



L'ESSENCE D'UN TERROIR,  
LES SENS DU VIN

VIGNOBLES  BERTRAND  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

# DE LA TERRE AU VERRE, CULTIVER L'EXCEPTION POUR EN RÉVÉLER LES PLUS BELLES EXPRESSIONS



Cette terre de Saint-Émilion, nous y sommes nés, nous y avons grandi, nous avons appris à l'aimer et à la travailler, sans relâche, avec tout le respect et la passion qu'elle nous inspire depuis 5 générations. Berceau de nos vignes et promesse d'excellence de nos vins, elle est notre passé et notre devenir, notre vocation et notre ambition, notre réalité et notre exigence. Jour après jour, nous nous efforçons d'en extraire le meilleur pour vous le faire partager. Nos vins **Carteau, Franc Pipeau et Vieux Lescours** sont l'essence d'une synergie familiale, la nôtre.

## **Le sens de la qualité**

On ne fait pas de bons vins sans bons raisins. Le respect du terroir et une culture raisonnée, au même titre qu'une vinification maîtrisée, sont les clés de la qualité de nos vins.

## **Le sens du plaisir**

Fondement même de la transmission, d'une passion partagée au quotidien, notre plus grand plaisir est de faire celui de vos sens lors de la dégustation de nos vins.

## **Le sens de la proximité**

Etre au plus près de chaque parcelle, de chaque pied de vigne et jouer d'une parfaite complémentarité pour mieux s'adapter à la réalité et assurer la qualité de chaque cuvée.

## **Le sens de l'ouverture**

Respecter les traditions en étant résolument tournés vers l'avenir. Savoir innover pour mieux partager avec vous toute la générosité de nos vins.



## LÀ OÙ TOUT COMMENCE...



### NOS VIGNOBLES

#### **Sur le Coteau sud de Saint-Émilion, au pied de la cité**

- 22,30 hectares de vignobles aux sols à dominante argileuse et graveleuse, bénéficiant d'un drainage naturel.
- Un vignoble d'une trentaine d'années, en pleine force de l'âge, composé de 70% de merlot, 25% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon.
- Un encépagement qui confère à nos vins une véritable identité, une typicité unique.

### NOTRE MÉTHODE DE TRAVAIL

#### **Préférer la qualité à la quantité**

- Le labour et un enherbement naturel des sols.
- La taille de la vigne selon la méthode Guyot double.
- Depuis 1982, application d'un programme de lutte raisonnée.
- Des sélections rigoureuses tout au long de l'année : ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage des deux côtés.
- Des contrôles de maturité réguliers pour déterminer la date optimale de la récolte.
- Des vendanges réalisées manuellement, dans de petits contenants pour préserver le grain.
- Au chai, un premier tri manuel, puis, après éraflage, un tri précis à la graine sur une table de tri dernière génération.

## LÀ OÙ TOUT PREND FORME...



### NOTRE CUVIER INOX, À CARTEAU

#### **Une exigence de chaque instant**

Après foulage des raisins, les vinifications parceliaires sont réalisées en cuves inox ou ciment thermo-régulées.

- Durant la fermentation alcoolique des remontages et pigeages quotidiens permettent une première extraction des anthocyanes et des tanins.
- Des macérations longues assurent la richesse des tanins et le développement de leur complexité.

- Un pressurage en douceur vient clore les vinifications.

*Ces phases de travail sont primordiales dans la recherche et l'expérimentation de nouvelles techniques. C'est pourquoi nous y consacrons la plus grande précision et une attention permanente.*

# NOS VINS, REFLETS D'UN ÉTAT D'ESPRIT

« Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants »

*Antoine de Saint Exupéry*



## Jacques

Je me souviens de mon enfance, quand j'accompagnais mon père au lever du jour alors qu'il partait avec son bœuf ou son cheval labourer la vigne.

Je me souviens de ces matins, quand il préparait son traitement de la vigne. Il n'avait ni gants, ni masque, mais des produits naturels, du soufre et du sulfate de cuivre.

Peut-être restait-il quelques herbes ou quelques grains grignotés par-ci par-là. Mais son vin était bon. Les oiseaux continuaient de voler, les abeilles de butiner...

Ces images restent, et resteront tout au long de mon parcours professionnel, le fil conducteur de mon respect pour la nature et l'environnement. Cette terre que j'ai reçue de mes parents, je me dois de la protéger, de raisonner ses traitements, afin de la transmettre aussi propre que possible à mes enfants.



« La vocation, c'est avoir pour métier sa passion »

*Stendhal*



## Catherine

Si la vocation est mon moteur, la passion est l'énergie qui me permet de la vivre pleinement. Chaque année, je savoure le plaisir de repartir pour une nouvelle aventure dont seule la nature maîtrise le scénario, le plaisir de voir la vigne pousser, de goûter les raisins à l'approche des vendanges, de les vinifier, et de partager le fruit de notre travail.

On dit de moi que je suis tonique, c'est vrai. Je suis née ici, à Saint-Émilion, et quand on a cette chance, on se doit de s'investir totalement. Pour beaucoup, c'est un lieu magique qui fait rêver. Pour moi, c'est presque un devoir de l'honorer et de continuer à écrire son histoire. C'est toute notre vie.

« L'homme le plus heureux est celui qui fait le bonheur d'un plus grand nombre d'autres »

*Denis Diderot*



## Anne-Marie

La vigne, la vinification, l'élevage, la commercialisation sont nos passions...

Si j'aborde chaque phase de mon travail avec autant d'enthousiasme, c'est dans le but de toujours progresser et de le partager avec le plus grand monde. Pour que chacun, amateur ou connaisseur, y trouve le plaisir de découvrir, la satisfaction de déguster, le bonheur de partager.

Car que ce soit Paul, Michel, Marcel ou Marianne, n'est-ce pas la plus belle des récompenses que d'entendre ces amoureux du vin parler du nôtre avec passion ?

Pour moi, c'est une réelle fierté que d'offrir à nos amis comme à nos clients des moments de dégustation privilégiés, de plaisirs partagés et d'amitié.

« Le vin crée une triple communion...  
Communion avec la terre dont il est issu,  
communion avec soi-même quand on le goûte,  
communion avec les autres quand on en parle... »

*Paul Claudel*



## Bruno

La richesse de mon métier réside dans l'harmonie entre tous les éléments qui composent un vin, l'alchimie entre la nature et les hommes.

C'est d'abord tout le respect et l'amour que l'on porte à la terre si généreuse où nous vivons. C'est aussi le reflet d'un accord parfait, l'expression de tout le soin, de toutes les attentions et de l'affection que l'on porte à nos vins. Le résultat d'une union forte et sincère qui prend tout son sens dans la réunion, la convivialité et la bonne humeur qu'il suscite. Une symbiose qui favorise l'épanouissement et les moments de bonheur que l'on veut partager simplement.

# ... ET OÙ TOUT S'EXALTE

## NOS CHAIS

### Quand le temps fait son oeuvre

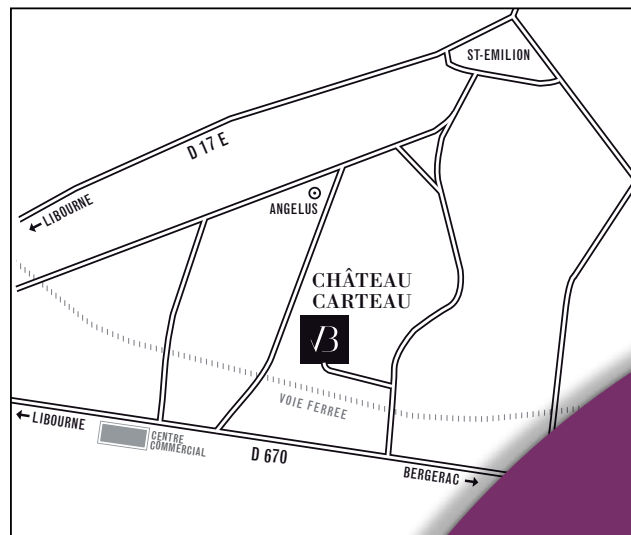
Nos vins sont ensuite élevés en barriques de chêne français pendant 12 à 15 mois pour développer leur structure et leurs composés aromatiques.

- Les fûts, issus de chênes des forêts du centre de la France, sont renouvelés par tiers tous les ans à travers une sélection de cinq tonneliers pour varier les origines.
- L'assemblage des vins est réalisé conjointement avec le Laboratoire Michel Rolland.
- La mise en bouteille est effectuée à la propriété, avec notre propre matériel, après 20 mois d'élaboration.

*Respecter l'équilibre du vin, protéger le fruit et transcender l'origine de nos terroirs est notre seul objectif.*



Chai d'élevage à Franc Pipeau



CHATEAU CARTEAU  
**Notre lieu de rencontre**

GPS : N.44.885.80/W.O.17.740,  
Lieu dit Cartau

« Qui sait déguster  
ne boit plus jamais  
de vin mais goûte  
des secrets. »



*Salvador Dali*



SCEA DES VIGNOBLES JACQUES BERTRAND  
Château Carteau, 33330 SAINT-ÉMILION

tél. +33 (0)5 57 24 73 94 / fax +33 (0)5 57 24 69 07  
contact@vignobles-jbertrand.fr

**Château Carteau ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h15 à 18h30  
tous les jours et sur rendez-vous le week-end et les jours fériés.  
Château Franc Pipeau uniquement sur rendez-vous.**

Suivez-nous sur  

[www.vignobles-jbertrand.fr](http://www.vignobles-jbertrand.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION