

L'histoire du Domaine

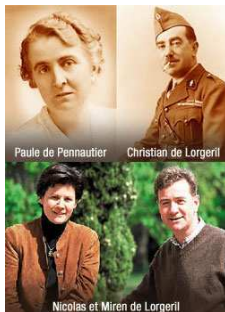


Notre histoire, celle de notre famille, commence à Pennautier lorsqu'en 1620, sous les règnes de Louis XIII, Bernard de Pennautier, trésorier des états du Languedoc, pose la première pierre du château... Le jeune roi, le 14 juillet 1622 y sera reçu. Il témoignera sa reconnaissance à son hôte en lui offrant son mobilier de voyage qui est toujours conservé dans la chambre où Louis

XIII a séjourné. C'est Pierre Louis de Pennautier, succédant à son père en 1650, qui va entreprendre l'extension du château en la confiant à l'architecte Le Vau, l'architecte de Versailles, et au paysagiste Le Nôtre. Il finance des "grands travaux", comme par exemple la construction du canal du Midi. Saint-Simon dira de lui qu'il était : "un grand homme très bien fait, fort galant, fort magnifique, respectueux et très obligeant" et "qu'il avait beaucoup d'esprit".

8 générations vont se succéder et en 1921, Paule de Pennautier, dernière du nom, épouse Christian de Lorgерil, gentilhomme breton. Autour du berceau familial, le château de Pennautier, où la vigne a toujours été présente, c'est alors l'histoire qui va commencer de s'écrire en épousant celle d'un Languedoc qui, à partir des années 80, va entamer sa rénovation. En 1987, Nicolas, prend la succession de ses parents. En 1992, Miren de Saint Chamas, son épouse, prend la direction de la Maison Lorgерil et s'y consacre totalement et depuis, avec l'intuition que c'est là, au Piémont des Montagnes qui naîtront les grands vins du sud.

Depuis cette date, nous avons acquis 5 autres domaines et développé notre savoir faire aux quatre coins du monde.



Caractéristiques du domaine

La philosophie : fraîcheur & élégance par l'altitude :

Depuis 1620, génération après génération, notre blason gravé dans la pierre de Pennautier porte haut les couleurs des "châteaux du sud". Patiemment s'est bâtie dans notre famille une philosophie, une culture du vin. Loin des modes et des foucades, nous nous attachons à exprimer le plus naturellement possible les formidables terroirs de ces pays de garrigues et de montagnes, rafraîchis par le Mistral, le Cers et la tramontane, tempérés par la Méditerranée. Nous avons toujours été convaincus que les meilleurs terroirs de notre région sont sur les hauteurs.

Aujourd'hui, chacune de nos propriétés est au cœur des zones les plus hautes de son appellation, en limite des zones de culture de la vigne, là où la fraîcheur nocturne et l'amplitude thermique pendant la maturation des raisins permettra que s'exprime pleinement les richesses aromatiques du fruit, tout en maintenant sa fraîcheur et son élégance.



La Signature :

Elle est apposée sur la capsule de tous les vins.

Elle est à la fois la garantie de l'expérience accumulée au cours du temps, des savoir faire familiaux et plus récents, et elle s'appuie sur la formidable expérience de Patrick Léon avec qui nous développons un formidable travail depuis 2006. Elle engage vis-à-vis des consommateurs. Elle apporte la garantie que tous les vins bénéficient de la qualité des savoir-faire qui s'appuient sur la modernité des techniques et le respect de la nature.

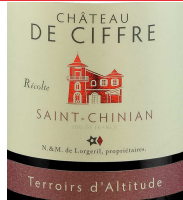


- * Sélection rigoureuse des terroirs
- * Traçabilité certifiée HACCP
- * Dans les vignes : la rigueur de travail en agriculture raisonnée
- * Dans les chais : cuvaisons longues, élevages de 8 à 24 mois en atmosphère contrôlée dans des barriques de chêne français
- * La mise en bouteille sur leur propre chaîne en salle blanche
- * Les expéditions à partir d'un entrepôt climatisé
- * L'administration et le suivi par une équipe compétente
- * Le suivi commercial rigoureux et réactif



Château de Ciffre - Terroirs d'Altitude

Pour prendre de la hauteur (entre 200 et 400 m), les Lorgetil ont acheté en 2007 le château de Ciffre (appellations faugères et Saint-Chinian). Toujours sur des zones d'altitude dont la fraîcheur permet l'élégance des vins. Ce "Château de Ciffre" en AOC Saint-Chinian constitue une petite trouvaille fort sympathique.



Carte d'identité

Millésime : 2008
Appellation : Saint-Chinian
Cépage : Syrah 60%, Grenache vieilles vignes 40%.
Garde : 2015
Température de service : 16-18 °

Le vin - Dégustation

Oeil : robe très sombre, grenat foncé.

Nez : puissant et complexe, arômes de fruits rouges compotés. Notes de caramel et de bergamote.

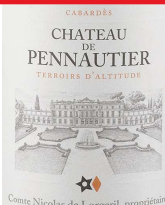
Bouche : ample et riche sans que le caractère d'élevage sous bois soit perceptible. Le grenache donne toute sa mesure par des tanins à la fois puissants et délicats. Belle longueur.

Les accords gourmands

Volailles rôties, fromages affinés.

Château de Pennautier - Terroirs d'Altitude

Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire, de 200 à 400 m d'altitude. Des vues époustouflantes permettent d'embrasser d'un seul regard la chaîne des Pyrénées au Sud, le Massif Central au Nord et la fameuse Cité de Carcassonne. Exposées au Sud, les vignes bénéficient de l'alternance Est-Ouest du climat.



Carte d'identité

Millésime : 2007
Appellation : Cabardès
Cépage : Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 20%, Cot 5%, Syrah 30%, Grenache 10%.
Garde : 2013
Température de service : 16-18 °

Le vin - Dégustation

Oeil : Couleur grenat foncé très profond, presque noir.

Nez : Le vin se caractérise par la puissance et l'harmonie des arômes : arômes de cassis et de mûre se mêlant à ceux des épices, du menthol du cacao : une palette aromatique d'une exceptionnelle richesse.

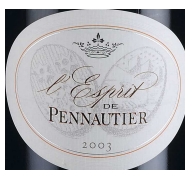
Bouche : riche et ample, tanins fins et denses. L'élevage en fût de chêne donne une complexité supplémentaire et contribue à l'élégance des tanins. Les arômes de fin de bouche rappellent encore le cacao et le cassis.

Les accords gourmands

Viande en sauce ou en grillade. Fromages crémeux.

Esprit de Pennautier

Récompensé chaque année, ce vin présente une jolie équilibre entre des notes de fruits frais tels que le pamplemousse et des notes de coing, de fruits confits et de brioche grillée. C'est, à coup sûr, un des meilleurs vins blancs du moment en terme de rapport qualité prix.



Carte d'identité

Millésime : 2003
Appellation : Cabardès
Cépage : Assemblage de 35% Syrah vieilles vignes et 65% Cabernet Sauvignon. Les proportions varient avec chaque millésime pour être le plus représentatif de la

personnalité et de l'équilibre de l'année.
Garde : L'Esprit se dévoilera et atteindra sa plénitude dans une dizaine d'années.

Température de service : 16-18 °

Le vin - Dégustation

Oeil : Couleur grenat foncé très profond, presque noir.

Nez : Nez puissant, complexe, fruits noirs, truffe, coriandre, pointe poivrée

Bouche : ample, massive, tanins très fins, belle harmonie avec le bois.

Récompenses:

Decanter World Wine Awards, mai 2009
Médaille d'argent



Les accords gourmands

Dans sa jeunesse (3 à 5 ans) il est préférable de le servir en carafe pour qu'il vous invite à découvrir tout son potentiel.

Gibiers en civets, fromages relevés