

COMMUNIQUE



Château L'Enclos, Coup de Cœur au Guide Hachette 2007

Pineuilh, le 12 septembre 2006 - A l'occasion de la sortie du Guide Hachette 2007, le Château L'Enclos **Triple A rouge 2003*** a reçu un « Coup de cœur », récompensant ainsi, dès sa première année de création, la qualité de cette cuvée. Le **Triple A blanc 2004*** du Château L'Enclos a également été remarqué en obtenant deux étoiles.

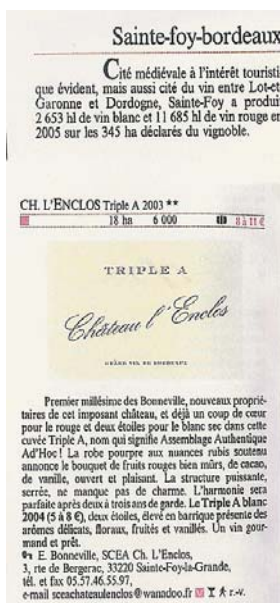
Ce coup de Cœur récompense les premiers travaux mis en place par une équipe pluridisciplinaire. Dès fin 2002, **Eric Bonneville** (à droite sur la photo), propriétaire du Château L'Enclos (appellation Sainte Foy – Bordeaux) et **Guillaume Jourdan** (à gauche sur la photo), consultant en Marketing international du Vin, décident de travailler avec l'ensemble de l'équipe du Château pour élaborer des vins à la fois charnus et gourmands avec un fruit savoureux. Passionnés, attachés au respect du terroir et au travail traditionnel de la vigne, ils ont résolument privilégié la **culture raisonnée, la maîtrise des rendements et les vinifications parcellaires.** Autant de choix qui ont nécessité des investissements humains et financiers importants et qui ont permis, au fur et à mesure des années, d'améliorer considérablement la qualité des raisins et des vins.



Depuis 2005, cette équipe se trouve renforcée en bénéficiant des compétences du consultant **Stéphane Derenoncourt** afin de mieux valoriser le potentiel des différents terroirs du Château L'Enclos. Les premiers résultats de cette collaboration sont déjà très prometteurs.

Commentaire du Guide Hachette 2007 : Triple A rouge 2003

« Premier millésime des Bonneville, nouveaux propriétaires de cet imposant château, et déjà un coup de cœur pour le rouge et deux étoiles pour le blanc sec dans cette cuvée Triple A, nom qui signifie Assemblage Authentique Ad'hoc ! La robe pourpre aux nuances rubis soutenu annonce le bouquet de fruits rouges bien mûrs, de cacao, de vanille, ouvert et plaisant. La structure puissante, serrée, ne manque pas de charme. L'harmonie sera parfaite après deux ou trois ans de garde. Le Triple A blanc 2004 (5 à 8 €), deux étoiles, élevé en barrique présente des arômes délicats, floraux, fruités et vanillés. Un vin gourmand et prêt. »



COMMUNIQUE

Plus d'infos sur Eric Bonneville : *Passionné et grand amateur de vins, Eric, après avoir fondé et dirigé une importante société d'asset management, décide de reprendre un domaine viticole. Durant l'été 2002, il tombe, avec son épouse Isabelle et leurs deux fils Julien et Romain, sous le charme du Château l'Enclos : un vrai coup de cœur pour vivre leur passion du vin.*

Plus d'infos sur Guillaume Jourdan : *Guillaume dirige depuis 2003 la société Vitabella, spécialisée dans le conseil stratégique en Marketing/Communication pour de grands domaines viticoles. Il était auparavant directeur international de la communication d'un groupe média. Originaire de la Vallée du Rhône et passionné de vins, il s'est rapidement intéressé aux vins français et étrangers lors de ses voyages réguliers dans les régions viticoles (Espagne, Italie, Etats-Unis...). Membre du jury professionnel de concours internationaux, il est aussi Chevalier de l'ordre des Coteaux de Champagne et Membre de la confrérie des Piliers chabliens. Guillaume est diplômé Ecole de Commerce et MBA.*

** Triple A signifie Assemblage Authentique Adhoc. Le millésime 2003 est composé de 55% Merlot, 35% cabernet sauvignon et 10% cabernet Franc. Le nom Triple A fait aussi allusion à un terme utilisé dans le monde financier.*

* * * * *

Contact Presse :

Guillaume Jourdan
Eric Bonneville

guillaumejourdan@vitabella.fr
ericbonneville@yahoo.fr

Tel : 01.45.65.39.72
Tel : 06.09.69.83.07

Retrouvez toute l'actualité du château L'Enclos sur www.chateaulenclos.fr et sur www.mesvignes.com.

