



VIGNOBLES RAGUENOT
ARTISTES DU VIN



CHÂTEAU HAUT BEYZAC
HAUT MÉDOC

CHÂTEAU DES TOURTES
BLAYE-CÔTES DE BORDEAUX



L'HISTOIRE DES VIGNOBLES RAGUENOT

C'est une belle histoire familiale qui se perpétue.

Fondés en 1967, les Vignobles Raguenot prospèrent grâce aux esprits pionniers et visionnaires de Lise et Philippe Raguenot.

En 1997, leurs deux filles Emmanuelle et Marie-Pierre associées à leur mari respectif, Daren Miller et Eric Lallez, reprennent le vignoble du Château des Tourtes en appellation Blaye-Côtes de Bordeaux. Tous les quatre sont en reconversion de carrière, et grâce à leurs expériences et leurs talents, ils empruntent le métier de vigneron, après avoir chacun repris une formation dans les domaines de la viticulture et de l'œnologie.

C'est en 1998 que nos quatre mousquetaires vont acquérir le vignoble du Château Haut Beyzac en appellation Haut-Médoc. Forts de leurs compétences, de leur motivation et surtout de leur passion pour le monde du vin, ils s'appliquent à gagner une forte notoriété au niveau international grâce à un suivi, une régularité dans le travail et une qualité irréprochable. C'est ainsi qu'ils ont acquis une reconnaissance qui depuis la création des Vignobles Raguenot n'est jamais démentie. Ils ont au palmarès plus de 100 médailles en 25 ans, et de multiples articles de presse qui couronnent, chaque année, leur engagement dans le métier de vigneron.

Dorénavant les Vignobles Raguenot représentent plus de 100 hectares du vignoble bordelais.

Bienvenue dans le club des Vignobles Raguenot !

LES PROPRIÉTÉS DES VIGNOBLES RAGUENOT

Les Vignobles Raguenot, une famille de vignerons indépendants qui travaille et vit pour une seule passion : l'élaboration de vins soignés.

Situé sur la commune de Saint-Caprais-de-Blaye, en appellation Blaye-Côtes de Bordeaux, le Château des Tourtes s'étend sur 64 hectares dont 15 sont consacrés à la production de raisins blancs : Sauvignon blanc (80%), Sémillon (15%) et Muscadelle (5%). Le reste du vignoble est réservé à la production des raisins rouges : Merlot (72%), Cabernet Sauvignon (14%), Malbec (7%), Petit Verdot (6%) et Carménère (1%).

Sur ses terres silico-argileuses et sous-sols graveleux, la famille Raguenot élabore une cuvée classique en blanc, rouge et rosé, ainsi qu'une cuvée prestige en rouge et blanc. L'Attribut des Tourtes est le joyau des vignobles avec une sélection parcellaire pour obtenir la quintessence du savoir-faire du Château des Tourtes.

En appellation Haut-Médoc, le Château Haut Beyzac est implanté sur 26 hectares de la commune de Vertheuil. Riche d'une géologie hors du commun avec un sol argilo-calcaire, le vignoble est composé de Cabernet Sauvignon, le cépage de prédilection de ce terroir, de Merlot et de Petit Verdot. Trois cuvées très distinctes sont imaginées et élaborées dans des modèles de vinification, d'élevage et d'assemblage très différents. Nous découvrons ainsi trois vins tout en subtilité, fraîcheur et complexité.





NOS VINS, NOTRE PASSION





CHÂTEAU HAUT BEYZAC CUVÉE CLASSIQUE

Appellation	Haut-Médoc
Couleur	Rouge
Superficie	17 hectares
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	75 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon
Rendement	53 hl/ha
Production	90 000 bouteilles
Élaboration	Éraflage à 100 %. Cuvaïson 20 jours à 28 - 30°C. Contrôle des températures. Fermentation malolactique. Élevage en cuves inoxydables.
Dégustation	Robe rubis profond. Nez puissant de fruits noirs-savoureux. Bouche ample et grasse, d'un bon volume et très bien équilibrée.
Accord mets/vins	C'est le vin de tous les instants. Les amateurs de vin rouge à l'apéritif lui trouveront beaucoup de souplesse, ils pourront poursuivre leur plaisir sur des grillades de viandes rouges ou blanches ainsi que tous les gratins. Il pourra être servi sur les salades à base de gésiers et lardons mais aussi sur des salades de chèvre chaud. Le vin gourmand par excellence !



CHÂTEAU HAUT BEYZAC CUVÉE O'PEYRAT

Appellation	Haut-Médoc
Couleur	Rouge
Superficie	6 hectares
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon
Rendement	45-50 hl/ha
Production	40 000 bouteilles

Élaboration

Sélection parcellaire. Éraflage et tri de la vendange. Fermentation à 28°C pendant 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Élevage en fûts de chêne de 12 mois. 30 % barriques neuves, 70 % barriques 1 et 2 vins.

Dégustation

Robe rubis intense. Nez puissant aux notes de fruits noirs associées à celles du grillé d'un boisé discret. D'attaque assez souple, la bouche est ample et grasse, structurée par des tanins ronds et soyeux. D'un équilibre parfait entre le nez et le bois. Son caractère respectueux des vins du Médoc ne pourra que vous procurer du plaisir.

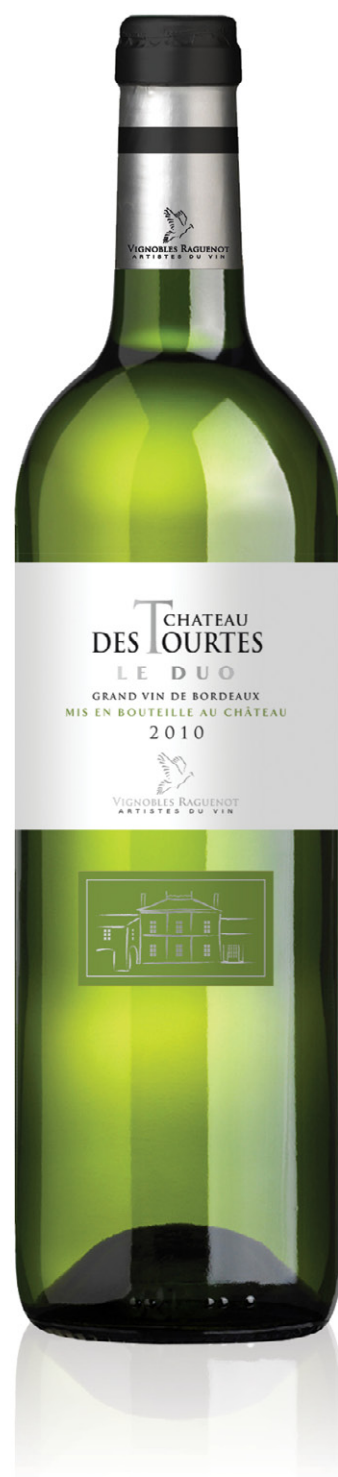
Accord mets/vins

Il vous séduira du plat principal jusqu'à nos plus beaux fromages. C'est ainsi qu'il accompagnera tous les plats à base de viandes rouges ou blanches, cuisinées ou grillées. Les fromages de caractère révéleront alors leur vraie nature.



CHÂTEAU HAUT BEYZAC LE GRAND VIN

Appellation	Haut-Médoc
Couleur	Rouge
Superficie	8 hectares
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	55 % Cabernet Sauvignon, 30 à 40 % Merlot, 5 à 10 % Petit Verdot
Rendement	35-40 hl/ha
Production	40 000 bouteilles
Élaboration	Sélection parcellaire. Éraflage et tri de la vendange. Fermentation à 28°C pendant 8 jours. Remontages fractionnés. Macération longue 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en barriques (70%). Élevage en fûts de chêne de 12 mois. 70 % barriques neuves, 30 % barriques 1 vin.
Dégustation	Robe profonde pourpre. Nez puissant et élégant de fruits mûrs, associé à un boisé torréfié. Les tanins parfaitement maîtrisés lui procure ampleur et grâce. Digne des grands Médocs, ce vin équilibré vous charmera par sa volupté et son caractère. Attendre au moins 3 à 4 ans pour découvrir tout le potentiel de ce grand terroir.
Accord mets/vins	Le vin de tous vos événements familiaux et de vos belles réceptions entre amis. Ce vin supportera vos plats en sauce, vos viandes de premier choix : magret, agneau, rôtis et même vos plats mijotés seront l'accord parfait de vos instants festifs.



CHÂTEAU DES TOURTES

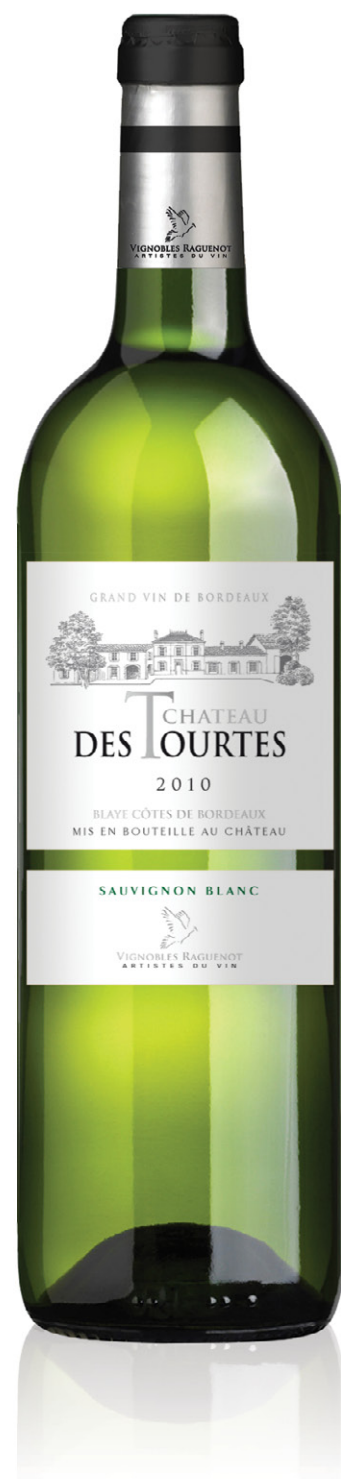
LE DUO BLANC

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	3 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	15 ans et plus
Cépages	70 % Sauvignon - 20 % Sémillon – 10 % Muscadelle
Rendement	50 hl/ha
Production	20 000 bouteilles
Élaboration	Pressurage vendange entière. Stabulation à 8°C pendant 4 jours. Fermentation de 12 jours en cuve acier inoxydable. Température contrôlée (16°C). Élevage sur lie de 2 mois en cuve inox.
Dégustation	La pureté aromatique marquée par le sauvignon, caractérise ce vin. Son nez sublime les notes florales et minérales. On retrouvera également toute la déclinaison des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Sa structure ample en bouche vous donne une véritable sensation d'onctuosité.
Accord mets/vins	Sa bouche fraîche et fine saura accommoder tous vos moments d'apéritif. Il sera très apprécié servi avec tous les fruits de mer (huîtres, langoustes, crevettes, crabes, etc.). Il sublimerait les poissons grillés.



CHÂTEAU DES TOURTES LE DUO ROUGE

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	10 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	80 % Merlot – 20 % Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl/ha
Production	65 000 bouteilles
Élaboration	Éraflage à 100 %. Cuvaïson pendant 20 jours à 28-30°C. Contrôle des températures Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inoxydables.
Dégustation	Ce vin se présente sous son aspect le plus charmeur avec des notes de fruits rouges conjuguées à une robe pourpre. Il se révèle souple et suave. Le duo s’apprécie sur sa fraîcheur aromatique, il est donc conseillé de le consommer dans sa jeunesse.
Accord mets/vins	C’est le vin parfaitement adapté à tous les moments de votre vie et à tous vos repas conviviaux et festifs. Il accommodera tous vos instants tapas aussi bien que vos plats à base de viande rouge ou blanche.



CHÂTEAU DES TOURTES

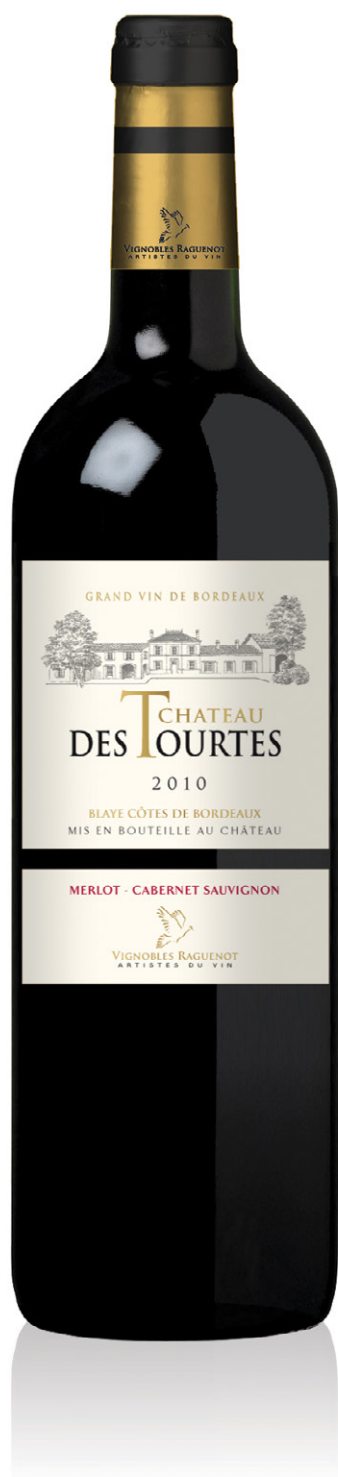
CUVÉE CLASSIQUE BLANC

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	7 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	15 ans et plus
Cépages	80 % Sauvignon, 20 % Sémillon
Rendement	55 hl/ha
Production	50 000 bouteilles
Élaboration	Pressurage vendange entière. Stabulation à 8°C pendant 4 jours. Fermentation de 12 jours en cuve acier inoxydable. Température contrôlée (18°C). Élevage sur lie de 6 mois en cuve inox.
Dégustation	Robe jaune clair avec des reflets verts. Nez plaisant, très aromatique avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Au palais, bonne structure : nerveuse et grasse à la fois.
Accord mets/vins	Apéritif. Entrées crues, carpaccio de saumon ou de Saint-Jacques, fruits de mer, huîtres. Tous les poissons grillés, cuits au four ou à la vapeur. Excellent.



CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE CLASSIQUE ROSÉ

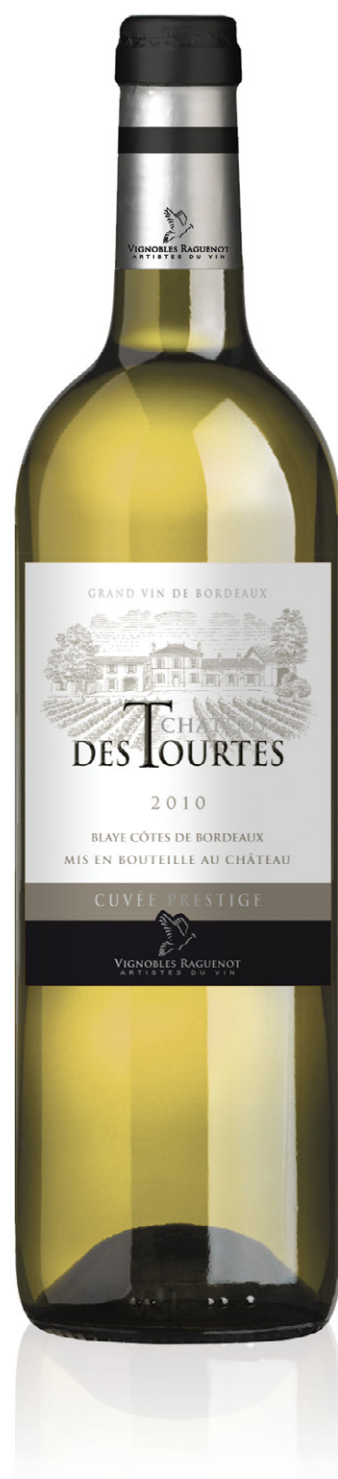
Appellation	Bordeaux rosé
Couleur	Rosé
Superficie	3 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl/ha
Production	20 000 bouteilles
Élaboration	Obtenu par pressurage direct après une macération pelliculaire de 12 environ, chaque cépage est vinifié séparément à basse température. Le résultat est le savant assemblage des différents cépages qui caractérisent le domaine.
Dégustation	Très aromatique, fruits rouges, floral. Léger, vivace, il laisse une bouche fraîche et très agréable. C'est le vin de tous les instants.
Accord mets/vins	Apéritif. Barbecues. Plats uniques à base de pâtes, paëlla, couscous.



CHÂTEAU DES TOURTES

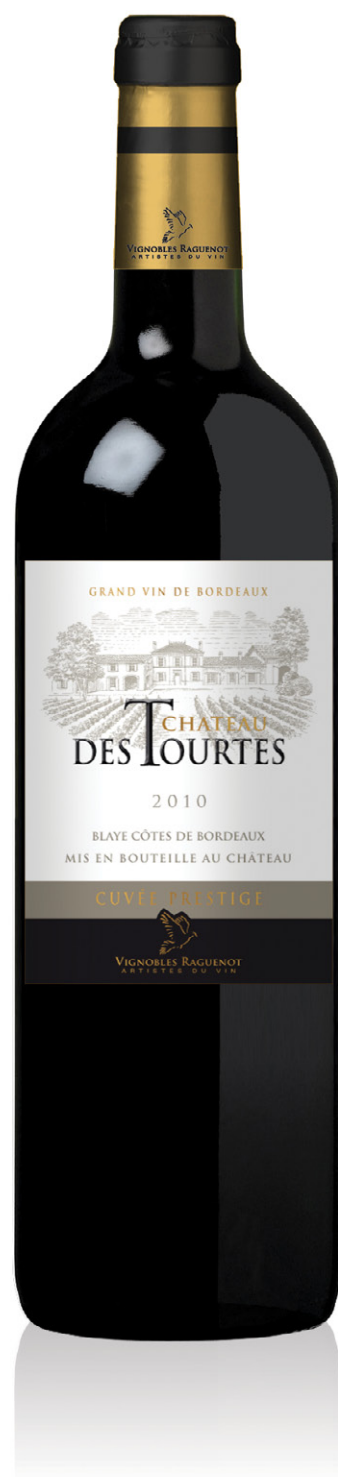
CUVÉE CLASSIQUE ROUGE

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	20 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	70 % Merlot – 30 % Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl/ha
Production	130 000 bouteilles
Élaboration	Éraflage à 100 %. Cuvaïson pendant 20 jours à 28-30°C. Contrôle des températures. Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inoxydables.
Dégustation	Jolie robe rubis soutenu. Nez puissant avec des notes de cassis et de framboise. Bouche persistante, structurée, plaisante, bien équilibrée.
Accord mets/vins	Il se marie très bien avec les volailles, toutes les viandes et les fromages. Prêt à être dégusté dès sa jeunesse, c'est le vin du plaisir, le vin convivial.



CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE PRESTIGE BLANC

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	5 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	100 % Sauvignon
Rendement	45-50 hl/ha
Production	33 000 bouteilles
Élaboration	Sélection parcellaire - Tri de la vendange. Macération pelliculaire (12 heures). Fermentation alcoolique en barriques de chêne. Élevage sur lie en fûts avec bâtonnage pendant 9 mois.
Dégustation	Robe jaune doré. Nez puissant, notes florales et de fruits exotiques (mangue, litchi, pamplemousse), arôme vanillé, grillé. Gras et large d'épaule, parfaite harmonie du vin et du bois.
Accord mets/vins	Apéritif. Toutes les entrées chaudes (tarte au saumon, aux poireaux). Asperges, foie gras, poêlée de Saint-Jacques. Plats de poissons et viandes en sauce (gibelotte ou blanquette).



CHÂTEAU DES TOURTES

CUVÉE PRESTIGE ROUGE

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	7 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	25 ans et plus
Cépages	85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon
Rendement	45 hl/ha
Production	40 000 bouteilles
Élaboration	Sélection parcellaire avec contrôle de maturité. Tri de la vendange manuel sur table. Éraflage à 100 %. Fermentation thermorégulée entre 28 et 30° de 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Élevage en fûts de chêne de 12 mois en lots séparés. 30 % barriques neuves, 70 % barriques 1 et 2 vins.
Dégustation	Robe rubis foncé, très dense. Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles grillées du bois (vanille, toast). La bouche puissante, d'une belle amplitude, reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement. De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (régλισse) associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.
Accord mets/vins	Il sera très apprécié sur les viandes rouges et les plats en sauce.



L'ATTRIBUT DES TOURTES

Appellation	A.O.C. Blaye
Couleur	Rouge
Superficie	2,5 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	30 ans et plus
Cépages	75 % Merlot – 25 % Cabernet Sauvignon
Rendement	35-38 hl/ha
Production	13 000 bouteilles
Élaboration	Sélection parcellaire en A.O.C. Blaye. Effeuvillage, éclaircissement sélectif. Éraflage et tri de la vendange manuels sur table. Fermentation de 8 à 10 jours avec macération pré-fermentaire à froid. Remontages fractionnés, extraction raisonnée suivant la dégustation. Macération longue 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en barrique (30 à 50 %). Élevage en fûts de chêne de 12 à 15 mois en lots séparés.
Dégustation	Robe pourpre violacé, très dense. Nez élégant, complexe mêlant arômes de fruits noirs confiturés et grillés (toast, vanille). Vin en bouche puissant aux tanins racés, belle amplitude, d'une longueur et d'une élégance rares. Élaboré avec rigueur et soin, ce vin équilibré enchantera par son côté flatteur vos palais après 3 à 4 ans de garde.
Accord mets/vins	Un vin d'amateurs avertis à savourer entre amis autour d'un plat de gibier ou d'une pièce de bœuf goûteuse.



PHILIPPE RAGUENOT

Appellation	Crémant de Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	1 hectare
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	100 % sémillon
Rendement	60 hl/ha
Production	8 000 bouteilles
Élaboration	Vendanges manuelles en cagettes perforées. Pressurage au pressoir pneumatique. Débourage par flottation. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Seconde fermentation en bouteille avec un élevage sur lies pendant 12 mois minimum.
Dégustation	Robe jaune doré aux légers reflets verts. Fin et délicat en bouche, il laisse s'échapper des notes de pêche et de pain grillé que l'on retrouve dans une bouche ample et équilibrée.
Accord mets/vins	À boire en apéritif et sur vos desserts.

DISTINCTIONS

PARUTIONS

- Le Guide Hachette des Vins
- La Revue des Vins de France : « Les Meilleurs Vins de France »
et « Le Guide des meilleurs vins de France à petits prix »
- Decanter
- Le Guide Bettane et Desseauve des Vins de France
- Wine Spectator
- Le Guide Parker des Vins
- Oz Clarke Bordeaux
- Guide du Vin Phaneuf
- Le Fleurus des Vins
- Guide Johnson
- In Vino Veritas
- Wine advocate
- Tasted Journal
- Le Guide Gault et Millau

EXTRAITS

- Guide Hachette : « Si la cuvée Prestige (...) blanc, belle
expression du sauvignon, aromatique et harmonieuse est citée,
la version rouge a frôlé le coup de cœur. »
- Guide Hachette : « Un travail de fond, du raisin à l'élevage »
- RVF: « Magnifique cuvée offrant une superbe matière »
- RVF: « Une bouteille de référence dans l'appellation »
- RVF : « D'excellents rapports qualité-prix »

NOTES R. PARKER

- Château des Tourtes classique rouge : **87/100**
- Château des Tourtes prestige rouge : **87/100**
- L'Attribut des Tourtes : **88/100**
- Château Haut Beyzac : **87-89/100**
- Le Grand Vin du Château Haut Beyzac : **87-91/100**

MÉDAILLES

- Plus de 100 médailles reçues en 20 ans sur les concours
les plus prestigieux :
- Concours Agricole de Paris
- Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine
- Challenge International Blaye-Bourg
- Concours des Vignerons Indépendants

VENIR AU CHÂTEAU



Vignobles Raguénot
33820 Saint-Caprais-de-Blaye
T. +33 (0)5 57 32 65 15

www.vignoblesraguenot.fr
contacts@vignoblesraguenot.fr

Par l'autoroute A10, prendre la sortie n°38 puis suivre la direction Saint-Caprais-de-Blaye, vous trouverez facilement le domaine dans le village de St-Caprais, en face de l'école et de la mairie.

