

# CHÂTEAU PONTET-FUMET SAINT-EMILION GRAND CRU 1996 ROUGE

MAISON BARDET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Château Pontet-Fumet Saint-Emilion Grand Cru 1996 impressionne par son harmonie parfaite et son équilibre en bouche.

Les tanins, bien fondus et veloutés, apportent une douceur remarquable à l'ensemble de l'expérience gustative.

## Accords mets et vins

Viandes blanches, viandes rouge, volailles, fromages

## Détails

**Millesime** : 1996

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biologique

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Château Pontet Fumet

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : AOP Saint Emilion Grand Cru

## Caractéristiques

**Terroir** : Sables et graves

**Cépage** : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Agroécologie

**Vinification** : Cuve béton

**Elevage** : Barrique

## Dégustation

**Robe** : Du rubis foncé au pourpre, aux larmes épaisses

**Nez** : Frais et révélateur de sous bois

**Bouche** : Légère aux fruits confits

**Finale** : Densité équilibrée aux tanins soyeux

**Garde** : A boire, A tester à l'aveugle car il ne fait pas son âge

**Température de service** : 16-18°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.

