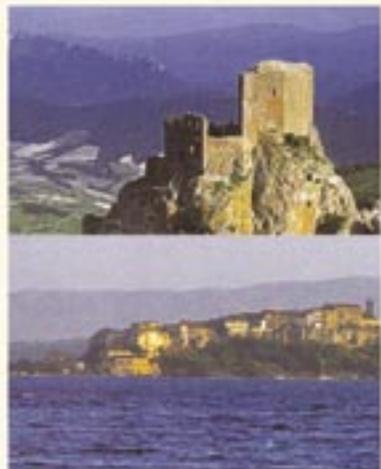


SITUATION ET TERROIR

Le Domaine est situé au cœur de l'Aude, **sur le terroir de Boutenac, fine fleur des plus grands crus des Corbières.**

La Propriété s'étend sur **55 hectares de sols argilo-calcaires, bénéficiant d'une exceptionnelle exposition plein Sud** et de la présence d'une importante nappe phréatique où s'épanouissent des cépages de **syrah, grenache, carignan, mourvèdre et cinsault.**

Dans une nature préservée au caractère sauvage, pins et garrigue entourent les parcelles de vigne nichées au pied d'une crête rocheuse, embaumées de senteurs de thym, romarin et lavande, et vivifiées par le climat méditerranéen, procurant ainsi équilibre et finesse à nos vins.



Château de Quéibus
Étang de Bages



LES VENDANGES

Les vendanges sont en grande partie manuelles, en particulier pour les parcelles destinées à nos cuvées haut de gamme. Elles se déroulent de mi-septembre à mi-octobre. Chaque cépage est vinifié séparément afin de garder tout au long de l'élevage ses caractéristiques et de valoriser les choix techniques pris sur le vignoble.

Le rendement moyen est de 35 à 45 Hl par hectare en fonction des parcelles.

Le choix des dates de cueillette se fait non seulement par un suivi analytique de maturité, mais aussi par une dégustation de baies, ce qui permet de mieux apprécier le potentiel de chaque parcelle.

LES VIGNERONS

Sylvie et Eric Latham sont propriétaires du Château depuis 1984. Ils ont passé la plus grande partie de leur vie en Côte d'Ivoire, travaillant dans des produits prestigieux tels que le café et le cacao, qui comme le vin, reposent sur une sélection d'arômes.

Eric Latham, petit-fils du célèbre aventurier natif de la région, **Henry de Monfreid**, et descendant du non moins célèbre pionnier de l'aviation, **Hubert Latham**, s'est laissé gagner par le goût du terroir et un très fort attachement à cette région des Corbières. En souvenir de cet héritage aventurier, il a donné naissance à la cuvée « Altair » qui porte ainsi le nom du boutre de son grand-père.

LA VINIFICATION

Deux grandes techniques de vinification sont pratiquées :

- la macération carbonique en grains entiers
- la vendange égrenée

La cave est équipée pour maîtriser parfaitement ces deux techniques qui offrent, en plus du choix des différents cépages, un plus grand respect de notre terroir.



Construite il y a 150 ans, la cave est contiguë au corps d'habitation principal de la propriété, et bénéficie d'une exposition nord-sud. Elle a été modernisée tout en gardant ses principales caractéristiques de fraîcheur et d'architecture. Elle est constituée d'un ensemble de **cuves de petite taille**, ce qui assure la meilleure expression des différentes vignes. Cela permet aussi de sélectionner au mieux les assemblages de cépages pour l'élaboration des crus, dont une partie sera élevée en fût de chêne. Les cuves ont été restaurées grâce aux meilleures techniques, permettant ainsi une vinification contrôlée. Le vin y est élevé pendant 2 ans.

Le chai accueille 350 fûts dans lesquels le vin s'affine à température contrôlée. Après assemblage et 3 à 5 mois d'affinage supplémentaire en cuve afin qu'il soit au maximum de son équilibre de dégustation, il est enfin mis en bouteille au Château.

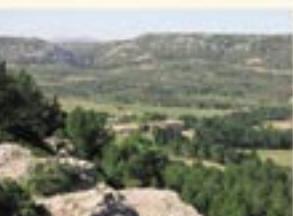
UN PEU D'HISTOIRE

Autrefois partie d'un ensemble de terres appartenant à un chevalier de Charlemagne, le Château Saint-Estève fut ensuite rattaché à l'**Abbaye cistercienne de Fontfroide**, érigée au cours des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, dont la puissance foncière et religieuse était considérable.

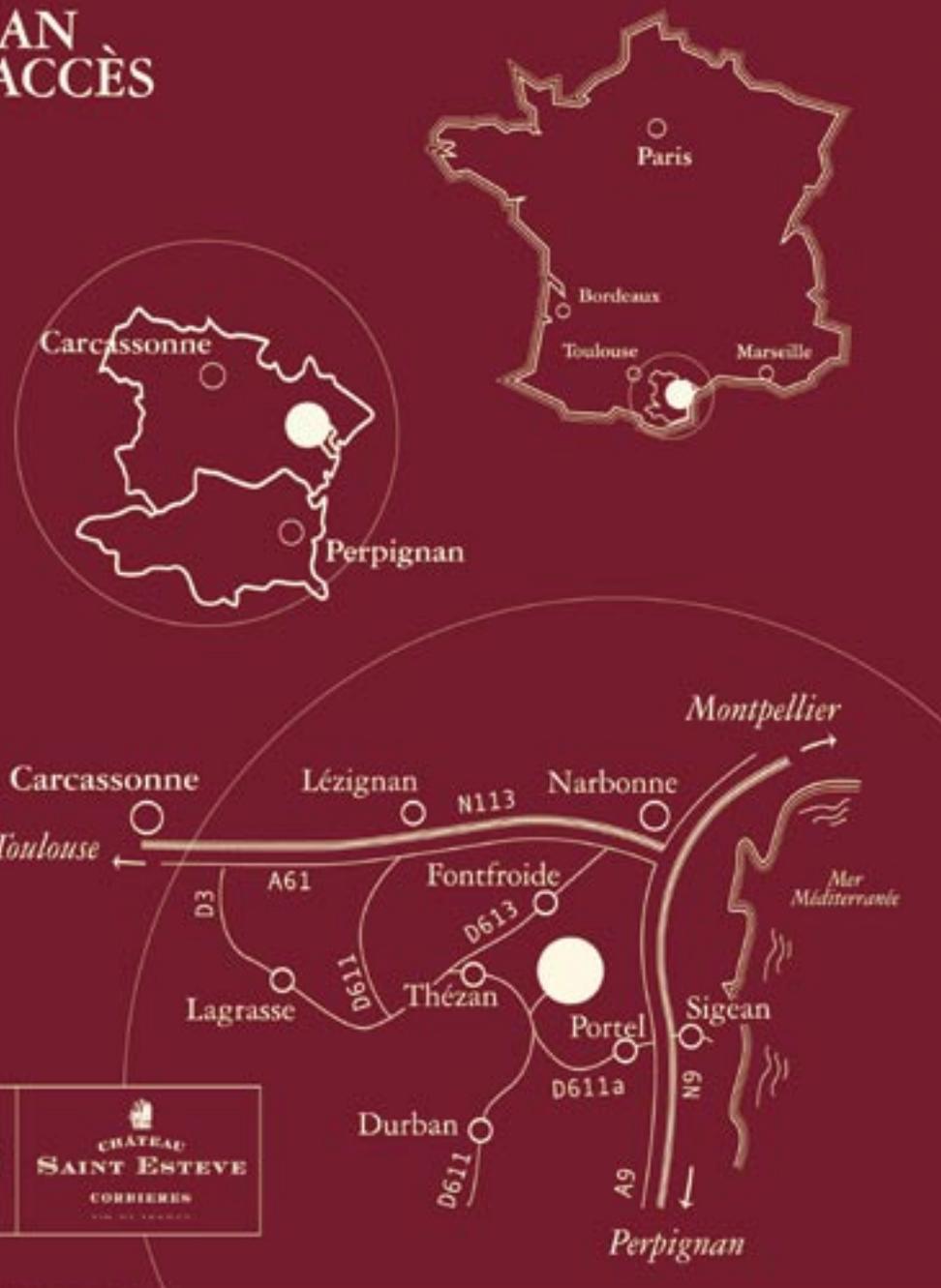
Saint-Estève doit son nom à la chapelle qui se dressait à proximité, près de la source de la Vierge qui alimente encore le Domaine de nos jours.



Abbaye de Fontfroide



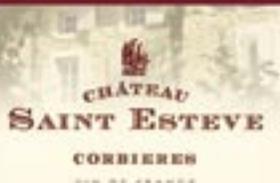
PLAN D'ACCÈS



CHÂTEAU SAINT ESTEVE



AOC
CORBIÈRES
VIN DE FRANCE



Eric Latham
Propriétaire récoltant
11 200 Thézan des Corbières
FRANCE

Tél 33 (0) 4 68 43 32 34
Fax 33 (0) 4 68 43 75 63
e-mail : contact@chateau-saint-estève.com
www.chateau-saint-estève.com