



M A N G O T

T O D E S C H I N I



UN VIGNOBLE, UNE HISTOIRE, UNE FAMILLE.

Tout commence par 5 siècles d'histoire.

Dès 1556, **le vignoble de Mangot** est cité comme une entité viticole de renom. Avec des premières vignes **en rang** en 1561 et sublimé par **l'architecte Mollo** en 1890, Mangot s'est illustré à travers plusieurs récompenses avec **une médaille** au Concours Général Agricole de Paris en 1908 et un **Grand Prix** à l'exposition universelle de 1910.



En 1954, **Simone et Jean Petit** vont donner un nouveau tournant dans l'histoire de **Château Mangot**. Partis de rien, leur travail et leur ambition ont permis de construire les **34ha de vignoble de Mangot**, hectare après hectare au fil des années. Ils feront également l'acquisition de **Château La Brande** en appellation Castillon Côtes de Bordeaux.

En 1989, **Anne-Marie**, fille de Jean et Simone, et son mari **Jean-Guy Todeschini**, conscient du potentiel de Mangot, décident **d'explorer et de valoriser ses terroirs**. C'est l'heure du renouveau. Restructuration du vignoble, création de terrasses, construction et rénovation des bâtiments. Entre temps, le vignoble de Château Mangot obtient l'appellation **Saint Emilion Grand Cru**.

En 2008, **Karl et Yann**, fils d'Anne-Marie et Jean-Guy, rejoignent et apportent une nouvelle dynamique à Mangot. Fort d'études et d'expériences en viticulture, en **perpétuelle recherche** et remise en question, ils repoussent les limites techniques, **innovent et créent de nouveaux crus**.

LA CREATION ET LE DEVELOPPEMENT DE MANGOT REPOSENT SUR UNE FAMILLE ET SES VALEURS : L'ENTHOUSIASME, L'EXIGENCE ET LE RESPECT.

UNE FAMILLE, UNE PHILOSOPHIE.



Nos vins sont issus d'une rencontre : une **famille passionnée** et une **richesse de terroirs**.

Un travail d'équipe qui sait allier **savoir-faire** et **ouverture d'esprit** pour vous offrir des vins d'auteurs avec comme objectif : **Donner du plaisir et provoquer des émotions !**

UN GRAND VIN SE FAIT AVANT TOUT À LA VIGNE...

Nous pratiquons **une viticulture écologique** de conviction où produits de synthèse, herbicides et insecticides n'ont pas leur place. Non pas par mode, mais juste par évidence et réflexe personnel. Certifié **ISO 14001** (SME Bordeaux) et **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, notre volonté est de **réduire au maximum notre impact environnemental** : préserver nos sols, nos paysages, nos eaux souterraines, notre biodiversité et les Hommes. Cet engagement, nous le renforçons par **une conversion en Agriculture Biologique** qui ne vient qu'officialiser une démarche entreprise, vous l'aurez compris, il y a déjà plus de 10 ans.

Le travail du sol est raisonné pour en **respecter sa structure**. Les apports organiques tels que fumier et compost, couplés aux semis de légumineuses/céréales, favorisent **l'activité biologique des sols**. Cet écosystème est la base d'un sol vivant : ce sol qui est le nôtre.

Tout au long du cycle végétatif, après observation et analyse, **les préparations foliaires** appliquées à dose homéopathique (oligo-éléments, extraits de plante, silice...) entretiennent **l'équilibre nutritionnel de la plante**, stimulent ses **défenses naturelles** et donc augmentent son **immunité**. Cela nous permet de minimiser les intrants phytosanitaires, aussi naturels soient-ils, tel que le cuivre par exemple...

Cette **approche écologique** (débutée en 1997 et accentuée depuis 2008) nécessite rigueur et précision, diminue les rendements, mais nous récompense de millésime en millésime avec des **raisins identitaires** de leur terroir.

VINIFIÉ DANS LE RESPECT DE LA MATIÈRE...

Ce travail de jardinier nous permet de **vinifier de manière peu interventionniste**, le plus naturellement possible, sans biotechnologie ni artifices. Ici aussi la rigueur est de mise : hygiène et bonne tenue du chai tout au long de l'année sont indispensables pour **préserver la qualité** et **l'expression** de nos vins.

Les **levures indigènes** ainsi qu'une quantité de sulfites très limitée, utilisée de manière réfléchie et adaptée (30 à 50ml/L de SO₂ total, soit 1/2 de la quantité autorisée en Bio), permettent à nos vins de **révéler toute la typicité de leurs terroirs**. Il ne s'agit pas de ne rien faire, mais de les **guider** au mieux, si nécessaire, pour qu'ils libèrent tout leur potentiel : des vins **purs, précis et expressifs**, non déviant et surtout que l'on aimerait boire !

Après plus d'un an d'élevage en **cuves et/ou en barriques**, nous élevons nos crus en bouteille jusqu'à 5/7 ans selon les cuvées, afin de les proposer à la vente à leur **plénitude de dégustation...** Un raisin issu d'une **vigne saine** sur un **sol vivant**, vinifié avec **respect**, augure un vin sincère et d'expression...



POUR DES VINS HUMAINS.

Dans une volonté de **transparence** et pour être appréciés à leur juste valeur, nos vins ont besoin de rencontres. Ils sont donc présentés par nous-mêmes **au château** et sur divers salons, mais prennent surtout place chez nos « **Partenaires** » dans un cadre privilégié (loin des étalages froids et sans âme) : cavistes, bars à vins et restaurants, conscients du travail effectué et tous autant **passionnés** que nous par les vins sincères et bien faits. Ils sauront vous raconter nos vins et vous transmettre, nous en sommes sûrs, nos **profondes convictions**.

Certes, nos vins sont étroitement issus de l'implication de notre famille, les **Todeschini**. Mais de par notre philosophie qui demande **travail et précision** au service de la vigne, nous ne pouvons œuvrer seuls. C'est donc grâce à **notre équipe**, qui partage cette même vision du métier de vigneron, que nous relevons ce défi. Une équipe « plutôt » **jeune, dynamique**, qui se rend **disponible** et donne toute son énergie dans la réalisation de nos vins, de la taille aux vinifications. Un **grand merci** donc à Dominique, Julien, Benoit, Jordan, Kévin et Fabrice pour leur **implication** et la **passion** qu'ils insufflent dans leur travail chaque jour à nos côtés.

DE L'HOMME À LA NATURE, DU VIN À L'HUMAIN...

DEUX VIGNOBLES, DEUX TERROIRS.



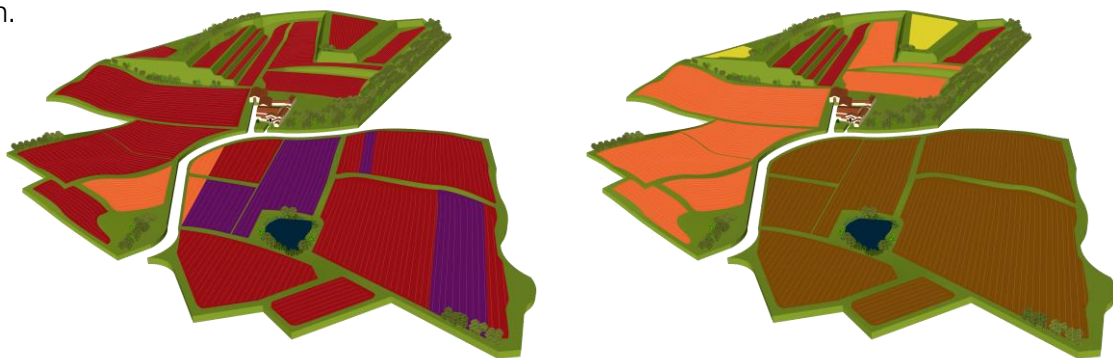
CHÂTEAU MANGOT

Situé à l'Est de l'appellation **Saint-Emilion**, sur la commune de Saint Etienne de Lisse, **Château Mangot** compte **37 hectares d'un seul tenant**, dont 34 hectares de vignoble.




Avec de nombreuses **réserves écologiques** (haies, bois, talus, bandes enherbées...) représentant 15% de la surface, **la biodiversité** est un réel atout du terroir de Mangot, ou plutôt, de ses terroirs...

Exposée plein sud, la combe ou « cirque » de Mangot offrent **4 zones de terroirs** : pied de côtes, coteaux, terrasses et plateaux.

Ces terroirs comptent **21 parcelles** qui se dessinent entre 35 et 86 mètres d'altitude, point culminant de l'appellation.



CÉPAGES

-  MERLOT
-  CABERNET FRANC
-  CABERNET SAUVIGNON

ZONES DE TERROIRS

-  PIEDS DE CÔTES
-  COTEAUX
-  TERRASSES
-  PLATEAUX

D'un point de vue géologique, le **calcaire à astéries** repose sur une assise de **molasse calcaire** (roche tendre), qui affleure sur les versants (15% de pente) autour des **plateaux calcaires**. Cette présence accrue de calcaire confère aux vins de Mangot **densité et richesse** tout en conservant **fraîcheur, tension et minéralité**.

Cette diversité de terroirs argilo-calcaires constituent tout **l'intérêt de l'assemblage final**, offrant ainsi une **constance qualitative**, tout en préservant **l'identité du terroir** et les typicités des millésimes.



CHÂTEAU LA BRANDE





Situé à Belvès de Castillon, sur l'appellation **Castillon Côtes de Bordeaux**, 6 kilomètres à l'Est de Mangot,

Château La Brande compte **21 Hectares d'un seul tenant**, dont 16 hectares de vignoble.

Un vignoble au relief vallonné et accidenté, entre bois et forêt, qui offre un paysage **bucolique et sauvage**.



CÉPAGES

-  MERLOT
-  CABERNET FRANC
-  CABERNET SAUVIGNON
-  PETIT VERDOT



ZONES DE TERROIRS

-  PIEDS DE CÔTES
-  COTEAUX

Avec **63 mètres de dénivelé** d'altitude, entre 15 et 78 m, le vignoble aux coteaux **argilo-calcaires** exposés plein sud, offre de belles pentes (jusqu'à 17%).

Cette géographie favorise un **drainage naturel** et une **exposition optimale** de tout le vignoble. On y retrouve **10 parcelles** qui offrent des **conditions pédoclimatiques variées** : des hauts de côtes chauds, secs et ventilés aux pieds de côtes plus frais.

Contrairement à Mangot, **l'argile** prédomine ici sur le calcaire avec des veines de silex. Ce terroir apporte au vin plus de **rondeur** et de **charme** pour élaborer des **vins gourmands**.



MANGOT

TODESCHINI

UNE FAMILLE, SIX CRUS.

M de MANGOT

« Issu d'un travail à la vigne et d'une vinification digne d'un grand vin blanc ! »

80% Merlot, 20% Cabernet-Franc
Pressurage direct, vinification en cuve inox et en barrique de 400 et 500 Litres.
Un rosé plein de fraîcheur, d'élégance et de pureté, à l'image de son packaging,
ornés d'un bouchon verre pour consacrer l'esthétisme jusqu'au sommet...

Château LA BRANDE

« Expressif et gourmand, ce vin se distingue par sa générosité de fruit... »

70% Merlot, 20% Cabernet-Franc, 10% Cabernet-Sauvignon.
Vinification en cuves inox thermorégulées.
Nous faisons le maximum pour accompagner cette belle matière des terroirs de
La Brande, dans le respect du fruit, pour un vin juteux, croquant et intense...

Château MANGOT

« Généreux et élégant, représentatif des terroirs argilo-calcaires de Saint Emilion... »

80% Merlot, 10% Cabernet-Franc, 10% Cabernet-Sauvignon,
Vinification en cuves inox thermorégulées.
Rigueur et précision ont pour but de vous offrir, une fois en bouteille, un vin profond,
expressif, racé et intense à la fois plein d'élégance et de fraîcheur...

L'AUTRE Mangot

« De l'argile à l'argile... »

60% Merlot, 40% Cabernet-Franc,
Un vin plaisir issu d'une sélection de 2 parcelles.
Une vinification en levures indigènes, sans soufre ajouté ni aucun autres intrants...
Un élevage de 6 mois en amphores et jarres pour préserver la pureté du fruit...

QUINTESSENCE, Ch. Mangot

« Quand la complexité s'associe à la finesse... »

100% Merlot,
Sélection parcelle, vinification en pigeage manuel.
Quintessence est un vin complexe, intense et charnu mais tout aussi raffiné et
subtile, très souvent reconnu pour ses notes florales ou encore de réglisse...

TODESCHINI, Ch. Mangot

« Un vin riche en contraste, tant sur le papier que dans le verre... »

40% Cabernet-Franc, 30% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot,
Vinification intégrale en barriques.
Une couleur profonde, un nez puissant et intense, mêlant fruits noirs, épices et
violette... Une bouche ample et charnue, d'une belle concentration,
vite oubliée au profit d'un fruit généreux, frais et suave...





M A N G O T
T O D E S C H I N I

CHÂTEAU MANGOT

Famille TODESCHINI

33 330 Saint Etienne De Lisse
France

Tél : (0)5.57.40.18.23

Fax : (0)5.57.56.43.97

Email : contact@chateaumangot.fr