

# CHÂTEAU ROCHER LIDEYRE

## APPELLATION CÔTES DE CASTILLON CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	Philippe BARDET	Encépagement Grape varieties	Merlot 87% Cabernet franc 13%
Localisation / location	Gardegan-et-Tourtirac, Gironde	Culture	Raisonnée
Superficie / surface	34.98 ha	Vinification	Traditionnelle / traditional
Sol / soil	Argilo-calcaire Clay-limestone	Mise en bouteille / bottling	Au château / at the chateau

Dans un paysage de coteaux, prolongement de ceux de Saint-Emilion, le vignoble de Château Rocher-Lideyre est dominé par le merlot, assemblé avec l'autre grand cépage du bordelais, le cabernet-franc. Il est situé sur la commune de Gardegan et Tourtirac. Issu d'une longue lignée de vignerons, Philippe Bardet s'est investi depuis plus de quinze ans dans une démarche de respect environnemental et d'équilibre biologique au sein de son vignoble. Il dit lui-même : « *Respecter l'originalité de mon terroir, l'équilibre de sa biomasse, les potentialités des grands raisins qui en sont issus, c'est aussi offrir à celui qui dégustera mes vins un produit inimitable, unique, reflet du génie propre à chaque type de sol, à chaque cépage noble, à chaque cycle climatique* ».

Les vignobles Bardet sont qualifiés au titre de l'agriculture raisonnée. Conciliant efficacité et respect de l'environnement, le vigneron n'utilise plus que du compost pour la fertilisation. Il est toujours parmi les derniers à vendanger, la totalité de la récolte passant sur des tables de tri. Disposant d'automates pour la régulation des températures et la conduite des macérations, le vinificateur peut pratiquer des extractions longues et rigoureusement contrôlées. La mise en bouteille se fait au château.

Ce vin à la teinte grenat intense et aux reflets pourpre, présente un nez ample et complexe de fruits noirs, de cassis très mûr et de violette. Souple et puissant en bouche, il donne une sensation de densité et d'harmonie. La dégustation se prolonge sur des arômes de grillé et d'épices. Bien équilibré, il peut déjà se consommer mais bénéficiera aussi d'un séjour en cave.

Suivant son degré d'évolution, il s'accordera parfaitement avec des viandes rouge grillées, des magrets grillés, des côtes d'agneau grillées, mais aussi avec des volailles rôties et des fromages moyennement relevés  
Servir à 16/18°C



Merlot is the main grape variety in the hillside vineyards located next to the Saint-Emilion appellation. This is blended with the other great Bordeaux grape variety, Cabernet Franc. Philippe Bardet comes from a long line of winegrowers and has been applying an environmentally-friendly approach with just the right technological balance in his vineyards for over fifteen years. He says: *By showing respect for the unique nature of my terroir, the balance of its biomass, and the potential of the grapes it produces, I can also guarantee everyone who tastes my wines an inimitable product that displays the specific character of each type of soil, grape variety, and climatic cycle.*

The Bardet vineyards are certified for rationalized pest and disease control. In order to combine effective management and environmentally-friendly methods, the vines are only fertilized with compost. Philippe Bardet is always among the last to pick his grapes, which are entirely hand-sorted. Automated temperature and fermentation-control systems make it possible to keep the wine on the skins for a long time while maintaining perfect control of extraction. The wine is château-bottled.

Intense garnet-red colour with crimson highlights and a full-bodied, subtle bouquet featuring berry fruit, very ripe blackcurrants, and violets. It is soft and powerful on the palate, giving an overall impression of concentration and balance. The aftertaste follows through with aromas of toast and spice. It is already enjoyable now, but can also benefit from a few years' ageing.

Best served at cool room temperature: 16°-18° C. Depending on the wine's age, it goes perfectly with grilled red meats, duck, and lamb chops, but also with roast chicken and medium-strong cheeses.

