

GRANDS VINS DE BORDEAUX



Domaine
de la
Gauche

S A U T E R N E S
AOC SAUTERNES - FRANCE

Horaires

Du lundi au dimanche
De 14h30 à 18h30

Le Matin,
sur rendez-vous

Téléphone

05 56 62 01 13
06 38 72 79 07

Adresse

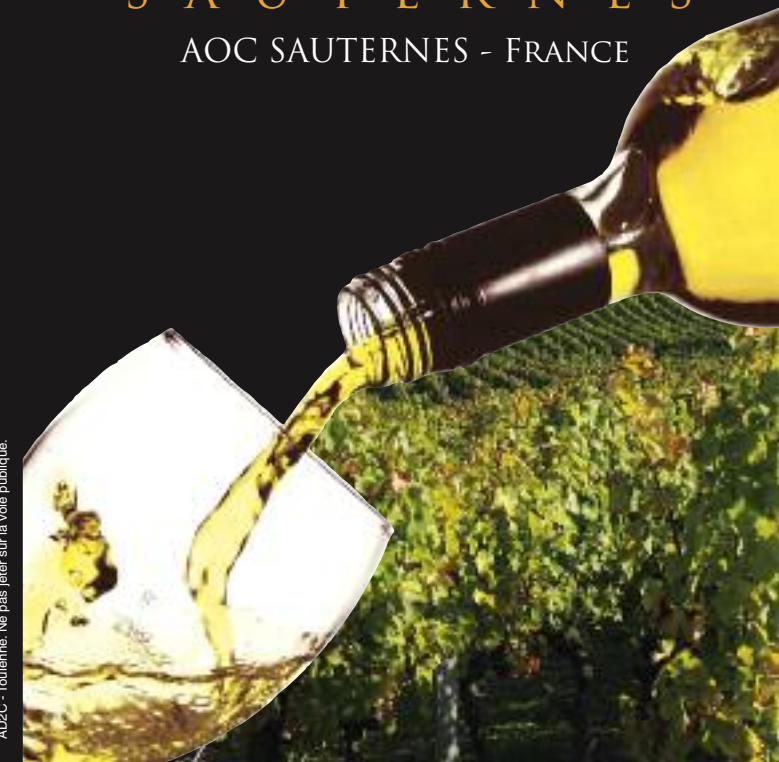
1, lieu-dit la Gauche
33210 Bommes

GPS : 44.553082, -0.35269

mail : contact@spiritofjade.com

Site Internet :

www.domainedelagauche.com





NOTRE HISTOIRE

Le Domaine a été créé au début du XX^e siècle par Jean Baro sous le nom de Domaine de la Gueritte.

Fervent militant socialiste de la première heure, cet homme a su surfer sur la vague rose des années 1970 et a opportunément rebaptisé sa propriété du nom du lieu-dit « la Gauche ».

Il donna à son vin une notoriété au-delà de nos frontières, notamment avec sa « crème de tête » étiquetée avec le « Poing et la Rose ».



Le Domaine a été racheté en 2012 par la famille NEGROU, avec l'ambition d'allier la tradition d'origine du « Domaine de la Gauche » avec l'évolution des techniques, dans le respect des typicités de ce terroir d'exception.

NOTRE VIGNOBLE

A 30 km au sud de Bordeaux coule la rivière Ciron, ombragée par le couvert végétal de la forêt des Landes. Son eau froide est à l'origine de la formation des précieux brouillards d'automne favorables au développement du Botrytis Cinerea, « la Pourriture Noble ».



Sous l'effet de ce champignon, le grain de raisin se confit, la pulpe se concentre en sucres et en arômes qui donnent au vin de Sauternes son goût si particulier.

Le vignoble s'étend sur 6 hectares partagés entre les communes de Bommès et de Sauternes, la majorité des parcelles jouxtant des premiers grands crus comme la Tour Blanche.

Il est composé pour environ 85% de cépage Sémillon, 10% de Sauvignon et 5% de Muscadelle.

Un savant assemblage de ces cépages, répartis en fonction de l'orientation des vignes donne un vin complexe, alliant finesse et élégance.

Bu jeune, ce vin est fruité et nerveux, mais au fil des ans il saura acquérir l'onctuosité, la race et le corps qui lui sont si particuliers.



NOTRE PRODUCTION

Au Domaine de la Gauche, la cueillette est faite en plusieurs tris, les vendangeurs ne choisissant à chaque passage que les grains les plus confits, d'où la fameuse « Crème de Tête » qui fit la réputation du Domaine.



Aujourd'hui la production au Domaine est de 16 à 18 Hl par hectare.

Elle est effectuée de façon raisonnée et contrôlée, dans le respect du citoyen consommateur qui souhaite, en plus des saveurs et du goût, des produits « propres », respectueux de l'environnement.



La vinification se déroule en cuves thermo-régulées, puis se poursuit par un assemblage sélectionné.

L'élevage en cuves et barriques dure de 12 à 18 mois.