

Château Feytit-Lagrave

Pomerol



Catherine Péré-Vergé (1939-2013), fut de ces révolutionnaires des grands vins de Bordeaux à partir des années quatre-vingt dix. A un détail près : c'était la seule femme !

A Pomerol, cette dirigeante à poigne a trouvé son terrain d'élection, érigeant en très hauts standards Montviel, Le Gay ou La Violette, toujours avec l'accompagnement sans faille de son ami Michel Rolland. Héritière nordiste des Cristalleries d'Arques, elle ne connaissait qu'un seul mot d'ordre : l'acharnement. Son engagement, elle l'a poussé jusqu'en Argentine, dans les vignes de Mendoza. Son rêve sud-américain, la bodega Monteviejo, une référence du genre, sera le point de départ de la carrière de son bras droit Marcelo Pelleriti, un des grands oenologues du pays.

Catherine Péré-Vergé (1939-2013), was one of the great Bordeaux wines revolutionaries from the nineties on. She had one difference though : she was the only woman !

In Pomerol, this iron-willed manager found her home and raised Montviel, Le Gay or La Violette to the highest standards, always with the continued support of her friend Michel Rolland. The northern heiress to the Cristalleries d'Arques, tenacity was her only watchword.

She took her commitment all the way to Argentina, in the vines of Mendoza. Her south-american dream, Monteviejo Bodega, a reference of the genre, would be the starting point for the career of her right hand man Marcelo Pelleriti, one of the country's greatest oenologists.

Terroir : 2,5 hectares.

Variété de cépage : 20 % Cabernet franc, qui apporte rondeur, souplesse et fruit. 80% Merlot qui donne finesse, corps et fruit.

Âge des vignes : 20 ans en moyenne.

Vendanges : Manuelles.

Élevage : Le cuvier de Château Montviel permet de faire une vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées de petites dimensions. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve durant le premier mois de vinification, les barriques neuves accueillent le vin pendant 15 mois pour la fermentation malolactique et l'élevage.

Production : 11.600 bouteilles environ (sur une base de 35 Hl/Ha).

Terroir : 2.5 hectares.

Grape Varieties : 20 % Cabernet Franc, which gives roundness, suppleness and fruit. 80 % Merlot, which gives elegance, body and fruit.

Age of the Wines : 20 years on average.

Grape harvest : Manual.

Winemaking : The vat room at Château Montviel allows for traditional vinification in temperature-controlled stainless-steel vats of small volume. The alcoholic fermentation takes place in vats for the first month of vinification ; the wine spends 15 months in new barrels for the malolactic fermentation and ageing.

Production : around 11 600 bottles).

