

CHATEAU SOUBIAN

Adossé à l'ouest du village de Léognan sur une belle croupe de graves, le Château Soubian figure déjà au XVIIIème siècle sur la carte de Guyenne de Pierre de Belleye, ingénieur géographe du roi Louis XV. C'est un charmant pavillon de chasse entouré d'un vignoble dans un écrin de bois. Le célèbre guide, Cocks & Féret de Bordeaux et ses vins, décrit en 1883 le vin de Soubian comme distingué, délicat, souple et très fruité.

Plusieurs familles ont occupé et embelli cette propriété. Depuis 1930, c'est la famille Célérier, lignée de négociants bordelais, qui a pris possession des lieux. La production sera interrompue dans les années 50 par les aléas de l'existence et le sévère gel de 1956. La descendance actuelle œuvre à la renaissance de ce merveilleux petit vignoble.

Les frères Célérier ont entrepris de replanter ce vignoble dans un grand respect de l'environnement en confiant l'exploitation à la famille Bernard, voisine et propriétaire du célèbre Cru Classé Domaine de Chevalier engagé en conversion bio. Olivier Bernard et son équipe, ont la claire ambition de sublimer ce très beau terroir et d'y produire à nouveau un Grand Vin portant haut les couleurs de Léognan.

VIGNOBLE ET VINIFICATION

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

Surface / Rouge : 4 hectares

Sols de graves sur sous-sol argilo-graveleux

- Cépages rouges :

70 % cabernet sauvignon ; 30 % merlot

Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et au chai

Transport en caquettes

Tables de tri (manuel + optique)

Vinification en cuves thermorégulées

Elevage en barriques de chêne français, grain fin, 16 mois

Mise en bouteille au château

Production / Rouge : 18 000 bouteilles

Bouchon Diam

Bouteille Burdigala de Verallia

Carton 6 bouteilles à plat

Propriétaire : Famille CÉLÉRIER

Exploitant : SC DOMAINE DE CHEVALIER

Olivier BERNARD

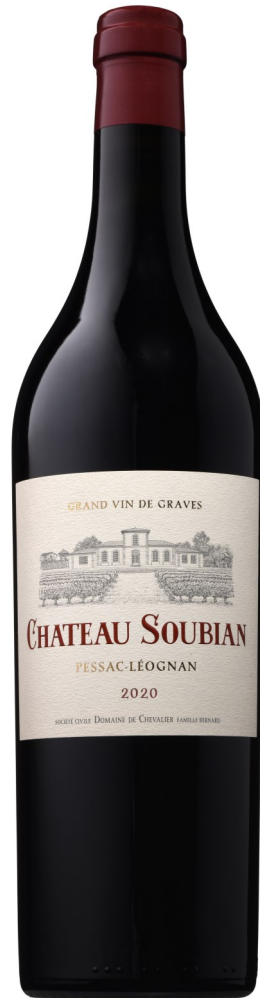
Directeur adjoint : Rémi EDANGE

Directeur technique : Vincent BERNARD

Chef de culture : Didier PEYTOUR

Maître de chai : Antoine ROULIER

2020



CHATEAU SOUBIAN

ROUGE 2020

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES : du 16 au 28 septembre

Assemblage 2020 :

CABERNET SAUVIGNON 75 % - MERLOT 25 %

ALC : 13,5 % VOL.

Mise en bouteille : AVRIL 2022

DÉGUSTATION

Robe rouge, rubis, framboise, noire au milieu et lumineuse aux reflets précis.

Le nez est intense, généreux frais et raffiné. Un cocktail de fruits rouges et noirs frais rappelle la mûre, le cassis, la framboise et la cerise noire. Un vrai plaisir accompagné d'épices douces de cabernet sauvignon bien mûr.

En bouche, la marque du grand millésime s'impose. Une bouche croquante, fruitée et très bien structurée par des tanins denses, déjà souples et de grande qualité. Cependant ils vont encore s'assouplir. Une énergie vive donne une belle tenue et une belle tension dans un équilibre élégant.

Ce vin précis et suave à souhait mérite de rester un peu en cave.

Déguster : 2024-2030 à 16.5°C



EXPLOITANT : S.C DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

30 CHEMIN DE SAUBIAN 33 850 LÉOGNAN - (BORDEAUX) - FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 - OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM - DOMAINEDECHEVALIER.COM