

# L'ENCLOS DE SIGOGNAC 2015 ROUGE

CHÂTEAU SIGOGNAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

L'Enclos de Sigognac est un micro parcellaire de 1 ha de vigne d'environ 80 ans. Les rendements sont de l'ordre de 35 hl/ha et un soin particulier est apporté à ce parcellaire. Un vin tout en finesse.

- Merlot 50%
- Cabernet Sauvignon 5%

## Accords mets et vins

Sur des viandes rouges, des magrets de canette, un foie de veau ou des rognons à la crème, une purée de pomme de terre truffée, ou du chocolat amer

## Détails

**Domaine** : Château Sigognac

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Millesime** : 2015

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Primeur** : oui

**Bio** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot , Cabernet Sauvignon

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Médoc

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire et argilo silicieux

**Cépage** : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Raisonnée, des essais biologiques sont en cours depuis 2 ans, les densités de plantation sont fortes à 5550 pieds par hectare avec une gestion de l'enherbement et des engrais verts semés un rang sur deux sur une partie de la propriété. Tous les sols sont travaillés pendant la saison et le désherbage se fait mécaniquement. Une restructuration a été entreprise depuis maintenant 8 ans et les parcelles qui composent le Château Sigognac sont d'environ 45 ans en moyenne.

**Vinification** : Les vendanges se font à pleine maturité des raisins et après dégustation des baies. Pour l'Enclos les vendanges sont manuelles avec sélection des plus belles grappes. Au chai la vendange est entièrement éraflée, foulée et vinifiée en barriques thermorégulées. des pigeages sont effectués 2 à 3 fois par jour afin d'extraire le plus délicatement les arômes, les tanins et la couleur des raisins. Les cuvaisons sont longues, environ 10 jours. Les vins sont élevés en barriques neuves de Chêne français pendant 15 à 18 mois.

**Elevage** : 18 mois en barriques neuves de chêne français

## Dégustation

**Robe** : Intensité dense sur les tons violacés, avec un belle clarté

**Nez** : Expressif sur les fruits noirs mûrs avec des notes mentholées et de pain grillé

**Bouche** : Sur le fruit (mûres, cassis) à l'attaque avec une très belle longueur, les tanins sont denses mais élégants, le milieu de bouche est soyeux et le boisé amène une touche toastée/vanillée en fin de bouche. Une belle fraîcheur est présente et laisse présager encore de belles choses pour l'avenir.

**Finale** : Longue et digeste, avec des notes vanillées et toastées

**Garde** : 10 à 15 ans

**Température de service** : 19° à 20°

## Avis d'expert Domaine Mont d'Oraàs

Robe : jolie robe grenat intense, reflet grenat sage, disque de jus de cerises écrasées. Nez : nez de bonne intensité aromatique avec un côté séducteur d'odeurs de cassis, mûre, prunelle, de poivre noir, et d'un élevage bien enveloppé. Bouche : une attaque fraîche, droite, avec de l'ampleur. L'évolution se montre démonstrative et généreuse. Les aromatiques présentent un style compoté. Une finale de très belle signature. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : une aération de 30 minutes mais attention à la remarque. Accords : viande d'automne en sauce, gibier à plume, selle de chevreuil, gigot d'agneau. Le plat : pâté de faisan, pommes de terre sautées et lardées et son jus poivré. Remarque : Ce parcellaire sur le 2015 est démonstratif, une élégance avec un côté puissant. Pour calmer l'ardeur de sa puissance, il faudra absolument avoir une température de service idéale.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Sigognac est une des plus anciennes propriétés du Médoc avec 500 ans d'histoire. Situé en bordure de l'Estuaire de la Gironde, il a contribué au fil des siècles à la réputation de cette région mondialement connue par la constance et la qualité de ses vins. Sur ce magnifique terroir s'opère une véritable alchimie entre les sols argilo-calcaire et le climat de l'Estuaire, donnant au vignoble le potentiel idéal pour produire de très grands vins. La Famille Allard a repris la propriété en 2009, avec un projet ambitieux et beaucoup d'énergie. Famille de viticulteurs pendant plusieurs générations à Moulis et à Blaye, l'histoire viticole s'était arrêtée depuis les années 60, mais c'était sans compter sur la passion qui nous animait encore 50 ans plus tard. Nous avons à cœur de produire des vins délicats, sur le fruit et élégants, ainsi notre forte proportion de Merlot nous aide en ce sens. Extrêmement respectueux de l'environnement et du terroir qui nous fait vivre, nous avons entrepris depuis 2014 le désherbage mécanique de la propriété, ainsi que le travail régulier de nos sols afin de favoriser la biodiversité. Des démarches BIO sont entreprises depuis 2 ans maintenant sur 5 ha et nous espérons passer l'ensemble de la propriété en certification BIO dans les 5 ans qui arrivent. De plus Sigognac est extrêmement économe en eau, puisque nous fonctionnons exclusivement sur 3 anciens puits qui nous fournissent l'eau nécessaire pour chaque année. Nous voulons faire de Sigognac un vin "Résolument Médoc"

