



CLOS HAUT-PEYRAGUEY

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAUTERNES

Clos Haut-Peyraguey est le plus petit des 1ers Grands Crus Classés de Sauternes en 1855. Sa superficie est de 17 ha, dont 8 sont situés d'un seul tenant, à l'intérieur d'un enclos, sur la pente nord-est de la propriété, située en face du Château d'Yquem. Peyraguey dont le nom signifie colline ou promontoire, est une ancienne baronnie acquise au XVIIIème siècle par le président du parlement de Bordeaux. Monsieur Lafaurie se rendit acquéreur du domaine à la révolution. En 1879, le domaine a été scindé en deux : les terres les plus élevées en haut de la colline de Bommes seront nommées Clos Haut- Peyraguey. La famille Garbay-Pauly sera propriétaire du domaine à partir de 1914, jusqu'à l'acquisition fin 2012 de ce 1er Grand Cru Classé par Bernard Magrez.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation: Sauternes

Lieu : Bommes

Superficie : 12 hectares

Encépagement : 95% Sémillon, 5% sauvignon

Age des vignes : 35 à 40 ans

Densité de plantation : 6 660 pieds par hectare

Nature du sol : - Sol gravelo-sableux sur sous-sol argileux
- Exposition Nord-Est
- Drainage systématique

Mode de conduite des vignes :

- Viticulture raisonnée
- Travail mécanique des sols, avec enherbements sur certaines parcelles
- Travaux manuels traditionnels (épamprage, relevage, effeuillage)

Vinification :

-Léger débouillage sous contrôle des températures avant fermentation en barriques (60 % neuves et 40 % d'un vin).

-Elevage en barriques neuves et d'un vin dans la même proportion que la fermentation alcoolique pendant 22 mois

Rendements moyens : 17 hl par hectare

Date de vendanges: Les craintes sont importantes lorsque de nombreuses baies éclatent après les pluies diluviennes de la fin août. Nous réalisons une première trie avec une majorité de raisins passerillés sous un soleil de plomb, le 12 septembre. Nous achevons les vendanges par une 4ème trie magnifique, très qualitative entre le 22 et le 27 octobre. Cette trie représente plus de la moitié de la récolte.

Production : 27 000 bouteilles



COMMENTAIRES

DE DÉGUSTATION

«Grande réussite du millésime 2007. « Les premiers millésimes, 2003, 2004 et 2005 sont joliment réussis, tout comme 2006. Le 2007 est un vin dense, long et pur avec une pourriture noble d'anthologie qui fera date au domaine et ailleurs. » GAUL ET MILLAU

ASSEMBLAGE

92% Sémillon
8% Sauvignon

ACCORDS METS & VINS

«Escalope de foie gras de canard aux pommes», Clos Haut-Peyraguey.