

ARTICLES DE PRESSE

GUIDE HACHETTE DES VINS, FRANCE : Vins classés jusqu'à 2 étoiles (vin remarquable) et élus de multiples fois « *Coup de Cœur* »

« *Le Château de Parenchère offre un vin qui s'inscrit comme un canon d'harmonie. Excellente dès aujourd'hui, cette bouteille saura aussi affronter le temps.* » / « *Le Château de Parenchère brille par sa qualité, que le guide salue depuis plusieurs années.* »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE, FRANCE : Vins notés jusqu'à 15/20 « *Nous apprécions beaucoup ce style soigné, très précis, sans excès de concentration ou d'extraction et qui privilégie le fruit.* »

LE FIGARO, FRANCE : « *L'appellation Bordeaux Supérieur abrite quelques petits bijoux comme ce château. La propriété a toujours été en pointe pour la qualité.* »

GUIDE RVF DES MEILLEURS VINS À MOINS DE 20 EUR, FRANCE : Vins notés jusqu'à 14,5/20 « *Un vin à découvrir absolument.* »

GAULT ET MILLAU, FRANCE : « *Habitué des marches du podium, PARENCHÈRE élabore des vins toujours droits et élégants.* »

GUIDE DES VINS BETTANE & DESSEAUVE, FRANCE : Vins notés jusqu'à 15,5/20 et élus « *Coup de Cœur* »

« *Démonstration éclatante qu'une simple appellation Bordeaux peut donner des vins magnifiques.* » / « *Des vins de caractère, équilibrés et charmeurs. Une gamme cohérente et d'une régularité à toute épreuve.* »

LE MONDE, FRANCE : « *Ce Bordeaux Supérieur est souvent comparé pour son énergie et son relief à des vins de plus nobles origines voire certaines années fastes à des crus classés.* »

SUD-OUEST, FRANCE : « *Voilà le type de bouteille qu'il faut toujours avoir en cave.* »

DECANTER, UK : Vins notés jusqu'à 16/20 et médailles d'Argent aux Decanter World Wine Awards. Sélection dans les 50 meilleurs Bordeaux à moins de £20.

« *Excellent... La qualité du vin a été remarquée par la plupart des dégustateurs internationaux.* » / « *Un vin excellent pour sa catégorie.* »

ROBERT PARKER, USA : Parenchère dans la sélection « Top value Bordeaux Wines »

« *Un des meilleurs domaines en Bordeaux Supérieur.* » / « *Un vin très impressionnant, avec beaucoup de richesse dans une longue finale. Il pourrait passer pour un cru classé en dégustation à l'aveugle.* » / « *Nous avons besoin de plus de vins comme PARENCHÈRE, des Bordeaux Supérieurs excellents à des prix raisonnables.* » / « *Aux USA, un Las-Cases coûte maintenant 150 dollars, alors je conseille aussi le Parenchère.* »

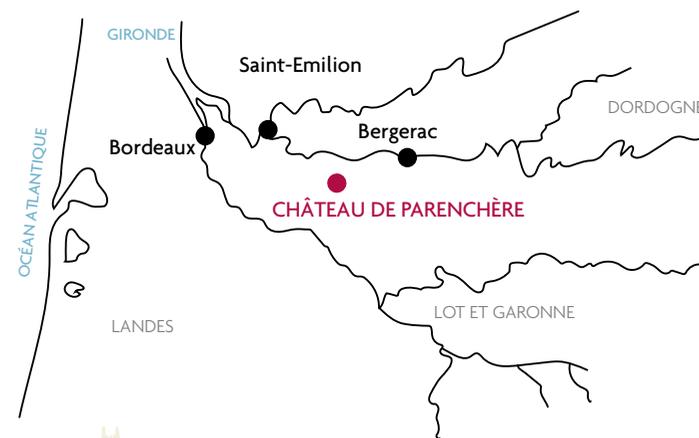
JAMES SUCKLING, USA : Vins notés jusqu'à 92 points « *Un vin qui en montre beaucoup pour l'appellation.* »

THE WINE ENTHUSIAST, USA : Vins notés jusqu'à 90 points avec Parenchère élu dans le Top 100 Mondial des Meilleurs Achats de l'année 2011

WINE SPECTATOR, USA : Vins notés jusqu'à 90 points

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES : Grande médaille d'Or

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS ET CONCOURS DE BORDEAUX : Médailles d'Or et d'Argent



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE

BP 57 • 33220 Ligeux • France

Tél. 33 (0)5 57 46 04 17 • Fax 33 (0)5 57 46 42 80

e-mail : info@parenchere.com

www.parenchere.com



Château de Parenchère

GRAND VIN DE BORDEAUX



LE DOMAINE

Le Château de Parenchère, dont les fondations furent édifiées en 1570 par Pierre de Parenchières, sieur de Fourgoignières, est situé à l'extrême est du Bordelais, aux portes du Périgord.

Le domaine, rénové en 1958 par Raphaël Gazaniol, s'étend aujourd'hui sur 188 hectares d'un seul tenant et comprend au total 69 hectares de vignes plantées sur les meilleures parcelles de la propriété. Avec son fils Jean, Raphaël travailla à démontrer que de très grands vins peuvent provenir d'appellations plus modestement reconnues. La réputation du domaine dépassa alors bien vite les frontières et les vins de Parenchère se trouvèrent exportés dans plus de trente pays à travers le monde.

En janvier 2005, Monsieur Per Landin, grand amateur de vins de nationalité suédoise tomba à son tour amoureux du domaine. S'appuyant sur l'expertise du directeur d'exploitation Richard Curty, il décide alors de poursuivre l'objectif de servir le magnifique Terroir de Parenchère, cherchant à hisser sans cesse la qualité des vins à leur apogée.

LE VIGNOBLE

Production : 400.000 bouteilles / an environ

Appellations : BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE, BORDEAUX CLAIRET (rosé) et BORDEAUX BLANC SEC

Superficie : 69 hectares de vignes

Nature des sols : Argilo-Calcaire

Encépagement : Déterminé par les différentes parcelles et leurs expositions, il est actuellement de :

- 63 HA de rouges composés de : 50 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon - 9% Cabernet Franc - 1 % Malbec

- 6 HA de blancs composés de : 70% Sauvignon - 20% Sémillon - 10% Muscadelle

Âge moyen des vignes : 25 ans

Densité : de 3.300 à 5.700 pieds / hectare

Conduite du vignoble : Le domaine est conduit en Agriculture Raisonnée et a reçu depuis 2012 la certification HVE (Exploitation de Haute Valeur Environnementale) - Niveau 3⁽¹⁾ et est également membre de la première association du vin de Bordeaux certifiée ISO 14001:2015.

Pour une politique de qualité et de respect de l'environnement nous avons recours à des pratiques favorisant une préservation maximale des sols : alternance d'enherbement et de travail des sols, limitation des traitements et engrais organiques restreints au strict besoin de la vigne. Cette politique de qualité se traduit donc par des rendements maîtrisés, soutenus, si nécessaire, par des « vendanges en vert ».⁽²⁾

⁽¹⁾ HVE - Niveau 3 : Le niveau 3, niveau le plus élevé de la certification environnementale, est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

⁽²⁾ Vendanges en vert : Elimination des grappes en excès entre mi-juillet et mi-août.

LES VINS

Nous cherchons à privilégier dans nos vins le fruit et la finesse sans que cela soit au détriment de l'amplitude et du corps. Tous les vins de Parenchère reflètent ainsi cette philosophie.

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE - Bordeaux Supérieur Rouge

La cuvée traditionnelle du domaine est vinifiée à partir de vignes de 20 ans d'âge moyen et est habituellement composée de la totalité de l'encépagement du domaine :

Merlot en majorité - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Malbec

Production : 200.000 bouteilles par an environ

Vinification : Des macérations à froid (moins de 15°C) sont tout d'abord pratiquées pendant 3 à 4 jours sur chaque cuvée. Les fermentations sont ensuite conduites à des températures modérées pour avoir une extraction douce des matières. Pendant cette étape, des apports d'oxygène sont pratiqués sous le marc (« micro bullages ») pour préserver au maximum le fruit.

Caractéristiques : Cette cuvée est généralement charnue, dotée d'une robe soutenue et exprime des notes de fruits rouges prononcées avec un bon équilibre fruit/tanin.

Âge idéal de consommation : de 4 à 7 ans



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE - CUVÉE RAPHAËL - Bordeaux Supérieur Rouge

La Cuvée Raphaël est la cuvée Prestige de Parenchère. Elle est vinifiée en mémoire du rénovateur du domaine : Raphaël Gazaniol. Elle est issue d'une sélection des meilleures parcelles du domaine, de vignes d'une moyenne de 40 ans d'âge et de rendements particulièrement réduits (40 hl/ha en moyenne).

Production : 70.000 bouteilles par an environ

Assemblage : Cabernet Sauvignon généralement majoritaire - Merlot

Élevage : Vieillesse en barriques de chêne français exclusivement pendant 12 mois sur lies fines, sans soutirage⁽³⁾ et avec micro-oxygénation⁽⁴⁾. Les barriques sont renouvelées à 25% en moyenne chaque année.

Caractéristiques : Cette cuvée présente toujours des vins d'une grande densité avec des tanins fins qui tout en étant présents sont fondus et soyeux. Ils sont finement boisés mais sans excès et laissent une grande place aux fruits. La Cuvée Raphaël fait toujours preuve d'une grande aptitude au vieillissement.

Âge idéal de consommation : de 4 à 10 ans (voir plus selon les millésimes)



ESPRIT DE PARENCHÈRE - Bordeaux Supérieur Rouge

L'Esprit de Parenchère est la cuvée d'exception du Château et représente la quintessence de notre Terroir. Produite en quantité confidentielle (6.000 à 8.000 bouteilles), cette cuvée est élaborée uniquement dans les très grands millésimes afin de lui garantir un niveau d'excellence inégalé. Issue des deux meilleures parcelles du domaine, elle bénéficie de rendements extrêmement limités (38 hl/ha environ).

Assemblage habituel : Cabernet Sauvignon en grande majorité - Merlot

Élevage : Vieillesse en barriques de chêne français exclusivement pendant 12 mois sur lies fines, sans soutirage⁽³⁾ et avec micro-oxygénation⁽⁴⁾. Les barriques sont neuves à 90%.

Caractéristiques : Avec ce vin d'un très grand niveau de concentration et d'élégance, notre but est de montrer ce dont est capable Parenchère et d'égaliser ainsi les plus grands crus de Bordeaux. Puissance et finesse sont à l'unisson pour offrir un vin au très long potentiel de garde.

Âge idéal de consommation : de 8 à 15 ans (voir plus selon les millésimes)



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE - Bordeaux Clairet

Assemblage : Variable d'un millésime à l'autre afin de privilégier les cépages les plus aromatiques, il est généralement de : **80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon**

Production : 80.000 bouteilles par an environ

Vinification : Vinifié à partir des jus de saignées⁽⁵⁾ tirés sur chaque cuve. Nous procédons par macération pelliculaire⁽⁶⁾ de 48 heures, puis fermentation à basse température (15°C) pour l'obtention d'un fruité optimal.

Caractéristiques : Un rosé très aromatique plus charnu et coloré que des rosés traditionnels, avec une bonne matière et tout en fruit.

Âge idéal de consommation : Dans l'année qui suit sa vinification.



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE - Bordeaux Blanc Sec

Assemblage : Ce vin blanc sec est élaboré à partir des trois grands cépages du Bordelais et est généralement composé de : **70% Sauvignon - 20% Sémillon - 10% Muscadelle**

Production : 40.000 bouteilles par an environ

Vinification : Nous procédons par macération pelliculaire⁽⁶⁾ de 18 à 24 heures sur les trois cépages. Les fermentations sont ensuite conduites à basse température (16°C) pour garder tous les arômes. Les vins sont ensuite assemblés après un élevage de 3 mois sur lies fines.

Caractéristiques : Un vin blanc aux arômes intenses de fruits blancs et d'agrumes, alliant fraîcheur et rondeur en bouche.

Âge idéal de consommation : Dans les deux ans qui suivent sa vinification.



⁽³⁾ Soutirage : Transvasement du vin par aération dans un autre contenant (cuve ou barrique).

⁽⁴⁾ Micro-oxygénation : Adjonction d'oxygène à l'intérieur de la barrique.

⁽⁵⁾ Jus de saignées : Prélèvement de jus dans toutes les cuves de rouge avant fermentation.

⁽⁶⁾ Macération pelliculaire : Jus qui macèrent au contact des raisins et de leurs peaux.

