

A low-angle photograph of the Eiffel Tower in Paris, France, set against a blue sky with scattered white clouds. The tower's intricate iron lattice structure is the central focus, extending from the bottom left towards the top center of the frame.

CHATEAU PONZAC

La Trilogie

CAHORS

APPELLATION CAHORS CONTRÔLÉE

Paris
GAGNÉ!

A decorative red flourish consisting of two elegant, sweeping curves that originate from the bottom left of the white circle and extend towards the bottom right, ending in a small hook.



Chateau Ponzac

Patience 2014, médaillé à Paris !

Comme les célèbres défilés de mode que seule notre capitale sait accueillir au printemps, le monde paysan et, plus particulièrement le monde viticole, fait son « show » lors du Concours Général Agricole de Paris.

Certains pourraient penser que la seule évocation de « PARIS » permette de justifier sa notoriété auprès des vignerons, médias ou consommateurs... Mais qu'en est-il vraiment : simple médaille marketing ou médaille « distinction » ?

Un repère légitime pour le consommateur.

Tout d'abord l'antériorité : créé en 1866, les vins y font leur entrée en 1870 et font de ce concours la plus ancienne compétition de vins en France ! Légitime, avec une organisation placée sous le contrôle du ministère de l'agriculture, un règlement qui paraît au journal officiel et un prélèvement réalisé par les chambres d'agriculture directement dans les chais assurent à cette récompense la garantie et le sérieux d'une authentique distinction.

Une double sélection gustative.

La sélection gustative passe obligatoirement par un premier jury au sein de son appellation d'origine. Ainsi, seule une partie des vins présentés en région peut concourir en phase finale à Paris. Dès l'ouverture du salon un nouveau jury composé d'œnologues de professionnels du vin et de consommateurs sont habilités à décerner le précieux métal.

Le meilleur du savoir-faire vigneron.

Chose rare dans le milieu, la rigueur d'une telle démarche donne à ce concours la reconnaissance réciproque entre vignerons, ainsi capables de se féliciter et de s'encourager au titre de cette récompense suprême.

C'est pour vous, consommateur, l'assurance que le millésime lauréat vous assure le meilleur d'un savoir-faire vigneron exigeant.

C'est pour nous vignerons un précieux encouragement car nous savons que le meilleur des jurys, au final, c'est vous, amateur ou amoureux de nos nectars.

Présenter nos vins à ce prestigieux concours témoigne de notre volonté d'élever en permanence nos vins en qualité et d'accepter la dure loi d'une compétition nationale.

Alors oui, Paris c'est capital !

Virginie & Matthieu



Virginie et Matthieu Molinié
« Le Causse » - 46140 Carnac-Rouffiac



Tél. : 05 65 31 99 48
Port. : 06 07 86 49 43



chateau.ponzac@wanadoo.fr

C'est Noté !

Le Chenin Blanc de Chateau Ponzac joue ses premières notes en 2015.



Maintenant Cahors 2015

Sa couleur d'un rouge franc prépare à un nez sur le fruit rouge légèrement compoté. En bouche, il est facile et frais avec des notes de cassis qui se prolongent au final, sur une légère note de violette. Un vin résolument festif.



Patiemment Cahors 2015

D'une belle couleur légèrement Violine propre au Malbec, avec un nez suave sur le fruit et une touche d'épices douces, il est équilibré. La bouche est ronde et sincère avec une note de mûre subtilement poivrée. À la fois gourmand et tannique il se révélera sur une table pour accompagner une viande grillée.



Eternellement Cahors 2015

Vin d'épicurien par excellence, puissant et élégant, qui fait honneur à son cépage de Cot noir, la robe est d'un violet profond conforme à la réputation et au génome du Malbec. Le nez propose des arômes de vanille et de fruits noirs qui se prolongent et se confirment en bouche. Vin gras qui s'équilibre lentement au palais pour conclure sur une note surprenante et chocolatée. Il reste un vin idéal pour une table giboyeuse, comme pour la garde.



Jarre 2015

Vin précis et structuré à la robe d'un rouge profond. Au nez, il est rond, équilibré et gourmand. Sa bouche est franche et racée et révèle des notes de cassis, de fruits secs et de violette avec un final forestier légèrement minéral. Parfait pour accompagner un repas automnal de volaille aux champignons.



Le Rosé de Ponzac 2015

Le millésime est fidèle à sa fameuse couleur grenade. Vous découvrirez un nez printanier et une bouche ronde et sucrée ou le fruit rouge est à l'honneur. Un final léger aux notes de pamplemousse et d'agrumes qui vous invitera tout naturellement, à vous resservir... Un rosé convivial et gourmand qui peut ouvrir un moment festif comme accompagner un repas entre amis.

Chenin Blanc 2015 Fruité et harmonieux

De sa belle robe dorée, le blanc de Ponzac se révèle et séduit au nez comme en bouche. L'alchimie du terroir minéral de plateau, le fruité naturel du Chenin, les saveurs fumées et boisées de la vinification en barriques, offrent au final à ce Blanc une harmonie subtile et féminine qui saura étonner les amoureux de blanc espiègle ! À découvrir et déguster dès cet Automne.



C'est à lire !



DIRE LOT - Page 43

Matthieu et Virginie :
« Aujourd'hui, nous pouvons affirmer une légitimité de notre terroir pour faire nos blancs. Nous avons pris soin d'identifier les parcelles les plus à même à porter nos chenins actuellement à l'élevage puis nos viognier et chardonnay à venir ».



CAHORS MALBEC ACADEMIE

juillet 2016 : les surdoués du vin. Depuis 2008, le Château Ponzac accueille un des 27 étudiants venus du monde entier de la « School of wine and spirits business » de l'ESC de Dijon. Tous les ans un thème d'étude est défini, cette année ils se sont penchés sur l'œnotourisme. En immersion totale pendant une semaine chez le vigneron. Au passage, ils ont pu découvrir quelques pépites du Lot : le patrimoine, la culture, la gastronomie et le vin. Bienvenue à la promotion suivante.



LA DÉPÊCHE - 03/02/2016

Château Ponzac avec **Patiemment** Cahors 2014 s'est « encanaillé » dans un dîner d'exception concocté par le Chef Pascal Bardet du restaurant le Gindreau. Le thème « repas tout à la truffe ». Le plat « canaille » : coquillettes, jambon blanc, anoblies par un râpée de truffes fraîches a permis de relever le côté aromatique du **Patiemment** et pour citer le sommelier du Gindreau « Un vin plein de jus ! ».



LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016

Les vins : **Maintenant** se montre bien juteux ; son fruité séduisant invite, malgré sa jeunesse, à l'ouvrir dès maintenant. La cuvée **Patiemment** est davantage sur la retenue, avec de fines notes graphites, une plus grande densité de jus et une allonge tendue qui lui promettent six, sept ans de garde. Plus concentré, l'**Éternellement** peut gagner davantage en finesse.

C'est à faire !

LOT OF SAVEURS C'EST PARTI !

...et tout l'été dans les plus beaux villages du Lot.

Le 30 juin une « Déambulation exceptionnelle » a réuni 2000 personnes au pied de la villa Malbec avec chefs et vin de cahors au menu... Le week-end a été clôturé par le repas de gala de 500 personnes au parc des expositions. Il a réuni 10 chefs des bonnes tables du Lot et le parrainage de Michel Sarran restaurateur étoilé et animateur de l'émission « Top Chefs ». Tous les convives ont pu apprécier le château Ponzac **Patiemment** 2014 sur artichauts marinés et pois-chiches du Lot, Magret de canard fumé et croquant à la noix de cajou.



10 vignerons sous



FÊTE DU VIN À PUY L'ÉVÊQUE DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Le 11 août 2016, venez participer à la 32^e édition de la fête des vignerons indépendants.

Une journée découverte du vignoble de Cahors avec un programme randonnée, circuit touristique et à partir de 17h, dégustation, fabrication de barriques et ateliers olfactifs et du goût. Pour clôturer l'évènement, deux points de restauration vous sont proposés avec la participation d'un chef des bonnes tables du Lot.

SALON LION'S CLUB SAINT GEORGE PARIS

Le Lions Club Paris Saint Georges lance la première édition de son salon « Vins et Gourmandises qui aura lieu le 19 et 20 Novembre 2016 dans les prestigieux locaux du 4 rue d'Uzès à Paris 2^e (Bourse et Opéra Garnier). La dégustation de la trilogie Château Ponzac sera accompagnée d'une avant première avec la première dégustation officielle du « **Blanc de Ponzac** ».

