

# CHÂTEAU LA JALGUE

CHARTRE QUALITÉ - VINIFICATION ÉLABORÉE PAR GINESTET POUR M. GÉROMIN

## • BORDEAUX A.O.C. •



M. Géromin

*L'appellation Bordeaux est une appellation dite régionale, c'est-à-dire que ses vins sont produits sur l'ensemble du département de la Gironde dont les sols sont susceptibles d'être cultivés en vignes et de produire un vin d'AOC. Ils doivent également satisfaire à des règles de production bien définies. Souples et généreux, les Bordeaux restent toujours bienvenus. Fruités ou corsés, c'est au millésime d'en décider !*

### Historique

Au siècle dernier, la confrérie religieuse de l'ordre des Marianistes acheta le domaine de La Jalgue et fit construire un orphelinat sur l'enceinte d'une vieille ferme girondine. Celui-ci mesurait 46m de longueur, 15m de façade et 13m de haut. Cette grande demeure située à flanc de coteaux, exposée Sud/Sud-Ouest, abritait les frères qui encadraient les orphelins venant de la région, mais aussi d'origines plus lointaines comme l'Alsace lorsque cette province fut annexée par l'Allemagne dans les années 1870. Ils avaient une éducation religieuse stricte bien sûr, mais avaient ensuite une formation agricole puisqu'un vaste domaine s'étendait autour de l'orphelinat avec culture de la vigne naturellement mais également de céréales, élevage de bovins et basse-cour. En contactant le Vatican, nous avons pu obtenir quelques archives intéressantes sur l'origine du domaine mais surtout quelques rapports de chefs de culture sur les façons de gérer et de travailler à la fin du siècle dernier. Lors de la séparation des biens de l'église et de l'état en 1904, le domaine fut vendu et démantelé en plusieurs propriétés. Avec plus ou moins de vicissitudes, elles traversèrent les décennies pour être remembrées il y a une vingtaine d'années et retrouver son aspect originel.

### Lieu de la propriété

Coubeyrac

### Production moyenne

305 000 bouteilles

### Nature du sol

Argilo-calcaire

### Encépagement

47,5% merlot, 33,5% cabernet sauvignon, 19% cabernet franc

### Mise en bouteille

Dans la région de production

### Age moyen des vignes

22 ans

### Surface du vignoble

32,5 hectares

### Dégustation

Ce vin dense possède une robe intense à la teinte pourpre. Il développe un nez puissant et épicé complété par des notes de fruits frais écrasés. Fruité et cjarpenté, ce Bordeaux développe une bonne matière et une certaine longueur en bouche.

### Accords gastronomiques

Ce vin agréable se dégustera sur une pièce de bœuf ou un gigot d'agneau à une température de 14-16°C.

### Médailles & récompenses

- 2004 / Médaille d'Argent - Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2005

