

**Notre devise: Faire un grand vin dans le respect de la terre et des hommes**

**Préambule :**

Le Château Pré la Lande est un Sainte-Foy Côtes de Bordeaux, appellation née en 1937 sous le nom Sainte-Foy Bordeaux . La notion d'AOC est aujourd'hui plus un indicateur géographique qu'une garantie d'authenticité. En effet, dans la plupart des cas, les vignes sont plantées dans des sols morts, saturés de désherbant et d'engrais chimiques, affaiblies, elles doivent être protégées par des pesticides de synthèses. Elles produisent des raisins récoltés par des machines qui les triturent, sont souvent sur-sulfités, ils subissent des traitements thermiques qui tuent toute vie et nécessite l'utilisation de levures industrielles, d'enzymes d'extraction, et de copeaux, bref des vins industriels, standardisés, répondant à une soi disant demande du marché.

Au Pré la Lande, nous avons fait des choix diamétralement opposés.

Nos vignes sont plantées sur un coteau argilo-calcaire, sur un des points culminant de la Gironde. Un terroir difficile, pentu, mais tellement propice à la culture de la vigne. Cultivés en agriculture biologique depuis une époque où ce n'était pas encore à la mode, puis en biodynamie, elles produisent des raisins vendangés intégralement à la main en cagettes. Les vignes sont protégées des maladies par l'utilisation de tisanes et décoctions de différentes plantes (prêle des champs, ortie, osier, valériane...) et d'un peu de cuivre et de soufre en cas de forte pression maladie. Des engrais organiques et des préparations biodynamiques (bouse de corne) permettent à nos sols d'être vivants. L'herbe sous le rang est éliminée mécaniquement par chausage et décauvonnage. Comme les anciens, nous tenons compte des positions de la Lune et des planètes pour réaliser nos différents travaux viticoles.

Notre domaine de 22 hectares dont 14 de vignes est encépagé de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Cot (Malbec).

Afin de garantir à nos clients le respect de toutes les règles inhérentes à notre mode de production nous avons fait le choix d'être certifiés et donc contrôlés par Ecocert (Biologie), Demeter (Biodynamie) et Eve (Vegan). Angelita, Michel, Nicolas et des saisonniers prennent soin du vignoble.

**Vendanges et vinifications :**

Les raisins sont récoltés à la main, au fur et à mesure de leur maturité, en cagette de faible contenance pour éviter tout écrasement. Ils arrivent au chai parfaitement intègres, sont égrappés, légèrement foulés, et encuvés en douceur grâce à une pompe péristaltique. Aucun ajout n'est fait, seuls les composants naturels présents dans le moût vont permettre la fermentation alcoolique et par la suite la fermentation malo-lactique.

Une fois ces fermentations achevées, les différentes cuves sont dégustées afin de choisir celles qui vont constituer nos différentes cuvées.

**Élevage :**

**Cuvée des Fontenelles :**

Vin destiné à être bu jeune, cette cuvée est élevée quelques mois en cuve et mis en bouteille au printemps. Pas de sulfite ajouté, aucun intrant. Ce vin est l'expression du fruit dans toute sa pureté et sa vigueur.

**Cuvée TerraCotta :**

Élevée entre 12 et 18 mois dans des amphores en terre cuite de Toscane, cette cuvée offre une nouvelle approche gustative d'un vin élevé mais sans l'apport gustatif de son contenant. En effet, comme dans des fûts de chêne, il y a une micro-oxygénation avec une perte par évaporation (appelée « Part des anges ») auquel s'ajoute un mouvement des lies fines en particulier dans les jarres en forme d'œuf. Le vin exprime des arômes de mûres, de cassis et d'épices douces. L'élevage a adouci les tanins. Cette cuvée est l'expression authentique du terroir.

**Cuvée Diane :**

Élevée entre 12 et 18 mois dans des fûts de 300 litres issu des meilleurs tonneliers, ces barriques sont renouvelées par tiers tous les ans. Le choix d'une contenance de 300 litres permet un goût boisé moins marqué que dans les classiques barriques bordelaise de 225 litres. Les chênes utilisés sont français, des meilleures forêts, avec un séchage d'au moins 24 mois et les fûts n'ont qu'une chauffe légère. Grâce à cet élevage doux, les arômes du vin s'associent avec ceux du chêne permettant d'obtenir une belle complexité. Les amateurs de grands Bordeaux ne seront pas déçus, les résidus de pesticides en moins...

Sulfites : Fontenelles : 0 sulfites, TerraCotta et Diane < 20 mg/l de sulfites, tous nos vins peuvent être considérés comme des vins nature.

**Mise en bouteille :**

Elle est bien sûr faite au château, selon les cuvées et les millésimes, un collage à la farine de pois et une filtration douce peut être réalisée. Bouteilles bordelaises tradition et bouchons en liège naturel sont mis en œuvre.

**Récompenses :**

Comme tous les vigneron, nous pensons faire le meilleur vin. Mais cela ne suffit pas pour convaincre nos prospects. Nous avons donc pris le parti de mettre nos cuvées en compétition avec tous les vins, qu'ils soient biodynamiques, biologiques ou conventionnels.

Nous sommes donc particulièrement fiers de vous présenter quelques unes de nos dernières distinctions :

Médailles : Or Macon, Or Bordeaux, Or Féminales, Or Vins Bio d'Aquitaine

Guides : Hachette 2019, Carité 2019, Revue du Vin de France 2019, Terre de Vins 2019

Notes : 90/100 Decanter 2017, 90/100 Wine Enthusiast 2019, 92/100 Guide Dis Vins Edition 2018, 4 étoiles 1001 Dégustations 2018

