

CHÂTEAU LIDEYRE 2004 ROUGE

MAISON BARDET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Philippe Bardet est à l'origine de la renaissance de ce vieux vignoble datant du Premier Empire. Situé sur la commune de Gardégan-et-Tourtirac, à l'est de Saint-Emilion, les 35 Ha de vignes du Château Lideyre prennent racine en appellation Castillon Côtes de Bordeaux. Les origines anciennes de cette propriété ont incité Philippe Bardet à aménager un drainage total et moderne des sols argilo-calcaires.

- 100% Merlot

Accords mets et vins

Viandes Rôties (magret de canard, rôti de bœuf) ou sur des fromages de caractères

Détails

Millesime : 2004

Degrès : 14,5 %

Viticulture : Conventiionnelle

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Domaine : Maison Bardet

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Castillon Côtes de Bordeaux

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire superficiel et molasse du fronsadais

Cépage : 100% Merlot

Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)

Viticulture : Enherbement naturel et permanent

Vinification : Réalisation de macérations douces grâce à des cuves nouvelles générations, sans foulage, permettant l'immersion du marc et favorisant l'extraction des tanins soyeux de pellicules.

Elevage : Pas d'élevage en barriques

Dégustation

Robe : Robe intense rouge profonde

Nez : Nez d'une belle finesse offrant un bouquet complexe et flatteur

Bouche : Vin d'une belle concentration qui présente des tanins soyeux

Finale : Une grande longueur en bouche

Garde : 20 ans

Température de service : 17-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

L'Histoire des vignobles Bardet débute en 1704, sur les berges de la Garonne, dans la Paroisse de St-Brice de Vignonet, au sud de Saint-Emilion. Négociant en vins et céréales, Monsieur Seignieriau navigue sur les eaux paisibles de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne pour charger sa gabare de tonneaux de vin, qu'il revend ensuite dans les ports marchands. Le port de Vignonet devient un haut lieu du commerce vinicole et un passage incontournable vers le port de Bordeaux. Alors que le commerce maritime prospère, la famille Seignieriau investit dans la vigne. Cependant, l'arrivée de la machine à vapeur et des chemins de fer à la fin du XIXe siècle bouleverse le commerce fluvial et provoque la fin de l'activité de gabarier. La famille Seignieriau décide de se consacrer à sa passion : la culture de la vigne. Dans les années 1920, Mathilde Roy, petite fille de M. Seignieriau, épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et fondateur du Château Val d'Or Saint-Emilion Grand Cru. Avec la complicité de leur fils unique, Roger Bardet, ils acquièrent de nouvelles parcelles à la fin des années 60, où s'établit le Château Pontet-Fumet. Roger Bardet transmet la passion de la vigne, le goût pour le travail et le profond respect du terroir à son fils Philippe. Philippe devient en 2008 propriétaire du Château Franc le Maine, toujours en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Dès 1979, Philippe Bardet prend la barre de l'entreprise familiale. Avec l'aide de son épouse Sylvie, ils continuent d'écrire l'Histoire des vignobles Bardet et de préserver ce patrimoine qu'ils transmettent peu à peu à leurs quatre enfants. Leurs deux fils aînés, Paul-Arthur et Thibault Bardet, assurent la relève. En 2013, ils achètent le prestigieux Château du Paradis, en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Hommage à l'histoire de leur famille, la gabare devient l'emblème des vignobles Bardet. La silhouette conquérante de la gabare, la voile au vent tournée vers l'avenir, incarne leur démarche audacieuse.

