



CHÂTEAU DU
PARADIS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU







S O M M A I R E

HISTOIRE D'UN PARADIS..... 4

UNE SITUATION RÊVÉE..... 5

UN ESPRIT SAIN 6

LES ENFANTS DU PARADIS 8

LA TERRE DE PARADIS..... 10

LE SAVOIR-FAIRE 11

LE VIN 12

CONTACTS PRESSE..... 15

HISTOIRE
•
D'UN
PARADIS

Au commencement, il y avait l'eau, la vigne et le vin...

C'est l'histoire d'un paradis, né sur les rives de la Dordogne, sur la commune de Vignonet, petit village situé près de Saint-Emilion, au carrefour des routes empruntées par les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. La croix plantée au bord du chemin qui y mène, symbolise bien son emplacement. Un repère pour les pèlerins qui y trouvaient sans doute là, le gîte et le souper avant de repartir, par la route du Milieu, vers leur destination finale.

Propriété de la famille Bardet au siècle dernier, puis perdue au fil des successions, celle-ci la reprend en 2013.

L'histoire de la famille Bardet commence, elle, au XVIII^{ème} siècle, à Vignonet : Monsieur Seignieriau est gabarier, négociant en vin et céréales. Seul maître à bord de sa gabare chargée de précieux tonneaux de vin, il sillonne la Garonne, la Dordogne et la Gironde attendant le chargement de barriques près des vignes et leur déchargement dans les ports. Vignonet devient très vite l'accès privilégié du commerce vinicole et passage incontournable vers le port de Bordeaux et l'étranger. Voyant son commerce maritime prospérer, la famille choisit d'investir dans les vignes.

Mais l'arrivée du chemin de fer dans la région dès la fin du XIX^{ème} siècle bouleverse le commerce fluvial et anéantit le métier de gabarier. La famille se tourne alors vers sa passion : la culture de la vigne.

Jeanne, l'une des filles, épouse Jean Roy, propriétaire agriculteur à Saint-Emilion. Dans les années 1920, leur fille Marthe-Marguerite épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et créateur du Château du Val d'Or, au lieu dit la Cale à Vignonet. Avec la complicité de leur fils unique, Roger, ils font l'acquisition de nouvelles terres à la fin des années 1960, dont Le Château Pontet-Fumet.

Roger Bardet, transmet à son tour, à son fils aîné, Philippe, les valeurs du travail, de la passion de la vigne et le respect du terroir. En 2007, ils acquièrent Château Franc le Maine, le troisième château Saint-Emilion Grand Cru de la famille. La passion familiale se perpétue. Paul-Arthur et Thibault Bardet les fils de Philippe, achètent en 2013, Château du Paradis. À eux deux, ils incarnent la relève, la nouvelle génération des Vignobles Bardet, celle d'un paradis retrouvé.



Une situation rêvée, un jardin d'Eden

Véritable jardin d'Eden de 5 hectares, d'un seul tenant, Château du Paradis, comme déposé par magie par le fleuve se trouve sur un lieu unique, une magnifique croupe de graves, au dessus du niveau du fleuve, la Dordogne, dont il tire profit. Ce havre de paix, bénéficie de la douceur de ce « bord de l'eau », qui intervient comme un modérateur de températures excessives en été comme en hiver. Intimement liée à l'histoire des vins de Saint-Emilion, la Dordogne assurait autrefois le transport des vins et des marchandises, grâce aux fameuses gabares, bateaux à fond plat, destinés au transport des barriques entre Bergerac et Bordeaux.

Si la gabare n'est plus vraiment utilisée aujourd'hui pour le transport fluvial, elle est toutefois devenue l'emblème de la famille Bardet. Comme cette fameuse toile de Jouy, présente dans la maison familiale et demeure historique de Château du Paradis, ou sur son étiquette, qui raconte l'histoire du Paradis et de ses habitants, au fil de la vigne et de l'eau.

Tel l'oiseau de paradis, la famille s'illustre par son bonheur de vivre.





Un esprit sain...

La passion du vignoble s'inscrit dans l'histoire de la famille. Avec elle, les valeurs fortes du travail, de l'amour de la vigne et du respect du terroir assurent un équilibre et créent des conditions de vie harmonieuses entre la terre, la plante, l'environnement et l'homme. De père en fils, chacun est à son tour, initié à cette vie de passion.

Soucieux de respecter l'environnement et de préserver l'équilibre des écosystèmes, Philippe Bardet, intègre dès les années 70 des innovations permanentes et s'investit pour la filière. Les chais sont équipés de la géothermie et s'appuient ainsi sur les apports naturels de l'environnement avec la rivière qui offre une ressource d'eau durable. La culture du vignoble est conduite selon les principes de l'agriculture raisonnée. Cette conduite respectueuse leur assure la certification ISO 14001. Philippe Bardet Président du SME (Système de Management Environnemental) du vin de Bordeaux montre l'exemple en appliquant toutes les mesures de tri des déchets sur les vignobles de la famille et de Château du Paradis. L'entreprise familiale associe tous ses efforts afin que chaque déchet puisse être éliminé au mieux avec un minimum d'impact sur l'environnement : gestion des déchets, mesures de stockage, actions de recyclage, mesure de l'impact environnemental constant, information et signalisation rappelant les consignes de sécurité. Les vinifications sont réalisées dans des chais badigeonnés à la chaux, ventilés et offrent une humidité naturelle bénéfique à l'écosystème.

Toujours animée par le désir d'apporter le meilleur soin à la vigne et d'innover, la famille Bardet s'appuie sur l'expertise et le conseil de l'œnologue consultant Hubert de Bouard.







Les enfants du Paradis

Bercés dès leur plus jeune âge par la vigne et le vin, Paul-Arthur et Thibault ont naturellement pris goût à la culture de la vigne et aux plaisirs de la dégustation. Leur vocation est née d'une révélation, un coup de cœur lors d'une dégustation : un Beauséjour-Bécot, millésime 1988, partagé en famille.

Conscients de la chance de pouvoir déguster aujourd'hui de très vieux millésimes, élaborés jadis par leur grand-père ou leur père, ils reconnaissent que « c'est là, leur plus bel héritage ».

Ainsi lorsque le projet de Château du Paradis se présente, intimement lié aux origines de la famille, la suite de son histoire apparaît comme une évidence. « Une alchimie magique » s'opère. Château du Paradis devient leur graal. Leur volonté aujourd'hui est de prolonger le travail ancestral dont ils héritent en s'ouvrant aux dernières innovations afin de perpétuer dans la modernité un métier de tradition.

Après des études de commerce et un MBA luxury brand management food and wine Thibault décide de s'installer en permanence à Cologne, en Allemagne, pour piloter les exportations et la recherche de partenariats en Europe du Nord. Paul-Arthur a d'abord obtenu des diplômes techniques (BTS viti-œno à Blanquefort) avant de s'épanouir dans le commerce et le marketing avec un Master 2 à l'Insec. Toujours très proches l'un de l'autre, ils suivent la même vision de leur métier, celle de transmettre leur passion, partager avant tout leur savoir-faire, s'ouvrir, accueillir tous ceux qui viennent découvrir leur paradis et vivre ensemble leurs émotions.

Enfants du vignoble, hommes de terrain, responsable commercial, communicants de la génération Y, ils voguent en symbiose pour vous ouvrir les portes du Paradis, partager leur vin subtil, élégant, porteur d'une fraîcheur qui leur ressemble.





La terre de Paradis

Situés côte à côte le long de la rivière de la Dordogne, la maison et les chais bénéficient d'une situation magique offrant une quiétude unique à ce lieu dont chacun peut apprécier l'atmosphère reposante et naturelle.

Les 5 hectares de la propriété sont localisés sur une croupe de graves. Ce mélange de graviers, argile et sable charriés par la rivière accumule et réfléchit la chaleur pendant la maturation du raisin, favorisant ainsi la concentration, la complexité et la finesse aromatique des vins.

Vignerons avant tout, les Bardet mettent tous leurs efforts et moyens au service de la terre et de la nature, en appliquant une culture raisonnée, afin de révéler des vins qui sont le reflet et la typicité de leur terroir.





Le savoir-faire

Le vignoble est géré selon les méthodes de culture raisonnée, favorisant l'installation d'un écosystème naturel bénéfique au développement des vignes et donc des raisins. L'enherbement permanent des parcelles permet l'installation des prédateurs naturels des parasites de la vigne et évite par conséquent les traitements systématiques du vignoble ou l'usage d'engrais. L'enrichissement naturel du sol (grâce à l'humus) se développe en douceur.

Le travail manuel d'ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage est réalisé minutieusement afin d'optimiser la maturité du raisin et de récolter soigneusement les baies à la main lors des vendanges. Une double sélection sur table de tri permet de recueillir les meilleurs raisins et d'accroître le potentiel de qualité du vin. La table Tribaie présente un système de trie par densimétrie permettant de séparer les baies à parfaite maturité des baies pas encore mûres, abîmés, ou « pourries ». La table Calibaie possède un système de calibrage de baie permettant de sélectionner les baies suivant leur taille, ainsi le Château du Paradis est composé exclusivement de petites baies arrivées à parfaite maturation.

La famille Bardet travaille la fermentation alcoolique avec ses propres levures. L'élaboration du vin s'effectue en vinification intégrale, le mariage du bois et du vin est ainsi plus intime et harmonieux. Cette technique permet de fractionner plus précisément la sélection parcellaire et d'apporter des tanins harmonieux. La vinification dans les barriques positionnées debout permet de travailler par pigeage en marc immergé et d'éviter ainsi les déviations et l'oxydation. L'élevage des vins s'écoule sur une durée de 12 à 18 mois.



CHÂTEAU DU PARADIS 2014

•

*Un vin dense, souple et soyeux
bénéficiant d'une belle longueur en bouche.*



Origine du vignoble : XIX^{ème} siècle

Propriétaires : Famille Bardet

Superficie : 5 hectares

Sols : Graves

Densité de plantation : 6000 pieds hectare

Moyenne d'âge du vignoble : 40 ans

Culture : production intégrée certification Iso 14001

Entretien des sols : enherbement naturel et permanent

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Rendement : 23 hl/ ha

Vendanges : manuelles

Double sélection : tri par densimétrie sélectionne uniquement les baies de parfaite maturité (table tribaie), et tri par calibrage pour ne conserver que les petites baies (table Calibaie).

Macération pré-fermentaire : à basse température

Vinification : parcellaire, fermentation levure indigène,
50% barriques neuves 50% inox thermo-régulées.

Extraction douce sans pompe avec marc immergé.

Macération post-fermentaire : 26°

Transformation malolactique : 50% barriques neuves, 50% de barriques qui ont servies à la vinification.

Élevage en barriques : 50% barriques neuves, 50% de barriques qui ont servies à la vinification pendant 16 mois.

Production 2014 : 15 000 bouteilles





CONTACTS PRESSE

BEE Bordeaux - 05 56 480 842

Emmanuelle PONSAN
07 87 12 61 19
e.ponsan@bee-bordeaux.com

Géraldine BERTRAND
06 83 42 62 89
g.bertrand@bee-bordeaux.com



Château du Paradis

17, La Cale - 33330 Vignonet - Tél. : +33 (0)5 57 84 53 16 - Fax : +33 (0)5 57 74 93 47
contact@chateau-du-paradis.com - chateau-du-paradis.com

