



Château De Côme

Pour Maurice Velge, l'aventure Château de Côme est la concrétisation d'un vieux rêve. "Mon père avait à Anvers, une cave merveilleuse avec principalement des vins du Médoc, raconte-t-il. Le monde du vin m'a toujours attiré et, lorsque l'opportunité d'acquérir des vignes s'est présentée, j'ai franchi le pas."

Le domaine appartenait, dans la première moitié du 19ème siècle, aux demoiselles de Côme qui lui avait donné leur nom.

Il compte aujourd'hui 11.5 hectares sur un beau terroir d'argilo calcaire. Le Château de Côme présente un encépagement de 45% cabernet sauvignon, 45% merlot, 10% petit verdot.

Une équipe compétente et dynamique entoure le Baron Velge. José Bueno est l'homme du vin, après 23 ans passés dans la société Baron Philippe de Rothschild. Il s'occupe aujourd'hui de Côme. " Je connais les techniques de pointe utilisées au service d'un premier Grand Cru classé, précise-t-il, où les détails même les plus infimes ont une importance capitale. Ici, ma responsabilité s'étend du vignoble au vin."

"Notre objectif, poursuit Maurice Velge, est de préserver le vignoble âgé qui assure une production concentrée et donne des vins riches. Les vendanges manuelles sont axées sur la recherche d'une maturité parfaite, parcelle par parcelle. Au cuvier, le choix s'est porté sur des cuves ciment pour pratiquer du sur-mesure. La grande qualité de la récolte permet de faire de bonnes macérations pour permettre au raisin d'exprimer tout son potentiel. Fermentation malolactique en barriques neuves sur la moitié de la récolte, soutirages manuels tous les 3 mois, collage au blanc d'œuf, élevage sur lies fines... Pour faire un grand vin, il faut lui donner les moyens de grandir le mieux possible, chaque détail compte, de l'entretien des vignes à l'élaboration des vins. C'est un vrai travail d'orfèvre".

Depuis le millésime 2018, Château de Côme est le premier vignoble de St-Estèphe à avoir obtenu la labélisation en Agriculture Biologique.

Guy Velge, à la tête du domaine depuis 2021, s'inscrit dans cet effort qualitatif dans le respect de la protection de l'environnement et de la biodiversité.

IDENTITÉ

Raison sociale: SCEA Château de Côme

Propriétaire: Famille Velge

Directeur: José Bueno

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 11.5 Ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Terroir / Géologie: Argilo-calcaire

Encépagement en %: 45% Cabernet sauvignon, 45% Merlot, 10% Petit Verdot

Vinification: Cuves ciments thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 à 14 mois, 30% de barriques neuves

Conduite du vignoble: Viticulture biologique

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mardi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Mercredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Jedi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Vendredi: 09:00 - 12:00 et 14:00 - 17:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Lieu-dit Les Pradines, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.255179 / -0.812175

Téléphone: +33557750598

Site internet: <http://www.chateaudecome.com>

Email: come@chateaudecome.com