



Vignobles Quet

Emotion des Terroirs



Saint-Emilion Grand Cru - Lalande de Pomerol

Montagne Saint-Emilion - Bordeaux Supérieur





histoire des **Vignobles QUET** est la narration de la vie de plusieurs générations de petits agriculteurs du Libournais.

C'est au cours du siècle dernier que se fera l'essentiel de la construction de ce que sont devenus, aujourd'hui, les **Vignobles QUET**.

LES ARRIERES GRANDS PARENTS

C'est après la fin de la « grande guerre », celle de 14-18, que **Joseph VIROLLE** épouse **Denise CLERMONTET**. Ils sont tous les deux issus d'une famille de petits agriculteurs l'un de Montagne l'autre de Les Artigues de Lussac.

A la fin de leur carrière, ils seront à la tête d'une exploitation d'une vingtaine d'hectares dont une dizaine d'hectares de vignes partagés entre les appellations de « Bordeaux Supérieur » et « Montagne Saint Emilion » lequel était vinifié à la cave coopérative de Montagne dont **Joseph VIROLLE** avait été l'un des fondateurs en 1936.

En effet, depuis 1936, et donc la création des AOC, le nom de l'AOC est devenu important pour la commercialisation De leur union était née une petite fille, **Josette VIROLLE**.

LES GRANDS PARENTS

Pendant la 2^{ème} guerre mondiale, en Aout 1940, **René QUET** épousera **Josette VIROLLE**. **René QUET** est lui aussi issu d'une famille rurale de Les Artigues de Lussac, famille recomposée suite à la mort de son père à la guerre de 14-18.

En 1951, le couple héritera d'un certain nombre de parcelles, de vignes notamment, provenant de la famille de René et plus particulièrement celles situées sur les communes de Saint -Emilion et Saint Christophe des Bardes et qui vont permettre à la famille de posséder du « Sain- Emilion ».

En 1956, le couple a l'opportunité d'acquérir une exploitation d'une vingtaine d'hectares au total. Cette acquisition, essentielle pour le développement futur de l'exploitation, se révélera très lourde à assumer car elle eut lieu à la veille du grand gel de l'hiver 1956 qui marqua tous les esprits par l'ampleur des dégâts occasionnés au capital vigne. A la suite de ce gel, en effet, il faudra replanter l'essentiel des parcelles et cela ne sera réalisé que de nombreuses années plus tard et au prix d'efforts particulièrement durs.

La commercialisation du vin était réalisée par la vente en vrac auprès du négoce bordelais comme le pratiquait la plupart des viticulteurs à cette époque.

Entre temps, **René et Josette** avaient eu deux fils, **Jean-Claude et Jean-Pierre** qui prirent leur suite en 1973 et qui vont se retrouver à la tête d'un vignoble composé, à l'époque de 3.5ha en Bordeaux Supérieur, 11.5ha en Montagne Saint- Emilion et 3.7ha en Saint- Emilion.

LES PARENTS

A leur arrivée au poste de commande, **Jean-Claude et Jean-Pierre** vont se trouver confrontés à une mutation des habitudes commerciales.

Contrairement aux habitudes passées, il n'est plus possible de continuer à vendre le vin en vrac ; il va falloir le conditionner et partir à la recherche de clients particuliers ou cavistes. Les deux frères vont devoir mener de pair 2 objectifs : poursuivre le développement de l'entreprise en plantant en vignes des surfaces disponibles afin d'augmenter le potentiel de production et développer la vente en bouteilles pour tirer une meilleure marge de leur production.

En 1976, ils vont saisir l'opportunité de prendre une petite exploitation en fermage qui, outre une superficie en vigne de 3.5ha, va leur permettre de pouvoir ajouter un nouveau produit à la gamme déjà existante, le Lalande de Pomerol.

A cette époque, il est assez facile de se créer un fichier client dans la mesure où on se donne les moyens de sillonner la France pour rencontrer du monde et faire apprécier sa production.

Parallèlement à la mise en place d'un vignoble de qualité, un effort particulièrement important est réalisé également dans la modernisation du chai et des installations de vinification. En effet, en 1995, il est décidé de ne pas renouveler le contrat d'apport à la Coopérative de Montagne ; cette décision a pour effet de quasiment doubler le volume à vinifier en chai individuel. Cela sera fait en construisant un nouveau bâtiment dans lequel seront installées des cuves inox qui porteront la capacité en cuverie à 6 000hl et on verra également arriver la thermorégulation. L'effort qualitatif sera mené parallèlement au niveau de la vigne afin de maîtriser au mieux les rendements et la qualité des raisins produits : taille en vert, vendanges vertes et maîtrise des produits de traitement sont mis en place.

En 2008, une opportunité permet d'acquérir une surface supplémentaire de 2.5ha de Montagne Saint- Emilion et c'est à cette époque qu'ils vont laisser la barre à une nouvelle génération qui va se trouver à la tête d'un vignoble de 45ha de vignes composées de 21ha de Bordeaux Supérieur, 18 ha de Montagne Saint-Emilion, 4.5ha de Saint- Emilion et 1.5ha de Lalande de Pomerol.



LES ENFANTS

David et Sophie sont les enfants de ***Jean-Pierre***

et ce seront eux qui auront la charge d'assurer la continuité de l'exploitation. Dans un premier temps, il leur est apparu primordial, pour participer à la



démarche éco-responsable, de revoir les techniques de conduite du vignoble en les adaptant en vue, notamment, d'une meilleure maîtrise des intrants (en marche pour une certification HVE3) ils ont entrepris une nouvelle évolution des habitudes commerciales afin de compenser la baisse des ventes dans les circuits traditionnels qui étaient, avant tout, tournés vers la France. C'est donc en se tournant vers l'export qu'ils vont poursuivre le développement des vignobles QUET en sachant que le challenge est difficile et que l'action est à mener dans le temps.....



Le fils de David, Corentin suit les traces de son père.

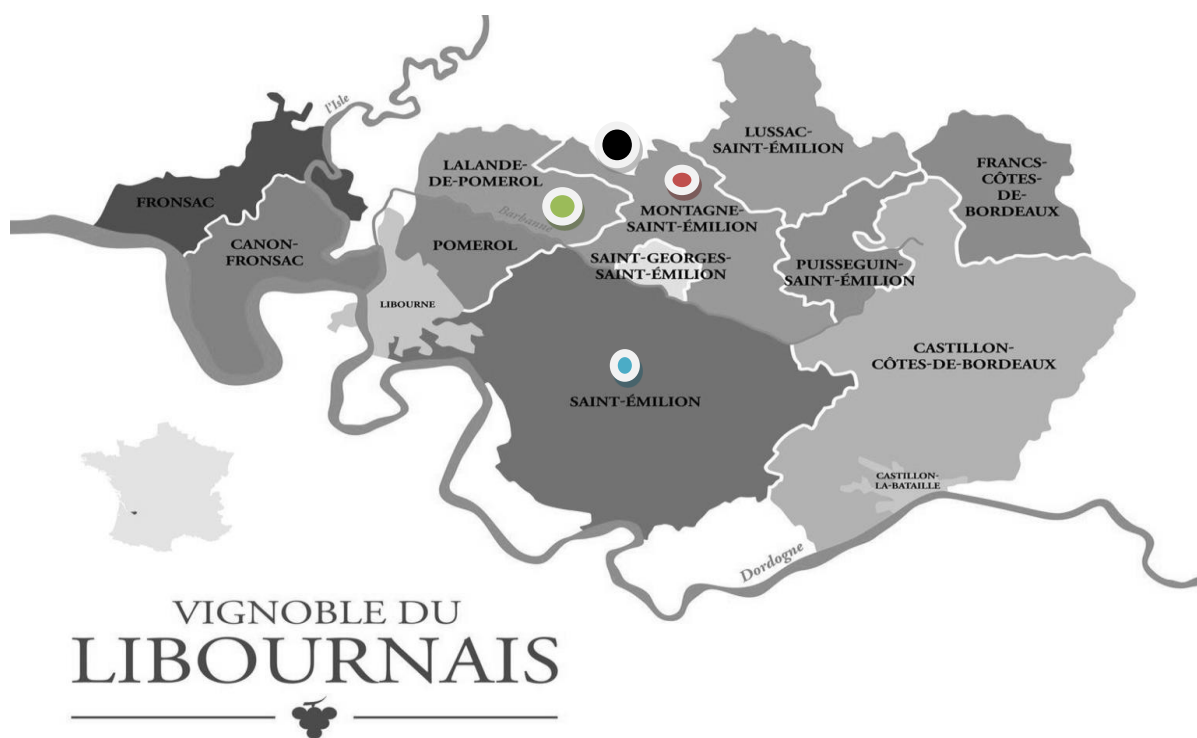


LES PROPRIETES

AU CŒUR DES APPELLATIONS PRESTIGIEUSES

Sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km au Nord-est de Bordeaux, les Vignobles Quet exploitent environ 50 Ha de vignes.

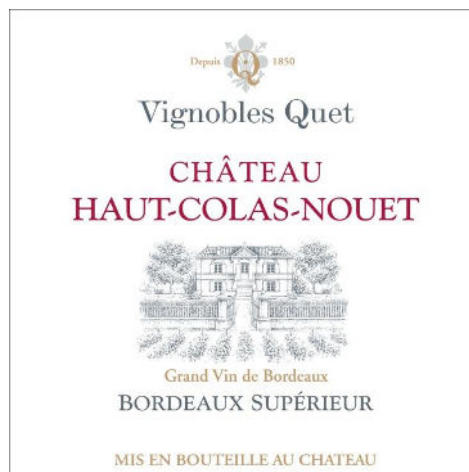
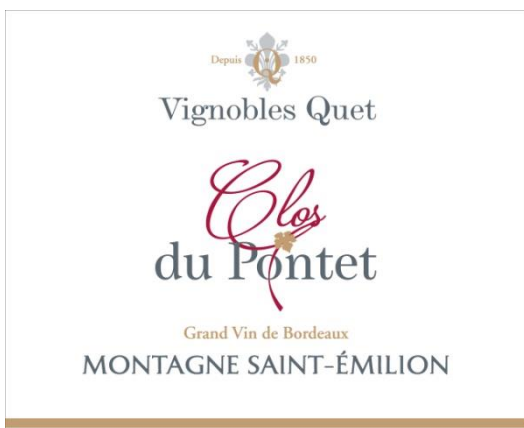
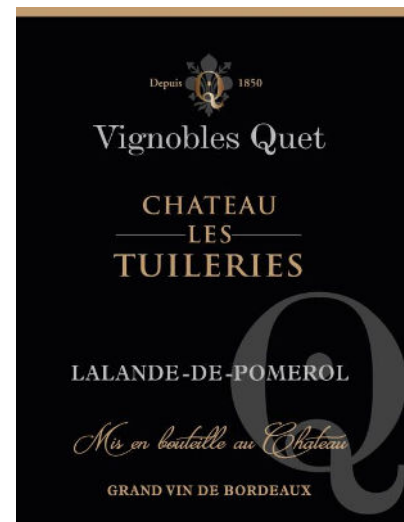
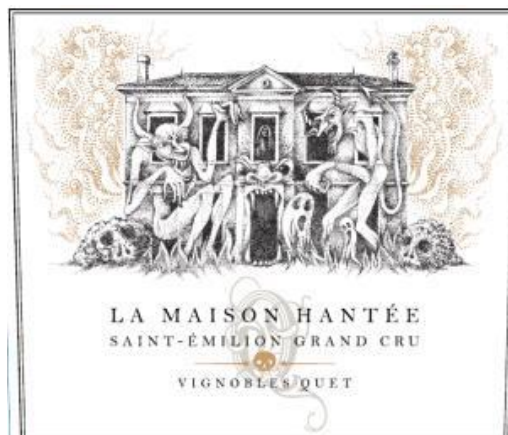
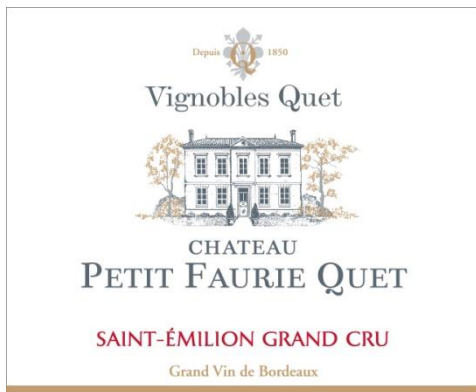
Leurs diverses appellations Libournaises renommées permettent aux vins des Vignobles Quet de figurer parmi les grands Crus Bordelais.



-  CHATEAU PETIT FAURIE QUET 5 ha 60 ar **AOC Saint-Emilion Grand Cru**
-  CHATEAU LES TUILIERIES 4 Ha 43 ar **AOC LALANDE de Pomerol**
-  CHATEAU HAUT COLAS NOUET 18 Ha **AOC Bordeaux Supérieur**
-  CLOS DU PONTET 20 ha **AOC Montagne Saint- Emilion**



Vignobles Quet





Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

CHATEAU HAUT COLAS NOUET AOC Bordeaux Supérieur



Appellation : Bordeaux Supérieur

Couleur : Rouge

Superficie : 18 Ha

Production : 80 000 à 100 000 bouteilles

Sols : Silico-argileux

Âge de la vigne : 30 ans

Encépagement : 80% Merlots 20% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 000 pieds/hectare

Taille : Guyot simple et Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo- régulées.

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes.

Note de dégustation : De couleur rubis sombre. Les vins rouges délivrent des arômes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise) provenant des cabernets. Le merlot, dévoile des senteurs florales (violette), ces parfums sont souvent accompagnés de notes boisées, vanillées et épicées. Ils présentent une structure tannique puissante qui se fondra si l'on sait les attendre plusieurs années.

Accords mets et Vins : pavé de bœuf, rôti de porc, champignon, lapin rôti, gibier, escalope de foie gras, langoustines au basilic, fromages à pâte persillée, tarte aux fruits jaunes, salade de fruits





Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

FRAICHEUR D'ETE Vin de France Rosé



Appellation : Vin de France Rosé

Couleur : Rosé

Production : 3 000 bouteilles 200 magnum Bag in box

Sols : Silico-argileux

Âge de la vigne : 30 ans

Encépagement : 80% Merlots 20% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 000 pieds/hectare

Taille : Guyot simple

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Obtenu par pressurage direct.

Garde : A boire dans l'année

Note de dégustation : Fruité et frais, le rosé est, il est vrai d'abord idéal pour l'apéritif.





Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

CLOS DU PONTET AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Appellation : Montagne- Saint-Emilion

Couleur : Rouge

Superficie : 20 Ha

Production : 85 000 à 100 000 bouteilles

Sols : Argilo-calcaire

Âge de la vigne : 30 ans

Encépagement : 80% Merlots 20% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple et Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo- réglées.

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes

Note de dégustation : Robe rouge rubis aux reflets violines. Nez puissant, expressif sur des notes de fruits rouges. Souple et corsé, ce vin se révèle bien équilibré et fruité avec des tannins onctueux.

Accords mets et Vins : Se marie parfaitement avec des viandes rouges magret de canard, rôtis, grillades et fromages.





Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

CHÂTEAU LES TUILERIES AOC LALANDE DE POMEROL



Appellation : Lalande de Pomerol

Couleur : Rouge

Superficie : 4 Ha 43 ar 26 ca

Production : Environ 30 000 bouteilles

Sols : Sols graveleux permettant d'obtenir une bonne maturité car ils sont alliés à un sous-sol silico-argileux

Âge de la vigne : 35 ans

Encépagement : 95% Merlots 5% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple et Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo- régulées.

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes

Note de dégustation : Robe rouge rubis et grenat. La présence tannique se révèle dès l'attaque. Mais le côté chaleureux réapparaît très vite au palais, où les tanins deviennent veloutés. Outre les petits fruits rouges, sa palette comporte des arômes de vanille, de pain grillé, d'épices, de fruits confits ou de pruneau.

Accords mets et Vins : Se marie parfaitement avec des viandes rouges, petits gibiers et fromages.





Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

CHATEAU PETIT FAURIE QUET AOC Saint- Emilion Grand Cru



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Couleur : Rouge

Superficie : 5 Ha 60 ar

Production : 35 000 bouteilles

Sols : Sableux avec sous-sol argilo-calcaire

Âge de la vigne : 30 ans

Encépagement : 90% Merlots 10% Cabernets Francs

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle sans soufre ajouté en cuves thermo- régulées et élevage 40% en barriques neuves.

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes.

Note de dégustation : Une robe d'un rubis brillant à reflets grenat. Très concentrées, les notes de petits fruits rouges dominant. Derrière se développe une large palette de senteurs qui va de la vanille, due au bois neuf, à la figue et au pruneau. La richesse aromatique du bouquet se retrouve au palais. D'une grande générosité, ces vins sont corsés et bien charpentés. Les premières années, les tanins sont très présents, mais cette fermeté ne prive pas les vins d'une certaine souplesse et d'un côté charnu.

Accords mets et Vins : Viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume





Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

Maison Hantée AOC Saint-Emilion Grand Cru 2020



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Couleur : Rouge

Production : 950 bouteilles

Sols : Sableux avec sous sol argilo-calcaire

Age de la vigne : 40 ans

Encépagement : 100% Merlots

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées avec vieillissement en barrique neuve chêne français.

Accords mets et Vins : Viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume.



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTTALE.

Le respect du terroir appelle celui de la terre et des hommes qui la travaillent. Une terre généreuse et vivante, exploitée de façon responsable. Nos actions sont validées par la certification HVE de niveau 3.

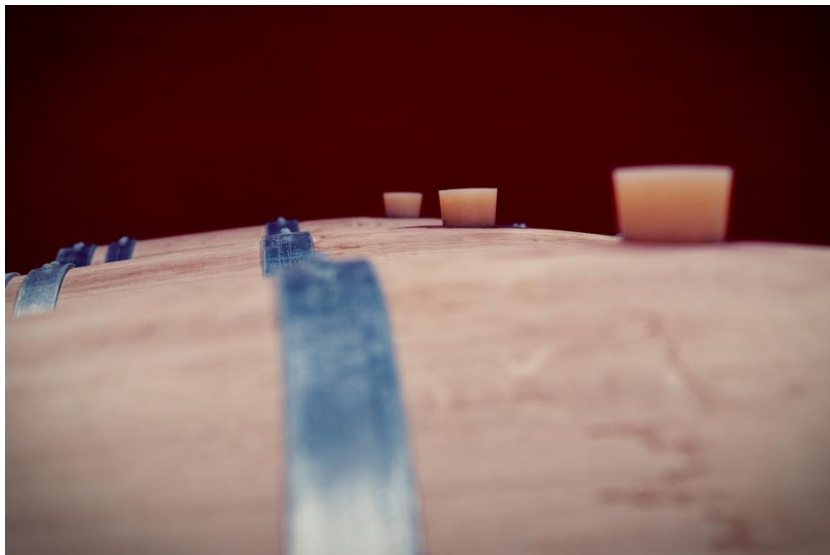
Cette certification repose sur 4 thèmes fondamentaux :

- La préservation de la biodiversité
- La stratégie phytosanitaire
- La gestion de la fertilisation
- La gestion de la ressource en eau

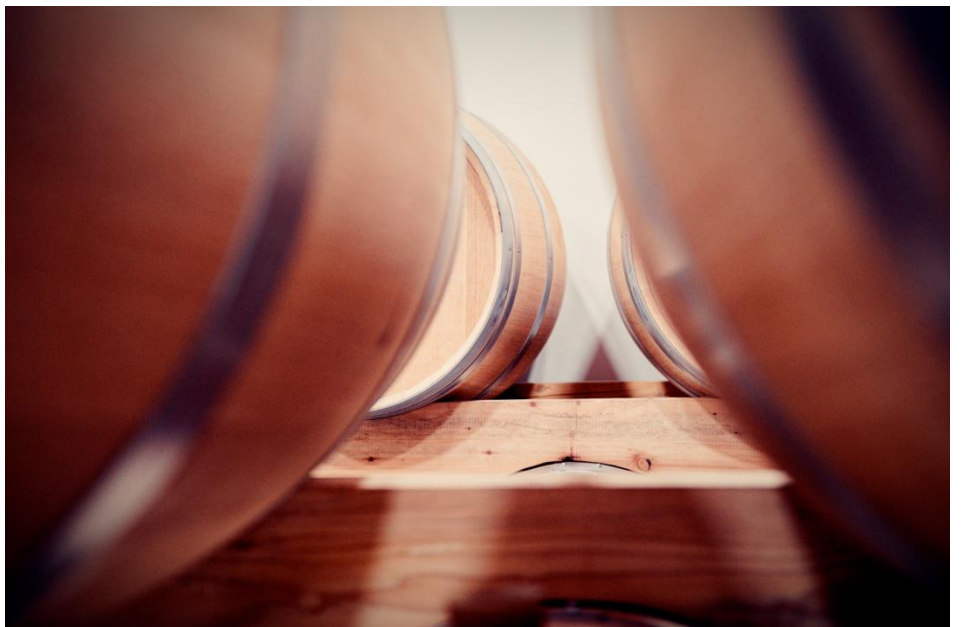
Au-delà du simple respect des obligations légales, nous utilisons des outils et matériaux respectueux de l'environnement, nous trions et recyclons nos déchets.

Nous utilisons des capsules fabriquées en sucre de canne, nos bouteilles sont légères et ont le label ECOVA conçu pour optimiser le process de fabrication et réduire au maximum l'impact sur l'environnement.

Nous n'héritons pas de la terre
de nos ancêtres, nous
l'empruntons à nos enfants.
.....*Antoine de Saint-Exupéry*



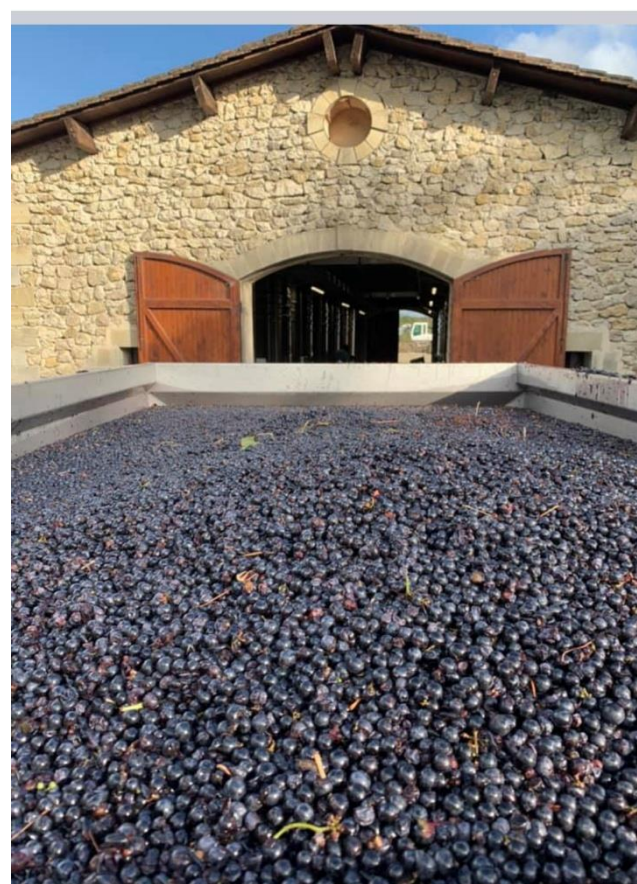
« Le vin est l'expression de ma
passion pour la terre où je suis
né. C'est une recherche
permanente, incessante. La
parfaite combinaison entre le
terroir, le cépage et le vigneron. »
Alain Brumont





Vignobles Quet

Emotion des Terroirs



Le vin est la seule œuvre d'art qui se boit

Robert Louis Stevenson



SCE QUET JC ET JP

144 rue des chais 33570 LES ARTIGUES DE LUSSAC

Tel : 05.57.24.37.88

E-mail : contact@vignoblesquet.com

N° TVA : FR 44 338 686 892

N° ACCISE : FR 093 061 E 3317

N° SIRET : 338 686 892 00013