



Le vignoble

Appellation	Haut Médoc
Classement	Cru Bourgeois
Superficie totale	150 ha
Superficie du vignoble	39 ha
Terroir	Graves profondes
Encépagement	48 % cabernet sauvignon, 37 % merlot, 11 % cabernet franc, 4 % petit verdot.

Age moyen des vignes	35 ans
Rendement	45 hl/ha
Vendanges	Manuelles

La vinification

Type de cuve	Acier inoxydable équipée de serpentins de régulation de température
--------------	---

Elevage	Barriques dont 30% neuves
---------	---------------------------

Séjour en barrique	12 à 15 mois
Production moyenne	200 000 bouteilles de grand vin

Deuxièmes vins	Artigues de Sénéjac Comte de Sénéjac
----------------	---

Les contacts

Propriétaire	Lorraine Cordier
Régisseur	Jean-Yves Mançais
Maître de chai	Thierry Robeau

L' Histoire

Ancienne baronnie, son premier propriétaire connu fut, au XVI^{ème} siècle, un écuyer, Nicolas de Bloys qui épousa Jeanne Fleix, dame de Blanquefort. Sans doute y planta-t-on de la vigne dès ce siècle. Au XVII^{ème} siècle, un grand chasseur, le Maréchal d'Ornano, Gouverneur de Guyenne, prit possession du domaine. Au milieu du XIX^{ème} siècle, Sénéjac vinifie l'équivalent de 100 000 bouteilles, guère moins qu'aujourd'hui. Nobles et hobereaux, se succédèrent ensuite à la tête de la propriété qui fut rachetée en 1860 par le Comte de Guigné. Une nouvelle impulsion pour hisser le vignoble à la hauteur des meilleurs crus médocains a été donnée depuis son acquisition en 1999 par Lorraine Cordier, également propriétaire du Château Talbot, Grand Cru Classé de Saint Julien.

Le Vignoble

Le vignoble de Sénéjac étend ses croupes sur un plateau qui domine la commune du Pian. Les 37 hectares de vignes d'un seul tenant sont plantés sur des sols de graves profondes typiquement médocaines. L'encépagement est composé pour 48 % de cabernet sauvignon, 11 % de cabernet franc, 37 % de merlot et 4 % de petit verdot. En 1983, l'ensemble du vignoble a été drainé et une partie des viviers curés de façon à permettre un meilleur écoulement des eaux de surface. Les vignes sont entretenues de manière traditionnelle et font l'objet de soins les plus attentifs.

La vinification

Au moment des vendanges plusieurs passages permettent d'atteindre une maturité optimale. Les raisins sont triés une dernière fois au chai par six personnes du domaine. Sénéjac possède certainement l'un des cuiviers les plus performants des Crus Bourgeois Bordelais. Ses 17 cuves en acier inoxydable thermorégulées autorisent une parfaite gestion des différentes parcelles. Afin d'obtenir la meilleure et la plus douce extraction possible des tanins, plusieurs remontages quotidiens ont lieu pendant les fermentations alcooliques. Le vin est ensuite descendu par gravité dans le chai de première année où un tiers effectuera sa fermentation malolactique en barriques neuves. L'intégralité de la récolte est élevée sous bois pendant 12 à 15 mois.

Le vin

Il se caractérise par une couleur profonde presque noire dans ses jeunes années. Le nez très expressif exhale des senteurs de fruits noirs et d'épices. En bouche Sénéjac présente beaucoup d'ampleur et d'intensité tout en restant suave et civilisé grâce à la finesse de ses tanins. C'est un vin charmeur et distingué à boire jeune pour sa plénitude et son fruit ou mieux encore à laisser vieillir doucement pour retrouver la race de son terroir.