



# CHÂTEAU TOUR BAYARD





# CHÂTEAU TOUR BAYARD



Château Tour Bayard a été construit en 1956 par Angelo Nicoletti, dont la famille d'origine italienne s'est installée dans la région après la 1ère Guerre mondiale. La propriété s'est bâtie autour d'un bloc de 10 hectares de vignes en AOC Montagne Saint-Emilion. Angelo a consacré toute sa vie à ce terroir qu'il considérait comme l'un des meilleurs de l'appellation où il élaborait des vins puissants à l'identité bien affirmée. Une clientèle fidèle s'est constituée et venait déguster les vins à la propriété chaque année autour d'une bonne table pour partager un moment de convivialité avec la famille.

Fanny, la fille d'Angelo et Jeannette Nicoletti, a rejoint ses parents à la fin des années 70 après des études de comptabilité et a repris petit à petit la gestion du vignoble. La transmission familiale du savoir-faire était enclenchée. C'est ainsi que Julien Richard, le fils de Fanny, Ingénieur Agronome les a rejoints en 2008 après différentes expériences dans des vignobles de la Napa Valley, de la Rioja et de Bordeaux.



A son arrivée, Julien a mis en place des outils innovants pour le travail du sol, le suivi du vignoble et le management global de la propriété dans un souci perpétuel de respect de l'environnement et du terroir qu'il souhaite transmettre à la future génération. En 2013, il a agrandi le vignoble qui compte désormais 15 hectares de vignes en AOC Montagne Saint-Emilion et 10 hectares en AOC Puissequin Saint-Emilion.



Situé sur le lieu-dit "Bayard", à environ 5km de Saint-Emilion, Rive Droite de Bordeaux, le vignoble s'étend sur de beaux coteaux vallonnés avec une exposition Sud-Est parfaite pour atteindre de belles maturités. Le terroir est caractérisé par des sols argilo-calcaires très bien drainés. La renommée du secteur n'est plus à faire et les vins produits peuvent se comparer à certains fameux voisins saint-emilionnais. Les vignes ont une moyenne d'âge de 45 ans et les cépages plantés représentent:

- 75% Merlot
- 16% Cabernet Franc
- 6% Malbec
- 2% Cabernet Sauvignon

# CHÂTEAU TOUR BAYARD

Grâce aux travaux mécaniques du sol sans herbicides, à l'utilisation de compost naturel et au respect de la biodiversité de son environnement, le vignoble voit son équilibre microbologique extraordinairement bien préservé. Les vignes ont alors une meilleure résistance aux diverses agressions extérieures et chaque cépage peut exprimer tout son potentiel. Ce respect méticuleux du terroir et de son environnement permet de réduire les traitements chimiques autant que faire se peut et ainsi de préserver les pleines qualités de ce magnifique terroir que Julien a reçu des générations précédentes et qu'il souhaite transmettre avec respect aux générations futures.

Depuis 2017, Julien a engagé l'exploitation dans une démarche globale de certification Haute Valeur Environnementale de Niveau 3. Ceci impose des règles très strictes de gestion environnementale à tous les niveaux aussi bien au vignoble qu'au chai.



**A TRAVERS SES VINS, JULIEN  
SOUHAITE TRANSMETTRE SES  
VALEURS FAMILIALES TELLES QUE:  
LE RESPECT, LA DÉCOUVERTE ET LA  
CONVIVIALITÉ.**

Les vendanges sont manuelles, les grappes sont ramassées dans des petites caquettes et triées deux fois avant et après égrappage grâce à des technologies de dernière génération. La vinification est traditionnelle dans des petites cuves béton et inox thermorégulées équipées d'un circuit clos de remontage permettant de préserver les arômes de fruit et de protéger les vins de l'oxydation. Une partie des vins est vinifiée intégralement en barriques de 500L pour un travail de précision sur les extractions et dans le respect de la sélection parcellaire.



Les vins de Tour Bayard sont réputés pour leur caractère affirmé qui exprime avec élégance la puissance du terroir. Julien recherche toujours l'équilibre entre la maturité du fruit et la fraîcheur à travers des vins denses, souples, des tanins fins et soyeux et une belle acidité.

Le mariage du Cabernet Franc et du Merlot dévoile de délicates notes épicées tout en offrant une belle rondeur en bouche et un fruit gourmand. Pour révéler pleinement le potentiel du vin et sa complexité aromatique, il est nécessaire de le décanter avant dégustation. Les vins résistent parfaitement à l'oxydation et peuvent accompagner tout un repas et ses différents plats. A partager absolument entre amis!

