

# CHÂTEAU LA PEYRUCHE

## ENTRE TRADITION ET INNOVATIONS



ENTRE CADILLAC ET BORDEAUX, SUR LES COTEAUX LONGEANT LA GARONNE, EN FACE DES GRAVES, SE TROUVE LE DOMAINE LA PEYRUCHE, PROPRIÉTÉ HISTORIQUE DU XVII<sup>E</sup> SIÈCLE AYANT LONGTEMPS APPARTENU À LA FAMILLE DE MONTESQUIEU. LE VIGNOBLE EST DÉSORMAIS LA PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE WEISGERBER. CE CHARMANT DOMAINE DE 50 HECTARES, DONT 20 HECTARES DE VIGNES D'UN SEUL TENANT, EST DEPUIS QUELQUES ANNÉES FERMEMENT ENGAGÉ DANS UNE DÉMARCHÉ VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. APRÈS AVOIR OBTENU LE LABEL HVE EN 2019, LA PROPRIÉTÉ VISE LA CERTIFICATION BIO POUR LES VENDANGES 2021.

### DES TERROIRS AUTHENTIQUES

Le Château tire son nom du terroir sur lequel il est implanté, puisque la "peyre ruche" signifie la "pierre rugueuse" en

gascon. En effet, le Château a été édifié sur d'anciennes carrières de pierre creusées dans la roche calcaire. Le vignoble est caractérisé par trois principaux terroirs.

Les parties basses des coteaux, argileuses et profondes, donnent des vins fruités et souples. Sur le haut des coteaux, des croupes de grave rouge produisent des vins



plus structurés, aux notes de fruits confiturés. Enfin, le versant argilo-calcaire donne des vins d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur. "J'ai racheté La Peyruche en 2017, après être tombé amoureux de cet écrin de verdure, de son histoire et de son terroir si diversifié et de grande qualité," assure Bertrand Weisgerber. Les vignes sont plantées de merlot, cabernet-sauvignon, malbec, sémillon et sauvignon. Cette variété de cépages mêlée à la diversité des sols permet d'élaborer des vins à la personnalité unique.

### DIVERSITÉ DE VINS

L'équipe de la propriété apporte un soin méticuleux à la conduite des vignes, à la préservation de la biodiversité environnante, ainsi qu'à l'élaboration des vins. Le Château La Peyruche produit principalement des vins rouges, mais aussi un rosé, un blanc sec, ainsi qu'un vin liquoreux. Le Côtes de Bordeaux "Fûts de chêne" est issu d'un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon. Cette cuvée est élevée pendant douze mois en barriques. Le nez évoque les fruits noirs (mûre, cerise...) et les épices. En bouche, les tanins sont puissants et la longueur remarquable. Le Côtes de Bordeaux "tradition", un 100 % merlot, révèle ses arômes de cassis et de cerise. La bouche est souple, tout en rondeur. Le Bordeaux rosé de La Peyruche exhale des senteurs de fruits frais (framboise, fraise) et de bonbon anglais. La bouche est intense et fraîche. Enfin, le Bordeaux blanc est élaboré à partir de sauvignon et de sémillon. Son nez est marqué par les fleurs blanches, la pêche et la poire, ainsi que par une note vanillée, voire fumée. Au palais la fraîcheur domine.

### DES RÉCOMPENSES À FOISON

Juste retour des choses, les vins de La Peyruche se voient régulièrement décorés des plus belles récompenses. Pour ne citer que les plus prestigieuses, notons les médailles d'or reçues pour la catégorie "Grands Vins de Mâcon", "Féminalise", "Gilbert et Gaillard", "Terre de Vins", sans oublier des étoiles au *Guide Hachette*, ainsi que l'appellation "coup de cœur" du même concours. Ces médailles d'or couvrent bien des années et des cépages, ce qui nous rappelle une dernière fois que

#### CHÂTEAU

#### LA PEYRUCHE

4 La Peyruche,  
33550 Langoiran, France  
[chateau-lapeyruche.com](http://chateau-lapeyruche.com)

