

MAISON BARDET



Accords mets et vins

Un canard à l'orange

Détails

Millesime : 2016
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : non
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Château Paradis
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Appellation : AOP Saint Emilion Grand Cru
Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Graves
Cépage : 43% Merlot noir, 54% Cabernet Franc et 3% Cabernet Sauvignon
Vendange : Manuelle
Viticulture : Enherbement naturel et permanent. Agroécologie : Production intégrée, certifiée Iso 14001 Certificat « Haute Valeur Environnementale » niveau 3
Vinification : Parcellaire, fermentation levure indigène, 50% barriques neuves 50% inox thermo-régulées. Extraction douce sans pompe avec marc immergé
Elevage : 50% barriques neuves, 50% de barriques qui ont servies à la vinification pendant 16 mois

Dégustation

Robe : Robe intense rouge profonde
Bouche : Très intense avec des tanins ultra fins
Garde : 20 ans
Température de service : 17-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

L'Histoire des vignobles Bardet débute en 1704, sur les berges de la Garonne, dans la Paroisse de St-Brice de Vignonet, au sud de Saint-Emilion. Négociant en vins et céréales, Monsieur Seigneriau navigue sur les eaux paisibles de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne pour charger sa gabare de tonneaux de vin, qu'il revend ensuite dans les ports marchands. Le port de Vignonet devient un haut lieu du commerce vinicole et un passage incontournable vers le port de Bordeaux. Alors que le commerce maritime prospère, la famille Seigneriau investit dans la vigne. Cependant, l'arrivée de la machine à vapeur et des chemins de fer à la fin du XIX^e siècle bouleverse le commerce fluvial et provoque la fin de l'activité de gabarier. La famille Seigneriau décide de se consacrer à sa passion : la culture de la vigne. Dans les années 1920, Mathilde Roy, petite fille de M. Seigneriau, épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et fondateur du Château Val d'Or Saint-Emilion Grand Cru. Avec la complicité de leur fils unique, Roger Bardet, ils acquièrent de nouvelles parcelles à la fin des années 60, où s'établit le Château Pontet-Fumet. Roger Bardet transmet la passion de la vigne, le goût pour le travail et le profond respect du terroir à son fils Philippe. Philippe devient en 2008 propriétaire du Château Franc le Maine, toujours en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Dès 1979, Philippe Bardet prend la barre de l'entreprise familiale. Avec l'aide de son épouse Sylvie, ils continuent d'écrire l'Histoire des vignobles Bardet et de préserver ce patrimoine qu'ils transmettent peu à peu à leurs quatre enfants. Leurs deux fils ainés, Paul-Arthur et Thibault Bardet, assurent la relève. En 2013, ils achètent le prestigieux Château du Paradis, en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Hommage à l'histoire de leur famille, la gabare devient l'emblème des vignobles Bardet. La silhouette conquérante de la gabare, la voile au vent tournée vers l'avenir, incarne leur démarche audacieuse.

