

La Légende du cru Micalet

Dans le bordelais les noms de châteaux sont inspirés par leur fondateur, un lieu-dit viticole et parfois même les deux. En ce qui concerne le cru Micalet c'est un mystère. Nous retrouvons sa première mention dans la 4^{ème} édition de l'ouvrage « Bordeaux et ses vins » aux éditions Féret (1893). L'auteur indique alors une production de 36 barriques, soit l'équivalent de 10 800 bouteilles de 75 cl. Les vins produits sont l'œuvre de la famille PERAUD, pâtissier traiteur sur la commune de Lamarque; d'où le terme de « Cru Artisan ». Et déjà à l'époque les vins sont de grande qualité et reconnus: Armand Jean PERAUD a obtenu le diplôme du Grand Prix d'honneur de Paris suite à la dégustation par un jury des millésimes 1887 à 1899.

D'où provient donc ce nom de Micalet? Aucun lieu-dit local n'évoque en effet Micalet et ce nom de famille n'est pas forcément commun en Médoc. Les pistes sont pourtant multiples: selon des sources corréziennes, du village de Sérandon, les Micalet seraient un peuple nomade de la vallée de la Dordogne. Micalet signifie aussi petit Michel en occitan alors que pour les habitants de Valence en Espagne, c'est le nom affectueux du clocher de la cathédrale. Vous l'aurez compris, même si l'origine de Micalet nous échappe encore, une chose est sûre: ce nom nous invite au voyage, à une transhumance vers un vin de terroir, authentique gardien d'une histoire millénaire.

Peu importe que son fondateur demeure inconnu, cela nous permet de revenir à l'essentiel: la qualité des vins produits aujourd'hui par la famille FEDIEU. Le respect de la terre et des hommes a toujours constitué le fil rouge de notre travail. Au-delà de l'agriculture biologique sur des cépages du Médoc avec les emblématiques Cabernet Sauvignon et Petit Verdot, nous recherchons à partager le style qui nous semble correspondre le mieux avec la générosité de notre presque île médocaine, afin d'accompagner tous les instants de partage. Et comme dit l'adage: « Le bon vin réjouit le cœur des Hommes. »



Le château Micalet en bref:

- 10 hectares de vignes à Cussac, Lamarque et Arcins en agriculture biologique,
- Deux frères viticulteurs,
- Trois salariés permanents,
- Une équipe de 25 vendangeurs habitués ou non,
- Quelques occasionnels si besoin,
- Une famille en soutien,
- Cru artisan dans l'âme,
- Trois cépages principaux, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot,
- 12 cuves inox et une centaine de barriques de chêne français.

NOM : PRÉNOM :

ADRESSE :

TÉL. / COURRIEL :

QUANTITÉ	MILLÉSIME	PRIX	MONTANT

Règlement de euros (ci-joint) À expédier À retirer au chai

DATE : SIGNATURE :

BON DE COMMANDE

COUPON À NOUS RETOURNER

Départ chai - Paiement à la commande
(bouteilles de 75 cl conditionnées en carton de 6 ou 12, dans la limite des stocks disponibles)

CHÂTEAU MICALET

«Bio» certifié par ecocert



CHÂTEAU MICALET 2020

15,00€

« Couleur pourpre profonde. Nez offrant des notes de pain grillé et de fruits noirs mûrs. Bouche dense, encore un peu retenue, avec des tannins jeunes, quelques notes herbacées, de petits fruits noirs écrasés, des saveurs de cassis. Très belle longueur en bouche. Vin de longue garde. On pourra commencer à le déguster en 2024. »
Andreas Larsson (87/100)

« Des tanins solides, un corps dense gorgé de cassis et de mûres, une pointe animale qui apporte un soupçon de dureté en finale, tout cela prend forme agréablement et se laissera d'autant mieux apprécier sur une viande fumée. » Catégorie « Tchén » de la tulipe rouge. Meilleurs vins de France 2023.



CHÂTEAU MICALET 2019

15,00€

« Couleur rouge grenat foncé. Arômes de jeunesse montrant un peu de chêne neuf, de prune noire et de cassis avec quelques notes d'anis et de réglisse. Une structure moyennement corsée, classique (...), un fruit plutôt discret, quelques notes de gibier, des épices sèches et du poivre, une finale moyenne à longue, un peu austère. Un style classique nécessitant un long vieillissement. »
Andreas Larsson (87/100)

CHÂTEAU MICALET 2021

14,00€

« Un soupçon de légèreté dans un monde de brutes. »

CHÂTEAU MICALET

Réserve

2019, 2020

18,00€

Ce vin élevé pendant 12 mois dans des barriques neuves de chêne français demande du temps et de la patience. Complexité, rondeur des tannins, belle longueur en bouche, ce vin élégant ravira tous les palais.

CHÂTEAU MICALET

Origine

2021

12,00€

Cette nouvelle cuvée est le vin initial du château Micalet lors de son élevage en cuve. Il charmera tous les amateurs de vins plaisirs gourmands en fruits. Pourra faire office de vin d'apéritif ou vin de copains.

CHÂTEAU MICALET

(AB) (Magnums)

2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021
BIB de 5 L Château Moneins 2019

33,00€
30,00€

Franco de port à partir de 72 bouteilles.
Le millésime 2021 sera disponible en mai 2023.

Clauses de réserve de propriété : (loi n°80.335 du 12.05.80). Nos marchandises livrées demeurent notre propriété jusqu'à leur paiement intégral. La remise du titre de paiement constitue seulement une reconnaissance de cette créance. En cas de défaut de paiement, le client s'engage à restituer sur notre demande la marchandise en parfait état.

TARIF T.T.C.
valable jusqu'au 31 janvier 2024

TARIF T.T.C.
valable jusqu'au 31 janvier 2024



L'équipe féminine des vendanges 2022 au château Micalet