CHÂTEAU VIEUX LANDAT

DOSSIER DE PRESSE - octobre 2018

SOMMAIRE

- Notre histoire p.3
- L’équipe p.4
- Le domaine p.5
- Le Chai p.7
- Nos cuvées p.8
  - **Château Vieux Landat – Haut Médoc** p.11
  - **Les Hauts du Vieux Landat** p.14
  - **Château Vieux Landat - Saint Estèphe** p.15
  - **Grappe** p.17
  - **Le BIB de Haut Médoc Vieux Landat** p.18
  - **Le BIB de Bordeaux Vieux Landat** p.19
- Contact p.21

NOTRE HISTOIRE

Pierre Signolle, à la fin de l'été 1999, après avoir travaillé 10 ans dans la viticulture, reprend le Château Vieux-Landat.

Ce domaine est situé à Cissac dans le Haut-Médoc. Commence alors un vaste projet de plantation avec l'introduction du Petit Verdot en 2009.

Pierre se lance alors dans un vaste programme de modernisation. Ce programme va se dérouler selon l'ordre chronologique. Les vignes, âgées et peu productives, sont replantées en commençant par le plateau de Vertheuil. Surélevé par rapport au reste de la propriété, ce terroir est le plus qualitatif du domaine. Afin de produire des vins ronds, l'encépagement choisi se tourne vers une majorité de merlot. Indispensable à élaboration de vins de qualité et de caractère, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot sont plantés sur le plateau.

Pierre Signolle

Moulin de Saint Estèphe

En 2003, la famille investit à Saint-Estèphe en rachetant le moulin de Saint-Estèphe et 10 ares de vignes autour. Le moulin se situe sur le port de Saint-Estèphe. En 10 ans, la moitié de la propriété est replantée. Après la vigne, le chai est à son tour repensé. Un grand chai de 1200 m² est construit afin d'accueillir dans les meilleures conditions la vendange. Des cuves thermorégulées sont installées afin de vinifier la vendange à froid.

En 2015, Sophie Signolle et ses enfants reprennent la direction du vignoble en poursuivant les investissements tant au chai qu'à la vigne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L’EQUIPE

Nicolas et Sophie Signolle

Sophie, Nicolas et Diane Signolle
&
Nicolas Faivre

Pierre Signolle commence avec le **Château Vieux Landat**, Haut-Médoc en 2000 puis il crée rapidement le **BIB de Haut Médoc et de Bordeaux** suivi du **Saint-Estèphe** en 2003. En 2013, il lance **Grappe** avec son œnologue, une cuvée atypique légèrement perlante pour les millésimes 2013 et 2015.

Nicolas et Sophie Signolle lance **Les Hauts du Vieux Landat** en Mars 2018. Le **Petit-Verdot** en août 2018.

Nicolas Faivre, Maître de chai

Diane Signolle

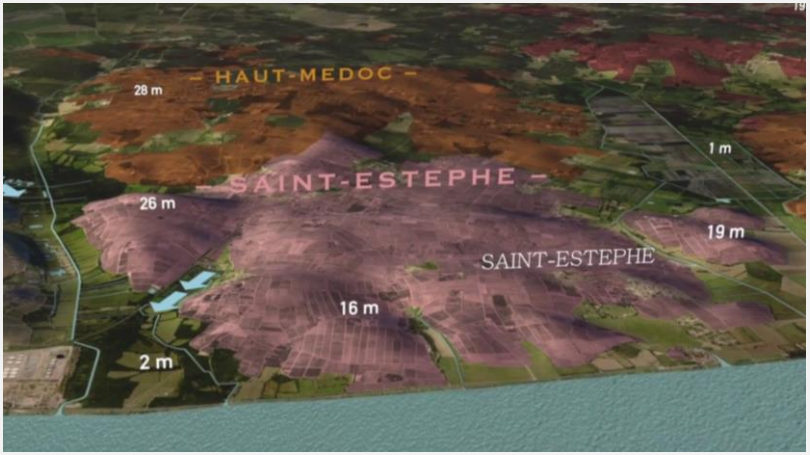
LE DOMAINE

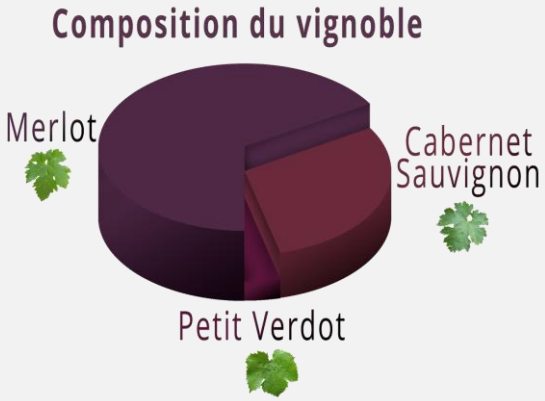
Carte du Médoc

Le terroir est un sablo-graveleux sur une couche d'argile.

Le vignoble en appellation Haut-Médoc s'étend sur 18 ha entre les communes de Cissac et Vertheuil, face à l'appellation village Saint-Estèphe.

Surface totale exploitée :
- Haut-Médoc : 16,80ha
- Saint-Estèphe : 0,10ha





3 cépages sont plantés : Merlot Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

LE DOMAINE

Moulin de Saint Estèphe

Une viticulture raisonnée est pratiquée au Vieux Landat. L'enherbement permanent au milieu du rang permet une vie microbienne du sol. Sous le rang de vigne, le désherbage est mécanique. L'objectif est, d'une part, de donner de la vigueur à la vigne en évitant les herbes concurrentes et, d'autre part, d'aérer le feuillage et les grappes pour éviter le développement des maladies.

Nous pratiquons une viticulture raisonnée en limitant l'utilisation des produits chimiques. Un enherbement naturel permanent est pratiqué entre les rangs depuis 2012. Depuis 4 ans, nous initions le travail du sol sous le rang à l'aide d'interceps. Nous laissons librement pâturer les moutons dans les vignes lorsque celle-ci est au repos.

Château Vieux Landat

LE CHAI

En 2011, un grand chai de 1200 m² est construit afin d'accueillir dans les meilleures conditions la vendange. Des cuves thermorégulées sont installées afin de contrôler la vendange lors de la vinification.

NOS CUVEES

PIERRE SIGNOLET
CHATEAU
VIEUX LANDAT
Haut-Médoc
2010
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

NOS CUVEES

		VINTAGE	
Château Vieux Landat	Haut-Médoc	2010	Bouteille Magnum
		2011	
		2012	
		2014	
		2015	
Château Vieux Landat	Saint-Estèphe	2013	Bouteille
Les Hauts du Vieux Landat	Haut-Médoc	2015	Bouteille
Grappe	Vin de France	2015	Bouteille
Le Petit Verdot du Vieux Landat	Haut-Médoc	2016	Bouteille
Cuvée Bleu Le BIB du Vieux Landat	Haut-Médoc	-	3L, 5L et 10L
Cuvée Rouge Le BIB du Vieux Landat	Bordeaux	-	5L et 10L

NOS REFERENCES

Haut-Médoc
60% Merlot 35% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
Ce vin d'appellation est vieilli en fût de chêne. Plusieurs millésimes sont disponibles :
2000, 2010, 2011, 2012, 2014

Saint-Estèphe
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Nous cultivons une parcelle dans la prestigieuse appellation situé entre le village et le port de Saint-Estèphe. La récolte est effectuée entièrement à la main.
Millésime disponible : 2013
Réservez dès à présent vos flacons.

Grappe
100% Merlot
Grappe est un second vin. On apprécie les notes fruitées de ce vin qui remplace sans peine un rosé.

Où trouver nos cuvées?

Un produit de qualité se doit d'être distribué par un réseau qualitatif et exigeant. Nous commercialisons nos produits chez des **cavistes indépendants**, **hôtels** et **restaurants**.

CHÂTEAU VIEUX LANDAT – HAUT MEDOC

Terroir

Le terroir est un sablo-graveleux sur une couche d'argile.

Viticulture

Le domaine s'étend sur 15ha. Les 2/3 des vignes ont été replanté en 15 ans avec l'introduction du Petit Verdot. Ainsi le merlot, le cabernet sauvignon et le Petit Verdot constituent les 3 cépages cultivés. Nous pratiquons une agriculture raisonnée en limitant l'utilisation des produits chimiques. Depuis 2012, un enherbement naturel permanent est pratiqué entre les rangs et le sol est travaillé sous le rang à l'aide d'interceps. Nous laissons librement pâturer les moutons en début de saison.

Vendanges

La récolte du raisin est essentiellement mécanique ce qui permet d'intervenir rapidement en cas d'intempéries. Les plants sont récoltés manuellement. Le raisin est trié manuellement au chai. Les premiers jus sont séparés.

Vinification

La fermentation se fait en cuve inox et la macération dure de 15 à 20 jours. Le vin est ensuite élevé en fût entre 9 et 12 mois suivant le millésime.

Distribution

Un produit de qualité se doit d'être distribué par un réseau qualitatif et exigeant. Nous commercialisons nos produits chez des cavistes indépendants, hôtels et restaurants.

Cépages

2010 : *60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon*

Dégustation

Millésime élégant et prometteur. Un vin qui s'appréciera pleinement dans 1 ou 2 ans. *Potentiel de garde : plus de 10 ans*

Selection
Un vin
PRESQUE
parfait
Sélectionné par un jury
professionnel et amateur
PIERRE SIGNOLLE
GRAND VIN DE BORDEAUX
CHATEAU
VIEUX LANDAT
Haut-Médoc
APPELLATION HAUT-MEDOC CONTROLEE
2010
CISSAC - MEDOC 33250 PAUILLAC
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
PRODUCE OF FRANCE
13% VOL
contains sulfites 750ML

CHATEAU
VIEUX LANDAT
Haut-Médoc
2010
@Arthur_Corgier_photographies

LES HAUTS DU VIEUX LANDAT

Terroir

Le terroir est un sablo-graveleux sur une couche d'argile.

Viticulture

Le domaine s'étend sur 15ha. Les 2/3 des vignes ont été replanté en 15 ans avec l'introduction du Petit Verdot. Ainsi le merlot, le cabernet sauvignon et le petit verdot sont les 3 cépages cultivés. Nous pratiquons une viticulture raisonnée en limitant l'utilisation des produits chimiques. Depuis 2012, un enherbement naturel permanent est pratiqué entre les rangs et le sol est travaillé sous le rang à l'aide d'interceps. Nous laissons librement pâturer les moutons dans les vignes lorsque celle-ci est au repos.

Vendanges

La récolte du raisin est essentiellement mécanique ce qui permet d'intervenir rapidement en cas d'intempéries et d'atteindre une maturité optimale. Les plants sont récoltés manuellement. Le raisin est trié manuellement au chai. Les premiers jus sont séparés. Les raisins de cette parcelle proviennent du plateau de Vertheuil. Cette parcelle surélevée par rapport au reste de la propriété est propice à la maturation du raisin.

Vinification

Une macération pré-fermentaire a lieu afin d'extraire des arômes du raisin. Cette macération pré-fermentaire est possible grâce au refroidissement du marc. Puis la fermentation se fait en cuve inox et la macération dure 15 jours.

Elevage

Un élevage partiel en barrique a lieu pendant 12 mois.

Cépages

2015 : *78% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot*

Dégustation

2015 : Arômes de fruits mûrs avec une touche de groseilles, et une pointe de réglisse

CHÂTEAU VIEUX LANDAT – SAINT ESTEPHE

Terroir

Le terroir est un sablo-graveleux.

Viticulture

La parcelle de Saint Estèphe qui situe à côté du moulin fait 10 ares. Le merlot et le cabernet sauvignon y sont cultivés. Nous pratiquons une viticulture raisonnée en limitant l'utilisation des produits chimiques. Le sol est travaillé superficiellement à l'aide d'interceps et de griffe.

Vendanges

La récolte du raisin est manuelle. Le raisin est trié manuellement au chai. Les premiers jus sont séparés. La production de ce cuvée est de 700 bouteilles.

Vinification

La vinification de ce cru est faite en barrique et l'ensemble des travaux est manuel (foulage, pigeage…). La macération dure 20 jours.

Elevage

Un élevage en barrique a lieu pendant 18 mois.

Cépages

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Dégustation

2013 : Arômes de violette avec une touche de fruits confits, charpente équilibrée. A ouvrir une heure avant la dégustation.

@Arthur_Corgier_photographies

GRAPPE

Terroir

Le terroir est un sablo-graveleux sur une couche d'argile.

Viticulture

Le domaine s'étend sur 15ha. Les 2/3 des vignes ont été replantées en 15 ans.
Nous pratiquons une agriculture raisonnée. Nous limitons l'utilisation des produits chimiques. Nous laissons l'herbe poussée dans l'inter rang. Depuis 4 ans, nous initions le travail du sol sous le rang à l'aide d'interceps. Nous laissons librement pâturer les moutons en début de saison.

Vendanges

La récolte du raisin est essentiellement mécanique ce qui permet d'intervenir rapidement en cas d'intempéries. Les plants sont récoltés manuellement. Puis le raisin est trié manuellement au chai.

Vinification

La fermentation se fait en cuve inox et la macération dure de seulement 10 jours. Peu de remontage sont utilisé afin d'éviter les tanins. Pas de passage en fût afin de garder un caractère fruité.

Cépages

100% Merlot, Vendanges 2013, Appellation Vin de France

Dégustation

Un vin frais, croquant et simple. Agréable et sans prétention. Ce vin remplacera facilement un rosé.

LE BIB DE VIEUX LANDAT – HAUT MEDOC

Terroir

Le terroir est un sablo-graveleux.

Viticulture

Le domaine s'étend sur 15ha. Les 2/3 des vignes ont été replanté en 15 ans avec l'introduction du Petit Verdot. Ainsi le merlot, le cabernet sauvignon et le petit verdot sont les 3 cépages cultivés. Nous pratiquons une viticulture raisonnée en limitant l'utilisation des produits chimiques. Depuis 2012, un enherbement naturel permanent est pratiqué entre les rangs et le sol est travaillé sous le rang à l'aide d'interceps. Nous laissons librement pâturer les moutons dans les vignes lorsque celle-ci est au repos.

Vendanges

La récolte du raisin est essentiellement mécanique ce qui permet d'intervenir rapidement en cas d'intempéries et d'atteindre une maturité optimale. Les plants sont récoltés manuellement. Le raisin est trié manuellement au chai.

Vinification

La fermentation se fait en cuve inox et la macération dure 15 jours.

Elevage

Un élevage partiel en barrique a lieu pendant 6 mois.

Cépages

55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Conditionnement

3L, 5L et 10L

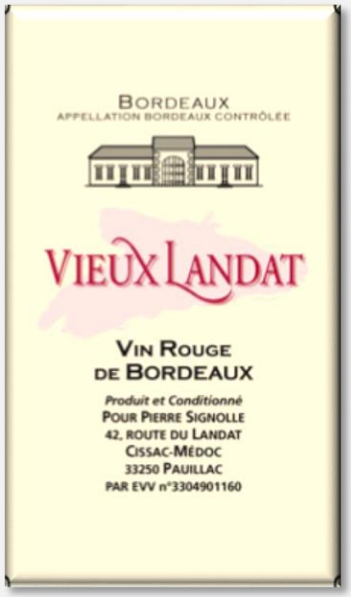
LE BIB DE VIEUX LANDAT – BORDEAUX

Terroir

Le terroir est un sablo-graveleux.

Viticulture

Le domaine s'étend sur 15ha. Les 2/3 des vignes ont été replanté en 15 ans avec l'introduction du Petit Verdot. Ainsi le merlot, le cabernet sauvignon et le petit verdot sont les 3 cépages cultivés. Nous pratiquons une viticulture raisonnée en limitant l'utilisation des produits chimiques. Depuis 2012, un enherbement naturel permanent est pratiqué entre les rangs et le sol est travaillé sous le rang à l'aide d'interceps. Nous laissons librement pâturer les moutons dans les vignes lorsque celle-ci est au repos.



Vendanges

La récolte du raisin est essentiellement mécanique ce qui permet d'intervenir rapidement en cas d'intempéries et d'atteindre une maturité optimale. Les plants sont récoltés manuellement. Le raisin est trié manuellement au chai.

Vinification

La fermentation se fait en cuve inox et la macération dure 15 jours. Ce vin est issus des jus de presse.

Elevage

Un élevage partiel en barrique a lieu pendant 6 mois.

Cépages

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Conditionnement

5L et 10L

CRD
CHÂTEAU
VIEUX LANDAT
6 Bles
@Arthur_Corgier_photographies

CHATEAU VIEUX LANDAT

Château Vieux Landat
42 Route du Landat CISSAC-MEDOC 33250 PAUILLAC
06 26 23 40 39
nicolassignolle@gmail.com contact@vieuxlandat.fr
www.vieuxlandat.fr

#chateauvieuxlandat

Relations médias
Laure Rebois
06 68 00 98 07
direction@c2laure.com

Kit photos et Dossier de Presse :
ICI