

DORWINION ROUGE

MAISON BARDET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Situé à l'est de la Terre du Milieu, sur les rivages de la Mer de Rhûn, Dorwinion est la région où est produit le vin préféré du roi des Elfes, issu "du vignoble des Hommes dans les terres lointaines". OFFICIAL WINE Le climat est décrit comme étant aride avec un terroir constitué principalement de collines et traversé par un fleuve. Ce dernier a permis de créer une route commerciale permettant le transport du vin en barrique pour approvisionner le roi des Elfes, Thranduil. Le travail de ce terroir permet de produire un vin puissant "bien fort pour donner sommeil à un elfe de la forêt".

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Maison Bardet

Couleur : Rouge

Degrès : 13 %

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Saint Emilion Grand Cru

Nom du Vigneron : Famille Bardet

Caractéristiques

Cépage : Merlot, Cab-Franc, Cab-Sauvignon

Dégustation

Nez : Dorwinion donne un vin capiteux, puissant et ample avec des arômes complexes sur les fruits noirs et des notes vanillées.

Bouche : Les tanins sont soyeux et équilibrés avec un toucher velours et de belles longueurs en bouche.

HISTOIRE DU DOMAINE

L'Histoire des vignobles Bardet débute en 1704, sur les berges de la Garonne, dans la Paroisse de St-Brice de Vignonet, au sud de Saint-Emilion. Négociant en vins et céréales, Monsieur Seigneriau navigue sur les eaux paisibles de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne pour charger sa gabare de tonneaux de vin, qu'il revend ensuite dans les ports marchands. Le port de Vignonet devient un haut lieu du commerce vinicole et un passage incontournable vers le port de Bordeaux. Alors que le commerce maritime prospère, la famille Seigneriau investit dans la vigne. Cependant, l'arrivée de la machine à vapeur et des chemins de fer à la fin du XIXe siècle bouleverse le commerce fluvial et provoque la fin de l'activité de gabarier. La famille Seigneriau décide de se consacrer à sa passion : la culture de la vigne. Dans les années 1920, Mathilde Roy, petite fille de M. Seigneriau, épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et fondateur du Château Val d'Or Saint-Emilion Grand Cru. Avec la complicité de leur fils unique, Roger Bardet, ils acquièrent de nouvelles parcelles à la fin des années 60, où s'établit le Château Pontet-Fumet. Roger Bardet transmet la passion de la vigne, le goût pour le travail et le profond respect du terroir à son fils Philippe. Philippe devient en 2008 propriétaire du Château Franc le Maine, toujours en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Dès 1979, Philippe Bardet prend la barre de l'entreprise familiale. Avec l'aide de son épouse Sylvie, ils continuent d'écrire l'Histoire des vignobles Bardet et de préserver ce patrimoine qu'ils transmettent peu à peu à leurs quatre enfants. Leurs deux fils aînés, Paul-Arthur et Thibault Bardet, assurent la relève. En 2013, ils achètent le prestigieux Château du Paradis, en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Hommage à l'histoire de leur famille, la gabare devient l'emblème des vignobles Bardet. La silhouette conquérante de la gabare, la voile au vent tournée vers l'avenir, incarne leur démarche audacieuse.

