



« Qui sait déguster  
ne boit plus jamais de vin  
mais déguste  
des secrets ».

Salvador Dali

Claire Dorland-Clauzel et Thierry Dumont, deux amoureux de la gastronomie et du terroir français, ont créé 'Vignes Secrètes' pour vous faire découvrir leurs vins : **Château La Tuilière**, et **Château Le Clos du Merle**, produits sur leur propriété en Bordeaux rive droite, mais aussi la production familiale de Bourgognes blancs dont : **«Le Prieuré des Moines»**.

Du choix des plants, à la taille, la vendange puis la vinification et l'élevage, nous cultivons **la rigueur**, **la passion et l'innovation** afin de garantir la qualité, gage de produits «plaisir» à partager.

Amateurs et professionnels amoureux de vins de propriété, Château La Tuilière vous accueille pour **apprendre, déguster et séjourner**.



## NOTRE CREDO

- Proposer des produits de qualité, exempts de tous éléments nocifs à la santé humaine
- Adopter des pratiques culturelles préservant l'environnement
- Respecter et protéger nos collaborateurs

Ces principes nous conduisent à aller au-delà des engagements de nos cahiers des charges. Nous maintenons 20% de notre terroir non planté, en biodiversité, pour favoriser l'habitat des espèces et le renouvellement de la flore sauvage.



Nous n'utilisons aucun herbicide et la majorité de nos traitements et tous nos engrais, sont effectués avec des produits de biocontrôle. Nous avons réduit les sulfites en deçà des normes de nos labels.

Aucun intrant chimique n'est utilisé lors de la mise en bouteilles.

Les chariots-élévateurs sont à propulsion électrique.

Nos emballages carton et bois sont issus de forêts gérées durablement.

Même l'électricité que nous consommons est verte...

## VIGNES SECRETES

.....Dumont, Dorland & Clauzel

CHÂTEAU LA TUILLIÈRE  
33710 Saint-Ciers-de-Canesse  
FRANCE

+33(0)5 57 64 80 90  
contact@vignes-secretes.com

[www.vignes-secretes.com](http://www.vignes-secretes.com)



@VignesSecretes



vignessecretes



vignes\_secretes



## LE DOMAINE

Le long de l'estuaire de la Gironde, et en face de Margaux, Château La Tuilière domine son vignoble sur deux versants opposés, de ce pays qui mérite son surnom de «petite suisse Gironde».

La masse d'eau de l'estuaire adoucit le microclimat très ensoleillé du vignoble. Bien avant le développement généralisé de la vigne dans la région, la situation très privilégiée de son terroir a fait de la Tuilière une des toutes premières propriétés viticoles et les plus anciens ouvrages font état de ce passé. Il se dit même qu'Aliénor d'Aquitaine aimait s'y arrêter.

Sur 20 hectares autour du château, dont 14 de vignes en AOP Côtes de Bourg, La Tuilière produit une gamme de vins rouges et de Crémant rosé.

Les 3 cépages, Merlot, Cabernet-Sauvignon et Malbec, offrent les possibilités d'assemblage qui signent la typicité de ses vins.

## LA CULTURE

Les parcelles sont situées sur des sols argilo-calcaires et quelques graves, l'âge moyen des vignes est de 25 à 30 ans.

Vignerons Indépendants, nous sommes engagés dans le développement durable, labellisés Terra Vitis et certifiés HVE 3, labels préservant à la fois la plante, les produits, le personnel et l'environnement.



## L'ÉLEVAGE

L'élevage se fait sur lies fines, sous micro oxygénation, dans un chai semi-enterré à la température maîtrisée.

Selon le profil des vins les élevages diffèrent : en cuves béton ou en cuves inox thermo-régulées et en vinification intégrale en barriques de chêne français, pour le haut de gamme.

## LA VINIFICATION

La cuverie est équipée pour permettre des vinifications parcellaires afin de préserver les qualités organoleptiques de chaque terroir et d'avoir à notre disposition de plus grandes possibilités d'assemblages.

La fermentation alcoolique est précédée d'une macération pré-fermentaire à froid pour permettre l'extraction optimale de la couleur

Des vins régulièrement médaillés,  
servis sur des tables étoilées



*"Ce vin est un double hommage  
au terroir et au savoir-faire des Hommes"*

Les raisins, vendangés à la main sur notre meilleur terroir, bénéficient ensuite des extractions douces de la vinification intégrale.

Les 22 mois de barrique livrent un bouquet élégant aux tonalités grillées et épicées, sur une pointe de cuir.

La bouche se révèle ample, fraîche et longue, soutenue par des tanins délicats et soyeux, se terminant sur une jolie bouche réglissée.

Fermenté, élevé et vieilli en fût de chêne, ce vin pourra être conservé une quinzaine d'années.

*«Structure, finesse et complexité des Côtes de Bourg atypiques.»*



## CHÂTEAU LA TUILIERE LES ARMOIRIES AOP CÔTES DE BOURG

La robe est rubis aux nuances noires. Nez complexe de fruits noirs, mêlés à des notes réglissées et grillées. Bouche suave et boisée, épaulée par une structure solide qui pousse loin la finale généreuse.

Sélection parcellaire rigoureuse, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton, macération longue, élevage sous-bois.

*«Bel équilibre entre corps et suavité : un vin charmant»*

MERLOT / CABERNET SAUVIGNON / MALBEC



## CHÂTEAU LA TUILIERE TRADITION AOP CÔTES DE BOURG

S'annonçant dans une jeune robe aux reflets violines, ce vin dévoile un bouquet puissant de fruits rouges. Ronde et ample, portée par de généreux tanins, la bouche se montre profonde et met en avant ses arômes bordelais typiques.

Sélection parcellaire, tri de la vendange, extraction privilégiant la rondeur, élevage sur lies, partiellement sous bois, micro oxygénation.

*«Profondeur et persistance pour ce vin élégant et charnu»*

MERLOT / CABERNET SAUVIGNON / MALBEC

# 45 le

CRÉMANT DE BORDEAUX  
ROSÉ BRUT  
*«Des bulles  
à découvrir»*

Le 45 ? étrange nom pour un crémant... Mais en voici l'explication.

Ce vin est produit à La Tuilière, propriété située à l'exact croisement du méridien 0° de Greenwich, là où commencent tous les fuseaux horaires et du 45° parallèle, à mi-chemin entre le Pôle Nord et l'Équateur.

*«Une position aussi stratégique ne peut donner naissance qu'à un crémant unique.»*



## CHÂTEAU LE CLOS DU MERLE AOP CÔTES DE BOURG

Ce vin, par sa couleur pourpre, son olfaction intense et fruitée et ses tanins veloutés est l'expression des jeunes vignes du château.

Sélection des parcelles les plus jeunes, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton, extraction privilégiant le fruit, élevage sur lies.

*«Vin rond, fruité, dans la finesse et la gourmandise»*

MERLOT / CABERNET SAUVIGNON



## DOMAINE MANCIAT-PONCET LA ROCHE

AOP POUILLY-FUISSE

Chardonnay 100%,  
Vendanges en vert,  
Récolte manuelle

*«Parfum de fleur d'acacia  
et de poire.*

*Ses arômes généreux  
et délicats de pêche blanche,  
sa finale droite et persistante  
en font un vin racé,  
puissant, complexe  
et élégant.»*



## LE PRIEURÉ DES MOINES

AOP MACON MILLY-LAMARTINE

Chardonnay 100%, sol argilo-calcaire  
D'un jaune doré étincelant, ce vin renvoie à la lumière et aux couleurs des Chardonnay du Mâconnais.

Son nez conjugue les fruits jaunes (pêche) et les fruits exotiques (mangue, fruit de la passion).

*«La bouche est juteuse, légèrement acidulée  
lui conférant une très belle fraîcheur»*



GRANDS VINS DE BORDEAUX