

CHÂTEAU
CANTELAUDETTE

*et mon vin...
tu l'aimes mon vin...?*

MARGAUX CHATELIER



“ *Cette première cuvée représente pour moi, bien plus qu'un vin. Elle est le fruit de mes années passées au cœur de notre vignoble familial, à arpenter notre chai et à espionner le travail de mon père. Une période qui a forgé mon goût pour le vin et la viticulture, ainsi que mon respect pour l'environnement.*

C'est aussi le résultat de mes formations artistiques, notamment à l'Opéra de Paris, de mon parcours théâtral et cinématographique. Ces années qui ont, à la fois, cultivé mon sens de la rigueur et de la précision, mon goût pour le travail d'équipe, et qui ont révélé en moi un esprit sensible.

J'ai souhaité composer un vin différent, grâce à une combinaison équilibrée de cinq cépages, à la manière d'une peintre utilisant sa palette pour révéler la richesse des couleurs de la nature.

Le nom de cette cuvée, clin d'œil à mon amour pour le cinéma, répond à ma volonté de rafraîchir les codes des vins de Bordeaux, avec une respectueuse impertinence.

Ce premier vin reflète mon histoire, ma personnalité. ”

Margaux Chatelier

de père en fille...



Cette cuvée marque le passage de flambeau entre la troisième et la **quatrième génération** aux vignobles Chatelier. Entre le père, Jean-Michel, et la fille, Margaux, l'admiration sincère est réciproque.



« Je suis ravi que Margaux s'investisse dans la propriété familiale. Nul doute que sa fibre artistique et son sens des relations humaines apporteront beaucoup à notre vignoble. » - Jean-Michel



« J'admire à la fois le savoir-faire immense et le côté précurseur de mon père : sa passion débordante l'incite à sans cesse se remettre en question, pour toujours être dans son temps. » - Margaux



l'art de l'assemblage ...

charnu

Cette cuvée imprime le sceau de la nouveauté grâce à **un quintuple assemblage** : au traditionnel **Merlot** vient s'ajouter le **Malbec** pour son tanin et ses épices, le **Cabernet Franc** pour sa fraîcheur et sa finesse, le **Cabernet Sauvignon** pour sa puissance, et une touche de **Petit Verdot** pour ses arômes de violette.

expressif

Le timing est parfait : ces différents cépages, plantés par **Jean-Michel** à l'esprit visionnaire, sont arrivés à maturité en cette période de transition entre le père et la fille.

complexe

L'**identité bordelaise** est bien présente, mais cet assemblage inédit apporte des **nuances originales** qui modernisent l'appellation.

et frais !



« En tant qu'amatrice d'art en général, j'aime dresser de belles tables, fleuries, colorées. Et pour moi, la bouteille est un élément central du décor. »

au moment

« Mon père étant un excellent cuisinier, je pense qu'il m'a également transmis ce goût des bonnes choses et du partage. Pour moi, gastronomie et vin sont intimement liés. »

Je considère, par ailleurs, que la cuisine est la pièce centrale de la maison. C'est là que tout se passe, le lieu où l'on se raconte, où l'on échange, où les moments de vie sont les plus forts. »

de la dégustation

...

En l'occurrence, la robe rouge rubis de la cuvée Margaux attire forcément le regard. Son nez prononcé aux arômes de cassis, de myrtilles, de thym et de poivre blanc, le rend explosif en bouche. Il a des tanins charnus, son corps est puissant et élégant, ce qui lui confère une bonne longueur.

Il se déguste aussi bien en apéritif que sur une viande rouge, un plat épicé, du fromage de brebis ou de la cuisine sucrée-salée.



et naturellement bon ...

Les vignes du Château Cantelaudette dont est issue cette cuvée Margaux s'étendent sur un plateau surplombant la Dordogne, entre Bordeaux et Libourne.

Certification HVE3 et ISO 14001, vinification sans soufre, conversion bio*... le château Cantelaudette a toujours été sensible aux problématiques environnementales et à la pointe de ce qui peut se faire pour le respect de la biodiversité.



* Bio engagé depuis 2021



Vignobles
CHATELIER

FAMILLE CHATELIER

Propriétaires récoltants

-

Château Cantelaudette, 33500 Arveyres

06 07 87 63 42

05 57 24 84 71

contact@vignobles-chatelier.com

-

www.vignobles-chatelier.com

Imprimé sur papier 100% recyclé : Sodal - (Langon - France)

Direction artistique : Nelly Soustre - atelierv1.fr - (Libourne - France)