

# CHATEAU MERCIER

*13 Générations de Vignerons*

CÔTES DE BOURG  
BORDEAUX

*L'enfant terrible de la famille*  
**BORDEAUX**



*Culture Raisonnée  
Agriculture Durable*



*Une très longue histoire lie notre famille et ce terroir  
où les siècles ont transmis tradition et savoir-faire  
pour nourrir un vin d'une grande personnalité.*

*les techniques contemporaines nous permettent  
aujourd'hui de respecter encore d'avantage la nature,  
le raisin et le vin jusqu'à l'éclosion de ce nectar.*

## CHATEAU MERCIER

Philippe, Martine et Christophe CHETY  
5 Mercier

F- 33710 Saint Trojan

Tel : +33 (0) 5 57 42 66 99 Fax : +33 (0) 5 57 42 66 96

Site : [www.chateau-mercier.fr](http://www.chateau-mercier.fr)

Email : [info@chateau-mercier.fr](mailto:info@chateau-mercier.fr)



## Situation

Sur la rive droite de la Gironde, au nord de l'appellation.

Notre vignoble, implanté sur des coteaux exposés Sud et Ouest, profite pleinement du micro-climat de l'appellation. Le Bourgeois, surnommé 'la petite Suisse girondine', combine les effets de l'estuaire qu'il surplombe et de son relief pour offrir un climat très tempéré. Ainsi les températures maximales et minimales sont chez nous plus modérées et la pluviométrie et d'au moins 10% inférieure à la moyenne du bordelais.



## Histoire

Un parchemin de 1698 prend acte du premier achat par un ancêtre de Philippe d'une parcelle de vigne située à Mercier.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, le FERET référence déjà le Cru Mercier exploité par Guillaume Debande. Son petit fils Emilien Blanchereau lui succèdera au début du XX<sup>ème</sup> siècle pour transmettre le flambeau en 1970 à son propre petit fils Philippe CHETY, actuel propriétaire.

Enfin en 1999, Christophe, son fils, le rejoint pour marquer l'empreinte de la treizième génération de la famille dans ce cru depuis plus de trois siècles.

La première reconnaissance connue obtenue par le Cru Mercier fut une médaille d'Or au Concours Général Agricole pendant l'Exposition Internationale de 1900.

Philippe obtiendra sa première médaille d'Or en 1982, ce sera qu'un début.

## Vignoble

Nous sommes fiers d'être des vigneron·nes paysans attentifs à la santé de dame Nature.

Aujourd'hui le château Mercier s'étend sur 23 ha dont 1.5 ha de vigne blanche.

Nos cépages, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec, s'harmonisent sur un sol de grave rouge silico-argileuse profond, parfois recouvert de sable éolien du quaternaire plus ou moins épais.

Ce vignoble est travaillé avec l'Amour et la Passion partagées à trois. Epaulés par notre équipe, nous lui apportons une attention de tous les instants. Chacun ici donne le meilleur de lui-même pour que ce vin soit digne des plus grands crus du Bordelais. Cela implique une remise en question permanente.

L'objectif premier de tous les travaux de la vigne est d'atteindre un équilibre naturel propice à chaque pied. Ce n'est qu'à ce prix qu'il peut offrir chaque année son meilleur raisin.

## Une Agriculture Durable, Respectueuse de l'Environnement

'Ici on aime voir l'épervier planer au-dessus des vignes. Cela signifie qu'il y trouve une nourriture saine et abondante.'

Depuis plus de 10 ans, nous traitons nos vignes non plus de façon préventive, mais uniquement en cas de besoin. Pour nous aider dans nos choix, nous faisons appel aux connaissances les plus modernes, comme notre station météo et de nombreuses autres techniques d'observation. Il s'agit toujours de limiter les apports à la vigne comme au sol, et de les choisir au plus juste.

Toutes nos vignes sont enherbées pour favoriser la vie dans le sol et au-dessus. Ainsi les rendements sont plus réguliers et avec la concentration, la qualité est toujours optimale. Cela renforce aussi la résistance naturelle de la vigne aux agressions.



## Vinification

Nous observons, goûtons et analysons les baies tous les jours à l'approche des vendanges.

Chaque coteau, chaque cépage, chaque parcelle est une nouvelle exception le jour de la récolte. Pour respecter cela ils sont vinifiés séparément. Ainsi nous adaptons la fermentation et la macération à chaque raisin.

Les années riches, nous favorisons l'extraction pour une plus grande complexité de ces vins de grande garde, ou bien nous protégeons d'avantage le fruit. L'objet étant de respecter au mieux l'équilibre du raisin pour enrichir celui du vin.

## Traçabilité

Aujourd'hui la qualité du travail passe par la connaissance des tâches qui ont été réalisées afin de les améliorer si nécessaire. Voilà pourquoi nous mettons en place une traçabilité au Château Mercier. Cela permettra aussi une bonne transmission des connaissances pour les générations futures.

