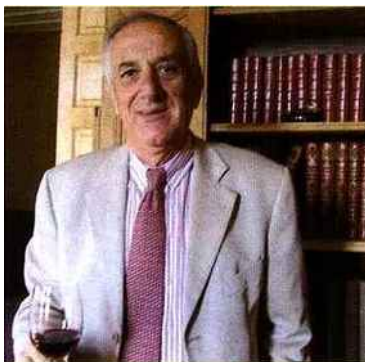


VAISINERIE

par Brigitte DUSSERT

Bernard Bessède

Issu du sérail, Bernard Bessède a créé, en 1988, sa propre société de négoce "Châteaux en Bordeaux" à Saint-André-de-Cubzac, qui commercialise des vins de propriétaires. En 1991, sa société achète une première propriété viticole de 100 ha dont 73 de vignes en Cotes de Blaye, puis une autre propriété de 24 ha en Médoc, le Cru Bourgeois Château Vernous.



Il a acquis en 2004 cette belle propriété de 25 ha dont 11,50 ha de vignoble se situent sur un très intéressant plateau couvert de gros morceaux de calcaire affleurant sur une épaisseur de 20 cm recouvrant la roche mère, un terroir typique du Saint-Émilionnais. L'âge moyen du vignoble est de 30 ans, un atout très qualitatif, et 70% des vignes sont plantées sur un joli plateau argilo-calcaire (l'un des plus beaux de Puisseguin), idéalement exposé, le reste étant planté sur des versants sud sud-ouest. L'encépagement est constitué de 90% de Merlot et 10% de Cabernet franc, des cépages parfaitement adaptés à ce type de terroir et qui donnent des vins fruités et souples. Le très charmant chai à barriques contient une centaine de fûts de chêne neufs qui accueillent le vin durant 10 mois.