

Château Feytit-Lagrange

Pomerol



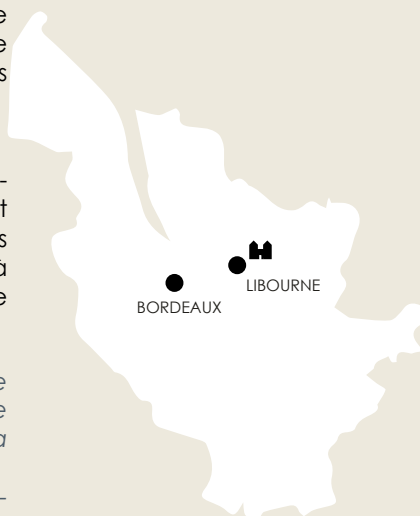
Catherine Péré-vergé (1939-2013) fut de ces révolutionnaires des grands vins de Bordeaux à partir des années quatre-vingt-dix. A un détail près, c'était une femme !

Son fils Henri Parent a pris la relève avec le même acharnement à produire des grands vins. Il porte Feytit-Lagrange et ses autres Pomerols, Châteaux Le Gay, La Violette et Montviel à des niveaux jamais atteints, privilégiant la finesse et le fruit.

La vinification commence toujours par des macérations à froid ce qui permet d'extraire gentiment les tanins dans la durée. Les 2 parcelles historiques de Feytit Lagrange en 100% Merlot sont vinifiées à part, comme une petite cuvée, avec une large sélection de barriques de grandes qualités.

Catherine Péré-vergé (1939-2013) was one of the revolutionaries of Bordeaux's fine wines from the 1990s onwards. Except for one detail: she was a woman!

Her son Henri Parent took over with the same determination to produce great wines. He has taken Feytit-Lagrange and his other Pomerols, Châteaux Le Gay, La Violette and Montviel to unprecedented heights, favouring finesse and fruitiness. Vinification always begins with cold maceration, which allows the tannins to be gently extracted over time. The two historic plots of Feytit Lagrange, planted entirely with Merlot, are vinified separately, like a small cuvée, with a wide selection of high-quality barrels.



Terroir : 2,5 hectares.

Variété de cépage : 100% Merlot, le cépage roi à Pomerol

Âge des vignes : 20 ans en moyenne.

Vendanges : Manuelles, puis retour en benne au chai

Élevage : Le nouveau cuvier du château Montviel, équipé d'un échangeur à froid, permet de rentrer la vendange à 7°C dans des cuves bétons thermorégulées de petites dimensions. Une macération à froid pendant 5 à 7 jours permet de sauvegarder le fruit du Merlot.

Les fermentations alcooliques et malolactique (après presse) s'effectuent en cuve béton. Puis les vins sont mis en barrique d'un an pour 12 à 15 mois d'élevage selon les années.

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

Terroir : 2.5 hectares.

Grape Varieties : 100% Merlot, the king of grape varieties in Pomerol

Age of the Wines : 20 years on average.

Grape harvest : Manual, then back to the winery in a skip

Winemaking : The new vat room at Château Montviel, equipped with a cold exchanger, allows the harvest to be brought in at 7°C in small, temperature-controlled concrete vats. Cold maceration for 5 to 7 days preserves the fruitiness of the Merlot. Alcoholic and malolactic fermentation (after pressing) takes place in concrete vats. The wines are then aged in one-year-old barrels for 12 to 15 months, depending on the vintage.

Production : Around 11 600 bottles)