Château Inclassable

Vin Bio

AOC Medoc

L'histoire du domaine

En 1796, notre domaine était déjà mentionné (acte 26 Messidor, An 4).
Au cours du XIX siècle, le Château L'Inclassable (ancien Lafon), était l'un des plus importants domaines de la commune de Prignac en Médoc. Dans l'édition de1868, Bordeaux et ses vins, Edouard Féret le citait en tête de sa commune et le considérait déjà comme Cru Bourgeois en ces termes : « Un cru corsé et coloré, qui se distingue particulièrement par ces 2 qualités et une bonne sève ». Ce cru appartient à notre famille depuis 1900.

Une histoire de famille
« Toujours mieux et non toujours plus ».
6 générations de la famille Fauchey se sont succédées sur ce domaine, avec toujours la même approche sur ce que doit être le métier de Vigneron, de la transmission de notre terroir à taille humaine, d'un savoir-faire préservé et avant tout le RESPECT de l'HOMME, de la NATURE et de sa BIODIVERSITE. Cette passion familiale transmise de génération en génération est notre base, notre pilier, notre force. Elle marque surtout la personnalité et l'identité de nos vins.

Pourquoi L'Inclassable
« Lafon ne puis, Paysan Viticulteur reste, L'Inclassable suis ».
Durant plus de deux siècles, mon château s'appela « Lafon ». En ce jour de l'an 2003, on m'interdit de porter mon nom par l'attaque d'un homonyme prétextant un retard de 14 jours sur le renouvellement de notre marque qui se fait tous les 10 ans à l'INPI. L'ironie du sort ne s'arrêtant pas là, lors du classement des Crus Bourgeois du Médoc, mon château fut conforté dans son rang de Bourgeois. Mais il se trouva fort dépourvu de ne pouvoir plus dire son nom, il l'avait perdu. Désormais, devant cette injustice et par respect pour nos ancêtres, « L'Inclassable » signera nos vins.

Notes de dégustation

Ce vin est élevé dans des barriques de 400L, renouvelées au tiers chaque année, pour que la structure du terroir, du fruit et du bois s'associe dans la douceur et dans le temps.

Cépages

- Cabernet Sauvignon 70%,
- petit Verdot 30%

Ce vin convient avec

Plat

- Gibiers, viandes rouges

Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h30 avant
- Temps de garde : 10 ans

@lacave.facecile.com