

CHÂTEAU
TAILLEFER

POMEROL

BERNARD MOUEIX



Le terroir de Pomerol

Lorsqu'en 1923, Antoine Moueix décide de faire l'acquisition du Château Taillefer, il sait ce qu'il fait. Négociant en vin, il connaît l'histoire et le potentiel de cette propriété. Agriculteur de père en fils, il sait reconnaître un bon terroir.

Propriété historique de Pomerol, le Château Taillefer fait partie des fleurons viticoles qui sont recensés sur la carte de France établie en 1776 par le géographe de Louis XV. Et depuis le cadastre napoléonien où le Château, ses chais et ses parcelles ont été décrits avec précision, tout a été précieusement conservé.

Situé sur le plateau de Pomerol, le vignoble se développe d'un seul tenant autour du Château. Les 12 Hectares de merlot et de cabernet franc du Château Taillefer s'expriment pleinement sur ce terroir unique. Avec cette surface, le Château Taillefer est une des vingt plus grandes propriétés de Pomerol, petite île de seulement 800 Hectares.



Ce sont les oxydes de fer, caractéristiques du terroir de Pomerol, qui sont à l'origine du nom de Taillefer. Ils sont connus pour apporter de la complexité au vin avec de la minéralité et des arômes de truffe et de violette. Dans le vignoble de Taillefer, les anciens racontaient que la charrue « taille le fer » tant elle y soulève d'oxydes de fer.



L'esprit de la tradition

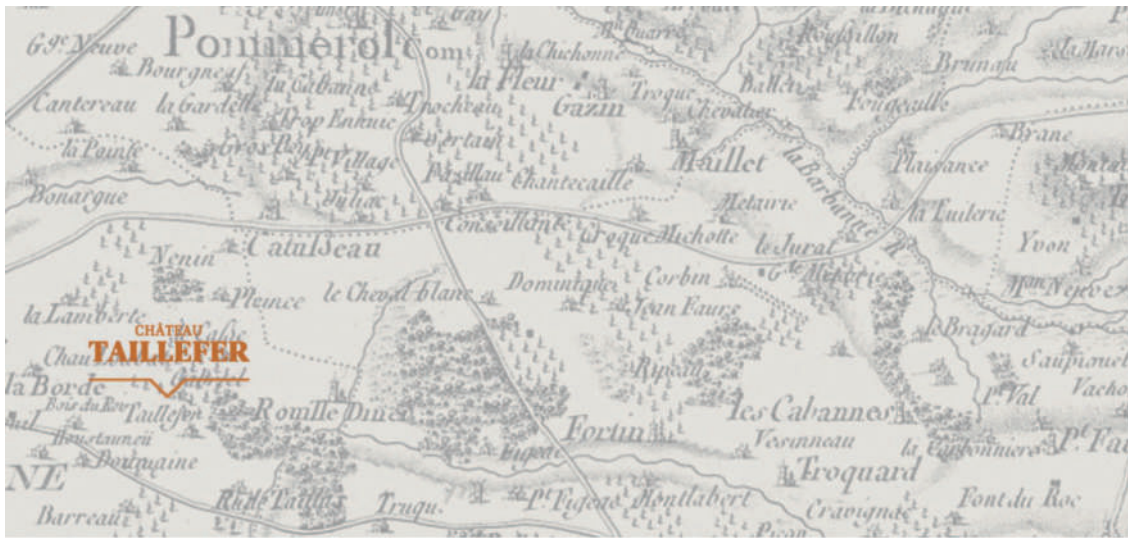
« **Préserver notre vignoble**, la biodiversité, l'environnement est un parti pris à Taillefer. Les techniques traditionnelles sont privilégiées avec un travail du sol mécanique et des opérations en vert réalisées à la main. Par millésime, chaque cep est ainsi façonné par l'homme lors d'une cinquantaine d'opérations.

Et comme aucun millésime ne se ressemble, cela demande une présence constante dans le vignoble et une remise en question permanente. Toutes les interventions sont évaluées, réajustées en fonction du climat, de la croissance de la vigne, et voire, adaptées à chaque cep de vigne.

C'est un travail de chai réfléchi et précis qui nous permet d'élaborer le vin du Château Taillefer : un vin de garde, élégant et structuré. Et pour parfaire la personnalité du vin, il est élevé douze mois en fûts de chêne français, choisis pour la finesse de leur grain et l'heureux mariage aromatique obtenu.»

Claire Moueix





Cultiver l'héritage de nos pères

« **Bernard Moueix** est l'arrière-petit-fils d'Antoine Moueix, le fondateur de notre famille. Et notre histoire est étroitement liée à celle de la rive droite de Bordeaux, depuis plus d'un siècle.

Tout commence en 1905, lorsqu'Antoine Moueix quitte la Corrèze pour réaliser son service militaire à Libourne. Il y découvre le potentiel de la région, tente sa chance et s'installe comme négociant en vin. Rapidement, son affaire prospère.

Agriculteur de père en fils, il connaît la terre et sait reconnaître un bon terroir. Ajoutez à cela le « nez » du négociant et vous obtenez un choix éclairé et judicieux. Pour sa toute première acquisition en 1923, il choisit le Château Taillefer à Pomerol. En 1953, il devient propriétaire du Château Tausinat l'Hermitage, Saint-Emilion Grand Cru.

Un siècle plus tard, notre père, Bernard Moueix nous transmet ces deux propriétés emblématiques de la rive droite de Bordeaux, ainsi qu'un savoir-faire affiné de génération en génération. Et c'est sous le regard bienveillant de nos aïeux qu'avec mon frère, Antoine, nous recevons cet héritage. Avec humilité et passion. »

Claire Moueix

SC Moueix Bernard - Château Taillefer - BP 9 - 33501 Libourne Cedex - France
Tél. +33 (0)5 57 25 50 45 - contact@moueixbernard.com