



## CHATEAU PUYGUERAUD - 2011

<b>Propriétaires</b>	Famille Thienpont
<b>Contact</b>	Nicolas Thienpont
<b>Adresse</b>	33570 Saint-Cibard
<b>Tel.</b>	+ 33 (0)5 57 56 07 47
<b>Fax</b>	+ 33 (0)5 57 56 07 48
<b>Email</b>	puygueraud@nicolas-thienpont.com
<b>Website</b>	www.puygueraud.com

### **Changements récents :**

Le château Puygueraud étoffe son parcellaire par la restructuration de son vignoble et l'ajout de nouvelles parcelles. De nombreux investissements sont réalisés au chai avec l'installation de cuves béton qui permettent la vinification en baie entière et le pigeage. Ce qui permet de progresser dans la définition du parcellaire et dans la précision de l'extraction.

### **Historique de la propriété**

La propriété est acquise par George Thienpont en 1946. Il la replante en vignes vers la fin des années 1970. Depuis 1983, c'est son fils Nicolas qui élabore les vins avec les conseils de Stéphane Derenoncourt et Julien Lavenu. Château Puygueraud est devenu, depuis, la propriété « phare » des Côtes de Francs et une référence dans le renouveau de cette appellation encore trop méconnue.

### **History**

George Thienpont acquired the estate in 1946 and replants it with vines at the end of the 70s. Since 1983 his son Nicolas has been in charge of making the wines. Château Puygueraud has become one of the key estates in the Côtes de Francs and is a reference in the renewal of this, yet, unrecognised appellation.

## **VITICULTURE**

<b>Appellation contrôlée :</b>	FRANCS COTES DE BORDEAUX
<b>Superficie :</b>	27 ha
<b>Encépagement :</b>	75% Merlot 20% Cabernet Franc 5% Malbec

**Densité :** 4500 pieds / ha

**Terroirs :** Argilo-calcaire sur sous-sols de roches calcaires à astéries, argiles et marnes.

**Age moyen du vignoble :** 30 ans

### **Pratiques culturales :**

Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble.

Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée.

Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

### **MILLESIME 2011**

**Assemblage sur le millésime :** 75% Merlot  
20% Cabernet Franc  
5% Malbec

**Vendanges :** Malbec récolté le 21 septembre 2011  
Merlot récolté du 26 septembre au 5 Octobre 2011  
Cabernet Franc récolté le 5 Octobre

**Rendement :** 40hL/ha avant sélection  
35hL/ha après sélection

**Production dans ce millésime :** 120 000 Blle env.

### **VINIFICATION. ELEVAGE**

**Cuverie :** Cuves en inox et en béton

**Temps d'élevage :** 12 à 16 mois

**Barriques :** 40 % neuves, 30 % d'1 an, 30 % de 2 ans.

### **Autres spécificités :**

Réception de vendange optimisée avec tables de tri successives.

Erraflage mais pas de foulage.

Encuvage gravitaire en baie entière et extraction douce par pigeage en cœur de fermentation pour les cuves béton. Extraction par remontage et délestage pour les cuves inox. Fermentation malolactique en Barriques et en Cuve.

Elevage réducteur sur lies fines : 1er soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été), 2nd un an plus tard avant mise en bouteille.

Collage et filtration uniquement si besoin.