

GRAND VIN DE BORDEAUX



UN TERROIR D'EXCELLENCE, UNE SIGNATURE UNIQUE



ON AIME SURNOMMER LES CÔTES DE BOURG

LA PETITE SUISSE GIRONDINE...



Au Clos du Notaire, la vigne est présente depuis l'époque romaine. Ce vignoble, qui se situe sur le site d'une ancienne abbaye du XIV^{ème} siècle, était déjà mentionné dans les éditions FERET de 1874 comme deuxième cru bourgeois et premier cru artisan.

Ce terroir, allié à une vinification soignée et un élevage en cuves et barriques neuves, donne un vin au bois présent mais sans excès, rond, souple en bouche, aux arômes amples et expressifs. Ces qualités lui ont valu de nombreuses médailles et citations élogieuses dans les revues spécialisées.



UNE HISTOIRE SINGULIÈRE

Au début du XX^{ème} siècle, Maître COUTIN, notaire à Jonzac, hérite de cette propriété viticole de Bourg. Il se prend au jeu et rapidement la propriété est connue comme le «Cru du Notaire». Il lui donnera ensuite le nom de «Clos du Notaire». En 1974, Roland et Sylvette CHARBONNIER ont pris la suite du fils de Maître COUTIN, Jacques COUTIN, également notaire.

Depuis les vendanges 2015, Amélie OSMOND et Victor MISCHLER ont repris le domaine et font perdurer la tradition de qualité dans le travail du vignoble et du chai. Amélie et Victor ont changé d'orientation professionnelle en 2012 par amour pour le travail de la terre et du vin.

Après une expérience de charpentier pour Victor et dans le commerce pour Amélie, ils ont choisi de suivre un BTS Viticulture Œnologie. Pour parfaire leur formation, ils ont ensuite multiplié les expériences dans des domaines familiaux et des grands crus. Amélie et Victor sont animés par une seule envie : produire des vins à leur image, exigeants, accessibles et résolument modernes.



UN TERROIR D'EXCEPTION

À Bourg sur Gironde, Le Clos du Notaire a une situation idyllique en bord de Dordogne près de l'estuaire de la Gironde, ce qui confère à la propriété un microclimat bénéfique à la culture de la vigne. Cette exposition permet d'obtenir naturellement de jolies maturités mais également d'aider à conserver un bon état sanitaire du vignoble.

Domaine de 21 hectares, Le Clos du Notaire est composé des cépages merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec. Les sols de graves alluvionnaires, d'argiles rouges et de calcaire à astéries, forment un terroir complexe qui façonne des vins rares et d'exception.

L'alliance d'un terroir unique, d'un microclimat favorable et d'un savoir faire élaboré font du Clos du Notaire un domaine pleins de ressources et de curiosités.



LES VINS

Robes sombres et denses, nez de fruits noirs et d'épices, bouche ronde et persistante, arômes légèrement toastés...

Les vins du Clos du Notaire, après un élevage soigné, retranscrivent tout le potentiel aromatique d'un terroir historique.

Avec une gamme de 3 vins rouges, Le Clos du Notaire propose une large palette aromatique pour accompagner vos repas et partager de bons moments en famille ou entre amis.



NOTARIS



LE CLOS DU NOTAIRE



L'USUFRUIT



LA GLORIETTE

Surplombant le confluent de la Garonne et de la Dordogne, ce mystérieux vestige tourné vers l'estuaire est niché au cœur des vignes et renferme une histoire méconnue de tous...

Depuis la gloriette, un panorama majestueux se découvre et met en lumière toute la singularité du domaine. Un lieu où Amélie et Victor aiment se retrouver pour admirer les éléments qui font la richesse de leur terroir et de leurs vins.



AMÉLIE OSMOND & VICTOR MISCHLER
PROPRIÉTAIRES VIGNERONS

05 57 68 44 36 - infos@clos-du-notaire.fr

26 bis Camillac, 33710 Bourg sur Gironde

www.clos-du-notaire.vin