



CHÂTEAU
PECH·LATT



OÙ SOMMES-NOUS?

Sur le terroir de Lagrasse, le Château Pech-Latt est situé au cœur du Languedoc. Il s'étend sur plus de **400 hectares**, comprenant **160 hectares de vignes** classées en AOC Corbières, dont **100 hectares d'un seul tenant** directement autour du chateau.







DES RACINES MÉDIÉVALES OCCITANES AU RENOUVEAU

Dès le XII^{ème} siècle, les moines de l'Abbaye de Lagrasse ont entrepris l'exploitation des terres de Pech-Latt. Initialement destinées à la culture céréalière et à l'élevage, ces terres ont également révélé des vestiges de viticulture remontant à 1634. Au fil des siècles, la culture de la vigne s'est imposée comme l'activité principale, notamment au début du XX^{ème} siècle.

Pech-Latt, signifie "sommet d'une large colline" en occitan. Son nom fait écho à l'étendue vallonnée du domaine, qui se déploie dans un cadre naturel en forme de cirque, entouré de collines et de garrigue (maquis méditerranéen). Situé à une altitude de 150 mètres, au pied de la montagne d'Alaric, ce domaine bénéficie de terroirs exceptionnels, préservant la fraîcheur de ses sols grâce aux contreforts montagneux environnants et aux vents caractéristiques de la région.



HISTOIRE DE CHATEAU PECH-LATT

DE 779 À 1903

Cette partie de l'Occitanie est connue pour son histoire de réforme, de culture et d'orthodoxie religieuse. Charlemagne a établi l'Abbaye de Lagrasse en 779, et les moines bénédictins commencent à y cultiver des vignes vers l'an 784. Au XII^{ème} siècle, il y avait des preuves de l'existence d'une église à Pechlat parmi les possessions des moines.

Une ferme y est créée en 1499 pour gérer les terres destinées aux cultures et à l'élevage. En 1634, il était fait mention d'un vignoble primitif à Pech-Latt. Cette activité est devenue dominante en 1903, aux cotés de la culture des oliviers, des cultures céréalières, de la volaille et de l'élevage de chevaux.





HISTOIRE DE CHATEAU PECH-LATT

DE 1968 À 1994

En 1968, Pech-Latt devient l'un des premiers châteaux de la région des Corbières à écraser et fermenter les raisins. Trois ans plus tard, la première mise en bouteille a lieu au Château, où toute la production est maintenant vinifiée. À partir de 1970, le Château Pech-Latt cesse d'utiliser des herbicides chimiques.

En 1991, le Château Pech-Latt adopte des principes stricts de viticulture biologique, et il s'engage à maintenir la plus haute qualité depuis lors. Il fut l'un des premiers vignobles du sud à effectuer cette transition.

Le premier millésime certifié biologique par Ecocert fut produit en 1994. En 1998, les vins du Château Pech-Latt sont certifiés Bio Suisse.



*« Révéler un Eden sauvage,
Un joyau de nature préservée,
entre montagnes et mer. »*





HISTOIRE DE CHATEAU PECH-LATT

DES ANNÉES 70 À NOS JOURS

Propriété de la famille André, le Château Pech-Latt a changé de mains dans les années 2000 pour devenir le trésor de la famille Subotic, captivée par ce lieu unique et sauvage où les vins expriment des micro-terroirs exceptionnels.

La famille s'est profondément engagée à prendre soin de ce joyau naturel si singulier. Elle restaure le château historique et sa cave avec l'aide d'architectes et d'artisans de renom. Elle fait mener des études des micro-terroirs : les sols, les cépages et la biodiversité du vignoble. Enfin, elle veille sur cet héritage afin de le préserver sur le long terme. C'est l'aube d'un nouveau prometteur.

NOTRE VIGNOBLE



Une situation géographique d'exception :

- Au cœur d'un cirque naturel entre montagnes et mer (40km)
- Entouré de collines et de garrigue, site classifié Natura 2000 (protection de la biodiversité à l'échelle européenne)
- Altitude de 150 mètres au pied de la montagne d'Alaric (d'une hauteur de 600 mètres)

L'influence du climat méditerranéen

- Fort ensoleillement
- Balayé par les 7 vents : Tramontane, Marin, Grec, Sud...



NOTRE VIGNOBLE



Notre philosophie

Le respect absolu de Mère Nature pour la préservation de cet Eden sauvage et la mise en valeur de ce véritable joyau en Languedoc.

Pionnier de l'agriculture biologique

- Aucun herbicides depuis 197
- Engagé dans la certification AB depuis plus de 30 ans - aucune utilisation de produits chimiques
- L'un des tout premiers domaines certifiés bio en France, en 1995 - Ecocert / AB

- Certifié Bio Suisse en 1998

Une biodiversité unique et précieuse

- Bergerie avec 250 brebis
- Une rare espèce de chauves-souris vit sur le domaine (recherches scientifiques en cours)



NOTRE VIGNOBLE



Nos principaux cépages

- Carignan
- Grenache
- Mourvèdre
- Syrah
- Marselan

Nos sols

Sols argilo-calcaires, sols sablonneux et sols ferrugineux.

Densité de plantation

4000 pieds/hectare





ILS ONT DÉGUSTÉ ET COMMENTÉ

MEMOIRE D'ALARIC 2020

Un nez de cerise mûre très élégant avec des notes douces de vanille conduit à un palais juteux et souple de fruits parfaitement mûrs avec une finale de kirsch délicatement longue.

DECANTER

GRAND VIN 2022

Couleur rubis intense, reflets violets, joli nez riche de fruits noirs et rouges avec des notes végétales et poivrées. Le palais séduit par sa puissance associée à une touche de douceur. Une main ferme dans un gant de velours. Belle fraîcheur minérale en finale.

GILBERT ET GAILLARD

TERRES MURES 2021

Des notes d'épices, de fruits noirs, de goudron, de garrigue et des nuances salées. Sec en bouche, corsé.

DECANTER

GRAND VIN 2021

Couleur rouge avec des reflets violets, un nez vibrant de baies sauvages rouges et noires, de mûres, de cassis et de groseilles rouges. En arrière-plan, de subtiles épices douces, un palais de fruits bien mûrs sans excès de chaleur. Une finale délicieuse.

GILBERT ET GAILLARD

GRAND VIN 2020

Nez fruité avec des notes de cerise, de fraise et des notes herbacées. Il offre une douceur délicate et des tanins bien mûrs. Un vin des Corbières fédérateur à associer avec de la viande rouge grillée.

GUIDE HACHETTE

GRAND VIN 2020

Un beau compromis entre le fruit et la garrigue. Le vin a été élevé en cuves béton pour révéler son caractère pulpeux et fringant.

RVF – HORS SERIE DECOUVERTE



DISTINCTIONS



ROBERT PARKER
GRAND VIN 2021
86/100

**bettane +
desseauve**

PRIX PLAISIR
BETTANE ET DESSEAUVE
GRAND VIN 2020
MEDAILLE D'ARGENT



GILBERT & GAILLARD
GRAND VIN 2022
90/100
DOUBLE MEDAILLE D'OR

GRAND VIN 2021
90/100
DOUBLE MEDAILLE D'OR



DECANTER
TERRES MURES 2021
86/100
MEDAILLE DE BRONZE

MEMOIRE D'ALARIC 2021
95/100
MEDAILLE D'OR



GUIDE HACHETTE
GRAND VIN 2020
UNE ETOILE

MAQUIS DES CORBES 2021
UNE ETOILE

MEMOIRE D'ALARIC 2021
UNE ETOILE



AMPHORE
PIERRE GUIGUI
ILE ARDENTE 2021
89/100
MEDAILLE D'ARGENT



GRAND VIN 2020
90/100
HORS SERIE DECOUVERTE
VINS BIOLOGIQUES

GRAND VIN 2021
89/100
GUIDE DES MEILLEURS VINS
DE FRANCE



NOTRE VIGNOBLE

DÉCOUVREZ NOS PARCELLES ET NOS CÉPAGES



GRENACHE



CARIGNAN



SYRAH



MOURVÈDRE

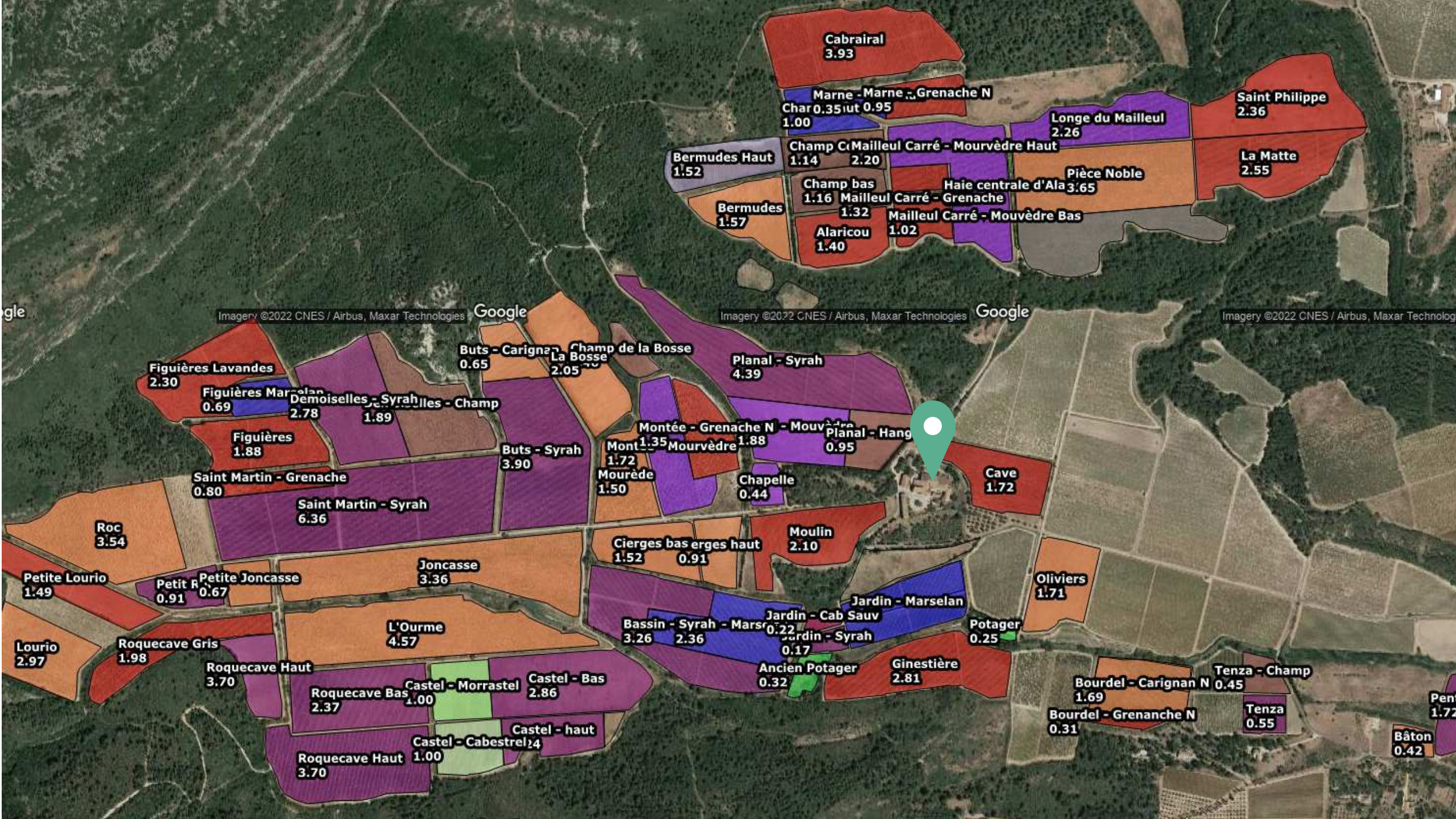


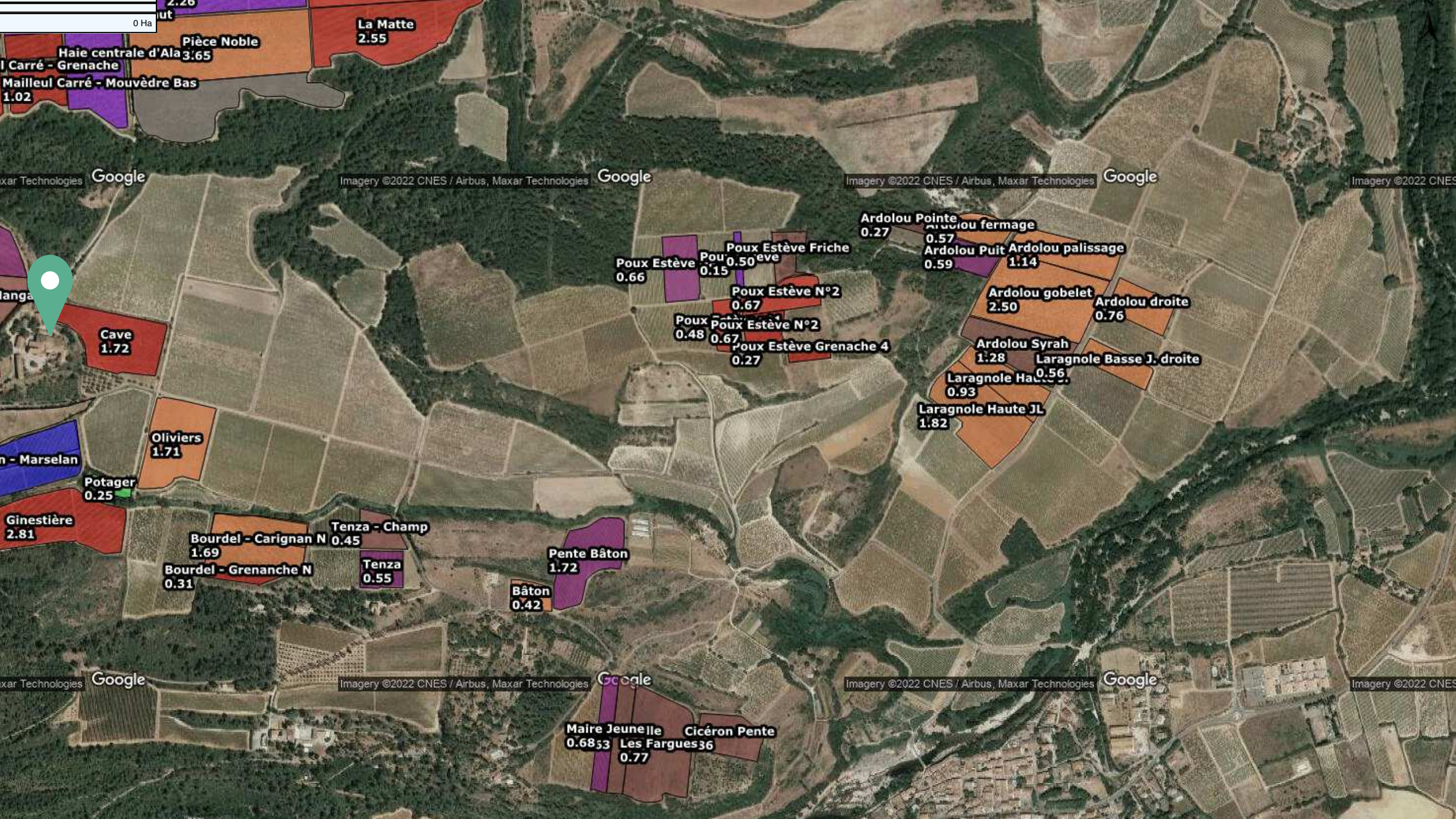
MARSELAN

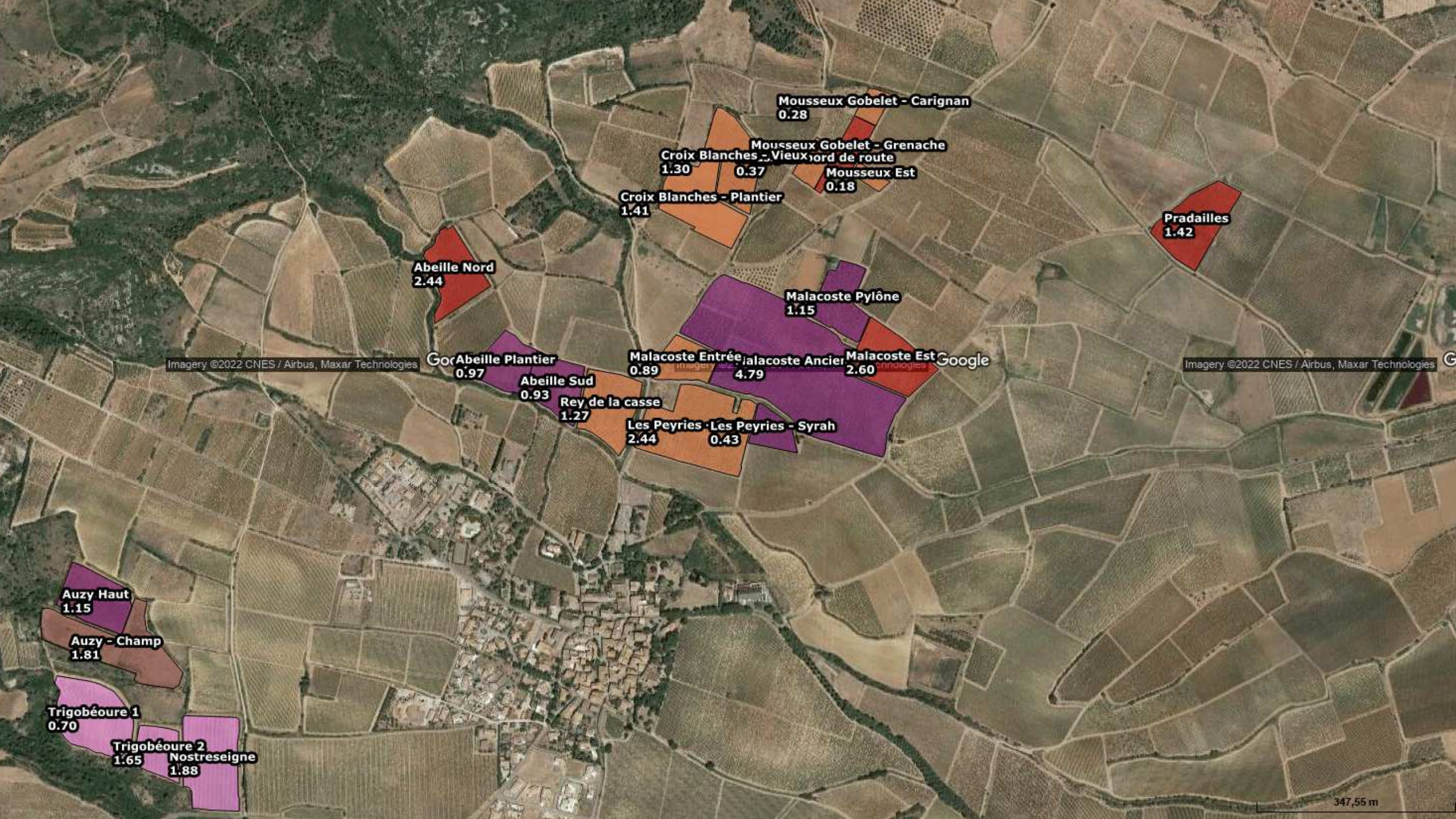
120 HECTARES

40 HECTARES

(ET D'AUTRES)







Mousseux Gobelet - Carignan
0.28

Mousseux Gobelet - Grenache
Croix Blanches - Vieux
1.30 0.37
Mousseux Est
0.18

Croix Blanches - Plantier
1.41

Pradailles
1.42

Abeille Nord
2.44

Malacoste Pylône
1.15

Imagery ©2022 CNES / Airbus, Maxar Technologies

Gor Abeille Plantier
0.97

Malacoste Entrée
0.89
Malacoste Ancien
4.79
Malacoste Est
2.60
Google

Imagery ©2022 CNES / Airbus, Maxar Technologies

Abeille Sud
0.93

Rey de la casse
1.27

Les Peyries - Les Peyries - Syrah
2.44 0.43

Auzy Haut
1.15

Auzy - Champ
1.81

Trigobéoure 1
0.70

Trigobéoure 2
1.65
Nostreigne
1.88

LE RENOUVEAU



Une équipe dédiée

- 12 personnes
- Incluant 6 tractoristes expérimentés qui connaissent parfaitement notre parcellaire
- Une expertise technique de haut niveau
- 160 hectares entièrement vendangés manuellement



LE RENOUVEAU



Prendre soin de ce joyau de la nature

Principaux investissements pour restaurer le domaine

- Entière restauration de la cave : combinaison de cuves en béton historiques traditionnelles + de nouvelles cuves en acier inoxydable thermorégulées depuis 2023.
- Travail par gravité
- Restauration du patrimoine historique du Chateau avec le concours d'artisans locaux.

Ecouter la voix du vignoble pour améliorer la qualité:

- Surveillance du vignoble et des rendements
- Développement de sélections parcellaires
- Sélection massale des vieux Carignan et Grenache (datant de l'après-guerre)



LE RENOUVEAU



Une nouvelle identité de marque

- Le parfait équilibre entre tradition et modernité
- Nouveau logo : nos cyprès (à l'entrée du Chateau)
- Chaque étiquette dévoile l'œuvre d'un célèbre artiste français, Philippe Pierrelée, illustrant une partie du domaine.
- Nouveaux noms pour nos cuvées : terroirs et histoire



VENDANGES ET VINIFICATION



Vendanges

- 160 hectares entièrement vendangés manuellement
- Plus d'un mois de travail pour les hommes et les femmes engagés dans l'aventure afin de préserver nos vignes, de sélectionner les meilleures grappes et garantir la plus haute qualité. Nous sommes attentifs à chaque détail.

Vinification

- 100% éraflé
- En 2022 : 8 à 12 jours de cuvaison, suivis de plusieurs mois de maturation dans des cuves en béton de 300 hl. Un travail délicat et lent en cave avec des remontages répétés pour extraire doucement les arômes et les tanins les plus soyeux.





DÉVELOPPEMENT DURABLE



Stratégies de gestion des ressources naturelles et d'adaptation de notre vignoble aux changements climatiques

Mise en œuvre d'un plan de gestion du vignoble sur 5 ans

Planter les cépages appropriés sur la parcelle adéquate en fonction de : analyse scientifique du sol, du facteur vent et de l'exposition solaire.

Le management de l'eau

- Les vignes ont accès à l'eau profonde naturelle présente sous les montagnes et à la rivière de l'Orbieu. Nos micro-terroirs gardent la fraîcheur.
- Un projet de 3 bassins de rétention d'eau afin de préserver la faune environnante.



DÉVELOPPEMENT DURABLE



L'adaptation des techniques culturelles

- Tester du nouveau matériel végétal tels que des porte-greffes adaptés aux changements climatiques.
- Choisir les bons types de taille (Gobelet, Guyot simple, Guyot double, Cordon de Royat) et adapter la conduite aux cépages et parcelles.

Choisir des emballages respectueux de l'environnement

- Des bouteilles en verre légères limitent notre empreinte carbone
- Des capsules aluminium 100% recyclables
- Papier et carton issus de forêts gérées de manière durable et encres non polluantes



PATRIMOINE GÉNÉTIQUE



Notre mission

Préserver le patrimoine génétique hors du commun de notre vignoble

- Nos vignes les plus anciennes et nos porte-greffes ont été plantés autour de la période de la Seconde Guerre Mondiale, vers 1945.
- C'est une découverte majeure lorsque l'on sait que de nos jours, la durée de vie moyenne d'une vigne est de 20 à 25 ans. Les très vieilles vignes de Carignan et de Grenache sont toujours en vie, et nous les étudions actuellement pour procéder à une sélection massale.

Nous avons à cœur de préserver cet ADN unique,
précieux et historique des vignes.





www.pech-latt.com