



CHÂTEAU DE SABAZAN

800 ANS D'HISTOIRE
-
DEPUIS 1987

AOC SAINT MONT

Fruit d'un patrimoine préservé

L'HISTOIRE DU VIN

Le Château de Sabazan est situé sur le village moyenâgeux du même nom, dans le canton d'Aignan, en Appellation d'Origine Contrôlée Saint Mont. 150 habitants vivent au rythme de la vigne entre l'église romane du 13^{ème} siècle et le Château reconstruit au 15^{ème} siècle à partir de pierres datant elles aussi du 13^{ème} siècle. Plaimont a vinifié pour la première fois en 1987 les vins issus du vignoble du Château de Sabazan. La conduite a été confiée à cinq jeunes vigneron responsables du suivi du produit dans le but de maintenir un tissu social et humain dans ce village condamné à la désertification.

LE TERROIR

Sur un vignoble total de 17 ha, seuls 9 hectares sont réservés pour la production du Grand Vin du Château de Sabazan. Le terroir est exceptionnel sur le plateau de sables fauves, compacts et pauvres (que l'on retrouve sur 5 mètres de profondeur) qui permet au cépage Tannat d'exprimer toute la race et l'élégance des grands vins de Graves. Ce terroir, inégalable en terme de finesse, nécessite toutefois l'implantation en profondeur du système racinaire (pour éviter les excès et/ou les manques d'eau)... et, seules les vignes de plus de 15 à 20 ans peuvent exprimer leur potentiel dans le Grand Vin du Château.

LES CÉPAGES

Tannat - Cabernet Sauvignon - Pinenc.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Conduite traditionnelle, taille Guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage et pincement de grappe, palissage, effeuillage précoce, vendanges en vert. Les sols, généralement enherbés pour limiter la vigueur du vignoble peuvent être travaillés 1 rang sur 2 en situation de terroirs limitant en eau. La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique optimale. Chaque parcelle est généralement isolée pour être vinifiée indépendamment pour laisser s'exprimer chaque terroir du château. La fermentation se fait en cuve inox thermo-régulée à environ 26°C. Des remontages et délestages intenses sont réalisés en début de fermentation puis plus légèrement ensuite. La cuvaison peut durer 3 semaines pour extraire tout le potentiel des raisins.

ÉLEVAGE ET POTENTIEL DE GARDE

Après la fermentation malolactique, les différentes cuves sont entonnées pour être élevées pendant une année comprenant au moins trois soutirages. Les lots correspondent généralement à des parcelles qui elles mêmes correspondent à différents terroirs et sont élevés séparément. Ils sont enfin assemblés quelques mois avant la mise en bouteilles pour être élevés en cuves inox. Il se conservera 8 ans.

DÉGUSTATION

La robe est rouge sombre et brillante. Le nez est intense, complexe. On y trouve des notes de fruits noirs confiturés mais aussi des arômes de vanille et de réglisse. L'attaque est ample et extrêmement souple. En coeur de bouche les arômes de fruits et d'épices sont intenses. Les nombreux tanins quant à eux sont soyeux et prolongent la sensation de plaisir.

ACCORDS METS/VIN ET TEMPÉRATURE DE SERVICE

Château de Sabazan accompagnera à merveille des copeaux fins de jambon de pays mais également une côte de boeuf, un gigot d'agneau ou des fromages affinés. À servir entre 14 et 16°C.

LE MAÎTRE DE CHAI - Patrick Azcué

Oenologue vinificateur des vins de Saint Mont depuis la naissance de l'appellation, j'ai été à l'origine de son développement qualitatif qui nous permet aujourd'hui de proposer des vins uniques stylés par leur terroir. J'ai piloté la conduite vignoble, la vinification et l'élevage de tous les vins du Château de Sabazan depuis le premier millésime... en 1987.

