

TUTIAC

TOUT BORDEAUX !

GRAND VIN DE BORDEAUX



ORIGINES  
TER POINTE

2016

Malbec

LES VIGNERONS DE  
TUTIAC

## COLLECTION ORIGINES

FONT RENARD - AU PIN - SIX CHEMINS  
VERDOT - TER POINTE - PONT D'AULAN



## COLLECTION ORIGINES

### **Les plus belles expressions de nos terroirs et cépages**

Au fil des générations, nos vignerons sont devenus de véritables experts de leurs terroirs qui s'étendent sur plus de 15 appellations : Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Fronsac, Médoc, Graves et Sauternes...

Chaque parcelle a été étudiée en détail : composition des sols, exposition, topographie... Cela permet de déterminer le cépage le plus approprié et le potentiel qualitatif attendu. La Collection Origines est la consécration de ce travail puisqu'elle a pour but de révéler toute la richesse de nos terroirs en nous livrant les plus belles expressions des grands cépages bordelais, des plus classiques aux plus atypiques.

### **Des pratiques culturales méticuleuses**

L'enherbement maîtrisé instaure une saine compétition entre le couvert végétal et la vigne. Cette concurrence permet de maîtriser naturellement la vigueur de la vigne et favorise la concentration des raisins en sucres et en composés phénoliques. Un travail d'ébourgeonnage et d'effeuillage méticuleux permet de limiter les rendements et d'emmener la vendange à maturité optimale.

# COLLECTION ORIGINES

## Des vinifications respectueuses du terroir

Pour les vins rouges, après éraflage, les raisins sont acheminés dans des petites cuves inox thermorégulées. Des délestages et remontages aérés ont lieu pendant la fermentation alcoolique avec une température maintenue entre 26 et 30°C. S'ensuit une période de macération post-fermentaire à 26°C. La durée totale de cuvaison s'étend de 4 à 5 semaines.

Pour les vins blancs, la fermentation s'effectue en barriques neuves de 225 litres, sur jus clair. Elle se déroule à une température plus basse, entre 16 et 18 °C, pendant douze à quinze jours.

Pour les vins liquoreux, le pressurage est lent et difficile en raison de l'extrême concentration du jus qui en limite l'écoulement. Pour avoir un juste équilibre entre l'alcool produit et les sucres non fermentés, il est souvent nécessaire que l'oenologue intervienne afin de stopper la fermentation alcoolique.

Les vins sont ensuite tous entonnés dans des barriques de chêne français pour un élevage variant entre 8 et 24 mois selon les cuvées.

Paul Oui, l'oenologue



# COLLECTION



# ORIGINES

NOS VIGNERONS SONT DES ORFÈVRES





# ORIGINES FONT RENARD

**Appellation :**  
Blaye Côtes de Bordeaux

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Vinification et  
Elevage en barriques :** 8 mois

**Volume :** 18 000 bouteilles

## Accords mets vins

Brochettes de gambas, noix de  
Saint-Jacques poêlées.  
Brillat-Savarin, Chaource ou  
fromages de chèvre

## Des parcelles exposées Sud-Est

Ce 100% Sauvignon Blanc est issu de terroirs argilo-calcaires situés proches du Lieu-dit Font Renard, sur la commune de Saint Caprais de Blaye. Ces parcelles bénéficient d'une exposition Sud-Est, propice au développement de la vigne, qui capte ainsi la lumière du matin tout en restant protégée du rayonnement plus chaud du reste de la journée et donc plus fraîche en soirée.

## Le Sauvignon Blanc, un cépage très aromatique

Ce grand cépage de blanc est planté dans le monde entier et s'épanouit parfaitement sur des sols calcaires. Le Sauvignon donne des vins blancs secs pleins de fraîcheur et d'élégance, vifs et très parfumés. Il est recherché pour sa structure, sa fraîcheur et sa minéralité et se caractérise par un très bel équilibre entre nervosité et puissance aromatique.

## Un vin expressif et complexe

Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est très aromatique avec des notes d'agrumes, de fruits à chair jaune et de fruits exotiques.

En bouche, ce vin est très expressif et dense avec un juste équilibre entre l'acidité et la fraîcheur. L'élevage en barrique amène des notes légèrement vanillées et briochées donnant de la complexité à ce vin, tout en préservant son fruit. Longue finale aromatique.

A apprécier au cours des 5 prochaines années.



# ORIGINES MAHON

Appellation :  
Graves

Cépage : Sémillon

Vinification et  
Elevage en barriques : 8 mois

Volume : 18 000 bouteilles

## Accords mets vins

Huîtres, poissons en sauce (sole, bar, truite ...), makis saumon-avocat, fromages de chèvre.

## Un terroir sableux sur des graves fines

Ce 100% Sémillon est issu de vignes situées proches du Lieu-Dit Mahon, sur la commune de Pujols-sur-Ciron, à quelques minutes de Sauternes et de Langon. En ancien français Mahon signifie coquelicot ou fleur rouge. Ces parcelles ont été sélectionnées pour leur terroir sableux sur des graves profondes, ce qui permet une bonne hydratation et limite le stress hydrique.

## Le sémillon, à l'origine des meilleurs blancs secs de Bordeaux

Cette variété, issue du sud-ouest de la France, est souvent appelée héros inconnu. Ses petites baies à peau fine très sensibles à la pourriture sont idéales pour la production de vins liquoreux, mais sont aussi à l'origine des meilleurs vins blancs secs de Bordeaux. Dans le reste du monde, le Sémillon est cultivé en Australie (Hunter Valley) en Argentine, au Chili et en Californie.

## Un vin délicat aux notes florales

Ce vin présente une belle robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est expressif et dévoile des arômes de fruits à chair blanche. En bouche, ce vin est complexe et délicat, avec un bel équilibre entre des notes florales et des arômes boisés rappelant la noix de coco et la vanille. La finale est équilibrée avec de la fraîcheur, de la vivacité et une jolie longueur.

A apprécier dès à présent et au cours des cinq prochaines années.

# ORIGINES AU PIN

Appellation :  
Blaye Côtes de Bordeaux

Cépage : Merlot

Elevage en barriques : 15 mois

Volume : 20 400 bouteilles

## Accords mets vins

Bœuf bourguignon, lapin à la  
moutarde, brochettes de veau.  
Fromages à pâte molle  
(Brie, Coulommiers, Camembert).

## Une situation privilégiée en haut de coteau

Ce 100% Merlot concentré et charnu est issu de terroirs argilo-calcaires situés proches du Lieu-Dit Le Pin, sur la commune d'Anglade. La situation en haut de coteau garantit un ensoleillement optimal ainsi qu'un bon drainage, et induit une contrainte hydrique estivale modérée. On obtient ainsi un vin d'une belle concentration, marqué par sa profondeur et sa richesse aromatique.

## Le Merlot, le plus sensuel des cépages bordelais

De couleur sombre et dense, avec des arômes de fruits rouges et noirs et une superbe palette aromatique, le Merlot laisse place en vieillissant à des notes de pruneaux, de sous-bois, d'épices. Il donne des vins ronds, fruités, riches en alcool et en couleur. Élevés sous bois, ces vins corsés et structurés, avec des tanins relativement souples, acquièrent un beau potentiel de vieillissement.

## De la finesse et de l'élégance

Ce vin présente une belle robe rubis avec des reflets violets. Le nez, tout en élégance et en finesse, marie les arômes de cassis et de prune aux arômes de vanille, de coco et de brioche. En bouche, il offre du gras et une belle rondeur avec des tanins fondus. Le bouquet est riche, sur des arômes de fruits rouges, relevé d'une note mentholée.

A apprécier dès à présent et dans les 8 prochaines années.





# ORIGINES SIX CHEMINS

**Appellation :**

Blaye Côtes de Bordeaux

**Cépage :** Cabernet Sauvignon

**Elevage en barriques :** 16 mois

**Volume :** 20 400 bouteilles

## Accords mets vins

Bavette de bœuf, confit de canard,  
croquettes de légumes aux herbes  
Fromages affinés  
(Comté, Mimolette)

## Des terroirs de graves profondes

Ce 100% Cabernet Sauvignon est issu des vignes proches du lieu-dit Six Chemins, sur les communes de Saugon et Saint-Christoly.

Ces parcelles situées sur des terroirs de graves profondes permettent un très bon régime hydrique favorisant une maturité optimale des raisins. Il en résulte un vin puissant et structuré.

## Le Cabernet Sauvignon, toute la puissance du bordelais

Ce cépage phare de Bordeaux de très grande qualité est le 2<sup>ème</sup> cépage le plus planté au monde. Ses baies sont petites avec une peau épaisse. Cette pellicule le protège des gelées de printemps et de la pourriture avant les vendanges. Le Cabernet Sauvignon donne au vin de la puissance, de la structure et une complexité qui se révélera après quelques années.

Il produit des vins distingués, reconnus pour leur persistance.

## De la structure et une richesse aromatique

Belle robe rubis profonde et éclatante. Le nez est expressif sur des notes de cassis et de réglisse.

En bouche, ce vin dévoile une richesse aromatique incroyable, avec des arômes de fruits noirs, de violettes, et de framboises. Ce vin possède une très belle longueur et de la structure, avec un boisé révélant des arômes de moka. A apprécier dès à présent et jusque dans les 8 prochaines années.

# ORIGINES VERDOT

Appellation : Bordeaux

Cépage : Petit Verdot

Elevage en barrique : 18 mois

Volume : 16 000 bouteilles

## Accords mets vins

Parmentier de canard, entrecôte grillée, aubergines farcies.  
Fromages de chèvre (Rocamadour, Sainte-Maure).

## Un sous-sol particulièrement favorable

Ce 100% Petit Verdot est issu des vignes proches du lieu-dit Verdot situé sur la commune de Reignac. Il abrite une petite Chapelle du XIII<sup>ème</sup> siècle. Ici les sables argilo-ferrugineux reposent sur des sables du Périgord.

La compacité du sous-sol et la texture grossière de la terre sont particulièrement favorables à l'épanouissement du Petit Verdot qui livre dans ce vin toute sa puissance aromatique.

## Le Petit Verdot, un cépage exigeant

Ce cépage discret est capricieux. Il craint la sécheresse et requiert beaucoup de soins. Cultivé sur les terroirs graveleux du Bordelais, sous un climat particulièrement approprié, il produit des vins remarquables.

Coloré et aromatique, ce cépage est reconnu pour ses notes épicées et sa trame tannique qui confère au vin longévité et structure.

## Un vin complexe aux notes épicées

Ce vin propose une belle robe rubis foncé et un nez généreux, fruité et finement boisé.

La bouche est bien structurée, avec des tanins encore fermes relevés d'une pointe de fraîcheur. La finale est longue et chaleureuse. Un vin qui ravira dès maintenant et jusque dans les 10 prochaines années.





# ORIGINES TER POINTE

Appellation : Côtes de Bourg

Cépage : Malbec

Elevage en barriques : 15 mois

Volume : 14 600 bouteilles

## Accords mets vins

Gigot d'agneau, filet mignon aux olives, fricassée de cèpes.  
Camembert rôti, Morbier ou Saint-Nectaire.

## Des conditions de maturation optimales

Ce 100% Malbec est issu des vignes proches du Lieu-Dit La Pointe, ainsi nommé pour sa situation à l'intersection de trois communes : Mombrier, Pugnac et Lansac.

Les terroirs de graves rouges limitent le développement végétatif de la vigne au profit du raisin, tandis qu'un épais tapis de cailloux génère un réchauffement rapide des sols au printemps. Des conditions optimales de maturation qui permettent au Malbec de révéler toute sa complexité.

## Le Malbec, un classique revisité

Ce cépage vigoureux est peu répandu dans le bordelais en raison de sa maturité tardive, bien qu'il en soit originaire. Cépage essentiel de l'appellation Cahors, il est aussi largement planté en Argentine et au Chili. Adapté aux sols chauds, avec une production bien maîtrisée, il révèle toute sa splendeur et donne des vins colorés, parfumés, avec un côté moelleux. Riches en tanins, ces vins présentent généralement une excellente aptitude au vieillissement.

## De la puissance et du fruit

La robe est grenat intense. Le nez est riche et profond, sur la cerise noire et les épices avec des notes finement boisées.

Ample et généreux à l'attaque, ce vin présente un bel équilibre, avec des tanins bien enrobés et beaucoup de puissance. Agréable retour aromatique sur la mûre et la cerise. Un vin qui évoluera à merveille au cours des 8 prochaines années.

# ORIGINES PONT D'AULAN

Appellation : Sauternes

Cépage : Sémillon

Elevage en barrique : 24 mois

Volume : 4 000 bouteilles

## Accords mets vins

Foie gras, fromages à pâte persillée  
(Roquefort, Bleu), Mimolette.  
Mets asiatiques, brochettes yakitori  
Desserts au chocolat, ananas rôti.

## Un terroir calcaire sur des graves profondes

Ce 100% Sémillon est issu d'une parcelle confidentielle, proche du lieu-dit Pont d'Aulan, située entre les communes de Bommès et de Sauternes. Pont d'Aulan était le pont historique du Ciron, fleuve emblématique de la région et véritable porte d'entrée de la région de Sauternes. Cette parcelle a été sélectionnée pour son terroir calcaire sur des graves profondes.

## Le Sémillon, un cépage roi du Sauternais

D'un point de vue culturel, c'est le cépage le plus accompli qui seul peut produire les plus grands vins du monde. C'est dans l'appellation Sauternes que le sémillon révèle ses meilleures caractéristiques.

Ses baies ont une peau fine qui permet à la pourriture noble de se développer pour donner des vins blancs liquoreux. Il apporte du gras, de la richesse et de la rondeur aux vins.

## Du gras, de la gourmandise et de la complexité

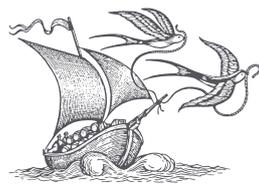
Belle robe jaune or éclatante avec des reflets brillants.

Nez très expressif d'agrumes. En bouche, c'est un vin gras, gourmand et complexe, avec des notes de fruits exotiques, de miel, de noisettes et de fleurs d'acacias.

Ce vin présente un joli équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur.

A apprécier dès à présent ou au cours des 10 prochaines années.





**TUTIAC**

TOUT BORDEAUX !

LES VIGNERONS DE TUTIAC

La Cafourche Marcillac - 33860 Val de Livenne

☎ 05 57 32 48 33

e-mail : [contact@tutiac.com](mailto:contact@tutiac.com)

**[www.tutiac.com](http://www.tutiac.com)**