



Famille Borderie
GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Les Combes Crémant

Superficie : 2 hectares

Cépage : Sémillon 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Age des vignes : 30 ans

Densité : 5000 pieds par hectare

Rendement : 65 hectolitres

Altitude : 35 et 60 mètres

Exposition : nord

Taille : cordon et guyot double

Sol : Argileux et gravelo-sableux

Histoire : première propriété familiale acquise à la fin du 19ème siècle, le Château Les Combes est aujourd'hui représentée par une gamme large de Bordeaux Blancs (secs et moelleux), Rosé et Lussac-Saint-Emilion. Le Crémant est un vin qui est produit sur le domaine depuis plus de 80 ans. Vin festif par excellence, il est produit en deux gammes : Brut et Demi-sec.

Vignoble : A la taille, les cordons (comme en Champagne) sont soignés pour avoir une répartition des raisins. Dès que la vigne pousse, l'épamprage manuel est réalisé (couper les bois sans raisin absorbant de la sève) dans la tête du pied de vigne et à la base.

Les effeuillages côté soleil levant permettent la maturation optimale des raisins sans altérations. Les raisins sont vendangés à la main quand l'équilibre sucre/acidité est optimal. Ils sont récoltés dans des clayettes qui vont ensuite être portées au chai.

Chai : dès réception de la récolte, les clayettes sont vidées dans le pressoir pneumatique.

Le cycle de pressurage mi long permet d'éviter les phénomènes d'oxydation tout en optimisant l'extraction des jus. Les raisins sont pressés afin d'obtenir un jus clair et rose pâle.

Après une journée, ce jus est débourbé et la fermentation à basse température est réalisée.

L'élevage sur lies fines pendant 2 mois avant la mise en bouteille est effectué.

La prise de mousse est réalisée dans les caves de la Tour du Roy à Saint-Emilion, où les bouteilles sont remuées à la main de manière ancestrale. Pour finir, le dégorgement avec un dosage différent de liqueur d'expédition permet de différencier les deux cuvées : Brut ou Demi-sec.

Les vins : à déguster entre 8 et 10°C. Au débouchage, le pétilllement au moment où le vin est versé et marqué. Le vin frissonne dans le verre, les bulles fines et nombreuses libèrent une mousse généreuse et un cordon de bonne tenue. La couleur est jaune pâle et brillante. Le nez d'agrumes et de fleurs blanches est très expressif. L'attaque est vive et dévoile une bouche généreuse, crémeuse et fruitée. En Brut, ce accompagnera les apéritifs, huîtres, saumon fumé, plateaux de fruits de mer, tartare de poisson, sushis et sashimis, terrines de poissons ou de crustacés. Le demi-sec s'appréciera à l'apéritif, avec des desserts fruités, des biscuits sucrés ou du foie gras.