

# CHÂTEAU HAUT-BERGERON 2002 BLANC

CHÂTEAU HAUT-BERGERON



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Valeur sûre de l'année, il est le fleuron du domaine. Depuis 1820 c'est le travail passionné d'une succession de 9 générations avec une sélection de terroirs historiques de Sauternes jouxtant pour certains son illustre voisin le Château Yquem. Les années 2000 marquent un changement de style avec une recherche incessante d'équilibre alliant intensité, fruit, fraîcheur et longueur.

- 85% Sémillon
- 15% Sauvignon Blanc

## Accords mets et vins

Il est important de jouer avec le contraste salé sucré. Le moment idéal pour cela reste l'apéritif avec des toasts au foie gras, roquefort et autres charcuteries. Accord possible également sur des viandes blanches, des fromages de caractères ou des desserts peu sucrés. Le Sauternes est un des rares vins à résister à des cuisines très épicées. Ne pas hésiter à déguster un Haut-Bergeron jeune, l'éventail aromatique n'en sera que plus large.

## Détails

**Millesime** : 2002

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Sémillon, Sauvignon

**Région** : Bordeaux

**Nom du Vigneron** : Hervé et Patrick Lamothe

**Domaine** : Château Haut Bergeron

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : AOP Sauternes

## Caractéristiques

**Terroir** : 2/3 sol graves argileuses - sous sol argileux 1/3 sol argilo calcaire - sous sol dalle rocheuse

**Cépage** : 85% Sémillon - 15% Sauvignon Blanc

**Vendange** : Manuelles - 5 tries successives pour ce millésime

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Vinification intégrale en barriques de chêne français

**Elevage** : 18 mois en barriques de chêne français

## Dégustation

**Robe** : Jaune doré brillant

**Nez** : Miel d'acacia. Fruits confits, abricot, mangue, ananas.

**Bouche** : Pêche jaune, mirabelle, bouche droite, complète, concentré, long, fin, riche en saveurs.

**Garde** : A boire sur le fruit, optimum : 2025, peut se garder plusieurs décennies.

**Température de service** : 8-10°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Haut-Bergeron est une propriété viticole familiale, située à Preignac, en plein cœur de l'appellation Sauternes. Depuis 1820, la famille Lamothe s'applique à allier tradition et modernité pour garantir le plus haut niveau qualitatif. Ce savoir-faire transmis de génération en génération se trouve aujourd'hui entre les mains d'Hervé et Patrick qui œuvrent au quotidien pour valoriser le terroir d'exception dont ils sont les héritiers. Aujourd'hui, le vignoble compte 35 hectares en appellation Sauternes, sur les communes de Sauternes (8 parcelles contigües au Château d'Yquem), Bommès, Preignac, mais aussi sur le plateau très qualitatif du Haut-Barsac à proximité du Château Climens. La propriété compte également 12 hectares en appellation Graves, où sont produits Graves rouges, Graves blancs secs et Graves Supérieures (blancs liquoreux). Les terroirs, tous de premier choix, les parcelles finement sélectionnées, la multitude de tâches effectuées le plus souvent manuellement tout au long de l'année permettent d'élaborer des vins cités parmi les meilleurs de l'appellation Sauternes. Leur très haute tenue et la régularité de leur qualité au cours des millésimes leur permettent d'obtenir les plus grandes récompenses nationales et internationales. Durant les 40 dernières années, les vins du Château Haut-Bergeron ont obtenu 118 médailles, ce qui fait de ce domaine le plus médaillé de l'appellation Sauternes, au rapport qualité/prix remarquable.



Plaisirs du vin  
Marmande