

CHATEAU PONTET BAGATELLE



Des vins de grande qualité élaborés avec minutie et passion

Pontet Bagatelle est un domaine viticole familial, situé sur la zone d'appellation Côteaux d'Aix en Provence, dans le sud de la France. Notre philosophie est simple et repose sur un souci constant de qualité, au détriment de la quantité, afin de tendre vers l'excellence et d'extraire le meilleur de la Provence. Notre travail s'appuie sur une symbiose entre nature, technologie et tradition, afin de révéler le potentiel de ce terroir exceptionnel. Nos vins sont élaborés avec passion, de nombreuses étapes manuelles permettant de sélectionner et de capturer en bouteille le meilleur des couleurs, arômes et saveurs.



Toute histoire de vin commence par un vignoble

Le vignoble est le point de départ de tout vin d'exception. Nous travaillons chaque jour, avec l'aide de la nature, afin de produire la meilleure qualité de raisin possible, qui sera ensuite affinée minutieusement, lors de vendanges manuelles. Chaque grappe n'ayant pas le degré de maturité ou le niveau qualitatif requis est alors écartée. Notre petite taille constitue un atout majeur car elle nous permet de porter une attention toute particulière à notre vignoble. De nombreuses analyses nous renseignent très précisément sur la maturité pendant la croissance des grappes, afin de vous offrir un vin d'une expression, d'une structure et d'un bouquet inégalés. Les vendanges commencent dès l'aube afin d'éviter les fortes chaleurs provençales et prennent fin vers midi. Afin de réduire le risque d'échauffement et d'oxydation, les grappes récoltées sont stockées immédiatement au froid avant de rejoindre la cave. Enfin l'utilisation de bacs est préférée au vrac, afin de ne pas endommager les baies lors des manipulations.





L'art et le savoir faire de la vinification

Nous avons souhaité doter notre cave des meilleurs outils disponibles: nous avons investi dans une presse pneumatique de dernière génération, des cuves en acier inoxydable thermo-régulées et une pompe œnologique. La climatisation de l'ensemble des lieux de production et de stockage a été mise en place, ce qui est crucial pour faire face aux chaleurs provençales. Ainsi, nous contrôlons parfaitement un des paramètres essentiels dans la fabrication et le stockage : la température! Sans cet investissement initial

important, un vin ne peut concourir dans la même ligue que Château Pontet Bagatelle. Toutefois, c'est la combinaison avec notre savoir faire en terme de vinification qui distingue réellement la production de Pontet Bagatelle. Le respect du terroir et du caractère naturel des cépages marque le caractère de nos vins et leur confère leurs grandes qualités.



Nos vins



La Rosée de Bagatelle

Vin rosé 2007
médaillé d'Or,
90% grenache et
10% syrah.



Cuvée Rubis

Vin rouge 2000,
médaillé d'Or,
50% syrah et
50% grenache



Cabernet Sauvignon

Vin rouge 2007,
médaillé d'Argent
100% Cabernet
sauvignon

Les échos autour des vins de Château Pontet Bagatelle...

Après la présentation de notre philosophie et de notre vision subjective de la supériorité des vins de Pontet Bagatelle, place aux commentaires issus de sources externes objectives...



"Un rosé d'Aix en Provence à la belle robe rose pâle, presque pêche, vraiment sensationnel. Ce vin a du corps et de merveilleuses notes fruitées. Récompensé par une Médaille d'Or, il est aussi élégant que bon. C'est le meilleur rosé du sud de la France que nous ayons dégusté" - **Fromvineyardsdirect – Distributeur en UK**



"Nez magnifique, intense, qui exhale de très jolis arômes fleuris. Un rosé gourmand et désaltérant" - **Jacques Dupont, Le Point, France**



"Je suis particulièrement difficile avec le rosé... et donc, quand j'ai découvert ce vin, avec sa belle robe rose pâle et son bouquet hypnotique, j'ai été fasciné... Un Grenache fantastique... à côté duquel les autres paraissent ternes et sans vie, particulièrement à ce niveau de prix..." — **Matthew Jukes, Money Week**

