



La Feuille de TOURNEFEUILLE 2013 N°14

Chers Amis Clients,

Cette 14^e édition de la Feuille de Tournefeuille nous rappelle ce lien fort institué depuis plus de cent ans, entre vous, consommateurs et les vigneronns successifs du château Tournefeuille. Les origines de la marque « château Tournefeuille » remontent, en effet, aux années 1860.

Quel est ce lien? Pourquoi acheter nos vins, le château Tournefeuille, le château La Révérence, le château Lécuyer ? Nous supposons 4 alternatives :

- Chaque bouteille ouverte vous procure satisfaction et gourmandise. Le plaisir reste constant année après année.
- Le vieillissement offre un compromis entre ouverture rapide et garde longue.
- Le prix reste modéré rapporté au niveau de qualité.
- Vous conservez du vignoble un souvenir agréable de villégiature.

Ces 4 réponses éventuelles se justifient par notre engagement qualitatif particulier au sein des travaux de vigne, de chai et de l'accueil touristique :

- Au vignoble : viticulture raisonnée et biologique, suppression des traitements insecticides et désherbages chimiques, vendanges manuelles, tri manuel des raisins avant encuvage.
- Au chai : vinification respectueuse de l'environnement, élevage en barriques dont un tiers en fûts neufs.
- A l'accueil touristique : chambres d'hôtes confortables, visites et dégustations sans rendez-vous, site de charme.

Nos vins sont-ils alors trop chers ? Voici trois suggestions :

- Considérez leur caractère authentique et la démarche de production s'y référant.
- Comparez leur dégustation à la concurrence locale.
- Venez vous imprégner de l'atmosphère des lieux.

Ainsi, le lien qui nous unit perdurera. Nous vous en remercions !

HISTOIRE D'UNE VIGNE – UN BEL ETE BORDELAIS

Que faut-il retenir des caractéristiques du millésime 2012 ?

Certains vous parleront d'un printemps humide et frais, d'autres de vendanges pluvieuses. Pour ma part, j'attirerai votre attention sur le très bel été bordelais qui nous a été offert du 15 juillet au 30 septembre ! Cet été salvateur nous a permis de rattraper le retard accumulé, de parfaire la maturation des raisins en toute sérénité pour des vendanges en octobre. Puis, c'est au pas de course que s'est déroulée la récolte, en huit jours de temps : un record ! Vingt-et-un jours en 2009.

HISTOIRE D'UN VIN – LES 2011 SONT EMBOUTEILLES !

2011...bientôt dans votre cave !

L'assemblage 2011 vient d'être affiné pour une mise en bouteille imminente. Les vins se révèlent charmants, délicieux de finesse et d'élégance sur de beaux arômes fruités.

La promesse est tenue !

Château TOURNEFEUILLE 2011 Lalande de Pomerol

70% merlots, 30% cabernets francs

Vin rond, fruité aux tanins élégants.

Potentiel de garde : 2021

Ouvrir à partir de 2015

ROSALCY 2011 Lalande de Pomerol

82% merlots, 18% cabernets francs

Vin souple et fruité

Potentiel de garde : 2016, ouvrir à partir de 2014

2010...étonnant de puissance !

2010 confirme son état de millésime de la décennie.

Le vin est magnifique offrant une bouche opulente, enveloppée de tanins soyeux et longs. Nous avons obtenu de jolies distinctions, notamment de la part du magazine américain Wine Spectator.

Château LA REVERENCE 2011 St-Emilion Grand Cru

50% merlots, 50% cabernets francs

Vin puissant, racé et d'une belle longueur.

Potentiel de garde : 2021

Ouvrir à partir de 2016

Château LECUYER 2011 Pomerol

90% merlots, 10% cabernets francs

Vin soyeux, fin, harmonieux.

Potentiel de garde : 2025, ouvrir à partir de 2015

EN 2013, OUVRONS NOS MELCHORS !!!



Soyons fous, soyons généreux, soyons à la hauteur de ces flacons !

Soyons gourmands, soyons ambitieux, soyons conquis par ces grands nectars !

Tendrement, savourons !

Et les petites aussi...

**Melchior, 18 litres, 24 bouteilles
et 5 ans de garde en plus (tarifs dernière page)**



SALLE DE RECEPTION...GITES & CHAMBRES D'HOTES... WEEK-END ŒNOLOGIQUE...



LA MAISON DE TOURNEFEUILLE, la vie de Château.

Décorée avec goût et raffinement : salon confortable, cinq magnifiques chambres et leur salle de bain. Calme et douceur de vivre.



SALLE DE RECEPTION. Fêtes de famille, mariages, séminaires, clubs, cocktails, visites de groupes. Notre salle peut accueillir jusqu'à 50 personnes pour un déjeuner assis. Accueil personnalisé.



WEEK-END ŒNOLOGIQUE : 2 jours et 2 nuits au Château TOURNEFEUILLE pour une initiation à la dégustation et la découverte de notre région.

Location Maison de Tournefeuille : La nuit 90 à 120 € / chambre - 1500 à 2000 € / semaine
Location salle de réception : 400 €

Contact : **Virginie PETIT** Tél 06 47 23 20 29 email : emeric-et-virginie@orange.fr



LIVRE D'OR - EXTRAITS

« Le lieu, la vue, l'accueil, le confort...que du bonheur ! Merci. »

« Un superbe et trop court week-end dans le vignoble bordelais. Le château est beau, agréable, calme et confortable. La visite bien détaillée et le vin extraordinaire. »

« Avec nos remerciements et félicitations pour cette demeure aux goûts irréprochables... »

« Lieu paradisiaque », « Endroit idyllique pour nous reposer », « Une halte reposante et chaleureuse... qui donne envie de revenir et de faire connaître ». « Le nom est « Petit », l'accueil est Grand ». "Les souvenirs gravés à tout jamais". « Merci à nos hôtes pour leur présence discrète et attentionnée. Votre maison est un bijou. »

« Que c'est bon la vie (et le vin !) de château ! »

Savourez la vie de château ... bordelais !

NOS VINS DANS VOS CAVES – QUELS VINS SORTIR DE LA CAVE EN 2013 ?

Quels vins, quels millésimes sortir de la cave cette année ? Voici quelques conseils précieux permettant de gagner du temps le jour venu !

- **Rosalcy** 2008 et tout millésime antérieur ; urgences sur les 2001 et 2002 !
- **Château Tournefeuille** 2007, 2006, 2004 et antérieur ; laisser patienter les 2005 ; coup de cœur sur La Cure 2001 !
- **Château La Révérence** 2007, 2004 et 2003 ; laisser patienter les 2006 et 2005. Coup de cœur sur le millésime 2004 !
- **Château Lécuyer** 2006, 2005, 2004 : tout en finesse et élégance sur des arômes d'épices, de truffe et de violette ; une belle dégustation !

NOS VINS CHEZ VOTRE CAVISTE – AU COIN DE LA RUE !

Ces cavistes nous ont accordé leur confiance en présentant nos vins sur leur étalage. Passionnants et passionnés, livrez-vous à leurs conseils !

Les Caves Bérigny – Rouen, Fécamp, Lillebonne, Le Havre - 02 35 28 80 16

La Cave de l'Abbaye St Jean – Saint- Malo – 02 99 20 04 86

La Cave des Jacobins – Dinan – 02 96 39 03 82

Oenevin – Rennes – 02 99 30 97 38

Les Compagnons Cavistes – Cholet – 02 41 29 06 33

La Vinothèque – Tours – 02 47 64 75 27

Le Tastevin – Saint-Nazaire – 02 40 66 55 57

La Cave de Longchamp – Nantes – 02 40 59 13 14

La Cave du Perche – Nogent le Rotrou – 02 37 52 34 72

La Sommellerie de France – région Alsace & Lorraine – 03 82 88 00 31

La Vinothèque du Léman – Fernay Voltaire – 04 50 40 76 44

L'assemblage – Grenoble – 04 76 85 05 17

Vignobles et Châteaux – Saint-Emilion – 05 57 24 61 01

Quvée – av Thiers Bordeaux 05 40 12 36 24

Le chai – Pau – 05 59 27 05 87

La Carte des Vins – Paris 11^e – 01 55 28 52 38

Ampelos – Paris 6^e – 01 45 50 10 05

Paris Cave – Paris 6^e - 01 43 06 59 29

Cave Elise & Antonin – Paris 8^e – 01 53 75 35 96

Mi-fugue Mi-raisin – Paris 14^e - 01 43 20 12 06

Cave Peret – Paris 14^e – 01 43 22 08 64

Vins & Compagnie – Boulogne Billancourt -01 46 03 00 18

Caves de l'Ambassadeur – Conflans Ste Honorine - 01 39 19 52 78

Caves Fillot – Gentilly – 01 49 86 04 04

Caves de la Côte d'Or – Melun – 01 64 52 10 20

CONTACTS COMMERCIAUX ET DEPOTS DE VIN PERMANENTS

✓ EURE ET LOIR : **François PETIT** – tel 02 37 25 37 45

✓ NORD-PAS-DE-CALAIS, ST QUENTINOIS : **Francis CAMBIER** – tel 06 07 44 08 44

✓ LAONNOIS : **Dominique VIVIEN** – tel 03 23 79 03 25

✓ SOISSONNAIS : **Jean-Claude BUREAU** – tel 03 23 59 58 82

✓ ORGERES en BEAUCE : **Florent GAUJARD** – tel 02 37 99 75 34

✓ ORNE, SARTHE : **Guillaume BOULAY** – tel 06 87 04 94 67

✓ PARIS, TOURRAINE : **Denis BILLAUD** – tel 06 25 72 37 36



François & Marie-Claude Petit

Emeric & Virginie Petit



Marc & Anne Charlotte Petit



Père & Fils



Francis & Pascale Cambier



La taille - Francis

La sortie des bois - Sandrine

Le travail du sol - Pascal

Les vendanges - 12 coupeurs

4 porteurs de cagettes



La vinification - Guillaume (stagiaire)

Le soutirage - Virginie (stagiaire)

Le décuvage - Frédéric

La mise en bouteille - Line

EVENEMENTS

Les portes du Château vous sont ouvertes toute la semaine sans rendez-vous et le week-end en nous prévenant. Notre site internet, www.chateau-tournefeuille.com, vous offre de nombreuses informations sur nos vins.



Nous nous réjouissons de vous retrouver lors des salons suivants :

- ✓ Reims, du 8 au 11 novembre 2013
- ✓ Saint-Amand les Eaux (59), du 9 au 11 novembre 2013
- ✓ Lille, du 15 au 18 novembre 2013
- ✓ Paris Porte de Versailles, du 28 novembre au 2 décembre 2013

- ✓ La Fère, du 31 mai au 2 juin 2013
- ✓ Laon, mars 2014
- ✓ Evian –Amphion, mars 2014
- ✓ Strasbourg, février 2014



Administratif & accueil – Isabelle Pineaud

L'AVIS DES CRITIQUES

Château TOURNEFEUILLE, Lalande de Pomerol

- 2010 : Le Point (primeurs) : 15/20
- 2010 : Tast M ; Desseauve, G. Charneau-16/20
- 2010 : Bernard Burtschy, Le Figaro du Vin-15.5/20
- 2010 : Wine Spectator 90/100
- 2010 : Robert Parker 86/100
- 2010 : Concours Vignerons Indépendants 2012 Médaille d'argent
- 2011 : Revue du Vin de France : Grande Réussite
- 2011 : Tast : 15.5/20
- 2011 : Jean-Marc Quarin (86-88/100)
- 2011 : Decanter : 15/20

Château LECUYER, Pomerol

- 2010 : Tast, Bettane&Desseauve 15-16/20
- 2010 : Robert Parker 89-91/100
- 2010 : Le Figaro, Bernard Burtschy-14.5/20
- 2010 : Wine Spectator : 92/100
- 2011 : La Revue du Vin de France : réussite
- 2011 : Terre de Vin + Tast : 15/20
- 2011 : Jean Marc Quarin : 14.5/20
- 2011 : Le point : 15/20

Château LA REVERENCE, St Emilion Grand Cru

- 2010 : James Suckling-93.94/100
- 2010 : Wine Spectator : 90/100

NOUVEAU ! DECOUVREZ NOTRE COLLECTION SERIGRAPHIEE DE VERRES ET CARAFES !



L'ultime étape pour apprécier un grand vin réside dans le choix du contenant. La décantation en carafe puis dans le verre, joue un rôle très important sur les perceptions aromatiques du vin et l'harmonie de ses tanins. Nous avons sélectionné pour vous un verre et un « decanter » aux formes particulièrement **adaptées pour le bon service** de nos vins. Ils portent élégamment les emblèmes de nos trois châteaux et offriront sur votre table une touche de modernité ! (tarifs page suivante).



GIE DES VIGNOBLES DE TOURNEFEUILLE

24 rue de l'Eglise, 33500 Néac
 Tél 05 57 51 18 61 Fax 05 57 51 00 04
chateautournefeuille@wanadoo.fr www.chateau-tournefeuille.com



TARIF TTC au 1^{er} janvier 2013

Millésime 2011 disponible à partir du mois de juin 2013	jusqu'à 24 bouteilles		Plus de 24 bouteilles	
	Bouteilles	Magnums	Bouteilles	Magnums
LALANDE DE POMEROL				
ROSALCY 2011	12.50 €	25.50 €	12.10 €	24.80 €
Château TOURNEFEUILLE 2008	18.90 €	38.40 €	18.40 €	37.30 €
Château TOURNEFEUILLE 2010	21.00 €	42.60 €	20.40 €	41.40 €
Château TOURNEFEUILLE 2011	18.40 €	37.40 €	17.90 €	36.40 €
Cuvée spéciale* « La Cure » 2010	32.00 €	64.60 €	31.00 €	62.60 €
SAINT EMILION GRAND CRU				
Château LA REVERENCE 2007 & 2008	/	46.60 €	/	45.30 €
Château LA REVERENCE 2010	25.00 €	50.60 €	24.30 €	49.20 €
Château LA REVERENCE 2011	23.00 €	46.60 €	22.30 €	45.20 €
POMEROL				
Château LECUYER* 2008	38.50 €	77.60 €	37.40 €	75.40 €
Château LECUYER* 2011	36.00 €	72.60 €	34.90 €	70.50 €

*Caisse-bois de 6 ou 12 bouteilles

Forfait transport France Métropolitaine 12 à 24 bouteilles	Forfait transport France Métropolitaine 25 à 60 bouteilles	Forfait transport France Métropolitaine + de 60 bouteilles
33.00 €	45.00 €	Franco

Conditionnement / Cartons de 6 ou 12 bouteilles. Supplément caisse bois +0.60 € la bouteille
* étui cadeau 1 bouteille Cht Tournefeuille + 1.00 €

L'unité TTC - Millésime 2011	Marie-Jeanne 3L	Jéroboam 5L	Impériale 6L	Carafe gravée	Verre Gravé
Château TOURNEFEUILLE	99 €	150 €	185 €	40 €	6.50 €
Château La REVERENCE	115 €			40 €	6.50 €
Château LECUYER	185 €	300 €	370 €	40 €	6.50 €

Frais de transport : nous consulter.

BON DE COMMANDE

Veuillez libeller vos chèques à l'ordre de **GIE DES VIGNOBLES DE TOURNEFEUILLE**
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nom	CHATEAU & MILLESIME		Condi- tion.	Quantité	P.U. TTC	TOTAL
Adresse de facturation :						
Tél :						
Email :	Sous total					
Adresse de livraison :	Déduction Escompte 2% pour paiement à la commande					-
	TOTAL					
Tél pour livraison	+ Transport					
Date & Signature	NET A PAYER TTC					