





DEGUSTATIONS SAISON 2025 2026

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/°	Domaine	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
Mercredi 14 janvier 2026 : Vins et galettes Situé à une quarantaine de kilomètres de Bordeaux le Sauternais comprend les communes de Barsac , Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes, toutes localisées sur la rive gauche de la Garonne et proches du Ciron. Un micro-climat frais et humide favorise la prolifération d'un minuscule champignon, le Botrytis Cinerea. Ce dernier s'installe dans la grappe, entraine l'évaporation de l'eau et la concentration des sucres. Les peaux s'affinent, le raisin prend une couleur violacée : c'est la pourriture noble, phénomène unique qui donne sa particularité au Sauternes. L'expositionn nord/est et les sous-sols jouent aussi un rôle essentiel dans la qualité du vin. Graveleux, argileux ou calcaires, ils donnent à chaque commune du Sauternes sa propre personnalité.	Le château Romer du Hayot est une propriété de 85 ha, situé sur la commune de Fargues, distingué et reconnu second cru classé lors du classement de 1855. La famille du Hayot, d'origine paysanne, avait acquis en 1851 ce domaine anciennement propriété du Comte de la Myre-Mory. C'est dans le tout milieu du XIXème siècle que serait né le vin de Sauternes. En effet à cette période s'est généralisée la méthode des vendanges tardives, par tries successives, découverte de façon fortuite ; beaucoup en ont revendiqué la paternité. Pour Sauternes, commence donc le temps de la légende, qui allait en faire pour toujours un vin de fête. La Famille du Hayot est intimement associée à cette grande aventure, qui perdure aujourd'hui à travers la 6ème génération Catherine et Fabienne du Hayot. Age moyen des vignes : 35 ans Tailles tardives en mars/avril pour limiter les gelées Vendanges : manuelles par tries successives, 2 passages par parcelle, se déroulant sur 5 semaines Vinification : fermentation traditionnelle Élevage : Cuve Inox / Barriques neuves Production : 1000 hl rendement faible 5,8 hl/ha Vins à la vente du millésime 1929 à nos jours	Château Guiteronde du Hayot		2015/13,5°/10€	Château Romer du Hayot	Bordeaux Sauternes	Sémillon 90% Sauvignon gris 10% Pas de bois	Jaune doré Brillant Propre	Miel Pain d'épices	Belle entrée constance Linéaire Gras Note d'acidité Sucrosité 85g/l	
		Château Romer du Hayot Grand Cru classé		2001/14,5°/10€ les 50 cl au lieu de 20 €	Château Romer du Hayot	Bordeaux Sauternes	Sémillon 90% Sauvignon gris 10% 2 ans de barriques	Caramel Reflet orangé	Pain d'éoices Orange amère	Attaque discrète Beaucoup de matière Oxydation Un peu d'acidité Finale discrète Sucrosité 120 g/l	
		Château Romer du Hayot Grand Cru classé		2003/14,5°/13€	Château Romer du Hayot	Bordeaux Sauternes	Sémillon 90% Sauvignon gris 10% 2 ans de barriques	Jaune doré Disque brillant Propre	Orange amère	Attaque discrète Matière qui se développe	
		Château Romer du Hayot Grand Cru classé		2020/13,5°/20€		Bordeaux Sauternes	Sémillon 90% Sauvignon gris 10%	Jaune clair	Beurré	Attaque marquée Linéaire	
		Château Romer du Hayot Grand Cru classé		1982/	Château Romer du Hayot	Bordeaux Sauternes	Sémillon 90% Sauvignon gris 10%	Peu oxydé Orangé mais pas caramel	Fermé Pain d'épices Orange amère	Attaque timide Très long Acidité	Pourrait se garder encoee 10 à 20 ans