



Bellefond

Cuvée Parcellaire
Grand Terroir Calcaire

Fiche Technique

Terroir : Plateau Calcaire de Roquefort & Argilo-Calcaire de Castelvieu
(Période géologique Oligocène – Calcaire dit à Astéries)

Millésime : 2025

Cépages : Sauvignon Blanc 60% - Sémillon 40%

Nombre de bouteilles produites : 890 – bouteilles numérotées

Conditionnement : carton de 6

PH : 3,18

Sucre Résiduel : 0,4g

Culture vigne : Biologique

AOC : Entre-deux-Mers



Histoire

Depuis 1976, la Famille Bellanger s'attache au Château Roquefort à produire des vins identitaires dans le territoire de l'Entre-deux-Mers. Ce projet de cuvée parcellaire souhaité par Anne & Frédéric Bellanger et porté par l'ensemble de l'équipe a pour objectif de produire avec « Bellefond » un vin qui illustre tout le potentiel qualitatif des grands terroirs calcaires de cette région. Plusieurs années de travail ont été nécessaires afin de sélectionner les meilleures parcelles, replanter le plateau calcaire de Roquefort en Sauvignon Blanc issus de sélections massales provenant de la région de Sancerre (Vallée de la Loire), et rénover le chai. Le duo Stéphane Soubanere, directeur technique de la propriété, et Hannah Fiegenshuh pour Derenoncourt Vignerons Consultants, s'attache à produire un grand vin blanc sec pour accompagner les mets les plus fins. La vinification est réalisée en barriques neuves et d'un vin. Les barriques sont produites pour une partie par la Tonnellerie Ermitage dans la Nièvre, les futaies étant issues de la forêt de Bertrange, et d'autre part, produites par la Tonnellerie Taransaud dans les Charentes. Après entonnage, un bâtonnage sur lies régulier est assuré pendant plusieurs semaines. Après neuf mois d'élevage, l'assemblage de ce premier millésime a été réalisé courant Mai 2026. Les premières bouteilles seront commercialisées à la rentrée 2026.

Notes de dégustation

COULEUR

Robe jaune légèrement dorée.

NEZ

Le nez est riche, puissant, conjuguant des arômes de fruits jaunes mûrs et de pierre à fusil.

BOUCHE

La bouche est onctueuse, le Sémillon offrant une structure et un fruité délicat, alors que la minéralité des Sauvignon Blanc sur calcaire offre une grande précision dans le toucher de bouche.