

Novembre 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHÂTEAU LA VIEILLE CURE

Grands Vins de Bordeaux



Château La Vieille Cure... un Fronsac d'exception

Au cœur du Bordelais, le multiséculaire Château La Vieille Cure retrouve ses lettres de noblesse et s'offre une seconde jeunesse sous l'impulsion du **nouveau propriétaire Jérôme Pignard** qui a repris le domaine en 2018.

Au menu, **terroir mythique**, savoir-faire unique et **grands crus** à l'image du Château La Vieille Cure 2019.

Un vin de garde et d'exception

Avec le **Château La Vieille Cure millésime 2019**, les amateurs éclairés comme les adeptes de Fronsac seront comblés. Il faut dire que le nouveau propriétaire du vignoble ne badine pas avec la tradition et a pu s'appuyer sur les meilleurs spécialistes à l'image de Jean-Philippe Fort, éminent œnologue et expert du vignoble bordelais, qui travaille pour le prestigieux cabinet Rolland. Résultat, **une cuvée 2019 de haute voltige** où l'audace éclatante de la robe rouge/grenat laisse présager un grand vin plein d'élégance et de puissance.

Une promesse confirmée par **un nez conjuguant précision et densité** qui fait la part belle aux fruits noirs (cerise noire et mûre), aux **notes d'épices** (poivre noir, café torréfié, une touche de réglisse) et de **boisé tout en finesse**. L'enchantement se poursuit en bouche avec beaucoup de fraîcheur, une belle texture et des **tanins structurés** offrant une jolie longueur.

Soit l'équilibre parfait entre le fruit noir et les tanins pour ce **Fronsac plébiscité par la presse spécialisée** qui loue sa « fraîcheur audacieuse, sa finale longue et parfumée ».

Un **vin de garde** (jusqu'à 15 ans) que les fins gourmets et les esthètes pourront accompagner d'un magret de canard, sauce fruits rouges, d'un pigeon en croûte de sel ou plus insolite d'un bar de ligne accompagné d'un foie gras poêlé, sauce bordelaise et girolles.

Prix public : 25 Euros la bouteille.



<https://la-vieille-cure.com>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHÂTEAU LA VIEILLE CURE

Grands Vins de Bordeaux

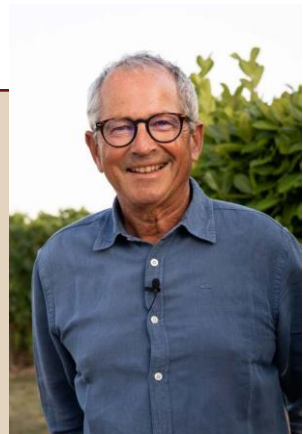


Fronsac : des racines et des vignes

Terroir, mon beau terroir. Ainsi pourrait-on résumer ce coin de paradis bercé par l'Isle et la Dordogne. Un terroir d'exception où le Château La Vieille Cure a pris racine il y a plus de 350 ans pour en faire l'un des plus vieux domaines de l'hexagone. Un domaine familial qui s'est épanoui et a grandi à l'ombre de noms prestigieux tels que Pomerol et Saint-Emilion. Pour autant, le domaine n'a jamais eu à rougir de sa production haut de gamme dédiée à l'AOC Fronsac où la vigne bénéficie d'un terroir de coteau et d'un sol argilo-calcaire d'exception. Il faut également rendre honneur au savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés qui, au cours des siècles, ont contribué à bâtir ce patrimoine unique et cette identité forte à l'image de son étiquette emblématique.

Depuis 2018 et le rachat par Jérôme Pignard, le domaine semble même avoir trouvé un second souffle avec l'ambition de poursuivre le travail qui mènera La Vieille Cure au tout premier rang des vins de la rive droite bordelaise.

Pour se faire, le nouveau propriétaire des lieux, perfectionniste et amateur de bons vins, a largement investi, tant sur le plan humain que technique à l'instar du maître de chai Frédéric Labatut qui officie sur le domaine depuis 34 ans et de consultants de renom que sont Jean-Philippe Fort (oenologue associé au Cabinet Michel Rolland) et Jean-Luc Thunevin. Sur le plan technique, place à la replantation, la restructuration et l'inauguration de micro-cuves pour une vinification parcellaire et un vieillissement en amphores. Ajoutez à cela l'agrandissement du vignoble- désormais certifié HVE - en 2019, soit 21 hectares en production et l'acquisition de 16 nouveaux hectares dont une partie en replantation. Une étude de sol est en cours et les nouvelles parcelles accueilleront très certainement un cépage blanc dès 2024. En somme, le parfait équilibre entre tradition, passion et ambition qui laisse présager de belles cuvées..., et le plein de nouveautés pour 2024.



<https://la-vieille-cure.com>