
CORRESPONDANCES

avec le Château Phélan Ségur

ACTUALITÉS



Véronique Dausse, Directrice Générale

Château Phélan Ségur intègre le Collège Culinaire de France !

Le Château Phélan Ségur est maintenant membre du Collège Culinaire de France. Ce collectif promeut l'artisanat culinaire et porte haut la tradition et le savoir-faire français. Nous sommes fiers de partager ces mêmes valeurs.

3 hectares plantés à Font-Petite et sur le plateau de Houissant

Sur la butte de Houissant, au cœur de l'appellation Saint-Estèphe, nous avons planté 2,3 hectares de Cabernet Sauvignon dont une partie en sélection massale nous permettant de faire perdurer les qualités de nos meilleurs plants (issus de la période pré-clonale).

Au pied de la garenne de Font-Petite, voisine du Château Montrose, après 3 années de jachère, nous avons choisi le Merlot pour ce terroir plus frais et proche de nos sols de graves sableuses.

Il faudra attendre 2032 pour introduire ces parcelles dans l'assemblage du Grand Vin. Pour rappel, la propriété possède un vignoble de 70 hectares.



Luc Peyronnet, Chef de Culture





20 juin 2022 : l'orage de grêle ne nous épargne pas

Dans la soirée du lundi 20 juin, un violent orage de grêle a touché le vignoble du Château Phélan Ségur sur ses parcelles les plus au Nord de l'appellation. S'il est difficile d'évaluer un pourcentage de perte, nos vignes nous étonnent par leur capacité à surmonter cette épreuve. Par ailleurs, elles résistent très bien à la sécheresse et à la canicule du mois de juillet.

Zoom ... le soutirage à l'esquive

Pour séparer les lies du vin qui se déposent naturellement au fond de la barrique, nous pratiquons le soutirage à la bougie. L'esquive est le bouchon de bois qui obture l'ouverture en bas de la barrique. L'ouvrier de Chai mire le vin grâce à la bougie. Lorsque celui-ci est trouble, il arrête le soutirage et entonne du vin parfaitement limpide. Ce geste de tradition qui requiert patience et expertise, permet un soutirage de précision et tout en douceur.



RÉCIT DU MILLÉSIME



"2021, un millésime indémodable"

"2021 est le style de vin qui anime ma passion pour Phélan Ségur : pureté, précision, densité, maturité, qualité des tanins et enfin distinction. Un Phélan Ségur d'aujourd'hui et de demain ... indémodable."

Philippe Van de Vyvere

[Lire le récit du millésime](#)

LA PARENTHÈSE GOURMANDE

Août 2022

Jean-Luc Beaufls, Chef au Château Phélan Ségur, vous propose d'associer **Frank Phélan 2016**, un vin harmonieux, précis et à l'amplitude exceptionnelle, à une entrée simple et rafraîchissante : "l'œuf mollet à la baragane et mimosa de céréales".

Pour le plat principal, il vous suggère de redécouvrir **Château Phélan Ségur 2012** sur un "maigre de l'Estuaire poêlé au basilic et abricots, accompagné d'une galette de polenta." Château Phélan Ségur 2012 est un millésime tendre et voluptueux. Il magnifiera la finesse et la fraîcheur du poisson.

[Télécharger le menu](#)



OEUF MOLLET A LA BARAGANE

et mimosa de céréales

Frank Phélan 2016



MAIGRE DE L'ESTUAIRE

poêlé au basilic et abricots, galette de polenta

Château Phélan Ségur 2012



Le saviez-vous ?

La baragane aussi appelée "poireau sauvage" ou encore "poireau des vignes" pousse sur nos sols argileux entre les rangs. Nous récoltons, dans notre vignoble, ces petites tiges vertes à tête blanche et bulbe rond entouré de minuscules grelots. Si certaines variétés ont été améliorées et ont donné les gros poireaux que nous consommons toute l'année, la baragane est restée rustique.



De gauche à droite : Stéphane Rougé, Mathieu Margnac, Adriana Goncalves Moreira, Luc Peyronnet, Cécile Bernier, Marie-Paule Boudier, Véronique Dausse, Anne Saint-Araille, Lorène Babin, Emmanuelle Bordeau, Fabrice Bacquey, Julie Feugier, Ricardo Garcia de Andrade.

**L'équipe du Château Phélan Ségur vous souhaite de belles vacances
et vous donne rendez-vous pour les vendanges !**



Château Phélan Ségur - Rue des Écoles, 33180 Saint-Estèphe

05.56.59.74.00 / phelan@phelansegur.com

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos communications, [suivez ce lien](#)