



Château
Les Bertrands
— LA FORCE DE NOS RACINES —
VIGNOBLES
DUBOIS



UNE HISTOIRE FAMILIALE DEPUIS 10 GENERATIONS

1692 : pendant la période **Vauban**, notre ancêtre François Dubois plante ses premières vignes sur les pentes de Reignac de Blaye.

1964 : Jean-Pierre et Nicole reprennent les rennes de la propriété.

1993 : Laurent rejoint le domaine

2004 : sa sœur Sophie vient renforcer les équipes

2017 : l'arrivée d'Amaury, fils de Laurent, marque l'entrée de la **10e génération** à la propriété.

Tous ensemble, nous sommes présents et très fiers de continuer cette merveilleuse histoire familiale avec le même enthousiasme et la motivation que nous apportons à nos terres et mettons tout en œuvre pour cultiver les lettres de noblesse de notre Château Les Bertrands et de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux.



« Travailler la vigne le plus naturellement possible, réunir toutes les conditions pour faire naître de grands vins » Laurent Dubois

Nos choix visent à enrichir notre longue tradition familiale de tous les savoirs d'aujourd'hui. C'est pour cela que nous pratiquons la **viticulture raisonnée depuis 1996** qui concourt à récolter des raisins à l'optimum de leur maturité : Implantation d'une **station météo** au cœur du vignoble pour une surveillance quotidienne permettant la prévention des attaques dans la vigne, et des traitements réduits au strict minimum, **pièges à insectes**, **enherbement** des rangs, **effeuillage**

En 2018, notre engagement quotidien a été récompensé par l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale

Protection de la biodiversité

Stratégie phytosanitaire

Gestion de la fertilisation

Plantation d'arbres fruitiers

Gestion de la ressource en eau

UNE DIVERSITE DE TERROIRS

Au fil des ans, des acquisitions successives nous ont permis de porter à **135 Ha** la superficie du vignoble. Nos différentes parcelles occupent des plateaux et des pentes idéalement exposés au soleil du midi et du couchant. Là, nos vignes de **Merlot** et **Cabernet** en rouge et rosé, de **Sauvignon** et de **Muscadelle** en blanc plongent leurs racines dans des sols de **graves**, de **sables** et de **cailloux** qui s'appuient sur un sous-sol argilo- graveleux.



Depuis 1990

NOTRE GAMME



VIEILLES VIGNES

Merlot – Cabernet Sauvignon – Malbec

Vignes de plus de 35 ans

Un vin frais, gourmand et concentré sur les fruits noirs. Rond et souple.

Accords : Salade de foies de volailles / Poêlée de cèpes de Bordeaux



AUTHENTIQUE

100% Merlot

Vinifié, élevé et mis en bouteille sans ajout de sulfites

Arômes de baies rouges fraîches et notes de tabac blond. Un vin harmonieux et velouté.

Accords : Jarret de veau braisé / écrasé de pommes de terre, carbonnade végétarienne



PRESTIGE ROUGE

50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon

Elevé 12 mois en barriques

Un bouquet entremêlant pain grillé, vanille et fruits rouges, offrant de la richesse en bouche. Finale longue.

Accords : Bœuf et veau de Bazas / Gratin de potiron



NECTAR DES BERTRANDS

95% Merlot – 5% Cabernet Sauvignon

Elevé 17 mois en barriques

Un vin complexe, puissant, qui déploie des saveurs torréfiées et très fruitées.

Accord : Agneau mijoté / Pièce de bœuf grillée



TRADITION BLANC

85% Sauvignon – 15% Muscadelle

Un vin frais et gourmand. Concentré sur des notes de fruits d'étés, pêche, agrumes, mangue.

Accords : fruits de mers / salade de fruits



PRESTIGE BLANC

100% Sauvignon blanc
Elevé 6 mois en barriques.
Un vin très élégant, complexe avec des arômes de vanille, noisette et amande. Parfums de notes grillées, pêches et agrumes.

Accords : poissons en sauce, coquilles Saint Jacques, fromage sec ou à l'apéritif.



BORDEAUX MOELLEUX

100% Sauvignon Blanc

Un vin très fruité aux arômes d'ananas et de fruits exotiques. Doté d'une belle rondeur et d'une étonnante fraîcheur.

Accords : Foie gras truffé / Cocktail aux fruits, gâteau au chocolat



BORDEAUX CLAIRET

70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon

Vin fruité et parfumé. Parfums de fraise et framboise. .

Accords : viande grille, des salades, du couscous ou de la cuisine asiatique.

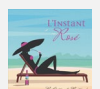


L'INSTANT ROSÉ

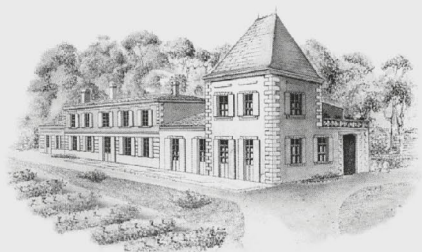
40% Merlot – 40% Malbec – 20% Cabernet Sauvignon

Un rosé au potentiel de garde de 3 ans. Intensément parfumé et fruité, ce vin combine vivacité et richesse une fois en bouche.

Accords : Gambas flambées / Linguinis Puttanesca



Famille Dubois, vignerons depuis 1692



VIGNOBLES DUBOIS & FILS EARL

Tél : (33) 05 57 32 40 27- Fax : (33) 05 57 32 41 36

E-mail : chateau.les.bertrands@wanadoo.fr

www.vignobles-dubois.com

