



*Château  
Pertignas*

**BROCHURE DE  
PRESENTATION**

---

**CHATEAU PERTIGNAS**  
LE BOURG  
33420 SAINT VINCENT DE PERTIGNAS  
[WWW.CHATEAU-PERTIGNAS.COM](http://WWW.CHATEAU-PERTIGNAS.COM)



## *A propos du château*

Implantée dans un des plus beaux villages de la région de l'Entre-deux-Mers, à Saint Vincent de Pertignas, la famille Gauthier vous reçoit avec plaisir, chaleur et convivialité. Elle exprime le meilleur de son savoir-faire et de son savoir-vivre dans chacune des bouteilles du château Pertignas.

Nos vins rouges authentiques et réjouissants,  
et nos remarquables vins frais rosés et blancs,  
reflètent notre qualité de vie ...

Un coin où il fait bon s'arrêter et vous rencontrer !

Conscients des enjeux actuels,  
Pierre et Vincent Gauthier  
ont mis en place  
des processus afin d'agir sur  
les impacts environnementaux,  
de préserver leur outil de  
travail qui est aussi leur  
lieu de vie, et de maintenir une  
bonne cohésion sociale.





# In Vino Pertignas

## "IN VINO VERITAS"

Nous allons parler vrai :

- C'est bien de consommer du vin : la science l'a démontré comme bénéfique pour la santé.
- C'est bien d'acheter du vin : vous participez au maintien d'une d'une vie et d'une activité rurales, entretenant le paysage et les traditions culturelles.
- C'est bien de servir du vin : vous partagez ainsi des moments de plaisir avec des proches, des curieux, des amateurs, des dégustateurs éclairés ...

**... Que cessent alors ces discours moralisateurs ...**

## "IN VINO SATANAS"

(titre du livre de Mrs Savenot et Simmat, amoureux du vin, qui analysent la situation en France)

- Le vin est malheureusement diabolisé ! ...
- Mais non, vous n'êtes pas coupables quand vous ouvrez une bouteille, "même si de puissants lobbies hygiénistes ont lancé une guerre sans merci contre le vin !"



## "IN VINO PROFITAS"

- Le vin est devenu une industrie pour certains, ceux-là mêmes qui fabriquent sur toute la planète un produit lisse, uniforme et sans typicité.
- Oui, c'est bien à vous d'encourager l'élaboration de vin de terroir comme le Pertignas

**... Nous défendons plutôt ...**

## "IN VINO QUALITAS"

- Le vin s'apprécie non seulement pour ses qualités gustatives et conviviales, mais aussi favorise une qualité de vie à laquelle nous sommes attachés et dont nous sommes les acteurs-témoins.

**Bref, "IN VINO PERTIGNAS !"**

**Levons nos verres et BONNE DEGUSTATION**

# Nos différentes cuvées

## *Vins des copains :*

Appréciés des connaisseurs comme des amateurs, ces vins sont bons, attrayants et faciles à déguster. A boire jeunes.



### **Cuvée Muscadelle** **Sauvignon Blanc** **Muscadelle**

2019 a vu les premières bouteilles de cette cuvée muscatée ! Riche, florale et rafraîchissante.



### **Le rosé de** **Pertignas** **90% Cabernet** **Sauvignon** **10% Merlot**

Sec, vif, fruité. Apéritif, cuisine d'été, cuisine indienne.



### **Vin des Copains** **60% Merlot** **20% Carménère** **20% Petit Verdot**

Original, charnu, mûr et pas tannique. Charcuteries, viandes grillées.

## *Pertignas classiques :*

Des cuvées avec beaucoup de matière, plus sages au niveau des assemblages et élevées hors bois.



### **Cuvée Spéciale** **60% Vieux Merlot** **40% Cabernet** **Sauvignon**

Mûr, charnu, épicé et tannique. Viandes grillées, agneau de 7 heures ...



### **Cuvée So Cla(i)ret** **Petit Verdot,** **Merlot et** **Cabernet** **Sauvignon**

Plus vineux qu'un rosé et plus fruité qu'un rouge, ce claret typique mérite le détour.



### **Cuvée Priolet** **100% Sauvignon**

Sec, frais, très aromatique. Apéritif, huîtres, coquillages et crustacés, poissons grillés.

## *Les hauts de gamme :*

Vieilles parcelles, rigueur, rareté et élevages en barriques. Vin pouvant se garder au delà de 10 ans.



### **Cuvée La Borie** **100% Sémillon**

Atypique, parfumé et puissant. Coquilles st-jacques, ris de veau ...



### **Cuvée Barriques** **55% Merlot** **45% Cabernet** **Sauvignon**

Mûr, velouté, charnu, tannique et boisé. Viande rôtie, mouton grillé ...



### **Cuvée Moelleux** **100% Sémillon**

Un vin produit seulement les bonnes années, de la douceur sans lourdeur.

# Fiches Techniques

Pierre et Vincent Gauthier élaborent les vins du château Pertignas, à Saint Vincent de Pertignas. Dans ce magnifique village de l'Entre-deux-Mers, entouré de plateaux, de forêts, de vignes et de vieux bâtiments, le château Pertignas fait partie intégrante du paysage. Les caractères des deux vigneron et leur qualité de vie se retrouvent dans leurs vins : authentiques, réjouissants, sincères et remarquables !

Les vignes sont travaillées de manière raisonnée et réfléchie (travail des sols, travaux manuels ...). Pour les vinifications, les terroirs aident les raisins à s'exprimer plus que les outils technologiques ! Les rouges (fruités ou puissants), toujours mûrs, sont élevés en cuve, sans bois alternatif ou élevés en barriques. Les vins frais (rosé, claret, blancs secs et moelleux) sont vifs et corpulents. Les vins sont connus de bonnes tables, de grandes tables, de magasins spécialisés et de divers concours.

## Muscadelle / Sauvignon

Alliance d'un cépage galvaudé un temps, la Muscadelle et ses arômes floraux, avec du Sauvignon Blanc mûr et rafraîchissant.

- **Appellation**  
AOC Bordeaux Blanc Sec
- **Encépagement**  
Muscadelle (50%), Sauvignon blanc (50%)
- **Terroir**  
Plateau Argilo-calcaire
- **Densité**  
6500 pieds/ha
- **Âge du vignoble**  
Vignes plantées en 2017
- **Vinification et élevage**  
Les Sauvignons les plus mûrs sont macérés, pressés et vinifiés à part.  
La Muscadelle est ramassée très tard et pressée directement.  
Après fermentation à froid et un élevage sur lies fines, les jus sont assemblés pendant la filtration, avant la mise en bouteilles.
- **Production et contenants**  
5000 bouteilles de 75cl
- **Millésimes produits**  
Tous les ans depuis 2019
- **Typicité / dégustation**  
Joli blanc à la robe délicatement dorée, rafraîchissant et très aromatique.  
La vivacité et la finesse du Sauvignon bien mûr fait jaillir le côté riche et floral de la Muscadelle.  
Régalez-vous avec des fruits de mer cuits ou simplement en guise d'apéritif !



# Le Rosé de Pertignas

*Pierre et Vincent, très amateurs de ce type de vin, élaborent un rosé très personnalisé !  
La couleur allie saumon, framboise et brillance, et ne succombe, certes, pas à cette mode des rosés trop pâles.  
Goût frais, belle matière, il est le fruit de longs échanges passionnés !*

- **Appellation**

*AOC Bordeaux Rosé*

- **Encépagement**

*Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot (part variable selon les années)*

- **Terroir**

*Plaine et Plateau Argilo-calcaire*

- **Densité**

*5000 pieds/ha*

- **Âge du vignoble**

*Les vignes ont de 10 à 30 ans*

- **Vinification et élevage**

*Pressurage direct pour le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot, macération courte et saignée pour le Merlot. Fermentation à froid et élevage sur lies avec brassages réguliers, avant assemblage et filtration.*

- **Production et contenants**

*10 000 bouteilles de 75cl*

- **Millésimes produits**

*Tous les ans*

- **Typicité / dégustation**

*Ce rosé fait envie avec sa couleur.*

*Sa chair délicate, ronde et concentrée, provenant du Merlot est rehaussée par la belle fraîcheur, la vivacité et les épices du Cabernet Sauvignon et du Petit Verdot.*

*Des arômes de fruits rouges frais, de bonbons anglais et de fruits exotiques raviront les papilles à tout moment !*



# Cuvée Vin de Copains

*Sa définition ?*

*Atypique, charnu, souple et fruitée, facile à ouvrir en toutes circonstances, conviviale, certaine d'apporter un plaisir immédiat.*

- **Appellation**

*AOC Bordeaux Supérieur*

- **Encépagement**

*Merlot (60%), Carménère (20%), Petit Verdot (20%)*

- **Terroir**

*Plateau Argilo-calcaire*

- **Densité**

*5500 pieds/ha*

- **Âge du vignoble**

*Moins de 10 ans, pour moitié, et plus de 30 ans, pour l'autre.*

- **Vinification et élevage**

*Assemblage original de Merlot très mûr et très sucré avec de vieux cépages bordelais, devenus confidentiels : la Carménère et le Petit Verdot. Extraction maîtrisée des tanins et de la couleur par des remontages quotidiens, macération à chaud pour étoffer la matière, puis cuvaison rapide, avant mise en bouteille sans filtration.*

- **Production et contenants**

*Environ 8000 bouteilles de 75cl*

- **Millésimes produits**

*Seulement les bonnes années*

- **Typicité / dégustation**

*Atypique et original, ce vin charnu est élaboré seulement à base de raisins mûrs ! Idéal dans sa jeunesse, c'est un vin franc, ensoleillé et fruité qui plaît aux amateurs éclairés comme aux novices. Une jolie couleur, beaucoup de matière mais pas de tanins secs, du fruit et une belle structure, il accompagne tout type de plat ! Un vrai vin de copains !*



# Cuvée Spéciale

Si près du Libournais et du Merlot Roi, voici une cuvée avec sa base de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot et rien qu'une touche de Merlot. Spéciale !

Ensoleillée, riche et fraîche, hors bois, tannique et suave, pourquoi pas à garder ...

- **Appellation**  
AOC Bordeaux Supérieur
- **Encépagement**  
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et un peu de Merlot (part variable selon les années)
- **Terroir**  
Plateau Calcaire
- **Densité**  
5500 pieds/ha
- **Âge du vignoble**  
Plus de 40 ans
- **Vinification et élevage**  
Macération à froid la plus longue possible, extraction maîtrisée des tanins et de la couleur par des remontages quotidiens, macération à chaud puis élevage en cuve, jusqu'à 24 mois, avant mise en bouteille sans filtration.
- **Production et contenants**  
Moins de 10 000 bouteilles de 75cl et magnums de 1,5L
- **Millesimes produits**  
Seulement les bonnes années
- **Typicité / dégustation**  
Vin foncé, charnu, opulent, complexe et ensoleillé.  
Jeune, il est fruité, aux tanins légèrement serrés mais mûrs. En s'affinant, le vin gagne en puissance. Heureusement, l'assemblage et la vinification apportent la fraîcheur qui amène à se resservir ! Un vin qui demande de la patience pour vous faire plaisir, soit en l'oxygénant jeune, soit en le gardant en cave !



# So Clair(è)ret

Pierre et Vincent ont toujours eu beaucoup d'attaches avec leur voisin "Grand Breton".

Les premiers vendangeurs, les premiers voyages, ont tous un rapport avec l'Angleterre, d'où ce clairèt évoquant notre propre Histoire ainsi que celle des vins de Bordeaux depuis Aliénor d'Aquitaine.

La couleur fuchsia originale et brillante nous suggère déjà son goût ensoleillé et sa belle trame légèrement tannique et rafraîchissante.

- **Appellation**  
AOC Bordeaux Clairèt
- **Encépagement**  
Petit Verdot, Merlot et Cabernet Sauvignon (part variable selon les années)
- **Terroir**  
Plaine et Plateau Argilo-calcaire
- **Densité**  
5000 pieds/ha
- **Âge du vignoble**  
Les vignes ont de 5 à 30 ans
- **Vinification et élevage**  
Saignée pour chaque cépage, fermentation à froid et court élevage avant assemblage.
- **Production et contenants**  
Moins de 2000 bouteilles de 75cl
- **Millesimes produits**  
Tous les ans depuis 2018
- **Typicité / dégustation**  
Ce clairèt fait envie avec sa couleur rose intense aux reflets bleutés.  
Sa chair délicate, pulpeuse et concentrée est balancée par une belle vivacité rafraîchissante. Des arômes de fruits rouges, de bonbons anglais et d'épices comptées, raviront les papilles à tout moment !



## Cuvée Priolet

*Nouvelle cuvée arrivée en 2012, ce vin blanc étonne !*

*Le Sauvignon au lieu-dit "Priolet" avec son sol froid et voyant peu le soleil est dans un environnement idéal !  
De la fraîcheur, de la minéralité, des parfums fruités, exotiques et complexes ...*

- *Appellation*  
*AOC Bordeaux Blanc Sec*
- *Encépagement*  
*Sauvignon Blanc (100%)*
- *Terroir*  
*Tuf et Argile blanche*
- *Densité*  
*5000 pieds/ha*
- *Âge du vignoble*  
*Parcelle plantée en 2010*
- *Vinification et élevage*  
*Macération à froid, pressurage, fermentation à froid et élevage sur lies*
- *Production et contenants*  
*15 000 bouteilles de 75cl*
- *Millésimes produits*  
*Tous les ans*
- *Typicité / dégustation*  
*Blanc sec pâle aux reflets dorés et brillants. A l'ouverture, vif et minéral (presque fumé et iodé), il gagne à l'aération, en richesse aromatique et part dans des notes de fleurs blanches et d'agrumes bien mûrs. Remarquable Blanc Sec !*



## Cuvée La Borie

*Au printemps 2014, de vieux Sémillons, tout près du chai, au lieu dit La Borie, sur un plateau Argilocalcaire, ont été repris en main par Pierre et Vincent !*

*Vendangés après certains Merlot, ces raisins roux et bien mûrs ont donné ce vin complètement atypique, fait pour les gastronomes !*

- *Appellation*  
*AOC Bordeaux Blanc Sec*
- *Encépagement*  
*Sémillon (100%)*
- *Terroir*  
*Plateau Argilocalcaire*
- *Densité*  
*6000 pieds/ha*
- *Âge du vignoble*  
*Parcelle plantée en 1972*
- *Vinification et élevage*  
*Vendanges après certains rouges, pressurage direct, sans macération, entonnage en barriques françaises neuves, peu chauffées, fermentation à froid et élevage sur lies avec bâtonnages réguliers.*
- *Production et contenants*  
*4000 bouteilles de 75cl*
- *Millésimes produits*  
*Seulement les bonnes années*
- *Typicité / dégustation*  
*Ce Sémillon, vinifié en vin blanc sec, est doré. Sa robe a des reflets brillants jaune et vert. A l'ouverture, ce vin impressionne par ses parfums ensoleillés, délicats et boisés. Il gagne, à l'aération, en complexité, en richesse aromatique et part dans des notes délicates et fraîches, de fruits blancs (poire, pomme verte), puis jaunes (pêche ...), le tout englobé dans un bois bien fondu ! Remarquable Blanc Sec de Gastronomie !*



# Cuvée Barriques

*L'élégance du chêne, les raisins mûrs, un assemblage pertinent ...  
Un Bordeaux Supérieur de grande classe !*

- **Appellation**  
AOC Bordeaux Supérieur
- **Encépagement**  
Cabernet Sauvignon (minimum 40%) et Merlot et accessoirement du Carménère et du Petit Verdot (part variable selon les années)
- **Terroir**  
Plateau Calcaire
- **Densité**  
5500 pieds/ha
- **Âge du vignoble**  
Plus de 40 ans
- **Vinification et élevage**  
Macération à froid la plus longue possible, extraction maîtrisée des tanins et de la couleur par des remontages quotidiens, macération à chaud puis 18 mois minimum d'élevage en barriques (peu chauffées pendant leur fabrication) et 6 mois d'homogénéisation en cuve avant mise en bouteille sans filtration.
- **Production et contenants**  
Moins de 10 000 bouteilles de 75cl et magnums de 1,5L
- **Millésimes produits**  
Seulement les bonnes années
- **Typicité / dégustation**  
Vin foncé et puissant, élevé en barriques, fabriquées de manière à ce que le chêne n'exhale que sa matière, sa rondeur, ses pigments mais pas de mauvais tanins. Ce vin est très bon jeune. Vieillir le rend plus complexe et affiné.  
Un vin de grande classe, élaboré seulement quand la Nature nous en laisse l'opportunité !



# Pertignas en blanc Moelleux

*Nos voisins du prestigieux Sauternais se lancent dans la production de vins secs. Jugeant ses sémillons plantés au bon endroit, le château Pertignas se lance dans sa micro cuvée de vin moelleux !  
Et on a toujours besoin de douceur ...*

- **Appellation**  
AOC Bordeaux Supérieur Moelleux (ou Vin de Table selon les années)
- **Encépagement**  
Sémillon (100%)
- **Terroir**  
Plateau Calcaire
- **Densité**  
6500 pieds/ha
- **Âge du vignoble**  
Vieux pieds de plus de 50 ans et jeunes vignes plantées en 2019
- **Vinification et élevage**  
Vendanges tardives et manuelles en plusieurs tries, pressurage et débouillage par flotation, puis fermentation en barriques neuves ou d'un vin pendant 1 an, avant filtration et embouteillage.
- **Production et contenants**  
- de 1000 bouteilles
- **Millésimes produits**  
Seulement les bonnes années
- **Typicité / dégustation**  
Sa robe intense et dorée laisse présager de la douceur !  
Heureusement, le plateau calcaire rafraîchit les arômes sucrés enrobants et confits de ces raisins botrytisés.

