



Château Haut Bergeron en Sauternais

LE VIGNOBLE DE SAUTERNES

Le vignoble de Sauternes regroupe les appellations **sauternes et barsac**, recouvrant une superficie de **1900 hectares**.

Le vignoble compte environ **140 producteurs** (300 il y a trente ans) et donne lieu à une production moyenne de 5 à 6 millions de bouteilles à l'année.



Le Sauternais est posé sur du calcaire à Astéries, très largement couvert par des dépôts d'alluvions formant des terrasses aux pentes faibles.

Au bord de la Garonne sur Barsac et Preignac quelques parcelles sont plantées sur des alluvions dites « **argiles des palus** », mais le vignoble commence sur la basse-terrace (entre la D 113 et la voie ferrée), avec le calcaire à douze mètres en dessous .

Sur Barsac et le long des rives du Ciron, l'érosion fait affleurer le calcaire à Astéries et à Archiacines désignés localement « **calcaire de Saint-Macaire** ».

Le sud de Preignac ainsi que le nord de Bommès, Sauternes et Fargues sont sur la moyenne-terrace formée de **sables peu argileux feldspathiques**, avec du **gravier et des galets** recouverts de limons.

Enfin le sud du Sauternais est sur la haute-terrace formée de **sables et de graviers** dans une **matrice argileuse jaunâtre**.

Les vins produits sur les communes de **Sauternes, Fargues, Bommès, Preignac et Barsac** ont le droit de porter le nom prestigieux de sauternes ; mais les vigneron de Barsac peuvent déclarer leurs récoltes sous le nom de **Sauternes ou Barsac** indifféremment.



Château Haut Bergeron en Sauternais

Pour porter le nom de « sauternes », ces vins doivent répondre aux strictes conditions fixées au décret d'AOC portant sur le lieu de production (les cinq communes citées plus haut), sur les cépages autorisés (**sémillon, sauvignon et muscadelle**), un rendement maximum à l'hectare (**25 hectolitres/hectare**), le degré minimum d'alcool, l'équilibre alcool-sucre et les conditions de récolte (vendange manuelle uniquement).

PRATIQUES CULTURALES

La densité de plantation doit être d'au moins 6 500 pieds de vigne par hectare. Les vignes doivent être taillées avant le premier mai. Les modes de taille préconisés sont différents selon le cépage.

Le feuillage des vignes doit être palissé, c'est-à-dire maintenu verticalement par des fils de fer ou un support où les vrilles de la vigne trouvent à s'accrocher. La hauteur de palissage doit être d'au moins 0,5 fois l'écartement entre rangs.

La surface foliaire est un facteur qualitatif important ; ce sont les feuilles qui assurent la photosynthèse et **fabriquent les sucres nécessaires** au bon développement de la plante et à la bonne maturité du raisin.

Une trop grande végétation entretient un microclimat humide sous les feuilles, au niveau des grappes ; il facilite grandement l'attaque des maladies cryptogamiques, mildiou, pourriture grise. Pour maîtriser l'expansion naturelle de la vigne, le **rogne est indispensable**.

Les **traitements chimiques contre la pourriture (anti-botrytis) sont interdits**. Ils agissent indistinctement sur la pourriture grise et la pourriture noble. Seules les mesures prophylactiques sont possibles.

LA POURRITURE NOBLE

La **pourriture noble** est un champignon, *Botrytis cinerea*, qui se développe sur les baies de raisin dans certaines conditions d'humidité et d'ensoleillement, permettant la production de vins de raisins surmûris.

Ce champignon peut, dans d'autres conditions climatiques, être appelé pourriture grise, endommageant alors la récolte.

Conditions favorables

Pour produire des raisins botrytisés, **l'humidité matinale des mois d'octobre et de novembre** est indispensable : favorisant le développement de ce champignon, elle doit être suivie d'un temps sec durant la journée pour faciliter l'évaporation de l'eau. La présence d'une rivière proche du vignoble peut permettre le développement de la pourriture noble. Dans le Sauternais, c'est le **Ciron** qui joue ce rôle.

Métabolismes de *Botrytis cinerea*

Le champignon se nourrit de l'eau du raisin et a pour effet de concentrer le sucre à l'intérieur des baies. Les **micro-perforations** de *Botrytis cinerea* sur la baie, en perçant la pellicule, favorisent également l'évaporation de l'eau de la baie. Cela se fait par l'action des enzymes fongiques sur



Château Haut Bergeron en Sauternais

les parois cellulaires. L'intégrité des baies devant cependant être préservée, sinon il y a un risque d'attaque par d'autres micro-organismes.

La peau des baies surmûries botrytisées devient violacée et leur pulpe se concentre en sucre pour confire la baie. La vigne se défend contre ce champignon en **produisant des tanins**, qui auront une influence sur le goût du vin.



Pourriture noble sur sémillon B.

Pour respecter le caractère particulier des vins de sauternes, **la pourriture noble** est indispensable. La récolte se fait donc sur des raisins surmûris porteurs de la noble maladie.

Les vendanges se font obligatoirement en **tries successives, de trois à six passages** selon les années

Les vendangeurs récoltent à chaque passage les seules grappes ayant atteint la bonne maturité. Certains châteaux récoltent en partie de grappe, **voire grain par grain**. Pour un tel mode opératoire, il va de soi que l'usage de la machine à vendanger est impossible.

Pour être à bonne maturité le vigneron peut goûter les grains *rôtis* (nom local désignant les grains desséchés par la pourriture noble). Il dispose aussi d'outils pour mesurer le taux de sucre (mustimètre, réfractomètre, analyses de laboratoire).

Le législateur estime que la vendange doit atteindre au moins **221 grammes de sucre par litre** pour avoir une maturité suffisante.

VINIFICATION

La vinification débute à l'arrivée de la vendange au chai, par le **pressurage**.

Le moût est ensuite débourbé avant d'être mis en cuve ou en barrique pour y accomplir la **fermentation alcoolique**.

Les levures utilisent le sucre pour se développer et excréter de l'alcool, un déchet pour elles. Lorsque la fermentation arrive à un titre alcoométrique suffisant, les levures s'auto-empoisonnent. La fermentation cesse en conservant des **sucres résiduels**. Pour des raisons de commodité de



Château Haut Bergeron en Sauternais

travail au chai et de maîtrise de la quantité de sucres résiduels, le vinificateur peut provoquer la fin de la fermentation alcoolique. Pour cela, il dispose de **groupes de réfrigération** (anesthésie des levures), de systèmes de filtration stérile (les levures sont ôtées du vin) ou encore du SO₂ ; (les levures sont tuées).



Chai de vieillissement sauternais.

Après une fermentation alcoolique en cuve ou en barrique, l'élevage a généralement lieu en **barrique**. Plusieurs mois dans le précieux contenant de chêne, le vin se débarrasse des particules en suspensions et acquiert une évolution aromatique vers plus de complexité.

Normes analytiques

Le législateur impose que le vin fini ait au **moins 15 % en volume de titre alcoométrique naturel** et 12 % de titre alcoométrique acquis. La différence entre les deux concerne le sucre non fermenté. Le taux de sucre résiduel doit être **supérieur ou égal à 45 grammes par litre**.

ACCORDS METS-VINS



Sauternes avec des toasts au foie gras.

Le sauternes a longtemps été le **vin des desserts**. Son sucre résiduel et ses arômes de fruits confits le désignaient pour le rôle de faire-valoir aux fins de repas.

Ensuite, la découverte de son association avec le **foie gras** lui a confié un autre unique rôle.

Bérénice Lurton, directrice du château Climens et représentante de l'union des crus classés de Barsac-Sauternes, a initié des expériences entre ce vin et de grands chefs internationaux. Leur structure et leur douceur font merveille avec les **crustacés ou viandes blanches**, mais aussi les **cuisines exotiques aux épices douces** (safran, gingembre) ou la cuisine des légumes.

Selon Pierre Casamayor, « c'est avec les **fromages bleus** que le sauternes trouve des compagnons d'exception. Peut-être faut-il y voir là, le mariage parfait entre deux moisissures que l'homme anoblit après avoir paré les deux produits des vertus de la fermentation. »



Château Haut Bergeron en Sauternais

L'ENCEPAGEMENT

Le décret d'appellation précise que **quatre cépages** peuvent être utilisés sans règle de proportion : **la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G et le sémillon B**. Tous sont sensibles à la pourriture grise. Ce défaut devient qualité lors d'années où le climat local favorise la noblesse de cette pourriture.

Le **sémillon B** est le principal cépage utilisé pour faire du sauternes. Guy Lavignac le dit originaire du Sauternais. Ce cépage à l'acidité parfois un peu faible se rattrape avec une structure ample, beaucoup de **gras et de douceur en bouche**. C'est un cépage sensible à la pourriture, mais la pellicule (la peau) de ses baies étant épaisse, il se prête bien à la botrytisation.

La **muscadelle** apporte une touche de **complexité** à l'assemblage. Ce cépage originaire du sud-ouest est peu cultivé, mais avec 5 à 10 % de l'assemblage, il apporte déjà sa touche. Sa sensibilité aux maladies (oïdium, vers de la grappe, pourriture grise) et à l'oxydation le pénalise.

Le **sauvignon blanc B** est un cépage issu du bordelais ou du centre de la France. Il possède des arômes variétaux typiques en vin sec : agrumes, bourgeon de cassis ou buis. Vinifié en liquoreux, il apporte à l'assemblage une **pointe d'acidité**, gage de fraîcheur et arômes.

Le **sauvignon gris G** est la version colorée du sauvignon blanc. Les caractéristiques des vins sont très voisines, cependant, **le taux de sucre est plus élevé** avec le sauvignon gris, un argument de poids pour faire des vins moelleux.

Classement

L'appellation sauternes compte plusieurs de ses propriétés dans le **classification officielle des vins de Bordeaux de 1855**.

Premier cru supérieur



- Château d'Yquem (100 ha)

Premiers crus

Château Climens (30 ha) ; Château Coutet (38,5 ha) ; Château Guiraud (100 ha) ; Clos Haut-Peyraguey (12 ha) ; Château Lafaurie-Peyraguey (41 ha) ; Château La Tour Blanche (38 ha) ; Château Rabaud-Promis (33 ha) ; Château de Rayne-Vigneau (80 ha) ; Château Rieussec (90 ha) ; Château Sigalas-Rabaud (14 ha) ; Château Suduiraut (92 ha).



Château Haut Bergeron en Sauternais

LE CHATEAU HAUT BERGERON

Le Château Haut-Bergeron, c'est l'histoire d'une des familles les plus anciennes de Sauternes. Héritage de plus de 200 ans, ce sont **neuf générations** qui se succèdent et partagent la passion pour le métier de vigneron.

Les premiers témoignages écrits de l'existence du domaine datent de **1756**. Durant 4 générations, les Lamothe commencèrent peu à peu à s'impliquer dans l'art de la vigne.

1950 marque un tournant dans l'histoire de Haut-Bergeron. **Robert**, âgé de 20 ans et son père Gaston, ont en effet acquis les premières parcelles dans les terroirs très qualitatifs de Bommes et Sauternes, au milieu de la plus forte concentration de 1er Crus Classés. Certaines sont même contigües à celles du Château Yquem.

La véritable naissance du Château Haut-Bergeron.

En **1956**, **Robert et Mady se marièrent**. Ensemble ils ne cessèrent d'élever le niveau qualitatif des vins et la renommée du domaine. Mady hérita du vignoble de Barsac (5 hectares) puis ils achetèrent la quasi-totalité des parcelles du Bergeron, provenant du domaine de la forêt. C'est ainsi qu'en 1956, le domaine prit enfin le nom de **Château Haut-Bergeron**.

Les frères Lamothe,
précurseurs d'un renouveau



Les années **2000** marquèrent une période plus difficile pour l'appellation Sauternes et la vente de ses liquoreux. L'exportation fut une des solutions à l'affaiblissement des ventes dans l'hexagone. Mais également une sélection parcellaire toujours plus drastique qui nous offre des vins plus « modernes » avec une recherche incessante d'équilibre entre puissance, finesse et fraîcheur.



Château Haut Bergeron en Sauternais

En 2006, dans un souci environnemental et afin de pérenniser au mieux ce magnifique terroir, ils ont naturellement décidé de conduire leur vignoble en **agriculture raisonnée**. Ceci n'étant qu'une étape puisque l'objectif des prochaines années est la **conversion en agriculture biologique**. La gamme des vins du château a également été élargie, avec un nouveau Sauternes : l'Ilot, vin au style très actuel.

Le Château, aujourd'hui doté de **37 hectares en Sauternes (80 parcelles réparties sur 4 des 5 communes de l'appellation) et 12 hectares en Graves**, n'a jamais cessé de se réinventer pour mieux progresser. Grâce aux progrès œnologiques, à la transmission du savoir-faire et au travail appliqué d'une équipe familiale, nos vins ont réussi à se hisser au niveau des meilleurs vins de Sauternes. La qualité de nos vins est aujourd'hui largement saluée par notre clientèle mais aussi par des dégustations nationales et internationales au plus haut niveau. Nous sommes également à ce jour, le Château le plus médaillé de l'appellation. Aujourd'hui, c'est avec émotion, que nous voyons revenir, année après année nos plus fidèles clients.

Mais l'histoire Haut-Bergeron est loin d'être terminée. Leo, le fils d'Hervé vient de revenir sur la propriété. Dans quelques années ce sera à lui et ses cousins de faire perdurer ce « Trésor de famille », au grand bonheur de Robert, Hervé et Patrick.

Enfin, une activité de négoce a vu le jour, l'œnotourisme se développe, et de nombreux projets se profilent encore aujourd'hui.

La dégustation

Cette dégustation a été animée par **Manuel BARANGER** Commercial - Réceptif – Communication au CHATEAU HAUT BERGERON

Nous avons dégusté les blancs secs et liquoreux produits par la propriété.

LE CLOS DES PINS 2023 – AOC Graves - 50% Sémillon 35 % Sauvignon blanc 15% Sauvignon gris

Robe :

Belle couleur jaune pale. Brillance et limpidité

Nez :

Assez intense sur les agrumes (citron et pamplemousse) mais aussi de la poire, des fleurs blanches et une pointe de minéralité.

Bouche :

Attaque fraîche, bouche assez généreuse, bien équilibrée ou l'on retrouve une certaine minéralité. Quelques notes boisées et une finale portée par une légère acidité et une pointe saline.

Synthèse :

Un vin bien équilibré où la fraîcheur est la ligne conductrice. Plaisant de bout en bout.



Château Haut Bergeron en Sauternais

CHATEAU LA FLEUR DES PINS 2023 – AOC Graves - 50% Sémillon 35 % Sauvignon blanc 15% Sauvignon gris

Robe :

Assez soutenue, jaune or pale. Belle brillance.

Nez :

Intense, complexe avec des notes d'élevage (café, vanille). On a également un côté minéral tout en délicatesse et quelques notes d'agrumes.

Bouche :

Attaque vive qui laisse très vite la place à un beau gras et une pointe de douceur amenée par la vanille. On retrouve le côté toasté notamment sur la finale qui est assez longue et termine sur des épices.

Synthèse :

Vin complexe et structuré avec un certain caractère. Peut-être à attendre une paire d'année afin que l'élevage gagne encore un peu en discrétion.

CHATEAU LA FLEUR DES PINS 2023 – AOC Graves Supérieure – 80 % Sémillon 15 % Sauvignon 5 % Muscadelle

Robe :

Jaune paille léger. Brillance et limpidité

Nez :

Moyen intense. De la fraîcheur et une certaine complexité : pamplemousse, ananas, abricot, poire. Des notes de safran et de fruits confits.

Bouche :

Attaque douce tout en conservant un bon équilibre sucre/acidité. La matière est moyenne avec une finale sur la pâte de coing et les épices.

Synthèse :

L'ensemble est agréable tout en manquant un peu de liqueur.

L'ILOT DE HAUT BERGERON 2022 – AOC Sauternes - 80% Sémillon 20% Sauvignon

Robe :

Jaune doré, assez soutenue

Nez :

Assez discret mais net : des fruits confits, du miel et quelques notes florales

Bouche :

Attaque fraîche, suit une belle liqueur tout en rondeur et équilibre. Ananas, Coing, des notes d'épices, un milieu de bouche complexe et complet. La finale est longue, bien équilibrée.

Synthèse :

L'ensemble est complet avec beaucoup de « buvabilité »



Château Haut Bergeron en Sauternais

CHATEAU FONTEBRIDE 2022 – AOC Sauternes- 85% Sémillon 15% Sauvignon

Robe :

Jaune paille avec des reflets dorés. Brillante et limpide

Nez :

Intense et net ou domine l'ananas, l'abricot, les fruits secs et le miel. Le tout présentant une belle complexité.

Bouche :

Attaque et souple et douce complétée très vite par une matière généreuse mais sans lourdeur. On retrouve de l'ananas mais aussi de l'orange confite ; le tout couronné par une finale longue et presque « grasse ».

Synthèse :

Équilibre, harmonie, complexité et élégance : Un vin réussi !

CHATEAU FARLURET 2022 – AOC Sauternes - 70% Sémillon 25% Sauvignon 5% Muscadelle

Robe :

Brillant, limpide, jaune paille avec des reflets or.

Nez :

Assez intense. Pamplemousse, abricot, fruits confits, coing ... presque un peu lourd.

Bouche :

Attaque large, la fraîcheur est vite rattrapée par le côté beurré, presque huileux. Beaucoup d'onctuosité. Le tilleul est présent tout au long de la bouche, l'équilibre est également au rendez-vous. La finale est longue dans la continuité.

Synthèse : Grosse liqueur, encore un peu « monolithique ». A attendre un peu.

CHATEAU HAUT BERGERON 2019 – AOC Sauternes - 80 à 90% Sémillon 10 à 20% Sauvignon

Robe :

Dorée, ambrée clair avec des notes orangées.

Nez :

Moyen intense, complexe et élégant. Fruits exotiques, pamplemousse mais aussi de la confiture d'abricot et du miel d'acacia.

Bouche :

Attaque ample, belle matière élégante et fine. Des zestes d'orange, des fruits confits, du coing, des notes beurrées, le tout dans un grand équilibre. La finale est longue et complexe mais toujours dans un fruit raffiné, sans aucune amertume.

Synthèse :

Élégance, équilibre, complexité et concentration au service d'un fruit toujours présent. Un pur plaisir.