

Château LA COMMANDERIE

CRU BOURGEOIS

SAINT-ESTÈPHE



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX

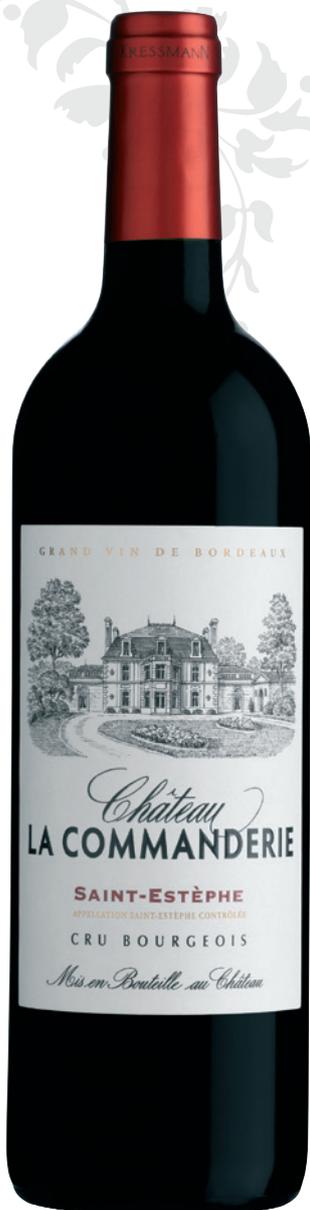


Claude Meffre

Château La Commanderie est une de ces pépites cachées de Saint-Estèphe, qui a su rester raisonnable alors que dans les appellations prestigieuses du Médoc, beaucoup sont devenus inaccessibles.

En 1956, Gabriel Meffre, pépiniériste de son état, a le coup de foudre pour la région et achète ses premiers hectares de vignes à côté du Château Montrose. En 1961, il offre à son vignoble un magnifique château du XVIII^{ème}. Ce domaine est profondément ancré dans l'histoire de la région : un nom donné par autorisation ministérielle sous Napoléon III, des fondations datées de l'époque de la commanderie des Templiers. Détruite au fil des siècles, la bâtisse actuelle fut entièrement reconstruite après la Révolution à partir des fondations d'origine. **En 1996, Claude Meffre succède à son père** et s'investit pleinement dans la gestion et développement de la propriété. **Il maintient ainsi le Classement Cru Bourgeois effectif depuis 1932.**

Dans le prolongement immédiat de très grands crus, le terroir du Château La Commanderie bénéficie d'une qualité de graves qui lui confère un caractère exceptionnel. **Si sa parcelle principale domine la Gironde sur la plus haute croupe de la commune, les deux autres rivalisent par la grandeur de leur voisinage : la première est contiguë au Château Montrose, la deuxième se situe sur une pente de graves très compactes, entre Cos d'Estournel et Lafon-Rochet, face à Lafite-Rothschild.** Indéniablement une belle affaire du Médoc, exclusivité Kressmann depuis les années 60 !



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17 hectares

ENCÉPAGEMENT : 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

TERROIR : graves sur sous-sols d'alias dont :

- 10 ha sur le plateau de Saint-Estèphe, sur la plus haute croupe de la commune, inclinée vers la Gironde.
- 3,5 ha, entre Lafon-Rochet et Cos d'Estournel : très pentus avec de grosses graves très compactes (parcelle de Cabernet Sauvignon).
- 3,5 ha à côté de Château Montrose.

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 600 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : traditionnel avec travail des sols, épamprage et effeuillage manuels

VENDANGES : mécaniques avec un léger foulage

VINIFICATION : traditionnelle en cuves thermo-régulées

ÉLEVAGE : 12 mois en fûts de chêne, renouvelés par tiers chaque année
Rénovation récente du chai à barriques

NOTE DE DÉGUSTATION :

A dominante Merlot, le Château La Commanderie est un vin riche, suave et concentré, avec une texture soyeuse et un bel équilibre. Ce vin allie un bouquet intense de fruits mûrs en harmonie avec le grillé du bois et une bouche persistante et généreuse, bâtie sur des tanins fondus et une belle fraîcheur en finale.

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX