



La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**

CHÂTEAU  
**Poulvèvre**  
*Famille Borderie*

## Présentation du Château Poulvèvre Famille Borderie

« *La finesse de nos vins se puise dans nos racines* »



La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**  
The **finesse** of our **wines** is drawn from our **roots**

### • Présentation du domaine



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : famille.borderie@poulvere.com • www.poulvere.com



La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**

# CHÂTEAU **Poulvèvre**

Famille Borderie

Voilà maintenant **cinq générations** que la **famille Borderie** lie son histoire à celle du **Château Poulvèvre**. Histoire « honorable » dans le temps viticole avec l'arrivée de Louis Borderie, au début des années 1900, mais relativement modeste en regard de l'histoire du Château Poulvèvre, construit en même temps que son ancienne maison-mère, le Château de Monbazillac, au XVI<sup>e</sup> siècle.

Installé à **Monbazillac**, au pied de la Côte Nord, le domaine se répartit sur **105 hectares** de vignobles. La richesse et la diversité des Appellations d'Origine Protégée de la région permettent de présenter **toutes les couleurs de vins** à nos clients (blanc sec, rosé, Rouge de soif mais aussi Rouge de garde, Blanc moelleux et Liquoreux) au travers de **6 AOP**.

La culture de la vigne, l'entretien du domaine, le travail en adéquation avec la nature et le recyclage des matières sèches sont conduits en **agriculture raisonnée**. Château Poulvèvre est **labelisé HVE** depuis le lancement de ce cahier des charges par le Ministère de l'Agriculture. A cela s'ajoute une politique interne « **zéro CMR** » dans l'utilisation des produits phytosanitaires. L'ensemble de ces engagements est vérifiable sur le site internet du domaine par la publication d'analyse de recherche de résidus phytosanitaires dans nos cuvées.



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : [famille.borderie@poulvere.com](mailto:famille.borderie@poulvere.com) • [www.poulvere.com](http://www.poulvere.com)



CHÂTEAU  
**Poulvèvre**  
Famille Borderie

La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**

• **Nos cuvées**

Avec **6 AOP et 13 références** possibles chaque millésime, la gamme « vins » du Château Poulvèvre est riche de couleurs et de typicité de vins permettant de **trouver le bon vin pour chaque moment.**

Nos cuvées ont été regroupées en **univers de dégustation** afin d'offrir à nos clients une trame logique et de répondre à leurs attentes gustatives.

▪ **Univers « Sur le fruit »**

Les 6 AOP sont représentées (Bergerac Sec, Bergerac Rosé, Bergerac Rouge, Pécharmant, Côtes de Bergerac Blanc, Monbazillac). Les vinifications sont effectuées dans des contenants neutres et l'**expression des arômes primaires et secondaires** des mono-cépages ou assemblages est recherchée.



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : famille.borderie@poulvere.com • www.poulvere.com



CHÂTEAU  
**Poulvèvre**  
Famille Borderie

La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**

#### ▪ Univers de dégustations « Notes boisées »

Les élevages sur bois de ces 3 cuvées permettent d'évoquer le **dialogue entre le bois, comme contenant, et le vin**. La Part des Anges (AOP Bergerac Sec), les Grangettes selon Gaston (AOP Pécharmant) et Le Caillou (AOP Monbazillac) sont de formidables ambassadeurs des arômes tertiaires développés sur 3 typicités de vins (Blanc Sec, rouge et Liquoreux).



#### ▪ Univers de dégustation « Têtes de Cuvée – Picata »

L'idée de **vinification intégrale en barrique** (tonneau de 400l.) a germé dans l'esprit de Frédéric (actuel maître de chai) en 2013. Au-delà du processus de vinification, nous avons mûri l'idée d'y associer notre propre cahier des charges (au sein de celui des AOP travaillées), aussi bien à la vigne qu'au chai. Il nous semble important de **ne pas déoyer le terme de « Tête de cuvée »**, c'est la raison pour laquelle seuls les millésimes pour lesquels Dame Nature a apporté sa part de magie (et sur lesquels nous n'avons pas commis d'erreurs) sont présentés à notre clientèle.

**2022 fut l'occasion de présenter notre premier PICATA Blanc Sec (AOP Bergerac sec).** Afin d'obtenir une identité et un équilibre qui nous correspondent, cette cuvée ne sera pas un 100% vin orange mais un assemblage 50-50 avec un élevage barrique. L'assemblage cépage, lui, intègre, à part égale, le Sauvignon et la Muscadelle.

Le nom **Picata** vient de l'Occitan « lou Picata », le Pivert. Jacques Borderie, père du premier vigneron de notre famille (arrière-arrière-grand-père de l'actuel maître de chai) avait pour habitude de siffler lorsqu'il abattait les arbres pour se fournir en bois de chauffage. Ces amis l'avaient surnommé lou picata. Ce **surnom** n'a plus jamais quitté notre **famille** depuis lors.

**Nommer nos Têtes de cuvée ainsi est notre façon de montrer notre attachement à nos racines, aussi bien terrestres que familiales.**



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : [famille.borderie@poulvere.com](mailto:famille.borderie@poulvere.com) • [www.poulvere.com](http://www.poulvere.com)



CHÂTEAU  
**Poulvèvre**  
Famille Borderie

La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**

▪ Nos autres cuvées



▪ DRINK PINK :

Il a failli s'appeler « Rosé de Province », il s'appelle finalement **DRINK PINK** !

Nous souhaitions faire bouger les lignes et changer les « idées préconçues ». Avec un habillage dans l'esprit des Rosé de Provence, un nom accrocheur, nous voulions capter l'attention et donner l'envie de goûter, d'être curieux d'un rosé du Sud-Ouest.

Le lancement 2024 a fini de nous convaincre. Il faut parfois **jouer sur les codes pour se faire accepter, la qualité fait ensuite le reste...**

▪ THOMAS :

A l'écoute de nos partenaires CHR, à la recherche de format **magnum « de soif »** pour les grandes tablées, nous avons lancé en 2024 les Magnums **THOMAS**.

Du fruit, de la buvabilité et de la fraîcheur afin de faciliter les accords met-vin et accompagner ainsi les déjeuners des beaux jours, à la terrasse d'un resto.

**THOMAS se décline en Rosé, Blanc Sec et Rouge.**

*NDLR : Toute ressemblance avec un personnage de fiction ne serait que fortuite...*



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : famille.borderie@poulvere.com • www.poulvere.com



CHÂTEAU  
**Poulvèvre**  
Famille Borderie

La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**

▪ Notre actualité :

▪ **Les SUMMER BOX APEROTIME & PLANCHATIME**

« Ce n'est pas parce qu'on est amis que l'on a les mêmes goûts! » Et pourtant, le vin est souvent associé aux moments de convivialité. Le postulat, cité en introduction, ainsi que la richesse de notre gamme nous a amené, en 2019, à réfléchir au comment accompagner au mieux nos clients durant les moments de convivialité de l'été.

L'idée d'une **box de 3 vins, 3 couleurs** différentes, sur l'identité « sur le fruit », et de l'associer aux moments « Apéro » ou « Barbecue/Plancha », a rapidement fait sens!

Le concept a été poussé jusqu'à **faciliter** au maximum le **travail de nos partenaires cavistes** :

- Pas de dé-palettisation mais au contraire un présentoir « clé en main »,
- Un joli coffret pouvant aussi être offert en cas d'invitation (à l'apéro ou au barbecue).



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : famille.borderie@poulvere.com • www.poulvere.com



CHÂTEAU  
**Poulvère**  
Famille Borderie

La finesse de notre vin se puise dans nos racines



## Une Palettisation Valorisante

### ■ Le Poulvère by Nontron

**Offrir une seconde vie à nos barriques** après celle de contenants tout en valorisant cette étape. Depuis 2018, nous sommes associés à la **Coutellerie de Nontron** sur un projet permettant de mettre en commun nos **savoir-faire**, notre amour du **travail bien fait** et l'**identité de notre Périgord**.

Nos partenaires **maître-couteliers** ont accepté de délaisser le buis pour habiller le **manche** de leurs couteaux avec le **chêne des douelles** de nos barriques.

Il en ressort un couteau de poche et un service art de la table d'une **élégance** rare, devenus de formidables **ambassadeurs** de notre région.



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : famille.borderie@poulvere.com • www.poulvere.com



CHÂTEAU  
**Poulvèvre**  
*Famille Borderie*

La **finesse** de notre **vin** se puise dans nos **racines**



#### ■ Les Apéros Sunset du Château Poulvèvre

Chaque année, 4 mercredi de l'été, à l'heure où la chaleur retombe, l'**événement oenotouristique** du Château Poulvèvre permet de profiter pleinement et sereinement d'un moment en famille ou entre amis.

En **pleine nature**, encerclé par le vignoble en côteaux, assis sur une **botte de paille** ou **allongé dans l'herbe**, **accoudé à une barrique** ou **étendu sur une chaise longue**, les sunseteurs et sunseteuses peuvent profiter des **mets** préparés par nos partenaires artisans des métiers de bouche, déguster les **vins du Château Poulvèvre**, écouter ou danser sur de la **musique Live** et contempler un magnifique **coucher de soleil**...



#### ● Contact :

- Benoît BORDERIE, Viticulteur-associé
- 06.98.33.89.44 - [benoit.borderie@poulvere.com](mailto:benoit.borderie@poulvere.com)



CHÂTEAU POULVÈRE

Famille Borderie - Propriétaire - Récoltant - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. +33 (0)5 53 58 30 25 • E-mail : [famille.borderie@poulvere.com](mailto:famille.borderie@poulvere.com) • [www.poulvere.com](http://www.poulvere.com)