



NICOLAS & MIREN DE LORGERIL

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

AOP CABARDÈS - IGP PAYS D'OC - IGP CITÉ DE CARCASSONNE



UN TERROIR D'EXCEPTION

Au cœur de l'AOP Cabardès, appellation marquée par l'alternance des vents d'Ouest et Est, le vignoble grimpe sur les flancs des côteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire, de 230 à 360 mètres 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 située à 5 kilomètres.

Sur ce terroir se conjuguent calcaires et argiles, chaleur méditerranéenne, influence atlantique et fraîcheur montagnarde, caractéristiques uniques et rares de l'AOP Cabardès, permettant d'associer les cépages atlantiques (malbec, cabernet, merlot) et méditerranéens (grenache, syrah). De nombreuses zones de garrigues et de rochers ont été regagnées sur la Montagne Noire jusqu'à 360 mètres d'altitude.

UNE HISTOIRE RARE

Édifié sous Louis XIII, par Bernard de Pennautier, Trésorier des États du Languedoc, le Château de Pennautier est un **domaine familial depuis 1620**, agrandi en 1670 par Le Vau, architecte du Château de Versailles. A la même époque, le fameux paysagiste Le Nôtre dessine un vaste parc à la française. Très marqué par l'histoire du Languedoc, le château est classé Monument Historique. Dès 1701, on trouve la trace des vins de Pennautier servis à la table des officiers du roi à Versailles. Depuis 1960 le vignoble a été entièrement rénové et remonté sur les parcelles d'altitude. **Héritier direct des Pennautier, Nicolas de Lorgeril est la 10^e génération de vignerons depuis la création du domaine qu'il a repris en 1987.**

QUELQUES CHIFFRES

- 182 ha de vignes, 102 ha en AOP et 80 ha en IGP
- 5 kilomètres au Nord-Ouest de Carcassonne
- 230 à 360 mètres d'altitude

ENCÉPAGEMENTS*

Cépages atlantiques :

- cabernet-franc : 8 ha
- cabernet-sauvignon : 18 ha
- malbec : 4 ha
- merlot : 49 ha

Cépages méditerranéens :

- chardonnay : 32 ha
- cinsault : 14 ha
- grenache : 17 ha
- syrah : 40 ha

LES GRANDS VINS

L'ESPRIT DE PENNAUTIER AOP CABARDÈS - ROUGE

Cépages*: merlot 40 %, syrah 60 %. Cette cuvée d'exception exprime l'équilibre propre à chaque millésime, la meilleure expression des conditions de l'année.

Vinification: issu d'une sélection de parcelles (petits rendements de 35 hl/hectare), vinification longue (30 à 45 jours).

Garde: 5 à 10 ans.

Présentation: bouteille bordelaise sommelière, caisse bois de 6 bouteilles couchées. Existe également en magnums.

Dégustation: « Robe aux reflets cerise. Nez aux notes de fleurs séchées, de fruits rouges compotés, de cuir et au boisé exotique. Bouche dense et bien équilibrée, dotée d'une belle puissance épicée, d'un fruit secondaire et de tanins puissants mais bien lissés. La finale est épicée, truffée et fraîche. » Extrait RVF

Élevage: 18 mois en barriques neuves de chêne français.

Accords: gibier en civets, fromages relevés.



LE RÊVE DE PENNAUTIER "VENDANGES D'APRÈS"

VIN DE TABLE - BLANC MOELLEUX

Cépage*: chardonnay 100 %. Cette cuvée n'est réalisée que les années où les conditions climatiques le permettent.

Vinification: vendanges manuelles tardives, vinification 14 mois en barriques.

Garde: 3 à 6 ans.

Présentation: flûte alsacienne de 50 cl, carton de 6 bouteilles debout.

Dégustation: couleur dorée très brillante. Nez puissant et complexe. Notes de fruits confits (mandarine, abricot, ananas, citron) et de miel, d'épices et de fruits exotiques.

Élevage: 18 mois en barriques neuves de chêne français.

Accords: tous types de desserts, même chocolatés et à l'apéritif.

DOMAINE DE PENNAUTIER

IGP CITÉ DE CARCASSONNE ROUGE

Cépages*: cabernet-sauvignon 25 %, merlot 30 %, grenache 25 %, syrah 20 %.

Présentation: bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation: robe rubis rouge vif. Nez à dominante de fruits rouges (framboise, groseille) avec des notes de feuilles de cassis et noyaux de cerise. Vin souple et charmeur par la douceur des tanins en bouche, finale de groseilles.

Accords: charcuteries, viandes rouges.

IGP CITÉ DE CARCASSONNE ROSÉ

Cépages*: cinsault 50 %, grenache 20 %, syrah 20 %, merlot 10 %.

Présentation: bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation: jolie teinte vive et pâle. Nez fin, arômes floraux et de petits fruits rouges. Bonne attaque en bouche à la fois ronde et vive: framboise, groseille.

Accords: tartes salées, volailles et à l'apéritif.



LES TERROIRS D'ALTITUDE

CHÂTEAU DE PENNAUTIER AOP CABARDÈS - ROUGE

Cépages*: cabernet-franc 10 %, cabernet-sauvignon 25 %, merlot 20 %, malbec 5 %, grenache 10 %, syrah 30 %.

Vinification: issu d'une sélection de parcelles (petits rendements de 35 hl/hectare), vinification longue (20 à 30 jours).

Garde: 5 à 7 ans.

Présentation: bouteille bordelaise élégance, cartons de 6 couchées. Existe en magnum et double magnum.

Dégustation: couleur grenat foncé très profond. Nez ample aux arômes de cassis et de mûre se mêlant à ceux des épices, du menthol, du cacao. Bouche riche et ample, tanins fins et denses.

Élevage: 50% élevé 14 mois en barriques de chêne français (40 % de fûts neufs).

Accords: magrets de canard, viandes rôties, fromages.

MARQUIS DE PENNAUTIER - CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC - BLANC

Cépage: chardonnay 100 % issu d'une sélection de parcelles d'altitude.

Garde: 3 à 5 ans.

Présentation: bouteille bourguignonne tradition, carton de 6 couchées.

Dégustation: vin doré au nez frais, aux notes d'ananas, vanille, fruits de la passion et abricot sec. Bouche ample et longue.

Élevage: Vinifié en barriques puis élevé à 50% 10 mois en barriques de chêne français (50 % neuf).

Accords: apéritif, volailles aux agrumes, fromages, poissons et tartes salées.

CHÂTEAU DE PENNAUTIER AOP CABARDÈS - ROSÉ

Cépages*: 30% grenache, 20% syrah, 20% merlot, 20% cabernet-sauvignon, 10% cinsault

Vinification: rosé de saignée. Fermentation des jus assemblés. Contrôle des températures 14 à 16°C.

Présentation: bouteille bordelaise élégance, cartons de 6 couchées.

Dégustation: couleur de pétales de roses très pâle. Nez floral (pivoine, mandarine). Bouche ample et onctueuse, légèrement minérale. Finale de mandarine. Très belle longueur.

Élevage: Vinifié en barriques (5%).

Accords: scipions à la plancha, tartare de saumon et de Saint Jacques aux herbes.



LES CÉPAGES ROUGES

CABERNET - FRANC DE PENNAUTIER IGP PAYS D'OC

Cépage: cabernet-franc 100 %.

Présentation: bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation: couleur pourpre aux reflets violets. Nez à dominante fruits noirs, mûres et cassis, avec des notes de buis et de lierre. Belle structure en bouche, tanins fins.

SYRAH DE PENNAUTIER IGP PAYS D'OC

Cépage: syrah 100 %.

Présentation: bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation: arôme de réglisse, de thym et de laurier. Belle amplitude en bouche, tanins fins. Finale sur le fruit mûr.

PINOT NOIR DE PENNAUTIER IGP PAYS D'OC

Cépage: Pinot noir 100 %.

Présentation: bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation: couleur pourpre aux reflets violets. Au nez: arômes de fruits rouges très mûrs et de confiture de cerise. En bouche, vin souple et puissant, tanins très fins, finale fruitée et élégante.



LES CUVÉES CLASSIQUES

CHÂTEAU DE PENNAUTIER AOP CABARDÈS - ROUGE

Cépages*: cabernet 30 %, merlot 20 %, grenache 25 %, syrah 25 %.

Garde: 3 à 4 ans.

Présentation: bouteille bordelaise, cartons de 6 debout. Existe en magnums (cartons de 6) et 1/2 bouteilles (cartons de 24).

Dégustation: robe intense, nez de fruits croquants. En bouche belle intensité de fruits rouges, soutenue par une matière souple et gourmande.

Accords: viandes rouges et volailles, tartes et fromages.

CHÂTEAU DE PENNAUTIER AOP CABARDÈS - ROSÉ

Cépages*: cabernet 10 %, merlot 30 %, grenache 40 %, syrah 20 %.

Garde: 2 ans.

Présentation: bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation: teinte vive et claire de pétales de rose. Nez fin, puissant, à base de petits fruits (framboise, pointe cassis) et de réglisse; bouche à la fois ronde et vive, notes de petits fruits, longue persistance.

Accords: tartes et grillades de saison.



LES CÉPAGES BLANCS

VIIGNIER DE PENNAUTIER IGP PAYS D'OC

Cépage: viognier 100 %.

Présentation: bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation: couleur jaune brillant. Nez de mangue et de litchi. Le vin ample et vif à la fois emplit bien la bouche en laissant une impression de fraîcheur; finale délicate de fruits exotiques.

SAUVIGNON BLANC DE PENNAUTIER IGP PAYS D'OC

Cépage: sauvignon blanc 100 %.

Présentation: bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation: couleur jaune très brillant. Nez de pamplemousse, de zestes de citron et d'asperges. Bouche onctueuse aux saveurs d'agrumes. Un vin frais à boire dans sa jeunesse.

CHARDONNAY DE PENNAUTIER IGP PAYS D'OC

Cépage: chardonnay 100 %.

Présentation: bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation: couleur jaune doré très brillant. Nez frais dominé par les arômes de fruits comme le pamplemousse, l'ananas, les zestes de citron, noisette fraîche. Bon équilibre en bouche, vin vif et onctueux qui développe une gamme de saveurs d'agrumes. Un vin frais à boire dans sa jeunesse.



L'ACCUEIL

AU CHÂTEAU DE PENNAUTIER

UN MONUMENT HISTORIQUE

Au Château de Pennautier, vous pouvez partager le charme et l'élégance de la vie des châteaux du Sud ! Le château, Monument Historique entièrement rénové en 2008, l'ancienne bergerie transformée en restaurant et boutique et le domaine de Garille, ancienne métairie au cœur du vignobles, à 3 km, vous offrent une large possibilité d'étapes.

UN ACCUEIL DE PRESTIGE

Au Château de Pennautier, Monument Historique du XVII^e siècle, Nicolas et Miren de Lorgeril vous accueillent pour vos événements de prestige dans un cadre familial unique et privatif : séminaires, réceptions, mariages, séjours sur mesure.

- > 22 chambres****,
- > de vastes espaces de réception ou de travail pour réunir jusqu'à 400 personnes,
- > un parc de 30 hectares.
- > des visites historiques sur mesure.

La table Cave du Château, dans l'ancienne bergerie, abrite un bar à vin, un restaurant, une boutique et les chais de vieillissement du domaine que vous pourrez visiter.

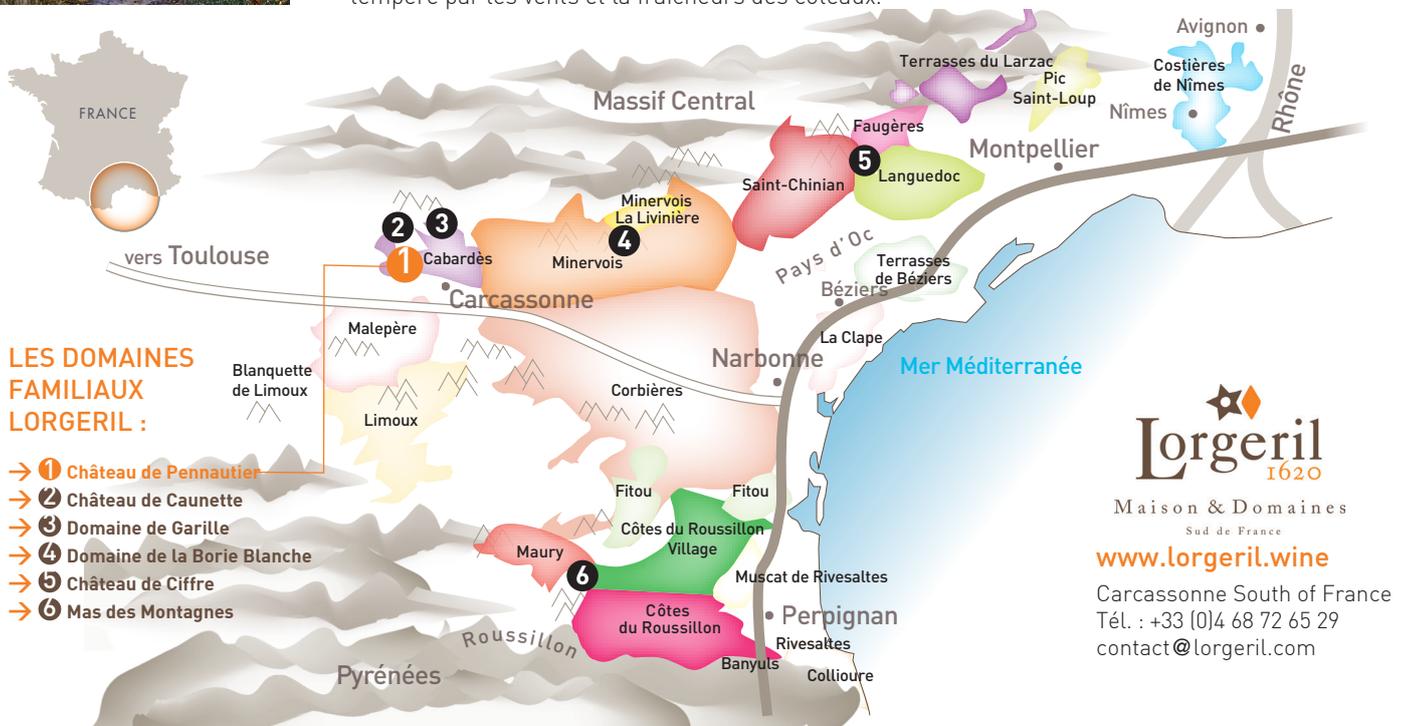
A la Table Cave, ouverte toute l'année, vous dégusterez une cuisine de terroir aux senteurs méditerranéennes, simple et savoureuse, élaborée par notre chef Franck Debéthune et vous pourrez goûter, à toute heure du jour les vins des 6 domaines de la famille Lorgeril et faire ainsi une promenade à travers 9 appellations du Languedoc et du Roussillon.

La Boutique vous propose une belle sélection de produits d'art de vivre (gastronomie, décoration, verrerie, etc). Les Gîtes des domaines vous accueillent toute l'année à la nuit (hors été) ou à la semaine.

A DÉCOUVRIR AUX ENVIRONS

- la Cité de Carcassonne, première cité fortifiée d'Europe et le Canal du Midi, 2 sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco.
- des châteaux cathares vertigineux : Lastours (15 km), Puylaurens (45 km), Peyrepertuse (55 km)...
- des abbayes romanes ou cisterciennes magnifiques : Fontfroide (58 km), St-Papoul (35 km), Villelongue (15 km)
- des villages charmants : Aragon (3 km), Montolieu (15 km, village du livre), Minerve (50 km).
- la Montagne Noire et ses forêts de châtaigniers.

A pied, en vélo, à cheval : la région est idéale pour le tourisme vert sous un soleil méditerranéen, tempéré par les vents et la fraîcheurs des coteaux.



Lorgeril
1620

Maison & Domaines
Sud de France

www.lorgeril.wine

Carcassonne South of France
Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29
contact@lorgeril.com