

HB



CHÂTEAU Haut-Bergeron

L'Emblème de la Maison

Sauternes

“

Valeur sûre de l'appellation, il est le fleuron du domaine. Depuis 1820 c'est le travail passionné d'une succession de 9 générations avec une sélection de terroirs historiques de Sauternes jouxtant pour certains son illustre voisin le Château Yquem. Les années 2000 marquent un changement de style avec une recherche incessante d'équilibre alliant intensité, fruit, fraîcheur et longueur.

”

Encépagement

80 à 90% Sémillon
10 à 20% Sauvignon

Terroir

2/3 sol argilo sableux - sous sol argileux
1/3 sol argilo calcaire - sous sol dalle rocheuse

Age des vignes et densité

60 ans - 7 500 pieds/ha

Protection du vignoble

Lutte raisonnée depuis 2006

Conduite du vignoble

Taille courte en éventail
Éclaircissage de printemps
Enherbement
Fumure organique à base de compost végétaux



Récolte et rendement

Manuelle 3 à 6 passages
10 à 12 hl/ha

Vinification

En fûts de chêne dont 50% neufs

Élevage

18 à 22 mois selon millésime
Ouillages réguliers
Soutirages peu fréquents

Mise en bouteille

30 000 hl
1^{ère} mise en bouteille en 1926
Pas de Haut-Bergeron sur certains millésimes

Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -
Négoce - Exploitation

Conseils de dégustation

8 à 10 °C au moment du service.

Il est important de jouer avec le contraste salé sucré. Le moment idéal pour cela reste l'apéritif avec des toasts au foie gras, roquefort et autres charcuteries. Accord possible également sur des viandes blanches, des fromages de caractères ou des desserts peu sucrés. Le Sauternes est un des rares vins à résister à des cuisines très épicées. Ne pas hésiter à déguster un Haut-Bergeron jeune, l'éventail aromatique n'en sera que plus large.

