



CHÂTEAU PROMS-BELLEVUE

GRAVES ROUGE, 2005

PROPRIÉTAIRE(S): Jean-Claude Labbé.

APPELLATION: Caractérisée par son sol graveleux, la région des Graves située près de Bordeaux donne naissance à des vins rouges et blancs réputés pour leur très grande finesse.

SUPERFICIE DE L'EXPLOITATION: 14 hectares.

AIRE DE PRODUCTION: Saint-Pardon de Conques.

TYPE DE SOL: Graveleux, sablo-limoneux.

ENCÉPAGEMENT:

70% Cabernet Sauvignon

20 % Merlot

5% Malbec

5% Cabernet Franc

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION: 5000 pieds/hectare.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La date de récolte est déterminée par un suivi rigoureux de la maturation. Le raisin est vinifié de manière traditionnelle. La cuvaison dure trois semaines et débute par une macération initiale à froid pour extraire les arômes et se termine à chaud pour ajuster la couleur et les tanins. Le décuvage est guidé par la dégustation. L'élevage sur lies fines en cuve se prolonge 10 à 12 mois.

COMMENTAIRE DE L'OENOLOGUE

Robe rouge vif. Nez de fruits rouges (cerise), de miel et de pain d'épices. Bouche mûre, ample et bien structurée. Un vin très harmonieux et appétissant.

CONSEIL DU SOMMELIER

À déguster sur une assiette de charcuterie, une raclette ou des viandes rôties.

6,00 €

Aperitivos diversos, churrasco de costela com saladas e farofa.

Sobremesa: creme de manga com licor de cassis.

Almoço com a Turma da Praia, na Visconde, em 16/04/2011.

**JEAN-CLAUDE LABBÉ,
TOUTE UNE VIE DANS LES VIGNES**



Jean-Claude Labbé était ouvrier agricole sur la propriété de Proms dans les Graves.

A 30 ans, le jeune vigneron a l'opportunité de reprendre une partie du domaine et d'acheter quelques hectares alentours.

La propriété de Proms-Bellevue était constituée. Avec ses 14 hectares de graves, le petit domaine prend tranquillement sa vitesse de croisière. Les débuts sont cependant difficiles. Pour parvenir à son but, Jean-Claude Labbé doit travailler le jour sur une autre propriété et le soir sur son lopin de terre. Il en fait des heures... Deux années durant, il vivra à ce rythme pour enfin parvenir à son but : créer une exploitation de taille humaine d'environ une quinzaine d'hectares...

Constamment à l'écoute de ses vignes, il suit tout au long de l'année son vignoble, veillant à soigner au mieux son raisin : "faire du vin c'est l'aboutissement de toute une année".

L'avenir s'ouvre désormais avec le projet de bâtir une nouvelle cave.