

Château Belloy

Cuvée Prestige - Canon Fronsac - Rouge

Surface

2ha00a00ca

Jean Paul Texier s'occupe lui-même avec l'oenologue Bruno Lacoste, collaborateur de Michel Rolland des vendanges dont il prend le plus grand soin, il n'hésite pas à repasser plusieurs fois dans le vignoble afin de cueillir le raisin à sa maturité optimale. Lors du tri des vendanges il élimine les grappes qui ne garantiraient pas un état sanitaire irréprochable, et ceci tout particulièrement dans les Cabernet Franc qui sont très sensibles à la pourriture.

Géologie

Plateau argilo-calcaire exposé Sud

Cépages

60% Cabernet-Franc, 40% Merlot

Production

8400 à 13200 bouteilles



Vinification

La qualité du terroir, le mode de culture, le choix de la date des vendanges, le tri rigoureux des raisins avant leur entrée dans les chais, la conduite de vinifications, la sélection des cuves, les assemblages et l'élevage en barriques sont donc autant de facteurs de différences pour réussir un bon millésime et des grandes cuvées.

Les vins sont élaborés selon la méthode traditionnelle tout en profitant des progrès de l'oenologie moderne.

Elevage

Chaque année, l'achat de fûts neufs associés à des fûts d'1 vin en chêne permet la mise en barriques de la Cuvée Prestige pendant 12 mois. Ensuite, mise en bouteilles a lieu au château.

Notes de dégustation

Voici l'une des valeurs de référence d'une appellation sortie d'un anonymat presque complet au début des années 80 : Canon-Fronsac. Voisin de Pomerol, jouissant autrefois d'une réputation bien plus importante, les vins de Canon-Fronsac effectuent un retour prometteur, avec des vinifications plus soignées et des vins certainement plus élégants qu'auparavant. Aujourd'hui le Château Belloy présente des vins complexes et bien structurés disposant de potentiel de garde très intéressant, à des prix très attractifs.

Millésimes

Château Belloy 2001

Médaille d'Or Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2008.

Guide Hachette :

Ce 2001 compose avec les difficultés du millésime : sous-bois et fumée s'expriment au nez alors que la structure en bouche est dominée par des tanins mûrs, de bonne qualité, mais manquant un peu de complexité finale.

Château Belloy 2002

Guide Hachette : 1 étoile

Des vignes très anciennes (cinquante ans) de merlot et de cabernet franc plantées sur un sol de calcaire, d'argile et de quartz sont à l'origine de ce vin grenat profond aux arômes agréables de petits fruits, de fumé, d'épices, de menthol. Les tanins sont fruités, assez puissants et équilibrés en fin de bouche.

Château Belloy 2003

Guide Hachette : 2 étoiles

Ce 2003 se pare d'une robe éclatante, d'un grenat intense aux reflets rubis; le nez livre des arômes élégants de boisé, de fleurs séchées, et un fruité intense et bien mûr. Les tanins sont très présents, dans un palais volumineux et soyeux en attaque, avant une finale encore marquée par le merrain.

Château Belloy 2004

Son caractère fruité le rend déjà agréablement accessible à la dégustation.

Château Belloy 2005

Médaille d'Or Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2008.

La notation de Robert Parker dans

The Wine Advocate : (85-86)

Sur le millésime 2005, ce vin devient indispensable dans la cave de tout bon amateur. Un millésime qui évolue vers un parfait équilibre et une complexité ...

A l'oeil c'est un vin à la robe superbement profonde sur des nuances rubis chamarrées, aux reflets violets.

Au nez, c'est la finesse qui s'exprime avant tout. Très rapidement se rajoute la complexité aromatique où se mêlent les arômes de fruits rouges confits, fraises, cerises, pruneaux, de fruits en liqueur, mûres, fraises des bois, des notes de violettes, de fumé, de toasté, de tabac blond, d'épices, cannelle, poivre, vanille, cacao. A l'aération le contraste entre la maturité de la palette de fruit et la fraîcheur mentholée est remarquable. Rien qu'au nez, on succombe.

En bouche, la finesse est toujours présente et est relayée par l'élégance de la structure qui se



fond dans la douceur fruitée de l'attaque. Les tanins très fins et soyeux prennent le relais pour amener le vin sur une bonne longueur. L'ensemble est souvent équilibré mais également harmonieux.

Contact du château

Propriétaire

Vignobles Travers

Admin.

Hélène Texier-Travers

Adresse

Boite Postale N°1
33126 Fronsac

Téléphone

+33 (0) 557 249 805

Fax

+33 (0) 557 249 779

Mobile

(0)6 14 69 77 69

Visite

Sur rendez vous, tous les jours ouvrables de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 16h00.



jptexier@orange.fr



<http://www.vignobles-travers.com>