

CHÂTEAU
DE LA
HUSTE

CHÂTEAU
DE — • — LA
HUSTE

FRONSAC

2022



CHÂTEAU
DE ——— ♦ ——— LA
HUSTE

Un Nouveau Départ

Une histoire de famille s'écrit sur le promontoire de la commune de Saillans.

Déjà propriétaires du Château Dalem, Brigitte Rullier Loussert et son fils Charles Pouvreau sont fiers de mettre en lumière les spécificités du Château de la Huste.

Propriété familiale depuis 1870.

En recherche constante d'excellence, les propriétaires s'appuient depuis le millésime 2022 sur l'expertise de l'œnologue conseil Eric Boissenot, afin de révéler la grandeur des 15 hectares propres au Château de la Huste.

Signifiant littéralement « la butte », le terroir argilo calcaire à astéries, avec un encépagement à 95% de Merlot, révèle toute l'élégance du terroir de Fronsac.

Immersion dans la noblesse du Terroir

Les parcelles du château se trouvent sur une formation pédo-géologique, le célèbre Calcaire à Astéries. La création de ce terroir viticole a commencée lors de l'Oligocène, il y a environ 30 millions d'années.

Les sols argilo-calcaires, expriment à la vigne différentes notions de terroir selon la nature des argiles plus ou moins fortes, mais aussi selon la proximité de la table de calcaire à astéries, située entre 20 cm et 1,50m de profondeur. Le caractère tardif de notre terroir s'explique par le grand pouvoir de rétention en eau de ces argiles, qui se réchauffent lentement.

Le relief du plateau de la Huste (plus de 55 m d'altitude) vient compléter ce terroir d'exception, en lien avec le matériel végétal (cépage, porte-greffe, âge, orientation, pente...) en place, et la conduite technique développée par l'équipe du vignoble.

L'encépagement à dominante Merlot trouve sa raison d'être dans sa bonne adéquation aux argiles fortes. Les sols de molasses associés aux calcaires à astéries donnent puissance et tension au vin et une chair profonde.