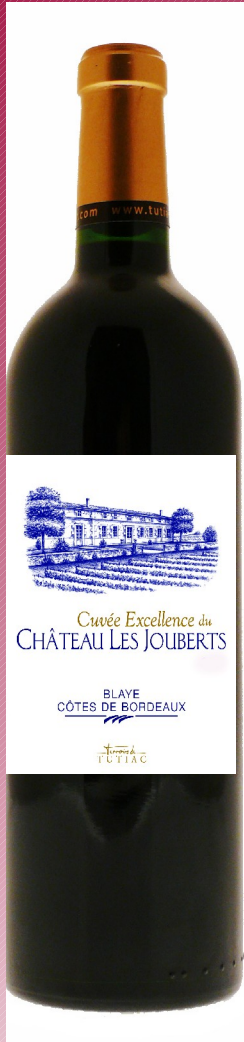
CHÂTEAU LES JOUBERTS

PREMIERES CÔTES DE BLAYE - Rot

MERLOT 80% CABERNET SAUVIGNON 20%



*Stéphane & Lydia Héraud,
die Besitzer des Château Les Jouberts*



Das Château les Jouberts liegt in Marcillac, 55 km nördlich von Bordeaux. Sein Weinberg erstreckt sich über 60 Hektar (davon 49 Hektar Rotwein (Merlot und Cabernet Sauvignon) und 11 Hektar Weißwein (Sauvignon)). Dieser Familienbesitz wird von Stéphane Héraud geführt, dem jetzigen Präsidenten der Kellerei der Hauts de Gironde.

Vinifizierung: Auswahl der Parzellen. Kaltmazeration von 3 Tagen vor der eigentlichen Gärung. Extraktionen durch kombiniertes Untermischen des Tresterhuts und Umwälzen der Maische. Verlängerte Gärung (4 Wochen), Schönung mit Eiweiß. 12-monatiger Ausbau im Eichenfass.

Verkostung: Die dunkle Farbe lässt ein komplexes Bukett erahnen, aus dem Noten von Gewürzen, Schokolade und Getoastetem hervorragen. Der fleischige und kräftige Geschmack mündet in einen schönen langen Abgang.

Jahrgang 2004: Silbermedaille Mundis Vini 2007

Bronzemedaille Vinalies 2007

Terroirs de
TUTIAC

