

# Catalogue 2023



## 1.1 Quasar

Fondée en 2021 par Loïc Tanguy et sa fille Clara, la maison Quasar élabore des vins avec soin. Elle fait en sorte que les terroirs puissent s'exprimer pleinement en des cuvées complexes qui éveillent de nouveaux horizons aromatiques.

Notre attachement à la singularité des terroirs et le souci de l'authenticité guident notre création de vins grâce à une élaboration minutieuse loin de toute uniformisation. Nous vous invitons à explorer les multiples facettes du cépage Merlot à travers deux cuvées distinctes.

Avec la cuvée barrique, nous plongeons au cœur de la personnalité du vin, explorant sa profondeur et sa complexité.

La cuvée jarre se caractérise par sa chair généreuse et sa luminosité. Un équilibre étonnant émergeant des amphores d'argile

Notre approche minimaliste vise à préserver l'expression naturelle du raisin et de la terre, sans ajout de produits chimiques ou autres manipulations.







Vin de France.Cuvée Barrique. 2020

<u>Fiche technique</u>



Vin de France. Cuvée Jarre. 2022

Fiche technique

# 1.2 Clos de la Molénie. Biodynamie

Nichés à Ruch, Kim & Sylvain Destrieux incarnent la génération de vignerons tant attendue, insufflant un vent de renouveau à Bordeaux. Depuis 2017, ils cultivent leurs vignes en biodynamie, une démarche qui se traduit par une palette de cuvées extraordinaires, chacune arborant une personnalité unique. La moitié de leurs créations est classée en Vins de France, attestant de leur audace et de leur originalité.

Dans l'adversité se révèle la vraie grandeur. En 2021, une sévère gelée leur fit perdre leur récolte de raisins blancs. Ils relèvent le défi en proposant une cuvée de blanc de noir exceptionnelle. Leur inventivité se lit à travers les élevages en fûts d'acacia, en oeuf de grès, une cuvée de rouge assemblé avec du raisin blanc et bien d'autres choses encore...

Sur les 20 hectares de vignes, ils n'en vinifient que 6, générant une dizaine de cuvées (rouge, blanc, crément, orange) en quantité limitée.





VDF. Pas de la Colline blanc de noir. 2022 **Fiche technique** 



AOC Bordeaux. Clos de la Molénie blanc. 2022 Fiche technique



Vin de france. Pas de la Colline Integralle. 2021

#### Fiche technique



VDF. Pas de la colline Orange. 2021 **Fiche technique** 



Vin de France. Pétillant Pola'. 2021 <u>Fiche technique</u>

### 1.3 Château la Rose Sarron

Sous la direction de Damien Rochet depuis 2016, le domaine situé à Saint-Pierre de Mons bénéficie de l'appellation *Graves*. Avec la plus grande superficie parcellaire de cépages blancs de l'AOP, le prestige de ce domaine se ressent au travers de ses vins blancs qui tirent leur élégance exceptionnelle des sols siliceux.

En 2021, l'appellation Graves a lancé le premier label Ambassadeur de graves de vins dégustés et sélectionnés par des consommateurs. Les propriétés deviennent ambassadrices de(s) vins choisis et adaptés aux goûts des consommateurs. Le label Ambassadeur de graves repose sur trois critères :

- Le respect de la vigne, de la nature, et de l'environnement,
- La maîtrise irréprochable du processus d'élaboration des vins,
- La capacité à accueillir le public à la propriété.





AOP Graves. Ambassadeur de Graves. 2021

## 1.4 Château Manoir du Gravoux

Le manoir datant du XIVème siècle habité par Philippe et Séverine Emile, est entouré de 24 hectares de vignes en côteaux exceptionnels dans l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux.

Leur collaboration étroite avec le renommé consultant Stéphane Derenoncourt se traduit par une approche méticuleuse de la récolte des parcelles de merlot et cabernet franc conférant une superbe profondeur dans les vins.

Le vignoble en conversion bio est planté sur un plateau avec en surface une fine couche d'argile rouge férrique. Les coteaux sont un mélange d'argile et de calcaire. Ainsi, les argiles apportent de la puissance alors que le calcaire amène sensation de fraîcheur, de la finesse et une finale gourmande.





AOP Castillon Côte de Bordeaux. Cuvée La Violette. 2019

#### <u>Fiche technique</u>



AOP Castillon Côte de Bordeaux. Manoir du Gravoux. 2019

Fiche technique