



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX





ÉDITO

À la découverte de vins d'exception

C'est au cours d'une très longue histoire que les grands terroirs du bordelais ont été découverts, puis se sont affirmés.

Concentrant de puissants atouts naturels, notre vaste région a attiré des générations d'hommes et de femmes déterminés à y élaborer les plus beaux vins.

Autour d'une ville rayonnante, cette quête permanente d'excellence a composé, au fil d'une variété de paysages et de leurs richesses géologiques, une palette d'appellations et de Crus singuliers.

Les nectars qui en émergent, expriment leurs caractères uniques sous des notes variées.

Blancs, Rouges ou Dorés, les Grands Crus partagent des qualités communes réservées aux vins d'exception : la complexité, l'harmonie, la finesse ou encore la capacité à se bonifier en vieillissant.

Des vertus qui fascinent et rassemblent les passionnés du monde entier.

Au sein de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, les domaines sont engagés dans la valorisation permanente de ce patrimoine reconnu universellement, ainsi que dans la perpétuation d'un art de vivre exceptionnel.

Dans ce guide que vous tenez entre vos mains, les hommes et les femmes de l'Union sont heureux de vous présenter leur domaine, et de vous offrir ainsi un panorama remarquable des plus grands vins de Bordeaux.

Je vous souhaite une bonne lecture.

Ronan Laborde

Président de l'UGCB





La Cité du Vin est aujourd’hui au cœur de la vie culturelle de la ville de Bordeaux. Véritable lien entre la ville et son vignoble, elle a accueilli depuis son ouverture en 2016 plus de 2 millions de visiteurs venus du monde entier. Ils ont découvert son architecture futuriste puis, son parcours permanent, mettant en lumière les différentes facettes de la culture du vin : son histoire multi millénaire, ses nombreux terroirs, ses hommes et ses femmes qui, dans tous les pays du monde, ont façonné les paysages viticoles et leur diversité.

Tout au long de l’année, la Cité propose une programmation riche et variée, composée d’expositions artistiques, de spectacles, de dégustations et d’événements inédits. Elle crée également des rencontres régulières avec des personnalités illustres du monde du vin.

Elle est animée par la Fondation pour la Culture et les Civilisations du Vin qui a pour mission la valorisation et la transmission du patrimoine universel et vivant du vin. Celle-ci permet la création d’expositions de très grandes qualités qui, pour certaines, seront proposées dans différents lieux culturels du monde.

Nous sommes très heureux et très fiers que l’Union des Grands Crus de Bordeaux se soit engagée aux côtés de la Fondation dès la création de la Cité. Par son soutien régulier, elle contribue au rayonnement de ce lieu culturel emblématique

Sylvie Cazes,

Présidente de la Fondation pour la culture
et les civilisations du vin





L'histoire de la Nouvelle-Aquitaine, plus que toute autre contrée de France – voire du monde -, est intimement liée à celle du vin.

Depuis deux mille ans, le vignoble a dessiné et sculpté les paysages du Bordelais, de la Charente, du Périgord ou encore du Marmandais et du Piémont pyrénéen. Et ce, depuis l'époque romaine !

Avec ses terroirs prestigieux, ses châteaux emblématiques, son savoir-faire millénaire hors-pair, ses vigneronnes et vigneron dépositaires de secrets ancestraux et porteurs d'un message dans le monde entier, ses routes des vins légendaires, la Nouvelle-Aquitaine avec Bordeaux en ambassadeur de luxe peut se glorifier du titre de capitale mondiale du vin, occupant une place majeure dans le commerce viticole mondial. En outre, c'est aussi dans notre grande et belle Région que s'invente la vini-viticulture du futur, qui s'adapte au dérèglement climatique, à travers la sortie des pesticides organisée, entre autres, par VitiREV, une fédération régionale d'acteurs des territoires engagés pour produire autrement. Et puis, le vin de Nouvelle-Aquitaine est irrémédiablement lié à notre art de vivre ; en cela, alliant tradition et modernité, il fait notre fierté autant qu'il fait irrémédiablement partie de notre identité.

Alain Rousset,

Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



UNION GRANDS CRUS BORDEAUX



La Carte des Vins s'il vous plait !

www.lacartedesvins.com

CLASSEMENT PAR APPELLATION

PESSAC-LÉOGNAN 18

Château Bouscaut	22
Château Carbonnieux	23
Château Les Carmes Haut-Brion	24
Domaine de Chevalier	25
Château de Fieuzal	26
Château de France	27
Château Haut-Bailly	28
Château Haut-Bergey	29
Château Larrivet Haut-Brion	30
Château Latour-Martillac	31
Château La Louvière	32
Château Malartic-Lagravière	33
Château Olivier	34
Château Pape Clément	35
Château Picque Caillou	36
Château Smith Haut Lafitte	37

GRAVES 38

Château de Chantegrive	42
Château Ferrande	43
Château Rahoul	44

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 46

Château Cheval Blanc	12
Château Balestard La Tonnelle	50
Château Beau-Séjour Bécot	51
Château Berliquet	52
Château Canon	53
Château Canon La Gaffelière	54
Château Cap de Mourlin	55
Château La Couspaude	56
Château Dassault	57
Château La Dominique	58
Château-Figeac	59
Clos Fourtet	60

Château Franc Mayne	61
Château La Gaffelière	62
Château Grand Mayne	63
Château Larcis Ducasse	64
Château Larmande	65
Château Pavie Macquin	66
Château Soutard	67
Château La Tour Figeac	68
Château Troplong Mondot	69
Château TrotteVieille	70
Château Valandraud	71
Château Villemaurine	72

POMEROL 74

Château Beauregard	78
Château Le Bon Pasteur	79
Château La Cabanne	80
Château Clinet	81
Château La Conseillante	82
Château La Croix de Gay	83
Château L'Évangile	84
Château Gazin	85
Château Petit-Village	86
Château La Pointe	87
Château Rouget	88

LISTRAC-MÉDOC 90

Château Clarke	94
Château Fonréaud	95
Château Fourcas Dupré	96
Château Fourcas Hosten	97

MOULIS-EN-MÉDOC 98

Château Chasse-Spleen	102
Château Maucaillou	103
Château Poujeaux	104

HAUT-MÉDOC 106

Château Beaumont	110
Château Belgrave	111
Château de Camensac	112

Château Cantemerle	113
Château Citran	114
Château Coufran	115
Château La Lagune	116
Château de Lamarque	117
Château La Tour Carnet	118

MÉDOC 120

Château La Tour de By	124
-----------------------	-----

MARGAUX 126

Château Angludet	130
Château Brane-Cantenac	131
Château Cantenac Brown	132
Château Dauzac	133
Château Desmirail	134
Château Giscours	135
Château Kirwan	136
Château Labégorce	137
Château Lascombes	138
Château Malescot St-Exupéry	139
Château Marquis de Terme	140
Château Monbrison	141
Château Prieuré-Lichine	142
Château Rauzan-Gassies	143
Château Rauzan-Ségla	144
Château Siran	145
Château du Tertre	146

SAINT-JULIEN 148

Château Beychevelle	152
Château Branaire-Ducru	153
Château Gloria	154
Château Gruaud Larose	155
Château Lagrange	156
Château Langoa Barton	157
Château Léoville Barton	158
Château Léoville Poyferré	159
Château Saint-Pierre	160
Château Talbot	161

PAUILLAC 162

Château Mouton Rothschild	14
Château Batailley	166
Château Clerc Milon	167
Château Croizet-Bages	168
Château d'Armailhac	169
Château Duhart-Milon	170
Château Grand-Puy Ducasse	171
Château Grand-Puy-Lacoste	172
Château Lynch-Bages	173
Château Lynch-Moussas	174
Château Pichon Baron	175
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	176

SAINT-ESTÈPHE 178

Château Cos Labory	182
Château Lafon-Rochet	183
Château Ormes de Pez	184
Château de Pez	185
Château Phélan Ségur	186

SAUTERNES OU BARSAC 188

Château d'Yquem	16
Château Bastor-Lamontagne	192
Château Broustet	193
Château Coutet	194
Château Doisy Daëne	195
Château Doisy-Védrières	196
Château de Fargues	197
Château Guiraud	198
Clos Haut-Peyraguey	199
Château Lafaurie-Peyraguey	200
Château de Rayne Vigneau	201
Château Rieussec	202
Château Sigalas Rabaud	203
Château Suduiraut	204
Château La Tour Blanche	205

MEMBRE D'HONNEUR



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Cheval Blanc

PROPRIÉTAIRE : LA FAMILLE ARNAULT ET LA FAMILLE FRÈRE

SURFACE 39 ha

PRODUCTION 80 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Sol argileux, graveleux, sableux

ENCÉPAGEMENT

52 % Cabernet Franc,

43 % Merlot,

5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE

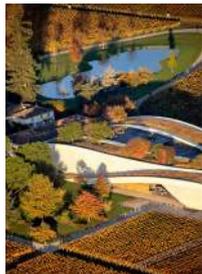
16/18 mois en barriques -

Barriques neuves : 100%

SECOND VIN

Le Petit Cheval

En 1878, le Château gagne sa première médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris. Cette distinction a été confirmée, depuis, à chaque décennie : l'excellence est maintenue et il est connu comme l'un des vins les plus réguliers au monde aussi bien par les négociants que par les amateurs éclairés. Cheval Blanc pénètre dans le prestigieux et convoité « Club des 9 », lequel réunit les premiers parmi les premiers de Bordeaux.





Le passage de flambeau intervient à l'automne 1998. Deux amis de longue date, amateurs et fins connaisseurs de grands vins, s'associent afin d'acquérir ce joyau de Saint-Émilion : Bernard Arnault et le baron Albert Frère insufflent à Cheval Blanc une vitalité nouvelle, dans le respect de son histoire comme de son patrimoine et dans une confiance renouvelée à son directeur général, Pierre Lurton. La quête d'une qualité parfaite s'inscrit aujourd'hui dans une démarche permanente alliant culture du détail et recherche de précision. Cette dynamique se veut résolument tournée vers l'avenir. En 2011 Christian de Portzamparc, lauréat du Pritzker Architecture Prize imagine un chai dans le prolongement du château. Fidèle aux vœux du baron Albert Frère et de Bernard Arnault, ce bâtiment préfigure l'avenir tout en s'intégrant dans un paysage historique classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Ainsi, depuis six siècles, des vigneronns se succèdent sur la terre de Cheval Blanc, une « civilisation de la vigne » vieille de 2000 ans.

1 Lieu-dit Cheval Blanc
33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 55 55 55

Gérant : Pierre Lurton
Directeur Technique :
Pierre Olivier Clouet

contact@chateau-chevalblanc.com
www.chateau-cheval-blanc.com

MEMBRE D'HONNEUR



PAUILLAC

Château Mouton Rothschild

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : BARONNE PHILIPPINE DE ROTHSCHILD G.F.A.

SURFACE 84 ha

GÉOLOGIE

Graves profondes

ENCÉPAGEMENT

80 % Cabernet Sauvignon,
16 % Merlot, 3 % Cabernet Franc,
1 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois
Barriques neuves : 100 %

SECOND VIN

Le Petit Mouton de
Mouton Rothschild

Premier Grand Cru Classé de Pauillac, Château Mouton Rothschild compte 84 hectares plantés en cépages typiques de la région : Cabernet Sauvignon (80 %), Merlot (16 %), Cabernet Franc (3 %), Petit Verdot (1 %).

Le domaine bénéficie de conditions naturelles exceptionnelles, tant pour la qualité des sols que pour l'exposition et l'ensoleillement. Il fait l'objet de soins minutieux, qui, du raisin à la bouteille, associent le respect de la tradition aux techniques les plus modernes : œnologues hautement qualifiés, vigneron responsables de chaque parcelle du domaine, vendanges accomplies à la main, raisins récoltés en cagettes et triés sur tables vibrantes, vinification en cuves de bois de





chêne équipées de douelles transparentes, élevage du vin pendant dix-huit mois en barriques neuves de chêne français.

Conduit au sommet par deux personnalités d'exception, le baron Philippe de Rothschild (1902-1988) puis sa fille la baronne Philippine (1933-2014), Mouton Rothschild est aussi un espace d'art et de beauté grâce à son spectaculaire Grand Chai à la perspective saisissante, son magnifique Cuvier, son célèbre musée du Vin dans l'Art qui réunit deux millénaires d'objets précieux associés à la vigne et au vin, mais aussi l'incontournable et unique exposition « l'Art et l'Étiquette », rassemblant les œuvres qui ont illustré les étiquettes de ce grand vin depuis 1945, créées par les plus célèbres artistes contemporains : Miró, Chagall, Braque, Tàpies, Francis Bacon, Dalí, Balthus, et Jeff Koons,

Mouton Rothschild appartient aujourd'hui aux trois enfants de la baronne Philippine : Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild, et Julien de Beaumarchais de Rothschild. Fidèles à l'œuvre de leur grand-père et de leur mère, tous trois s'attachent à mettre en action le mot, presque un mot d'ordre, du baron Philippe : « Vivre la vigne », c'est-à-dire partager au quotidien ses bons et mauvais moments, la servir par la technique et la passion des hommes, et l'honorer par l'art.

— ● —
33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 73 20 20

Directrice générale déléguée :
Ariane Khaida

Directeur des propriétés /
Winemaker :
Jean-Emmanuel Danjoy

visites@bphr.com

www.chateau-mouton-rothschild.com

MEMBRE D'HONNEUR



SAUTERNES
Château d'Yquem

PREMIER CRU SUPÉRIEUR CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : LVMH (MOËT HENNESSY – LOUIS VUITTON)

SURFACE 103 ha

PRODUCTION

80 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Mosaïque de sols composée de terrasses alluvionnaires du Quaternaire avec affleurement argilo-calcaire du Tertiaire en rupture de pente

ENCÉPAGEMENT

75 % Sémillon, 25 % Sauvignon

ÉLEVAGE

24 mois

Barriques neuves : 100%

Dans le paysage sauternais à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Bordeaux, culmine une demeure, plus ferme fortifiée que château, dont les origines remontent au xv^e siècle.

Cette maison voit naître sa renommée dès le Siècle des lumières. Son nom : Château d'Yquem.

Miraculeuse, sa naissance est le fruit d'une alchimie entre la terre, l'homme et un champignon microscopique le *Botrytis cinerea*, qui dans cette région, et plus précisément dans ce château, permet l'élaboration d'un breuvage divin à la robe or.

À l'automne, si aux brouillards matinaux succèdent des après-midis ensoleillés et un léger vent d'est, les





vendangeurs arpentent les cent hectares du vignoble à la recherche des grains de Sémillon et de Sauvignon attaqués par cette pourriture noble.

C'est en moyenne six fois qu'il leur faudra parcourir les mêmes parcelles, au cours de ces vendanges par « tries » successives pratiquées ici, depuis le XIX^e siècle.

Une fois transportés au chai, les raisins sont rapidement pressés. Les jus obtenus sont immédiatement logés en barriques de chêne neuves dans lesquelles se produit la fermentation.

Le groupe LVMH (Moët Hennessy-Louis Vuitton) est l'actionnaire majoritaire depuis 1999, du seul et unique Premier Cru Classé Supérieur en 1855 et, Pierre Lurton en assure la gestion depuis 2004.

La philosophie de cette maison demeure la même que par le passé : produire ce vin d'excellence seulement si la nature est clémente et permet de récolter ce fameux verre par pied de vigne !

Il est rare que toute la vendange devienne de l'Yquem et les années décevantes, la totalité de la récolte peut être rejetée. Neuf millésimes manquent au XX^e siècle et le 2012 est le premier absent du siècle nouveau.

33210 Sauternes
Tél. + 33 (0) 5 57 98 07 07

Président directeur général :
Pierre Lurton
Directeur d'exploitation:
Lorenzo Pasquini

info@yquem.fr
www.yquem.fr

 Yquem
 yquem_official
 Yquem_Official



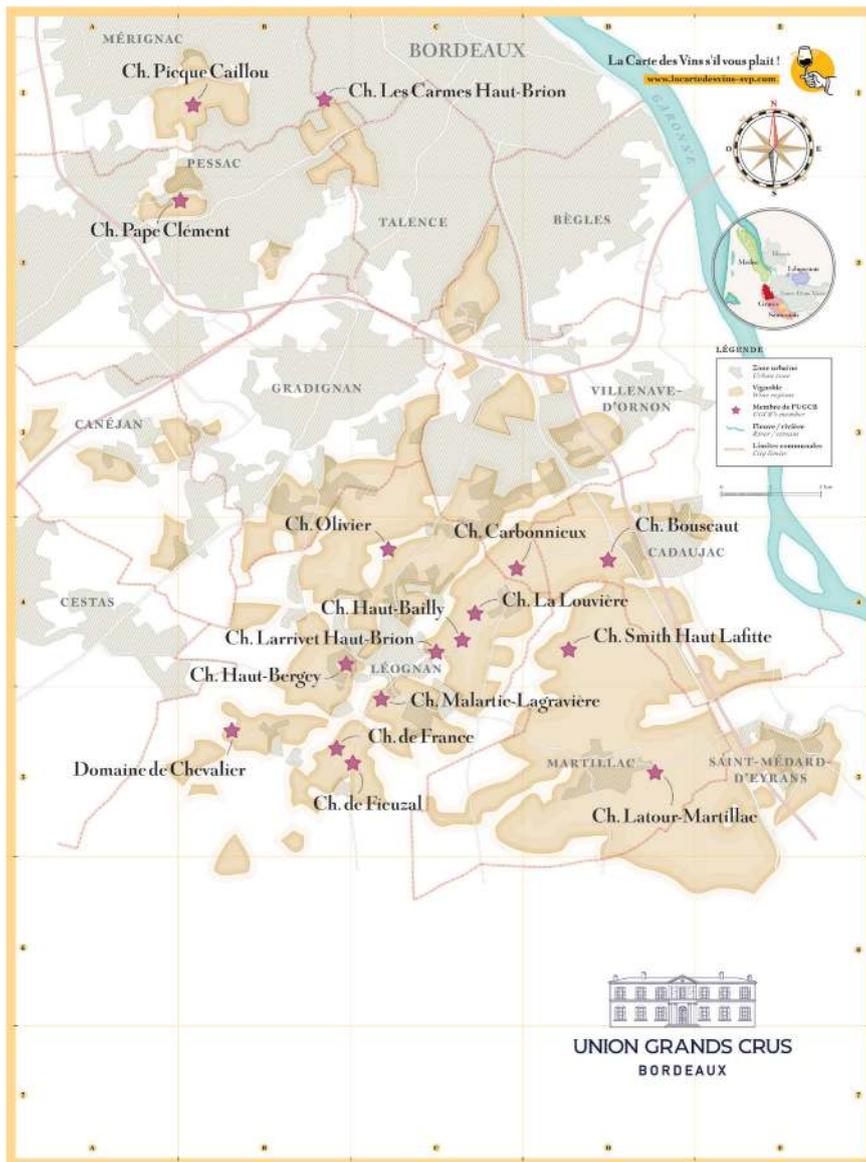
Pessac-Léognan

Si l'appellation Pessac-Léognan est la plus jeune des appellations d'origine du vignoble bordelais (1987), elle constitue également le berceau historique du vignoble. Depuis sa création jusqu'à nos jours, durant 21 siècles, sa production a initié le développement et le rayonnement des vins de Bordeaux, puis y a contribué sans cesse.

Dans les registres de recettes et de dépenses de l'archevêché, qui commencent en 1382, on trouve trace de domaines dans lesquels on cultivait la vigne. Ainsi le domaine de Bertrand de Goth, élu pape sous le nom de Clément V en 1305, fut alors donné aux archevêques de Bordeaux. Depuis lors, bien d'autres hommes illustres ont vécu ou séjourné dans cette région. Le Prince noir posséda un rendez-vous de chasse à Léognan, et Montesquieu, philosophe et vigneron, garda toujours une plume empreinte de liberté grâce aux revenus de ses vignobles des Graves.

La notion de cru y est consacrée avec la naissance du Château Haut-Brion à la fin du xvii^e siècle. Ce cru prestigieux est aujourd'hui le chef de file des Crus Classés de Graves tous situés sur le territoire de l'appellation Pessac-Léognan.

Les propriétés, membres de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, sont les témoins de ce passé exceptionnel.



MÉRIGNAC

Ch. Picque Caillou

BORDEAUX

Ch. Les Carmes Haut-Brion

PESSAC

Ch. Pape Clément

TALENCE

RÈGLES

GRADIGNAN

VILLENAVE-D'ORNON

CANÉJAN

Ch. Olivier

Ch. Carbonnieux

Ch. Bouscaut

CESTAS

Ch. Haut-Bailly

Ch. La Louvière

Ch. Smith Haut-Lafite

Ch. Larrivet Haut-Brion

Ch. Haut-Bergey

Ch. Malartic-Lagravière

Ch. de France

Domaine de Chevalier

Ch. de France

Ch. de Fieuzal

MARTILLAC

SAINT-MÉDARD-D'ÉVRANS

Ch. Latour-Martillac



**UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX**

Pessac-Léognan

Château Bouscaut	22
Château Carbonnieux	23
Château Les Carmes Haut-Brion	24
Domaine de Chevalier	25
Château de Fieuzal	26
Château de France	27
Château Haut-Bailly	28
Château Haut-Bergey	29
Château Larrivet Haut-Brion	30
Château Latour-Martillac	31
Château La Louvière	32
Château Malartic-Lagravière	33
Château Olivier	34
Château Pape Clément	35
Château Picque Caillou	36
Château Smith Haut Lafitte	37



PESSAC-LÉOGNAN

Château Bouscaut

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LURTON-COGOMBLES

SURFACE 50 ha

PRODUCTION

- Rouge : 100 000 bouteilles
- Blanc : 20 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argiles sur socle calcaire et graves

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec
- Blanc : 50 % Sémillon, 50 % Sauvignon

ÉLEVAGE

- Rouge : 18 mois
- Blanc : 12 mois
- Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN Les Chênes de Bouscaut

1477 avenue de Toulouse
33140 Cadaujac
Tél. : +33 (0)5 57 83 12 20

Gérante : Sophie Lurton-Cogombles
Directeur général : Laurent Cogombles

cb@chateau-bouscaut.com
www.chateau-bouscaut.com



Beauté et harmonie caractérisent le Château Bouscaut serti entre sa chênaie et son vignoble vieux de trois siècles. La famille Lurton fête ses quarante ans à Bouscaut en 2019 ! Lucien Lurton, héritier en 1954 de Château Brane-Cantenac, transmet en 1992 les dix propriétés qu'il a acquises en Bordelais à ses enfants... et Sophie Lurton a la chance d'hériter de Bouscaut dont elle s'occupe depuis avec son mari Laurent Cogombles.

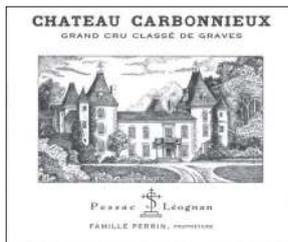
Avec leur fidèle équipe, ils œuvrent pour exprimer la quintessence de ce terroir unique d'argiles sur calcaire. La puissance et la minéralité des Sémillons de Bouscaut alliées à la vivacité expressive de ses Sauvignons donnent aux grands blancs de Bouscaut un style inimitable. Le grand vin rouge de Bouscaut, composé d'un équilibre de Merlot et Cabernet Sauvignon, allie tenue et rondeur à une pointe épicée de Malbec.

La rénovation des chais existants et la construction d'un nouveau chai à barriques en 2010 ont doté Bouscaut d'un nouveau visage et les visiteurs sont invités à partager le savoir-faire de la propriété à travers ateliers, animations et réceptions.

Château Carbonnieux

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE PERRIN



Le Château Carbonnieux est l'une des plus anciennes et des plus vastes propriétés du vignoble bordelais. Ses terres ont porté de la vigne sans discontinuer depuis le XIII^e siècle. Son architecture imposante datant du Moyen Âge surprend par sa sobriété et son style.

Premiers propriétaires et fins négociants, les moines bénédictins de l'abbaye Sainte Croix de Bordeaux surent donner très tôt aux vins blancs et rouges une réputation internationale. Ils réussirent même à introduire les vins blancs, limpides et peu colorés, dans le palais du sultan de Constantinople, en les dénommant « eau minérale de Carbonnieux », contournant ainsi la loi coranique...

Carbonnieux appartient depuis quatre générations à la famille Perrin.

Situé sur un point haut de la commune de Léognan, parfaitement drainé par un cours d'eau naturel, le terroir de Carbonnieux est particulièrement propice à l'obtention de vins blancs et rouges de très grande qualité.

SURFACE 92 ha

PRODUCTION

- Rouge : 180 000 bouteilles
- Blanc : 160 000 bouteilles

GÉOLOGIE Graves sur sous-sol argileux et argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
- Blanc : 65 % Sauvignon, 35 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 15 à 18 mois
- Blanc : 10 à 12 mois
- Barriques neuves : Rouge : 30 % - Blanc : 25 %

SECOND VIN La Croix de Carbonnieux

Chemin de Peyssardet - 33850 Léognan
Tél. +33(0)5 57 96 56 20

Co-gérants : Éric et Philibert Perrin
Enologue : Romain Rachet

info@chateau-carbonnieux.fr
www.carbonnieux.com



chateau carbonnieux



@carbonnieux



@https://twitter.com/Carbonnieux





Château Les Carmes Haut-Brion

PROPRIÉTAIRES : DIANE ET PATRICE PICHET

SURFACE 29,6 ha

PRODUCTION
40 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves du Mindel sur socle
argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
41 % Merlot, 39 % Cabernet Franc,
20 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
18 à 24 mois
Barriques neuves : 30 % fûts neufs

SECOND VIN
Le C des Carmes Haut-Brion

20 rue des Carmes - 33000 Bordeaux
Tél. +33 (0)5 56 93 23 40

Directeur d'exploitation :
Guillaume Pouthier

contact@les-carmes-haut-brion.com
www.les-carmes-haut-brion.com

 [chateaullescarmeshautbrion](https://www.facebook.com/chateaullescarmeshautbrion)

 [chateau_lescarmeshautbrion](https://www.instagram.com/chateau_lescarmeshautbrion)

 [@Carmeshautbrion](https://twitter.com/Carmeshautbrion)

Le vignoble des Carmes Haut-Brion bénéficie d'une situation unique : c'est le seul château de Bordeaux situé à Bordeaux. Il constitue ainsi l'un des derniers vignobles urbains clos de murs.

De 1584 à 1789, il fut la propriété des religieux des Grands Carmes. Après la Révolution, il fut acheté par la famille Chantecaille, négociants à Bordeaux, puis vendu fin 2010 au groupe Pichet qui y a effectué d'importants investissements : restructuration du vignoble et construction d'un nouveau chai de vinification et d'élevage innovant, dessiné par Philippe Starck.

La propriété représente un havre de paix au cœur du vignoble historique de Bordeaux, et offre un microclimat étonnant protégeant le vignoble des gelées printanières et favorisant une maturation précoce des raisins.



PESSAC-LÉOGNAN

Domaine de Chevalier

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD



Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il était autrefois dénommé « Chibaley », nom gascon sous lequel il apparaît en 1783 sur la célèbre carte de Pierre de Belleyme, ingénieur géographe du roi. La notion même de domaine, délibérément conservée par les propriétaires successifs qui n'ont jamais voulu l'abandonner au profit de l'appellation plus récente de « château », est l'héritage de cette longue histoire.

En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français du marché des eaux-de-vie et important négociant en grands vins de Bordeaux. Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard qui y perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection.

Le Domaine de Chevalier rouge, l'un des fleurons de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite des Grands Crus Classés de Bordeaux. Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

SURFACE 60 ha

PRODUCTION

- Rouge : 120 000 bouteilles
- Blanc : 20 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 63 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

- Blanc : 70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 35 %

SECOND VIN

L'Esprit de Chevalier

102 chemin de Mignoy - 33850 Léognan
Tél. + 33 (0)5 56 64 16 16

Gérant : Olivier Bernard

Directeur adjoint : Rémi Edange

Directeur technique : Thomas Stonestreet

olivierbernard@domainechevalier.com

www.domainechevalier.com



@DomaineDeChevalier



@domainechevalier



@D_de_Chevalier





Château de Fieuzal

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : BRENDA & LOCHLANN QUINN

SURFACE 70 ha

PRODUCTION

- Rouge : 80 000 bouteilles
- Blanc : 12 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves gūnziennes et sables argilo-calcaires

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 %, Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 8 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc
- Blanc : 60 % Sauvignon, 40 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 12 à 18 mois
 - Blanc : 8 à 14 mois
 - Barriques neuves :
- Rouge : 50 % - Blanc : 40 %

SECOND VIN

L'Abeille de Fieuzal

124 avenue de Mont de Marsan
33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 77 86

Directeur : Stephen Carrier

communication@fieuzal.com
www.fieuzal.com

Situé au cœur des Graves, région d'origine historique des vins de bordeaux, ce vignoble est la propriété de Brenda et Lochlann Quinn depuis 2001. Le Château de Fieuzal existe depuis quelque 150 ans.

Alliant à la fois tradition et modernité, le vignoble est conduit comme un véritable jardin où chaque cep de vigne bénéficie d'un entretien méticuleux respectueux de son environnement.

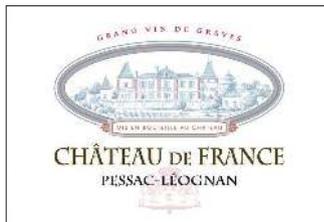
La rénovation des chais souhaitée par les propriétaires a été achevée en 2011. Ce chai associe de manière unique le bois, le béton et l'inox afin d'optimiser la qualité de chaque millésime et de chaque cépage.

Millésime après millésime, les vins du Château de Fieuzal sont reconnus pour la finesse des blancs et la pureté des rouges.



PESSAC-LÉOGNAN

Château de France



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE THOMASSIN

Le vignoble du Château de France s'étend sur un des plus hauts coteaux de la terrasse de Léognan, la plus élevée des quatre terrasses construites peu à peu par la Garonne, lors de ses crues. La générosité de l'ensoleillement et la nature d'un sol très particulier en font un terroir unique.

Depuis l'acquisition du Château de France en 1971, la famille Thomassin a fait des investissements permanents, tant au niveau du vignoble, entièrement reconstitué, que du cuvier et des chais, pour un unique objectif : élaborer un très grand vin.

Arnaud Thomassin, arrivé en 1994, dirige aujourd'hui la propriété.

Les vins sont vendus en France et dans le monde entier, reconnaissance de sa qualité et du travail accompli depuis maintenant plus de 40 ans.

Le grand vin Château de France et le second vin Château Coquillas sont produits en rouge et blanc.

SURFACE 44 ha

PRODUCTION

- Rouge : 70 000 bouteilles
- Blanc : 18 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves profondes

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot
- Blanc : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 12 mois
- Blanc : 10 mois
- Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN

Château Coquillas

98 avenue de Mont de Marsan
33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 39

Directeur général : Arnaud Thomassin

contact@chateau-de-france.com

www.chateau-de-france.com

 [Chateau-de-France-Pessac-Leognan](https://www.facebook.com/Chateau-de-France-Pessac-Leognan)



PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Bailly

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE WILMERS



SURFACE 30 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Sables et graves

ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon,
34 % Merlot, 3 % Cabernet Franc,
3 % Petit Verdot

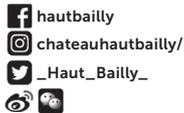
ÉLEVAGE
16 à 18 mois
Barriques neuves : 50 à 65 %

SECOND VIN
La Parde Haut-Bailly

103, avenue de Cadaujac
33820 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 11

Présidente directrice générale :
Véronique Sanders
Directeur technique : Gabriel Vialard

mail@haut-bailly.com
www.haut-bailly.com



Situé aux portes de Bordeaux, le Château Haut-Bailly domine depuis plus de quatre siècles un vignoble de 30 hectares d'un seul tenant.

La réputation de ce cru, établie au cours du XIX^e siècle, le situe au rang des plus grands vins de Bordeaux. Le terme d'exceptionnel associé le plus souvent à Haut-Bailly souligne la noblesse de ses vins.

Une politique de qualité très exigeante est menée dans le respect de l'environnement et grâce à des méthodes alliant modernité et tradition. Le Château Haut-Bailly bénéficie de vignes centenaires sur un quart de sa superficie et jouit d'un terroir unique qui assure à ses vins une régularité rare. Il doit le prestige qui est le sien au style inimitable que possèdent ses grands vins marqués, quelle que soit la nature du millésime, par l'équilibre et l'élégance.



PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Bergey

PROPRIÉTAIRE : SYLVIANE GARCIN CATHIARD

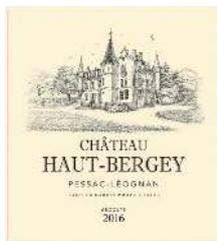
Le Château Haut-Bergey trouve ses origines au xv^e siècle où il produisait déjà du vin.

En 1991, la famille Garcin entame un vaste projet de rénovation des chais et de travail des sols permettant de mettre en valeur son magnifique terroir de Léognan.

Paul Garcin, ayant fait de l'agriculture biologique et biodynamique sa philosophie, produit deux vins rouges et un vin blanc, tous certifiés depuis le millésime 2018.

Une magnifique matière première, témoin de la géologie et de la complexité des sols de Pessac Léognan permet à l'équipe d'exprimer toute la finesse des vins du domaine.

Une vinification naturelle et délicate suivie d'un élevage long et précis aboutissent à la création de vins de garde vibrants, élégants et complexes.



SURFACE 43 ha

(41 ha rouge / 2 ha blanc)

PRODUCTION

- Rouge : 100 000 bouteilles
- Blanc : 8 500 bouteilles

GÉOLOGIE

Sablo-graveleux

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 7 % Petit Verdot, 3 % Malbec
- Blanc : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

ÉLEVAGE

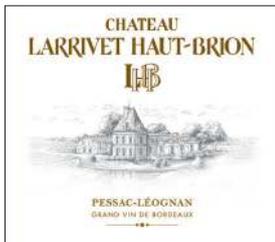
- Rouge : 14-16 mois
 - Blanc : 12 mois
 - Barriques neuves :
- Rouge : 1/3 barriques neuves, chêne français 300L - Blanc : 50 % barriques neuves, chêne français, 400 et 500L

69 cours Gambetta - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 05 22

Directeur général : Paul Garcin

info@haut-bergey.fr
www.haut-bergey.fr





PESSAC-LÉOGNAN

Château Larrivet Haut-Brion

SURFACE 75 ha

PRODUCTION

- Rouge : 160 000 bouteilles
- Blanc : 25 000 bouteilles

GÉOLOGIE

- Rouge : Graves profondes à matrice argileuse
- Blanc : Graves sableuses sur socle calcaire

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 42 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet Franc
- Blanc : 77 % Sauvignon blanc, 20 % Sémillon, 3 % Sauvignon gris

ÉLEVAGE

- Rouge : 14 à 18 mois
- Barriques neuves : 33 %
- Blanc : 11 mois
- Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion

84 avenue de Cadaujac - 33 850 Léognan
Tél. +33 (0) 5 56 64 75 51

Copropriétaire – Chargée de
communication & Relations publiques :

Émilie Gervoson

Directeur général et vinificateur :
Bruno Lemoine

secretariat@larrivethautbrion.fr

www.larrivethautbrion.fr



@larrivethautbrion



@Chateau_larrivet_haut_brion



@chateau_LHB

PROPRIÉTAIRE : PHILIPPE GERVOSON

Dès 1840, le Château Larrivet Haut-Brion est cité parmi les premiers crus de la commune de Léognan. En 1987, la famille Gervoson en fait l'acquisition et s'attache à le développer et à lui redonner ses lettres de noblesses.

Château Larrivet Haut-Brion possède un charme remarquable, qui s'étend sur 100 d'hectares. Le vignoble est situé sur les plus belles parcelles sises sur la haute et moyenne terrasse des graves garonnaises de Bordeaux. La demeure, une superbe chartreuse du XIX^e siècle, est environnée d'un parc de 13 hectares dont le Jardin d'Ivresse. Bois et prairies complètent cet ensemble foncier.

Le programme de modernisation et d'investissement au chai et au vignoble permet de produire aujourd'hui des vins qui s'expriment en finesse et équilibre, tout en longueur.

Ambassadrice de la nouvelle génération familiale, Émilie Gervoson présente et défend à travers le monde les spécificités et le rayonnement du Château Larrivet Haut-Brion.



PESSAC-LÉOGNAN

Château Latour-Martillac

CRU CLASSÉ DE GRAVES

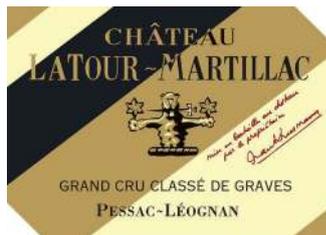
PROPRIÉTAIRE : FAMILLE JEAN KRESSMANN

Cru Classé de Graves en rouge et en blanc depuis 1953, le Château Latour-Martillac doit son nom à la tour ornant sa cour d'honneur, vestige d'un fortin bâti à Martillac au XII^e siècle par les ancêtres du célèbre philosophe vigneron Montesquieu.

Situé sur une exceptionnelle croupe de graves pyrénéennes, ce domaine attire l'attention d'Édouard Kressmann, négociant bordelais depuis 1871, en particulier pour la qualité de ses vins blancs. Son fils aîné, Alfred, achète le domaine en 1930. Il développe le vignoble rouge et dessine avec son fils Jean l'étiquette actuelle barrée d'or et de sable, qui orne les bouteilles depuis 1934.

Aujourd'hui, Tristan et Loïc Kressmann poursuivent la tradition familiale de toujours privilégier la qualité au rendement sur cet authentique terroir de graves.

Par leur structure élégante et leur harmonie, les vins rouges et blancs de Latour-Martillac sont reconnus comme des valeurs sûres de l'appellation Pessac-Léognan.



SURFACE 55 ha

PRODUCTION

- Rouge : 150 000 bouteilles
- Blanc : 36 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Strates de graves pyrénéennes

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Petit Verdot
- Blanc : 60 % Sauvignon Blanc, 40 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 16 à 18 mois
Barriques neuves : 40 %
- Blanc : 15 mois
Barriques neuves : 25 %

SECOND VIN

Lagrave-Martillac

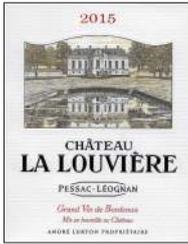
8 Chemin La Tour - 33650 Martillac
Tél. +33 (0)5 57 97 71 11

Président : Tristan Kressmann
Directeur général : Loïc Kressmann

chateau@latourmartillac.com
latourmartillac.com

 @Chateaulatourmartillac
 @chateaulatourmartillac
 @latourmartillac





Château La Louvière

SURFACE 86 ha

PRODUCTION

- Rouge : 150 000 bouteilles
- Blanc : 35 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graveleux, siliceux et calcaire
en bas de pente

ENCÉPAGEMENT

58% en Merlot
42% en Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE

- Rouge : 12 à 15 mois
 - Blanc : 10 mois
- Barriques neuves :
Rouge 40 % - Blanc 30 %

SECOND VIN

L de La LOUVIERE

149 avenue de Cadaujac
33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 87

Président : Jacques Lurton
Directrice générale :
Mathilde de Caix-Lurton

lalouviere@andrelurton.com
www.andrelurton.com



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE ANDRÉ LURTON

Depuis l'acquisition du Château La Louvière en 1965, André Lurton n'a cessé d'œuvrer pour lui redonner son authenticité du XVIII^e siècle. Classé Monument historique en 1991, c'est aujourd'hui l'un des sites touristiques les plus fréquentés de l'appellation Pessac-Léognan.

Tradition et technologie se mêlent pour que chaque millésime soit une nouvelle réussite : la personnalité des vins de La Louvière, distribués dans le monde entier, s'exprime à travers la finesse de ses vins blancs et la complexité de ses vins rouges.

Résolument précurseur, le Château La Louvière est engagé dans une démarche de qualité environnementale depuis 2010. En 2017, la certification Haute Valeur Environnementale HVE3 est venue récompenser les actions concrètes menées pour réduire son empreinte sur l'environnement.



PESSAC-LÉOGNAN

Château Malartic-Lagravière

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRES : ALFRED-ALEXANDRE BONNIE,
JEAN-JACQUES BONNIE ET VÉRONIQUE BONNIE-LAPLANE

Situé sur une des plus belles croupes de graves de la région, le Château Malartic-Lagravière, propriété au XVIII^e siècle du comte de Malartic, est connu sous le nom de Domaine de La Gravière jusqu'en 1850, date à laquelle il prend son nom actuel.

Depuis son arrivée en 1997, la famille Bonnie œuvre avec énergie et passion à sublimer les vins de Malartic-Lagravière, qu'elle a hissés parmi les fleurons du Bordelais. Gestion intra-parcellaire, vignoble certifié agriculture raisonnée depuis 2008 et Haute Valeur Environnementale depuis 2015, labour intégral et à cheval, process entièrement gravitaire : tout est mis en œuvre pour que s'exprime l'excellence de ce grand terroir. Elle élabore ainsi, avec son équipe, des vins complexes, équilibrés et élégants, tels une signature « haute-couture ».



SURFACE 53 ha

PRODUCTION
150 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves sèches et argileuses, sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 45 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot, 8 % Cabernet Franc,
2 % Petit Verdot
- Blanc : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 15 à 20 mois
- Blanc : 10 à 12 mois
- Barriques neuves : 40 à 70 %

SECOND VIN

La Réserve de Malartic

43, avenue de Mont de Marsan
33850 Léognan
Tél. +33(0)5 56 64 75 08

malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com
www.malartic-lagraviere.com

-  Malartic.Lagraviere
-  @vignoblesmalartic
-  @MalarticLagrav
-  malarticlagraviere
-  ID vignobles malartic





Château Olivier

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE JEAN-JACQUES DE BETHMANN

SURFACE 60 ha

PRODUCTION

- Rouge : 120 000 bouteilles
- Blanc : 40 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves profondes, graves compactes sur marnes et argiles, calcaire du Miocène

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot, 2 % Petit Verdot
- Blanc : 70 % Sauvignon, 28 % Sémillon, 2 % Muscadelle

ÉLEVAGE

- Rouge : 18 mois
- Blanc : 10 mois
- Barriques neuves : 35 %

SECOND VIN

Le Dauphin d'Olivier

175 avenue de Bordeaux
33850 Léognan
Tél. +33(0)5 56 64 73 31

Gérant : Alexandre de Bethmann
Directeur general : Laurent Lebrun
mail@chateau-olivier.com
www.chateau-olivier.com



Au cœur d'un vaste domaine composé de forêts, de prairies et de vignes, le Château Olivier émerge des bois dans une vaste clairière. Sa belle architecture, ses plans d'eau et la qualité des bâtiments annexes en font un site exceptionnel en pleine nature.

Olivier est une très ancienne seigneurie, dont on trouve trace dans le Haut Moyen Âge. Le domaine appartient depuis le ^{xix}^e siècle à une vieille famille bordelaise, la famille de Bethmann.

Au cours de ces dernières années, le vignoble a fait l'objet de travaux et d'investissements considérables. Un inventaire géologique très précis a révélé de nouvelles potentialités sur ce terroir ; il a permis de conférer au vignoble le cadastre qui était le sien au ^{xviii}^e siècle. Sur un terroir de graves sur socle argilo-calcaire, on y cultive six cépages différents.

Le Château Olivier a été classé en 1953, pour ses vins rouges et ses vins blancs.

PESSAC-LÉOGNAN

Château Pape Clément

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : BERNARD MAGREZ

Peu de grands vins peuvent se prévaloir de sept siècles d'histoire et d'être nés de la passion d'un pape. Clément V, élu sous Philippe Le Bel en 1305, fut propriétaire du Château Pape Clément à qui il donna son nom.

Son propriétaire poursuit son œuvre et crée une première en Bordelais en égrenant à la main la totalité de la récolte. Dans un souci d'excellence, les grains sont acheminés par gravité dans des cuves bois de petites capacités, adaptées à la superficie de chaque parcelle, où ils seront vinifiés dans le plus grand respect.

Conciliant richesse, traditions et techniques de pointe, les vins de Château pape Clément s'élaborent sous le signe de la plus haute exigence.

À la vigne, tout est mis en œuvre pour que la nature exprime sans entrave ce qu'elle a de meilleur. Les désherbages ont été supprimés au profit des travaux de sol pour mener une lutte respectueuse de l'environnement.



SURFACE 90 ha

PRODUCTION

- Rouge : 150 000 bouteilles
- Blanc : 15 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du Pliocène et du Quaternaire ancien

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 52 % Cabernet Sauvignon, 46 % Merlot, 1 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
- Blanc : 74 % Sauvignon blanc, 22 % Sémillon, 3 % Sauvignon gris, 1 % Muscadelle

ÉLEVAGE

- Rouge : 16 à 18 mois
- Blanc : 12 à 14 mois
- Barriques neuves : 70 %

SECOND VIN

Clémentin de Pape Clément

216 avenue du docteur Nancel Pénard - 33600 Pessac - Tél. +33 (0)5 57 26 38 38

Directrice d'exploitation :

Jeanne Lacombe

Directeur des vignobles Bernard Magrez :

Frédéric Chabaneau

accueil@pape-clement.com

www.bernard-magrez.com

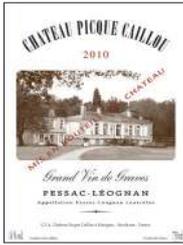
 Château Pape Clément

 Château Pape Clément

 Bernard Magrez

 Bernard Magrez





Château Picque Caillou

SURFACE 22 ha

PRODUCTION

- Rouge : 70 000 bouteilles
- Blanc : 8 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves gūziennes

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Petit Verdot
- Blanc : 80 % Sauvignon blanc, 20 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 12 mois
- Barriques neuves : 35 %
- Blanc : 7 mois
- Barriques neuves : 20 %

SECOND VIN

La Réserve de Picque Caillou

93 avenue Pierre Mendès France
33700 Mérignac
Tél. +33 (0)5 56 47 37 98

Gérant : Paulin Calvet
Maître de chai : Amandine Morillon

contact@picque-caillou.com
www.picque-caillou.com

 [chateau.picquecaillou](https://www.facebook.com/chateau.picquecaillou)
 [chateau_picquecaillou](https://www.instagram.com/chateau_picquecaillou)

PROPRIÉTAIRES : ISABELLE ET PAULIN CALVET

Le Château Picque Caillou construit en 1755 se situe aux portes de la ville de Bordeaux, au cœur du berceau historique de l'appellation Pessac-Léognan.

Proche voisin des prestigieux Châteaux Haut-Brion et Pape Clément, ce vignoble porte le nom évocateur d'un terroir caillouteux apportant aux vins de Picque Caillou une typicité alliant la finesse, l'élégance et une grande capacité de vieillissement.

En 2007, Paulin Calvet prend en main la gestion quotidienne du vignoble et va insuffler une impulsion déterminante. Cette même année, le professeur Denis Dubourdieu et Mme Valérie Lavigne, œnologues conseil, viennent entourer la nouvelle équipe par leur rigoureuse assistance technique. Ainsi naît un vin de haute lignée, remarquable d'équilibre et de délicatesse.



PESSAC-LÉOGNAN

Château Smith Haut Lafitte

CRU CLASSÉ DE GRAVES

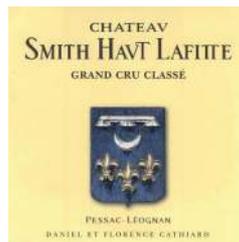
PROPRIÉTAIRES : DANIEL ET FLORENCE CATHIARD

Fondé en 1365, ce Grand Cru Classé doit sa réputation de « plus Graves des Graves » aux notes fumées caractéristiques de son sol, aux collines, et à ses pierres semi-précieuses (quartzites, agatoides...).

Depuis son acquisition en 1990, Daniel et Florence Cathiard sont engagés dans une démarche de bio-précision qui associe aux techniques les plus innovantes de viticulture et de vinification, le plus grand respect du vivant : de la terre comme de la vigne.

Une culture organique sans intrants chimiques, enrichie des méthodes de la biodynamie contribue à l'expression unique du terroir dans les vins : élégants, complexes, puissants et équilibrés.

Visitez 7j/7 sur rdv la tonnellerie, le chai souterrain aux mille barriques, le cuvier gravitaire et serpenitez entre les œuvres d'art de la Forêt des Sens.



SURFACE 78 ha

PRODUCTION
125 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves gūnziennes et argilo-calcaires

ENCÉPAGEMENT
• Rouge : 65 % Cabernet Sauvignon,
30 % Merlot, 4 % Cabernet Franc
et 1 % Petit Verdot
• Blanc : 90 % Sauvignon blanc,
5 % Sauvignon gris, 5 % Sémillon

ÉLEVAGE
• Rouge : 18 mois
• Blanc : 12 à 15 mois
• Barriques moyes : 30 à 60 %

SECOND VIN
Le Petit Haut Lafitte

Route Jean de Ramon - 33650 Martillac
Tél. +33 (0)5 57 83 11 22

Directeur général et technique :
Fabien Teitgen

Directeur commercial : Ludovic Fradin

visites@smith-haut-lafitte.com
www.smith-haut-lafitte.com

 smithhautlafitte

 smithhautlafitte

 ChateauSHL

 史密斯 拉菲特酒庄

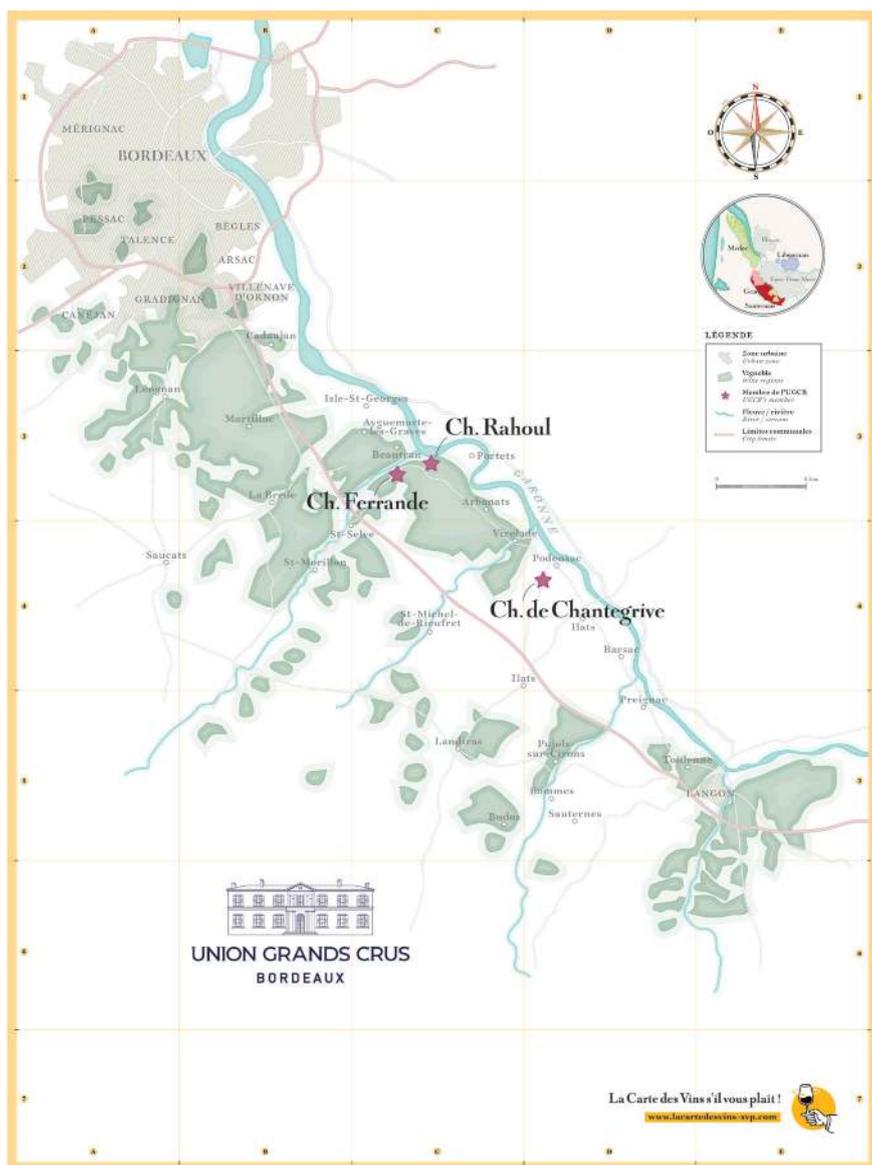




Graves

L'appellation Graves, de Bordeaux à Langon et au-delà, représente par excellence le vignoble bordelais. Cette région renommée pour ses vins blancs secs et moelleux, mais également pour ses vins rouges, au cours des XIII^e et XIV^e siècles, produit les vins rouges et blancs tant appréciés des Anglais et des Hollandais notamment, qui propageront de par le monde sa réputation.

Cette appellation d'origine contrôlée est la seule à porter dans le monde entier le nom et le renom de son terroir : Graves. Il semble que les Graves aient été faites pour la vigne. On dirait même que toutes les circonstances de formation, de constitution... se sont réunies pour en exclure tout autre culture.



LEGENDE

- Zone viticole (Cépages purs)
- Vignettes (Mélange variétés)
- Membre de l'UGCC (UGCC) membre
- Fleuve / Rivière
- Limites communales / City limits



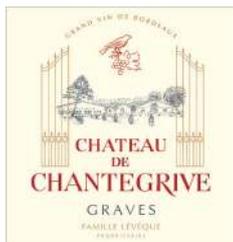
**UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX**

La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins.vp.com



Graves

Château de Chantegrive	42
Château Ferrande	43
Château Rahoul	44



Château de Chantegrive

SURFACE 90 ha

PRODUCTION

- Rouge : 200 000 bouteilles
- Blanc : 100 000 bouteilles

GÉOLOGIE Sol sablo-graveleux sur couche argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
- Blanc : 50 % Sémillon, 45 % Sauvignon blanc, 5 % Sauvignon gris

ÉLEVAGE

- Rouge : 12 mois
- Blanc : 9 mois
- Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN Château La Rose Nouet

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LÉVÊQUE

L'histoire du Château de Chantegrive commence en 1966 lorsque Henri et Françoise Lévêque achètent leurs deux premiers hectares de vigne. Aujourd'hui, le domaine de 90 hectares est devenu l'un des plus importants et prestigieux de l'appellation des Graves.

Hubert de Boüard, propriétaire avec sa famille du Château Angélus, s'assure de la réussite et de la constance de chaque millésime. En 2017, la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) vient apporter la preuve du travail réalisé et la volonté d'améliorer de façon continue les performances environnementales de la propriété.

44 Cours Georges Clémenceau
33720 Podensac

Tél. +33 (0)5 56 27 17 38

Directrice générale :
Marie-Hélène Lévêque

courrier@chateau-chantegrive.com
www.chantegrive.com



chateaudechantegrive



@chateau_chantegrive



@Chantegrive_MH



GRAVES

Château Ferrande

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CASTEL

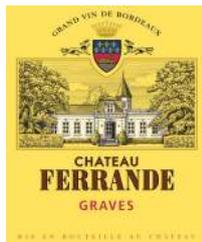
Au cœur de l'appellation des Graves, le Château Ferrande est situé sur la commune de Castres-Gironde.

Il s'agit d'une belle maison de maître reconstruite à la fin du XIX^e siècle.

La présence des Romains à Castres dès le I^{er} siècle avant J.-C. laisse penser que, très tôt, il y a eu ici une grande activité. Plusieurs grands propriétaires se sont ainsi succédé à la tête de Ferrande au cours des siècles.

Alors propriété de l'amiral Delnaud, le domaine fut acquis par la famille Castel en 1992, après seize années d'exploitation en fermage.

Le style unique des vins allié à une recherche permanente de la qualité la plus exigeante ont permis au Château Ferrande d'acquiescer une renommée mondiale et d'entrer dans le cercle très « select » de l'Union des Grands Crus.



SURFACE 97,5 ha

GÉOLOGIE

Graves gūnziennes

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
- Blanc : 30 % Sauvignon blanc, 30 % Sauvignon gris, 40 % Sémillon

ÉLEVAGE

12 à 14 mois pour les rouges
Barriques neuves : 25 à 30 %

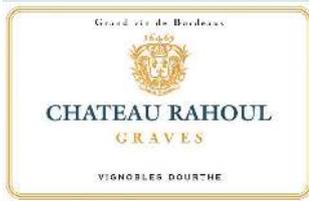
33640 Castres sur Gironde

Brand Ambassador Châteaux et Domaines Castel : Véréna Raoux

contact@chateaux-ferrande.com
www.chateau-ferrande.com

 ChateauxetDomainesCastel
 ChateauxCastel





Château Rahoul

SURFACE 40 ha

(35 ha en rouge – 5 ha en blanc)

PRODUCTION

- Rouge : 130 000 bouteilles
- Blanc : 25 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Sablo-graveleux et argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 67 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot
- Blanc : 70 % Sémillon, 30 % Sauvignon blanc

ÉLEVAGE

- Rouge : 12 mois • Blanc : 8 mois
- Barriques neuves : Rouge : 33 % - Blanc : 10 %

SECOND VIN

Orangerie de Rahoul



4 route du Courneau - 33640 Portets
Tél. +33 (0)5 56 35 53 00

Gérant : Alain Thiénot
Directeur des Vignobles Dourthe :
Frédéric Bonnaffous

contact@dourthe.com

www.chateau-rahoul.com



Vins et Vignobles Dourthe



[vin_dourthe](https://www.instagram.com/vin_dourthe)



[@Vin_Dourthe](https://twitter.com/Vin_Dourthe)

PROPRIÉTAIRE : S.A.R.L. DU CHÂTEAU RAHOUL

En 1646, le chevalier Guillaume Rahoul construit la jolie chartreuse à laquelle il donne son nom. Le domaine, agrandi et embelli à la fin du XVIII^e siècle par Pierre Balguerie, premier préfet du Gers, prend alors toute sa dimension viticole.

Château Rahoul acquiert une notoriété internationale à partir des années 1970, sous l'influence des propriétaires anglais, australien et danois qui s'y succèdent, valant au domaine le surnom de « Nations Unies ».

Le Champenois Alain Thiénot, déjà viticulteur en Bordelais, achète la propriété en 1986. Il y entreprend un ambitieux programme de modernisation.

En 2007, avec l'entrée de Dourthe dans le groupe Thiénot, s'amorce une nouvelle étape dans la politique intransigeante de qualité menée dans ce cru, tant à la vigne qu'au chai. Le domaine est certifié Terra Vitis depuis 2016.







Saint-Émilion Grand Cru

Édouard I^{er}, roi d'Angleterre, délimita en 1289 la juridiction de Saint-Émilion, composée alors de neuf paroisses. Depuis, seuls les vins produits dans ces communes ont droit à l'appellation Saint-Émilion. La gloire viticole de cette appellation est due surtout à ses vins de côtes, du plateau et des graves et à ce titre la commune de Saint-Émilion se distingue particulièrement quant à la qualité de ses terroirs et à l'excellence de ses vins.

Le village est un écrin de vieilles pierres, bâti de façon pittoresque sur un demi-cercle de collines face à la vallée de la Dordogne, son aspect est rayonnant. Ses rues étroites et escarpées, ses églises romanes et gothiques, ses couvents, ses cloîtres en font un bijou d'archéologie. Inscrite au patrimoine mondial classé par l'UNESCO, Saint-Émilion est un lieu exceptionnel, que les membres de l'Union des Grands Crus vous feront découvrir avec plaisir.

Saint-Émilion Grand Cru

Château Cheval Blanc	12
Château Balestard La Tonnelle	50
Château Beau-Séjour Bécot	51
Château Berliquet	52
Château Canon	53
Château Canon La Gaffelière	54
Château Cap de Mourlin	55
Château La Couspaude	56
Château Dassault	57
Château La Dominique	58
Château-Figeac	59
Clos Fourtet	60
Château Franc Mayne	61
Château La Gaffelière	62
Château Grand Mayne	63
Château Larcis Ducasse	64
Château Larmande	65
Château Pavie Macquin	66
Château Soutard	67
Château La Tour Figeac	68
Château Troplong Mondot	69
Château TrotteVieille	70
Château Valandraud	71
Château Villemaurine	72



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Balestard La Tonnelle

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : JACQUES CAPDEMOURLIN

SURFACE 10,5 ha

PRODUCTION

55 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Plateau argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc,

5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE

15 à 18 mois - Barriques neuves : 50%

SECOND VIN

Chanoine de Balestard



Château Balestard La Tonnelle

33330 Saint-Émilion

Tél. +33 (0) 5 57 74 62 06

info@vignoblescapedemourlin.com

www.vignoblescapedemourlin.com

Le nom de cette propriété d'une superficie de 10,50 hectares de vignes a une double origine. Balestard est le nom d'un chanoine du Chapitre de Saint-Émilion, et la Tonnelle est la très ancienne tour de guet en pierres du xv^e siècle qui subsiste toujours au cœur du vignoble.

Le cru doit sa renommée à François Villon qui la citait déjà dans un poème qui figure sur l'étiquette.

Situé au sommet d'un coteau sur un plateau argilo-calcaire, aux portes de la cité médiévale de Saint-Émilion, le vignoble au charme insolite dont l'actuel propriétaire est Jacques Capdemourlin bénéficie d'une situation privilégiée.

Après une vinification traditionnelle, le vin est élevé en barriques de chêne neuves dont la moitié est renouvelée chaque année. Alliant respect du terroir, traditions et technicité de pointe toujours plus performante, Balestard La Tonnelle offre un vin d'une extrême élégance, généreux, à situer parmi les plus Grands Crus Classés de Saint-Émilion.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Beau-Séjour Bécot

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BÉCOT



Implanté sur le plateau calcaire de Saint-Martin de Mazerat, à l'ouest de la cité magique de Saint-Émilion, Beau-Séjour Bécot fut sacré Premier Grand Cru Classé, dès le premier classement de Saint-Émilion, en 1955, grâce à son terroir unique.

En 1969, Michel Bécot rachète ce cru iconique et le fait rayonner dans le monde entier. Il restaure sous le vignoble sept hectares de carrières calcaires anciennes pour stocker ses vieux flacons dans des conditions idéales. Plus de cent millésimes de Beau-Séjour Bécot sont ainsi conservés à l'abri de la lumière et du temps.

Ses deux fils, Gérard et Dominique, mettent en œuvre de nombreuses innovations techniques au chai et dans le vignoble pour offrir la quintessence de ce terroir exceptionnel.

Ambassadeur de la nouvelle génération, Julien Barthe n'a de cesse de voyager pour promouvoir l'élégance, la grâce de ce cru, ainsi que les valeurs de cette famille, passionnée et toujours en quête d'excellence.

SURFACE 22 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire à astéries

ENCÉPAGEMENT
80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon

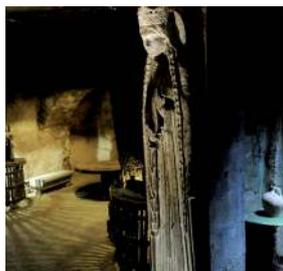
ÉLEVAGE
Environ 16 mois en barriques en neuves
Barriques neuves : 65 % de barriques
neuves

SECOND VIN
Petit Bécot

33330 Saint-Émilion
Tél. + 33 (0)5 57 74 46 87

Directeur général - Gérant : Julien Barthe
Responsable communication :
Juliette Bécot

contact@beausejour-becot.com
www.beausejour-becot.com



CHÂTEAU BERLIQUET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Château Berliquet

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : CHANEL

SURFACE 7,5 ha

PRODUCTION
30 000 bouteilles

GÉOLOGIE
2/3 plateau argilo-calcaire,
1/3 côte

ENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 50 %

33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 55 23 45

Directeur général : Nicolas Audebert
Export Managers :
Andréane Gornard - Jean-Basile Roland

www.chateau-berliquet.com

 [chateauberliquet](https://www.instagram.com/chateauberliquet)

Château Berliquet est une pépite au cœur de Saint-Émilion.

La maison CHANEL, déjà propriétaire des châteaux Canon et Rauzan-Ségla, acquiert Château Berliquet en 2017.

Jouxant le vignoble de Château Canon, le terroir s'épanouit sur les hauteurs du plateau calcaire de Saint-Émilion. Plantés sur dix hectares, Merlot et Cabernet Franc surplombent le coteau ouest de Saint-Émilion et y plongent pour s'infléchir doucement vers la Dordogne.

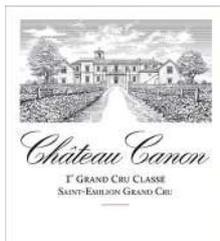


SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Canon

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : CHANEL



Niché sur le plateau calcaire de Saint-Émilion, Château Canon est une propriété emblématique qui jouit d'un terroir d'exception le consacrant, dès 1954, Premier Grand Cru Classé.

Son domaine surplombe une colline à l'histoire millénaire sur laquelle son vignoble ceint de murs s'étend jusqu'aux portes du village.

C'est avec passion que l'équipe de Château Canon cultive l'excellence de son terroir, dévoilant ainsi la finesse et la complexité de ses vins.

À l'image de la maison CHANEL, propriétaire depuis 1996, Château Canon impose un style intemporel, raffiné et résolument indémodable.

SURFACE 34 ha

(24 hectares dédiés à Château Canon, 1^{er} Grand Cru Classé. 10 hectares dédiés à Croix Canon, 2nd vin de Château Canon)

PRODUCTION

80 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Plateau argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 70 %

SECOND VIN

Croix Canon

Route du milieu

Lieu-dit Saint Martin

33330 Saint-Émilion

Tél. +33 (0)5 57 55 23 45

Directeur général : Nicolas Audebert

Export Managers : Andréane Gornard -
Jean-Basile Roland

contact@chateaucanon.com

www.chateaucanon.com

 [chateaucanonofficial](https://www.instagram.com/chateaucanonofficial)





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Canon La Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : COMTES VON NEIPPERG

SURFACE 19,5 ha

PRODUCTION
70 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire ; argilo-sableux
en pied de côte

ENCÉPAGEMENT
50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc,
10 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
15 à 18 mois selon les millésimes -
Barriques neuves : 50 % à 80 % selon
les millésimes

SECOND VIN
Les Hauts de Canon
La Gaffelière

33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 71 33

Gérant : Comte Stephan von Neipperg

info@neipperg.com

Site web : www.neipperg.com



Situé sur le coteau et le pied de côte au sud du village médiéval de Saint-Émilion, le terroir du Château Canon La Gaffelière, propriété des comtes von Neipperg depuis 1971, est composé de sols argilo-calcaires et argilo-sableux, particulièrement réceptifs à la chaleur. L'encépagement présente donc une structure atypique au regard de l'appellation, caractérisée par un parfait équilibre entre Merlot et Cabernet.

Certifié en Agriculture Biologique depuis le millésime 2014, le vignoble livre des vins précis, remarquablement structurés et complexes, et qui témoignent avec élégance du souci de perfection qui a présidé à leur élaboration.

Dépositaire de quelque huit siècles de tradition viticole familiale, le comte Stephan von Neipperg a réussi le pari audacieux de hisser Château Canon La Gaffelière au rang de Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, grâce à une philosophie empreinte de passion et de respect pour ce terroir d'exception.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Cap de Mourlin

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : JACQUES CAPDEMOURLIN

La famille Capdemourlin est propriétaire à Saint-Émilion depuis quatre cents ans, comme en témoigne une vente de vin datant de 1647. Elle a, fait exceptionnel, donné son nom au lieu-dit qu'elle habite ainsi qu'à son cru, l'un des plus anciens de Saint-Émilion.

En 1983, Jacques Capdemourlin, l'actuel propriétaire, reconstitue cette exploitation. D'importants travaux de rénovation ont été menés pour mettre le meilleur de la technologie au service de la vinification et de l'élevage de ce cru (construction d'un cuvier, d'un local climatisé réservé à la fermentation malolactique et d'un chai à barriques).

Le vignoble, d'une superficie de 14 hectares, est idéalement situé sur les pentes nord de Saint-Émilion, où il bénéficie d'un terrain argilo-calcaire et argilo-siliceux. Le vin du Château Cap de Mourlin se distingue par sa générosité alliée à une grande finesse et à un bouquet très développé qui en font l'un des crus les plus estimés de Saint-Émilion.



SURFACE 14 ha

PRODUCTION
70 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire et argilo-siliceux

ENCÉPAGEMENT
65 % Merlot, 25 % Cabernet Franc,
10 % Cabernet Sauvignon

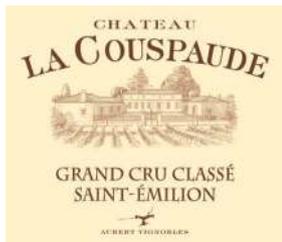
ÉLEVAGE
15 à 18 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Capitan de Mourlin

33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0) 5 57 74 62 06

info@vignoblescapedemourlin.com
www.vignoblescapedemourlin.com





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château La Couspaude

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE AUBERT

SURFACE 7 ha

PRODUCTION
36 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
75 % Merlot, 20 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 80 %

Château La Couspaude
BP 40 - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 40 15 76

vignobles.aubert@wanadoo.fr
www.aubert-vignobles.com

 [Aubert.Vignobles](https://www.facebook.com/Aubert.Vignobles)

 [VignoblesAubert](https://twitter.com/VignoblesAubert)

Le Château La Couspaude, proche de la célèbre église monolithe, est le fleuron depuis plus d'un siècle de la famille Aubert, propriétaire de nombreux autres crus dans cette région. Depuis deux siècles, cette famille cultive la vigne dans la région bordelaise. Aujourd'hui, elle perpétue l'histoire familiale au service de la qualité et de l'authenticité.

La Couspaude, au Moyen Âge « La Croix Paute », tire son nom de la croix, qui, aujourd'hui encore, ponctue la croisée des chemins qui bordent l'entrée du domaine et constitue un point de rencontre pour les pèlerins descendant vers Saint-Jacques-de-Compostelle.

Ce cru, implanté sur les hauteurs du plateau calcaire de Saint-Émilion, est entièrement clos de murs, ce qui permet de distinguer les plus anciennes propriétés du village.

Le Château La Couspaude se caractérise également par sa cave souterraine permettant les vinifications et l'élevage en barriques et d'autre part, par sa magnifique salle de réception.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Dassault

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : DASSAULT WINE ESTATES

Depuis l'acquisition en 1955, par Marcel Dassault du Château Couperie devenu Château Dassault, celui-ci n'a cessé de progresser.

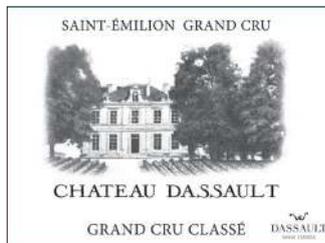
De gros investissements sont régulièrement entrepris, tant dans le vignoble que dans les méthodes et installations nécessaires à la vinification et à l'élevage.

Mais si un grand vin est le fruit d'une volonté, il est aussi le fruit de beaucoup de travail, millésime après millésime.

Dans le respect du terroir et des hommes qui en ont une connaissance millénaire, il s'agit d'en sublimer le potentiel, avec l'humilité imposée par les caprices de la nature.

Comme dans toute entreprise, la prise de risque, l'investissement, et l'innovation sont des leviers indispensables à la réussite.

C'est le juste équilibre entre tradition et progrès qui permet de faire évoluer le vin sans en perdre l'esprit, jusqu'à atteindre l'excellence.



SURFACE 24 ha

PRODUCTION
65 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Sables anciens et sables sur argile avec présence de crasse de fer

ENCÉPAGEMENT
75 % Merlot, 20 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
En barriques neuves à 70 %,
barriques de 1 vin à 30 %
14 à 18 mois selon les parcelles

SECOND VIN
D de Dassault

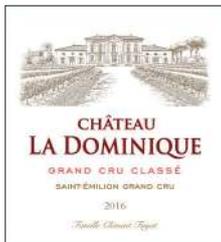
Dassault Wine Estates - Château Dassault
33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 55 10 00

Président : Christophe Salin
Directeur général : Romain Depons
Directrice Commerciale : Valérie Befve

contact@dassaultwineestates.com
www.dassaultwineestates.com

 Dassault Wine Estates





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château La Dominique

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE FAYAT

SURFACE 29 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-graveleux, argilo-calcaire
et sables sur argile

ENCÉPAGEMENT
89 % Merlot, 8 % Cabernet Franc,
3 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
16 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN
Relais de La Dominique



Lieu-dit La Dominique -
33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 51 31 36

Directrice générale : Gwendeline Lucas

contact@vignobles.fayat.com
www.chateau-ladominique.com



@ChateauLaDominique



@chateau_ladominique



@VignoblesFayat

Superbement situé au nord-ouest de Saint-Émilion, en bordure de l'appellation Pomerol, le Château La Dominique est une propriété viticole depuis le ^{xvi}^e siècle. Acquis en 1969 par Clément Fayat, le vignoble fait, depuis, l'objet de constantes améliorations.

Les 29 hectares du Château La Dominique se distinguent par un terroir remarquable, dont les excellentes parcelles jouxtent les vignobles les plus célèbres de la région : Cheval Blanc, Figeac, La Conseillante, L'Évangile. Les sols argilo-graveleux et argilo-calcaires confèrent tension, finesse et minéralité aux Merlot, Cabernet-franc et Sauvignon qui y sont plantés.

L'équipe travaille méticuleusement à la vinification et à l'assemblage pour révéler un vin généreux, aux tanins précis et soyeux, dans un ensemble architectural et technique tout à fait novateur imaginé par Jean Nouvel. Inauguré en 2014, ce bâtiment abrite à la fois les espaces de vinification et de réception avec en point d'orgue un panorama absolument immanquable.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château- Figeac

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MANONCOURT

Château-Figeac, Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, est depuis plus de 125 ans la propriété de la famille Manoncourt. Le domaine qui comprend le château du XVIII^e siècle, 14 hectares de parc et 40 hectares de vignes d'un seul tenant, se place parmi les plus prestigieux de Bordeaux.

La réputation de Figeac repose aussi sur son exceptionnel terroir, formé de trois croupes de graves qui ont déterminé l'encépagement composé de la plus forte proportion de Cabernet de la rive droite.

Château-Figeac produit ainsi de très grands vins élégants, harmonieux et au caractère unique. Thierry Manoncourt avait su créer le style Figeac. Aujourd'hui, la propriété prend un nouvel élan à travers des travaux d'envergure : les futures installations techniques et réceptives sont prévues d'ici à 2020.



SURFACE 40 ha

PRODUCTION
100 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Trois collines de graves

ENCÉPAGEMENT
35 % Cabernet Sauvignon,
35 % Cabernet Franc, 30 % Merlot

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 100 %

SECOND VIN
Petit-Figeac

Château de Figeac - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 72 26

Directeur : Frédéric Faye

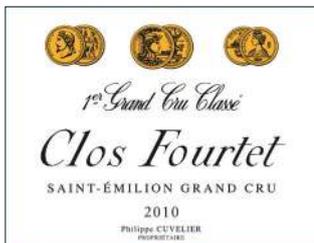
chateau-figeac@chateau-figeac.com
www.chateau-figeac.com

 Figeac.fr

 chateau_figeac

 Chateau_Figeac





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Clos Fourtet

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : PHILIPPE CUVELIER

SURFACE 18,5 ha

PRODUCTION

55 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon,
5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

15 à 18 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN

La Closerie de Fourtet

1 Châtelet Sud - 33330 Saint-Émilion

Tél. +33 (0)5 57 24 70 90

Directeur général : Matthieu Cuvelier

Directeur technique :

Emmanuel de Saint Salvy

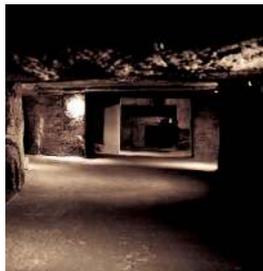
closfourtet@closfourtet.comwww.closfourtet.com

@ClosFourtetOfficial

@ClosFourtet_Official

Cet ancien « Camp Fortet » (petit fort) surplombe la ville historique de Saint-Émilion, veillant sur elle par temps de prospérité et la défendant par temps de guerre. Son vignoble d'un seul tenant est implanté sur les plus hauts versants de l'ouest de Saint-Émilion, là où le calcaire affleure le plus. Cette dominante confère au vin une fraîcheur inimitable, une minéralité et une délicatesse des tanins. Il en résulte une identité forte du vin si chère aux amateurs passionnés qui parlent d'un style Clos Fourtet.

Depuis le début de la classification de 1956, Clos Fourtet fait partie de l'élite des Premiers Crus Classés. Philippe Cuvelier en fait l'acquisition en 2001 et confie la gestion du domaine à son fils Matthieu. Dans une recherche constante de l'excellence, ils investissent et supervisent les changements progressifs du domaine. Très impliqués et passionnés par cette terre, ils feront le choix de conduire le vignoble en agriculture biologique et biodynamique.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Franc Mayne

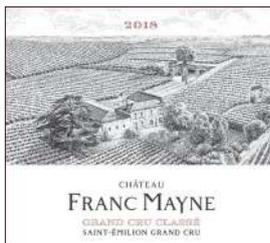
GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : THOMAS SAVARE ET SA FAMILLE

Le château Franc Mayne, Grand Cru Classé de Saint-Émilion, est adossé à la côte de Franc à laquelle il doit son nom. Son vignoble s'ancre sur ce terroir pentu et sur le prestigieux plateau calcaire de Saint-Émilion. L'antique voie gallo-romaine longe le vignoble. Un vieux relais de poste témoigne du passage des pèlerins vers Saint Jacques de Compostelle.

Séduits par le lieu, Thomas Savare et sa famille rachètent Franc Mayne en février 2018. Ils souhaitent faire revivre ce vignoble d'exception par une viticulture soucieuse de l'environnement et une vinification au plus près des terroirs.

Château Franc Mayne est un lieu de visite incontournable offrant une vue imprenable et ses caves souterraines s'étendent sur plus de 2 hectares. Il loge aussi à l'abri de sa demeure girondine des chambres d'hôtes : le Relais de Franc Mayne.



SURFACE 7 ha

PRODUCTION

24 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Plateau calcaire, côte sur sol argilo-calcaire, pied de côte sur sol argilo-limoneux

ENCÉPAGEMENT

90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

ILEX de Franc Mayne

14 la Gomerie, RD 243 -

33330 Saint-Émilion

Tél. +33 (0)5 57 24 62 61

Directeur du domaine : Pierre Arnald

info@chateaufrancmayne.com

www.chateaufrancmayne.com

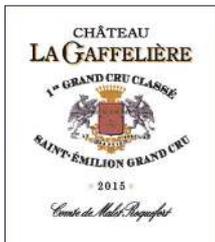


chateaufrancmayne



chateaufrancmayne





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château La Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE DE MALET ROQUEFORT

SURFACE 22 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Plateau calcaire, côte argilo-calcaire,
pied de côte

ENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
12 à 15 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Clos La Gaffelière



BP 65 - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 72 15

contact@gaffeliere.com
<http://gaffeliere.com>



Niché entre les collines de Pavie et d'Ausone, le vignoble du Château La Gaffelière, Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, s'étend sur 38 hectares en exposition plein sud dont 22 hectares en Premier Grand Cru Classé. Les parcelles sont positionnées sur les trois terroirs spécifiques de Saint-Émilion : le plateau calcaire, la côte argilo-calcaire et le pied de côte plus siliceux.

La famille de Malet Roquefort dirige avec passion la destinée de la propriété depuis plus de trois siècles, avec un seul but : la valorisation du vignoble tout en produisant un grand vin de garde.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Grand Mayne

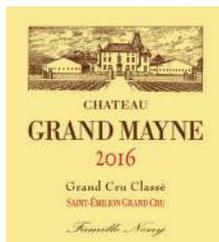
GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : JP NONY SCEV – FAMILLE NONY

À l'image de sa façade du XVI^e siècle, le Château Grand Mayne cultive l'authentique dans son évidence et sa simplicité. D'une superficie initiale de plus de 100 hectares de cultures au XVIII^e siècle, époque où la famille Laveau en était propriétaire, Grand Mayne est aujourd'hui uniquement constitué de 17 hectares de vignes, son cœur de métier. Répartis harmonieusement aux quatre points cardinaux autour du château qui semble reposer sur un lit de verdure à la belle saison, plus de 100 000 pieds de vignes s'étalent sur les pentes douces d'une côte orientée sud-ouest magnifiée jusqu'aux derniers rayons du soleil couchant.

Authentique, romantique, Grand Mayne est également habité par une technique perfectionniste, adaptée à son complexe terroir, dont il serait laborieux d'énumérer ici les multiples facettes ; l'essentiel est en effet dans le flacon, il suffit de déguster pour l'imaginer...

C'est ainsi que la famille Nony a le plaisir de veiller sur Grand Mayne depuis 1934. Aujourd'hui, après Jean, Jean-Pierre et son épouse Marie-Françoise, c'est au tour de la troisième génération avec Jean-Antoine de poursuivre l'« œuvre entreprise familiale » tendue corps et âme vers la recherche de l'excellence.



SURFACE 17 ha

PRODUCTION
60 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Côte argilo-calcaire et pied de côte sur argiles

ENCÉPAGEMENT
75 % Merlot, 22 % Cabernet Franc,
3 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
16 à 18 mois en barriques
Barriques neuves : 60%

SECOND VIN
Filia de Grand Mayne

Château Grand Mayne
33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 74 42 50

Copropriétaire - Gérant :
Jean-Antoine Nony
Copropriétaire : Damien Nony

contact@grand-mayne.com
www.grand-mayne.com

 [chateau.grandmayne](https://www.facebook.com/chateau.grandmayne)
 [grandmayne](https://www.instagram.com/grandmayne)





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Larcis Ducasse

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE GRATIOT-ATTMANE

SURFACE 11,15 ha

PRODUCTION
38 000 bouteilles

GÉOLOGIE

10 % de plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries. 55 % de terrasses exposées sud (pente jusqu'à 25 %), sol argilo-limoneux très superficiel sur calcaire à astéries. 35 % de sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau.

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

16 à 18 mois en barriques, de 225 litres, de 500 litres - Barriques neuves : 70 %

SECOND VIN

Murmure de Larcis Ducasse

Grottes d'arsis

33330 Saint-Laurent-des-Combes

Tél. +33 (0)5 57 24 70 84

contact@larcis-ducasse.com

www.larcis-ducasse.com



@larcisducasse



@larcisducasse

Le Château Larcis Ducasse, promu Premier Grand Cru Classé en 2012, appartient à la famille Gratiot-Attmane depuis 1893.

Depuis leur arrivée en 2002, avec les conseils de Stéphane Derenoncourt et de Julien Lavenu, Nicolas Thienpont et David Suire, poursuivent les efforts réalisés jusqu'alors, pour accroître sans cesse la qualité des vins du domaine.

Conscients du potentiel exceptionnel du terroir de Larcis Ducasse, ensemble, ils commandent une étude précise des terroirs de l'exploitation, engageant d'importants moyens pour la rénovation du vignoble et des chais, et associent méthodes traditionnelles et techniques innovantes afin d'exalter les saveurs de cette terre.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Larmande

GRAND CRU CLASSÉ

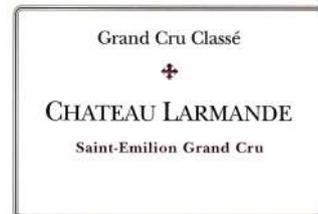
PROPRIÉTAIRE : AG2R LA MONDIALE

Le Château Larmande, Grand Cru Classé de Saint-Émilion, est l'une des plus anciennes propriétés de Saint-Émilion. Les archives de la ville mentionnent son existence depuis 1585, lorsque les jurats y tenaient séance.

Le travail effectué au vignoble et dans les chais est réalisé avec précision, respect et délicatesse.

Alliant méthodes de culture ancestrales et technologies de pointe, le Château Larmande a su trouver la juste alchimie pour porter chaque millésime à son plus haut niveau. Autant d'attentions pour préserver les arômes du fruit, obtenir un vin rond en bouche et conserver toute l'élégance du terroir.

Les visiteurs du monde entier peuvent découvrir les différentes facettes de notre histoire, notre vignoble et notre savoir-faire, grâce aux visites.



SURFACE 20 ha

PRODUCTION
70 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire, sables anciens
et argilo-siliceux

ENCÉPAGEMENT
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 60 %
barriques neuves - 40 % barriques un vin

SECOND VIN
Cadet de Larmande
(jusqu'au millésime 2015)

1 lieu-dit Soutard - 33 330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 71 41

Gérant : Bertrand de Villaines

contact@soutard.com
www.chateau-soutard.com





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Pavie Macquin

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CORRE-MACQUIN

SURFACE 15 ha

PRODUCTION
55 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Plateau argilo-calcaire sur calcaire
à astéries

ENCÉPAGEMENT
84 % Merlot, 14 % Cabernet Franc,
2 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
16 à 20 mois en barriques
Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN
Les Chênes de Macquin

Peygenestau - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 74 23

Gérant : Nicolas Thienpont
Directeur : Cyrille Thienpont
contact@pavie-macquin.com
www.pavie-macquin.com

 Château Pavie Macquin
 chateau_paviemacquin

Le fondateur de la propriété est Albert Macquin (1852-1911). Élève de Paris-Grignon et de Montpellier, il se spécialisa dans l'étude des porte-greffes et l'art du greffage. Saint-Émilion lui doit l'usage du plant greffé, qui devait sauver le vignoble ruiné par le phylloxéra à la fin du XIX^e siècle.

Propriété de la famille Corre-Macquin, le vignoble est admirablement situé sur le plateau culminant de Saint-Émilion, au-dessus de la corniche calcaire de la grande côte. À l'ouest, en face de la cité médiévale, il surplombe le vallon de Fongaban.

Le sol argilo-calcaire permet un drainage naturel et une alimentation hydrique exceptionnellement régulière. Les argiles fortes confèrent au vin puissance, fraîcheur et générosité.

Les méthodes traditionnelles de culture et de vinification conjuguées à des procédés innovants font de Pavie Macquin un « cru phare » de Saint-Émilion.

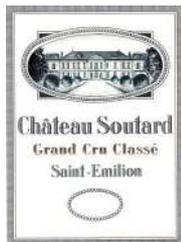


SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Soutard

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : AG2R LA MONDIALE



Grand Cru Classé de Saint-Émilion, le vignoble du Château Soutard est situé à proximité de la cité médiévale de Saint-Émilion.

Les premières traces de Soutard remontent à 1513 avec la mention du Bourdieu (un domaine gascon autour d'une ferme et d'un moulin) de Mayne de Soutard.

En 2006, le Château Soutard est acquis par AG2R LA MONDIALE, premier groupe de protection sociale en France, qui tient à lui rendre sa grandeur.

Sur cet unique plateau calcaire, où tous les grands crus de Saint-Émilion se révèlent, le Château Soutard a à cœur de conduire le vignoble d'une manière respectueuse et avec bon sens. Les vins qui en sont issus en témoignent par leur bouquet, leur élégance, leur grande finesse et par la puissance naturelle de ce magnifique terroir.

Le Château Soutard accueille les visiteurs du monde entier, pour leur faire découvrir ce lieu prestigieux et comprendre l'élaboration d'un grand vin.

SURFACE 30 ha

PRODUCTION
65 000 bouteilles

GÉOLOGIE
70 % plateau argilo-calcaire,
17 % coteaux argileux, 13 % pied
de côte sableux

ENCÉPAGEMENT
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Malbec

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN
Petit Soutard (à partir du millésime 2016)
– auparavant : Les Jardins de Soutard

Lieu-dit Soutard - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 71 41

Gérant : Bertrand de Villaines

contact@soutard.com
www.chateau-soutard.com



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château La Tour Figeac

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : OTTO RETTENMAIER



SURFACE 14,6 ha
PRODUCTION
45 000 bouteilles
GÉOLOGIE
Graves et sables anciens sur argile
ENCÉPAGEMENT
65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
ÉLEVAGE
15 mois - Barriques neuves : 50 %
SECOND VIN
Esquisse de La Tour Figeac

1 La Tour Figeac - 33000 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 5751 7762

Gérant : Otto Rettenmaier
Directeur : Pierre Blois

contact@latourfigeac.fr
www.latourfigeac.fr



Situé sur les fameuses graves de Saint-Émilion, La Tour Figeac fut créé en 1879, date à laquelle il fut séparé du Château Figeac. L'appartenance au groupe privilégié des Grands Crus Classés, dès 1955, confirme à la fois la qualité de son terroir et celle de ses vins.

Depuis 1973, la famille Rettenmaier veille à la destinée du domaine. Convaincue que seul l'équilibre naturel de la plante est capable de produire des raisins de grande qualité, le vignoble est conduit selon les principes d'une viticulture écologique.

Toutes les décisions au vignoble comme au chai sont prises en fonction de la nature du millésime et depuis 1997, avec les conseils de Derenoncourt SARL (J. Lavenu).

Le vin, tout en élégance et en souplesse, est accompagné par des notes typiques de violette, d'eucalyptus et de menthe.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Troplong Mondot

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : SCOR

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, Château Troplong Mondot se distingue avec élégance par l'identité de son vin, sa maîtrise du vignoble cultivé tel un jardin et sa manière d'accueillir à la propriété.

Établi sur le point culminant de l'appellation, ce domaine de 33 hectares constitué d'un seul tenant bénéficie d'une exposition et de conditions géologiques idéales. La diversité unique de ses sols se révèle à travers des vins puissants et élégants, complexes et précis.

L'histoire de Troplong Mondot a été enrichie par des personnalités charismatiques et cultivées qui ont guidé le domaine vers l'excellence avec une vision singulière.

Depuis 2017, Aymeric de Gironde y apporte un souffle nouveau, tout en respectant les valeurs et l'esprit du lieu.



SURFACE 28 ha

GÉOLOGIE

Argiles et silex, calcaire à astéries, argiles limoneuses

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

12 à 18 mois

SECOND VIN

Mondot

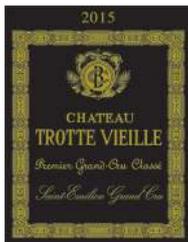
Lieu dit Mondot - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 55 32 05

Directeur général : Aymeric de Gironde

contact@troplong-mondot.com
www.troplong-mondot.com

 @chateautroplongmondot
 @chateautroplongmondot
 @Troplong_Mondot





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château TrotteVieille

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : HÉRITIERS CASTÉJA

SURFACE 12 ha

PRODUCTION
30 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Plateau calcaire couvert par une mince couche d'argile d'environ 30 centimètres

ENCÉPAGEMENT

49 % Merlot, 46 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE

18 mois en barrique de chêne français -
Barriques neuves : 100 %

SECOND VIN

Dame de TrotteVieille



33330 Saint-Émilion
Tél. +33(0)5 56 00 00 70

domaines@borie-manoux.fr
www.trottevieille.com



Chateau TrotteVieille



chateautrottevieille

La légende veut que le nom de TrotteVieille vienne d'une vieille dame qui habitait cette maison il y a plusieurs siècles, « la Vieille Dame qui Trotte ». À proximité du château se trouvait un arrêt de poste. À chaque arrêt d'un attelage, la vieille dame descendait en trotinant, d'où « TrotteVieille ». Un vieux parchemin en gascon du xv^e siècle, conservé au château, utilise ce nom.

Château TrotteVieille est classé Premier Grand Cru de Saint-Émilion depuis l'origine du classement des vins de Saint-Émilion, son second vin est Dame de TrotteVieille.

Le vignoble de ce Premier cru, « l'Enclos de TrotteVieille », est un terroir unique composé de 30 cm d'argile posé sur le plateau calcaire qui confère à son vin cette caractéristique minérale exceptionnelle avec une pièce de vigne de Cabernet Franc d'avant le phylloxéra.

Le vin de Château TrotteVieille est reconnu pour son élégance, sa fraîcheur, sa longueur, et sa minéralité si particulière.

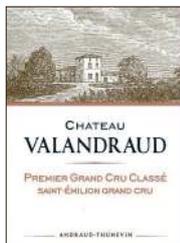


SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Valandraud

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : THUNEVIN SAS



Fruit du travail considérable d'un couple passionné par le vin, Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin, Château Valandraud est né de l'achat initial d'une parcelle de 0,6 hectare dans le vallon de Saint-Émilion, entre Pavie-Macquin et La Clotte. Après plusieurs autres acquisitions, le domaine situé à Saint-Étienne-de-Lisse, dans l'appellation Saint-Émilion, atteint 8,88 hectares au total.

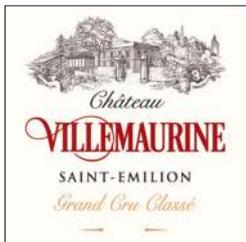
L'alliance de la tradition, de la modernité et de l'innovation constante dans toutes les étapes de la conception de chaque millésime n'a qu'un seul but : faire le meilleur vin possible.

Après avoir fait naître bien des vocations et favorisé l'émergence d'une appellation d'origine « incontrôlée », le vin de garage, Château Valandraud est désormais un Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

SURFACE 7,5 ha
PRODUCTION
35 000 bouteilles
GÉOLOGIE
Argilo-calcaire
ENCÉPAGEMENT
65 % Merlot, 25 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec
ÉLEVAGE
22 à 30 mois - Barriques neuves : 100 %
SECOND VIN
Virginie de Valandraud

6 rue Guadet
BP 88 - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 55 09 13
thunevin@thunevin.com
www.valandraud.com





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Villemaurine

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : FAMILLE LEFÈVÈRE

SURFACE 7 ha

PRODUCTION
36 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire au-dessus
du calcaire à astéries

ENCÉPAGEMENT ROUGE
80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
14 à 18 mois
Barriques neuves : 70 à 90 %

SECOND VIN
Les Angelots de Villemaurine

Lieu dit Villemaurine
33330 Saint-Émilion
Tél. + 33(0)5 57 74 47 30

Directrice : Marie Lefèvre

contact@villemaurine.com
www.villemaurine.com

 Chateau Villemaurine
 chateauvillemaurine

Joyau de 7 hectares, jouxtant la cité médiévale de Saint-Émilion, Château Villemaurine réunit les qualités incomparables d'un lieu chargé d'histoire et d'un terroir aux magnifiques promesses.

Le vignoble, d'un seul tenant, est posé sur un extraordinaire réseau de carrières souterraines, véritable aubaine pour l'élevage des vins qui se fait ainsi dans les meilleures conditions. Ces carrières sont un témoignage précieux d'un savoir-faire ancestral ; l'extraction de la pierre.

Les vins de Château Villemaurine expriment toute la minéralité et l'expression du plateau calcaire de Saint-Émilion. Les tanins sont fins et élégants, les arômes sont complexes et la fraîcheur persistante.







Pomerol

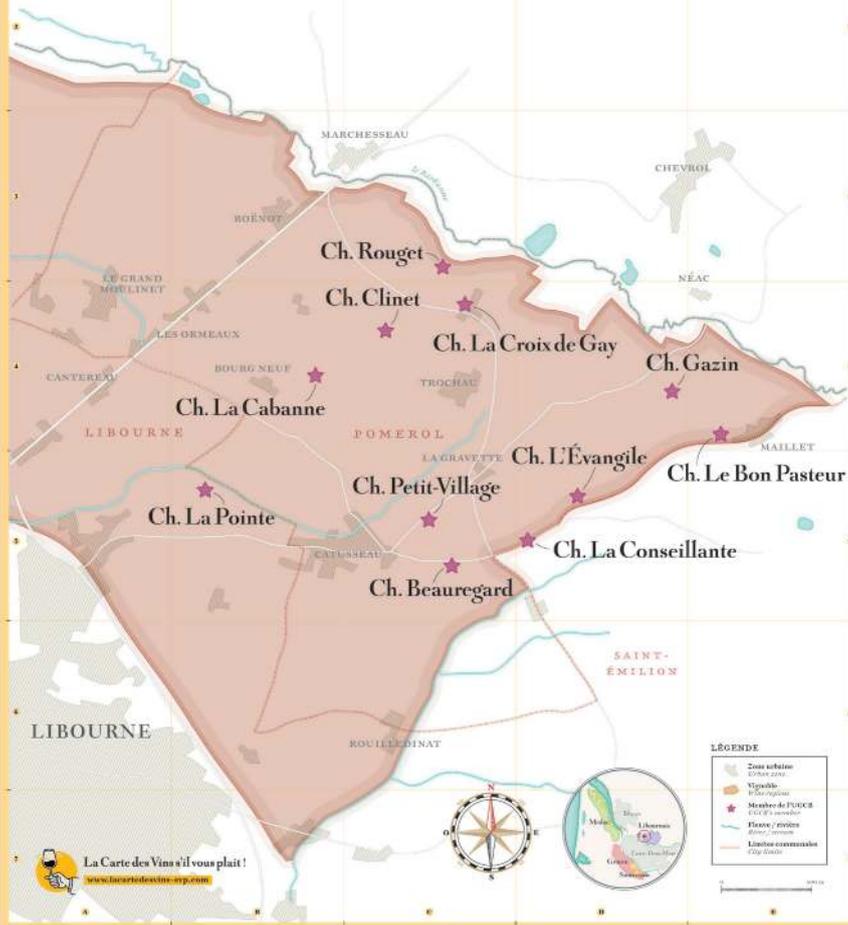
Pomerol, située sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, voit son vignoble, qui date de l'époque romaine, se développer sous la conduite des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Si la guerre de Cent Ans n'apporte que misère et dévastation, les ^{xv}^e et ^{xvi}^e siècles marquent le renouveau de ce vignoble prestigieux, qui, dès lors, connaîtra une réputation sans cesse grandissante.

Au cours des ^{xviii}^e et ^{xix}^e siècles, la géographie viticole de la commune s'affirme et les crus les plus prestigieux sont de plus en plus recherchés par les acheteurs étrangers qui diffusent aux quatre coins du monde la renommée de ces vins.

Les grandes crises du ^{xx}^e siècle sont surmontées grâce à l'attachement des viticulteurs de tout rang au vignoble de Pomerol. La notoriété de cette appellation s'affirme ainsi année après année. Pomerol a une production très limitée et au cours de la seconde moitié de ce siècle, négociants et importateurs viennent déguster et faire leurs achats du dernier millésime dès le début de la campagne des primeurs, dont le lancement est marqué de nos jours par la grande dégustation organisée par l'Union des Grands Crus de Bordeaux.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



LÉGENDE

- Zone urbaine d'un crû
- Vignoble
- Stations de PUDCB
- Flamme verte
- Limite communale



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins.org.com

Pomerol

Château Beauregard	78
Château Le Bon Pasteur	79
Château La Cabanne	80
Château Clinet	81
Château La Conseillante	82
Château La Croix de Gay	83
Château L'Évangile	84
Château Gazin	85
Château Petit-Village	86
Château La Pointe	87
Château Rouget	88

2015



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

POMEROL

Château Beauregard

PROPRIÉTAIRES : FAMILLES MOULIN ET CATHIARD

SURFACE 17,5 ha

PRODUCTION
30 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves argileuses

ENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 26 % Cabernet Franc,
4 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
18 à 22 mois en barriques neuves
(50 à 60%)

SECOND VIN
Benjamin de Beauregard

73, rue de Catusseau - 33570 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 51 13 36

Co-gérants : Augustin Belloy
et Vincent Priou

contact@chateau-beauregard.com
www.chateau-beauregard.com

 [chateaubeauregard](https://www.facebook.com/chateaubeauregard)
 [@chateaubeauregard](https://www.instagram.com/chateaubeauregard)

L'histoire du Château de Beauregard remonte au XII^e siècle. Les Hospitaliers de St-Jean- de-Jérusalem possédaient ici un manoir servant aussi de relais sur la route des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

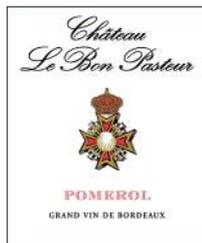
Depuis 2014, le charme de cette bâtisse d'exception a opéré sur les nouveaux propriétaires, les familles Moulin et Cathiard, amis de longue date. Leur ambition est de donner un nouvel élan à ce château, de nouveaux cuivres et chais à la pointe des dernières innovations sont opérationnels depuis la récolte 2015 afin de mettre encore plus en valeur ce terroir exceptionnel.

Sur un magnifique plateau graveleux avec un encépagement singulier comptant 30 % de Cabernets, les vins de Beauregard révèlent un fruité éclatant, marié à une profondeur et une élégance exceptionnelles lors de leur apogée.



POMEROL

Château Le Bon Pasteur



PROPRIÉTAIRE : SAS LE BON PASTEUR

Acquise en 2013 par le groupe Goldin à Hong Kong présidé par SuTong Pan, un très grand amateur des vins de Bordeaux, la propriété a été fondée dans les années 1920 par les grands-parents de Michel Rolland.

C'est là que ce dernier met en œuvre depuis 1979 les innovations et techniques qui feront de lui le vigneron et vinificateur, puis le consultant le plus connu aux quatre coins du monde. En binôme avec Dany, son épouse, Michel Rolland n'a cessé de magnifier la diversité des sols des nombreuses parcelles qui composent ce vignoble et en font sa complexité et son originalité.

L'esprit d'innovation et la poursuite de l'excellence demeurent, Michel Rolland en est aujourd'hui le consultant. L'équipe est dirigée par Benoît Prévot, l'un de ses seconds depuis plus de 20 ans.

Deux expressions uniques de ce terroir de Pomerol, Château Le Bon Pasteur et L'Étoile de Bon Pasteur, sont créées dans chaque millésime depuis 2013.

SURFACE 6,62 ha

PRODUCTION
25 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Gravelo-argileux/gravelo-sablonneux

ENCÉPAGEMENT
80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
15 à 18 mois - Barriques neuves : 80 %

SECOND VIN
L'Étoile de Bon Pasteur

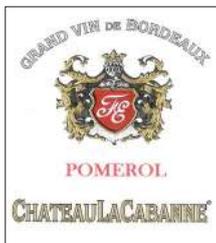
10 Chemin de Maillet - 33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 24 52 58

Président : Bernard de Laâge de Meux
Directeur : Benoît Prévot

contact@chateaubonpasteur.com
www.chateaubonpasteur.com

 chateau-Le-Bon-Pasteur





POMEROL

Château La Cabanne

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE FRANÇOIS ESTAGER

SURFACE 9 ha

PRODUCTION
36 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argilo-graveleux (argiles bleues),
sous-sol riche en crasses de fer

ENCÉPAGEMENT

94 % Merlot, 6 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

15 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN

Domaine de Compostelle

2, Chemin de La Cabanne
33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 51 04 09

Directeur général : François Estager
Directeur technique : Florent Faure

estager@estager.com
www.estager.com



Propriété de la famille depuis 1952, La Cabanne est au cœur de Pomerol. On y cultive la vigne depuis le ^{XII}^e siècle et l'origine du nom remonte au ^{XIV}^e siècle (les paysans travaillant la vigne habitaient des cabanes).

Dynamique, la propriété évolue régulièrement avec une réfection du cuvier en 2011 suite à un incendie. La culture est réalisée dans le respect de l'appellation et de la nature.

Situées sur le plateau de Pomerol avec un sous-sol riche en argile bleue, les vignes de La Cabanne donnent un vin puissant et équilibré.

Le vin se caractérise par des notes fruitées intenses et complexes que l'on retrouve en bouche avec des tanins soyeux qui apportent volume, densité et gourmandise. La finale longue et persistante s'achève sur une pointe de minéralité.

Nous recherchons, avec notre consultant Thomas Duclos (Cenoteam), l'élégance et la finesse que peut offrir le Merlot sur le merveilleux terroir de Pomerol, 100 % sur certains millésimes.



POMEROL

Château Clinet

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LABORDE



L'histoire viticole de Clinet émerge à partir de 1595. Le domaine se situe au cœur de l'appellation Pomerol et son nom fait référence au prénom d'un propriétaire du lieu au Moyen Âge.

Au fil du temps, Clinet fut conforté comme grand terroir, et figurait dans les premières éditions du guide « Bordeaux et ses Vins » (Cocks et Féret), classés par ordre de mérite, dans la liste des 1^{ers} crus de Pomerol, ou encore parmi les pionniers à être distingué du terme « Château ».

Le sol se compose d'argiles graveleuses, berceau idéal pour transcender les cépages historiques locaux, le Merlot et le Cabernet Sauvignon. Le vignoble est conduit de façon éco-responsable, les travaux demeurant principalement manuels. Le chai, situé en sous-sol, permet d'accueillir la vendange par gravité et d'effectuer une vinification des plus douces. Le vin s'affine en fût de chêne, puis est mis en bouteille, sans collage ni filtration.

Château Clinet se caractérise par l'élégance, l'intensité et la finesse de ses arômes complexes de fruits rouges, de mûres et d'épices douces.

SURFACE 11,27 ha

PRODUCTION
45 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT
88 % Merlot, 12 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
16 mois - Barriques neuves : 65 %

SECOND VIN
Fleur de Clinet

16 Chemin de Feytit - 33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 25 50 00

CEO - Gérant : Ronan Laborde
Responsable commerciale et Marketing :
Monique Bailly

contact@chateaucinet.com
www.chateaucinet.com

 Château Clinet, Pomerol

 chateaucinet

 #chateaucinet





POMEROL

Château La Conseillante

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE NICOLAS

SURFACE 12 ha

PRODUCTION
entre 35 000 à 40 000 bouteilles

GÉOLOGIE
60 % d'argile grise et 40 % de graves
sableuses, reposant sur argile rouge
(crasse de fer)

ENCÉPAGEMENT 80 % Merlot,
20 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
Durée moyenne de 18 mois -
Barriques neuves : 50 à 70 %

130, Rue de Catusseau - 33300 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 51 17 55

Gérants : Jean-Valmy et Bertrand Nicolas
Directrice : Marielle Cazaux

contact@la-conseillante.com
www.la-conseillante.com

 **Château La Conseillante**

 **laconseillante**

 **@laconseillante**

Le nom de La Conseillante apparaît dès le milieu du XVIII^e siècle. Il a été légué par une personne influente qui dirigeait la propriété il y a bientôt trois cents ans : Catherine Conseillan.

C'est en 1871 que la famille Nicolas achète le domaine dont l'étendue et le parcellaire sont inchangés depuis. Actuellement, c'est la cinquième génération de Nicolas qui gère le château, marquant ainsi la continuité et l'attachement d'une famille à un grand vin.

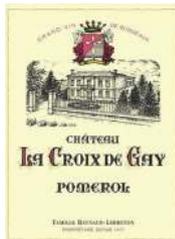
La propriété, remarquablement située au cœur du fameux plateau de Pomerol, avec pour voisins les célèbres Petrus et Cheval Blanc, jouit d'un terroir exceptionnel. Sa mise en valeur permet à La Conseillante de se prévaloir d'une réputation d'élégante puissance.

Sa régularité à travers les millésimes, le soyeux de ses tanins et sa complexité aromatique lui ont permis de se constituer une large communauté d'amateurs fidèles à travers le monde.



POMEROL

Château La Croix de Gay



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LEBRETON

Le Château La Croix de Gay est une des propriétés pomerolaises les plus anciennes. Dès 1477, les ancêtres de la famille actuellement propriétaire acquièrent des terres à Pomerol, autour du monument historique de La Croix de Gay, qui donnera son nom au château.

Au XIX^e siècle, le Château La Croix de Gay est classé 1^{er} cru Haut-Pomerol et atteint un prix équivalent aux Crus Classés 1855 de Pauillac.

De 1947 à 1997, Noël et Geneviève Raynaud veillent sur la propriété.

Depuis 1997, leur fille, Chantal Lebreton, aidée de ses fils, perpétue le style unique de ce vin, hommage aux terroirs de Pomerol, comparé dès l'édition de 1929 du « Féret » à une « véritable liqueur ferrugineuse », allusion à cette singularité du terroir de Pomerol qui lui confère ses arômes de violette puis, à maturité, de truffe.

SURFACE 4,2 ha

PRODUCTION
20 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-graveleux avec sous-sol riche en oxyde de fer

ENCÉPAGEMENT
92 % Merlot, 8 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 50 %

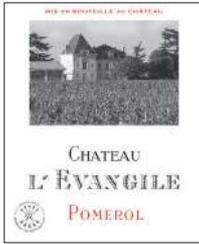
8, route de Saint-Jacques-de-Compostelle
33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5.57.51.19.05

Gérante : Chantal Lebreton-Raynaud

contact@chateau-lacroixdegay.com
www.chateau-lacroixdegay.com

 [Château-La-Croix-de-Gay-Château-La-Fleur-de-Gay](https://www.facebook.com/Chateau-La-Croix-de-Gay-Chateau-La-Fleur-de-Gay)





Château L'Évangile

PROPRIÉTAIRE :

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE)

SURFACE 22 ha

PRODUCTION
24 000 à 36 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Sol sablo-argileux avec graves pures et
sous-sol empreint de crasse de fer

ENCÉPAGEMENT

80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

18 mois pour le 1^{er} vin, 15 mois pour
le 2nd vin - Barriques neuves : élevage
70% en fûts neufs pour le 1^{er} vin,
en barriques âgées de deux ans
pour le second

SECOND VIN

Blason de L'Évangile

33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 55 45 55

Directeur technique : Éric Kohler
Responsable d'Exploitation :
Jean-Pascal Vazart

levangile@lafite.com
www.lafite.com

 @thedomaines

Un curieux accident géologique a amené en surface, au sud-est du plateau de Pomerol, un long trait de graves. Château L'Évangile est situé sur cette terre rare. Le domaine est bordé au nord par les vignes du Château Pétrus et n'est séparé au sud de Cheval Blanc à Saint-Émilion que par une route secondaire.

Le domaine se structure au XVIII^e siècle sous la conduite de la famille Léglise ; il est baptisé L'Évangile au XIX^e siècle. À partir de 1862, Paul Chaperon puis ses héritiers, la famille Ducasse, restent propriétaires jusqu'en 1990, date à laquelle les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) acquièrent L'Évangile.

L'influence du groupe se traduit notamment par une sélection plus affinée du grand vin et la création du second vin, Blason de L'Évangile. Un plan de renouvellement s'engage et la reconstruction du cuvier et des chais est finalisée en 2004. Les efforts entrepris sont couronnés par une décennie de remarquables millésimes.



POMEROL

Château Gazin



PROPRIÉTAIRE :

FAMILLE DE BAILLIENCOURT DIT COURCOL

Ancien domaine des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem, le Château Gazin est, par sa superficie, l'une des propriétés les plus importantes de l'appellation.

C'est en 1918 que Louis Soualle, arrière-grand-père des propriétaires actuels, a acquis ce vignoble à la gestion duquel ses descendants apportent tous leurs soins.

Château Gazin pratique une viticulture traditionnelle : labours, surveillance des rendements, éclaircissages, effeuillages, auxquels s'ajoutent les nouvelles techniques de confusion sexuelle et la mise en place progressive d'une culture biologique. La récolte est vinifiée en cuves ciment thermorégulées. La fermentation malolactique se fait en barriques, l'élevage en fûts de chêne. Les vins sont clarifiés aux blancs d'œufs ou le cas échéant, légèrement filtrés. La production, exportée à 85 %, peut atteindre 100 000 bouteilles (dont 25 000 pour le second vin).

Le Château Gazin est membre de l'Académie du vin de Bordeaux.

SURFACE 24,24 ha

PRODUCTION
75 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-graveleux et oxydes de fer

ENCÉPAGEMENT
90 % Merlot, 7 % Cabernet Sauvignon,
3 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
L'Hospitalet de Gazin

1 chemin de Chantecaille
33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 51 07 05

Gérants de la S.C.E.A. et du G.F.A. :
Nicolas et Christophe de Bailliencourt
dit Courcol
Directeur : Mickaël Obert

contact@gazin.com
www.gazin.com

 @chateaugazin
 @chateaugazin





Château Petit-Village

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MOULIN

SURFACE 10,5 ha

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
DU PREMIER VIN
15 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves rubéfiées constituées de quartz
et de silex sur un sous-sol argileux

ENCÉPAGEMENT ROUGE

75 % Merlot, 18 % Cabernet Franc,
7% Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves 40 %

SECOND VIN

Le Jardin de Petit-Village

126 route de Catusseau - 33500 Pomerol

Tél. +33 (0)5 57 51 21 08

Co-Gérant : Augustin Belloy

Co-Gérant : Vincent Priou

contact@petit-village.com

www.petit-village.com

 [chateaupetitvillage](https://www.facebook.com/chateaupetitvillage)

 [chateaupetitvillage](https://www.instagram.com/chateaupetitvillage)

Le Château Petit-Village bénéficie d'une situation géographique privilégiée au cœur des plus grands crus de Pomerol. Son vignoble de 10,5 ha d'un seul tenant, en forme de triangle, est un clos entouré de trois routes, inchangé depuis sa création en 1780. Son terroir de graves argileuses fait partie de la plus ancienne terrasse de l'appellation, à son point culminant.

Début 2020, la famille Moulin, déjà propriétaire majoritaire du Château Beauregard dans la prestigieuse appellation de Pomerol, fait l'acquisition du Château Petit-Village.

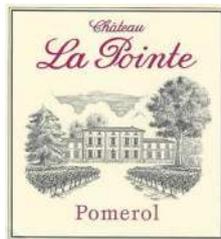
L'objectif clairement affiché de la famille Moulin est de présenter un Château Petit-Village iconique, au niveau de ses voisins prestigieux, incarnant un savoir-faire artisanal français d'exception.

La nouvelle image de Petit-Village révèle une forte identité liée à son vignoble historique et à son passé prestigieux. Le millésime 2020 marque déjà ce renouveau avec un bouquet complexe d'une grande pureté, une belle densité, de la puissance et la force tranquille propre aux grands vins des terroirs argileux.



POMEROL

Château La Pointe



PROPRIÉTAIRE : S.C.E. CHÂTEAU LA POINTE

Notre cahier des charges pour les dix années écoulées a été de retrouver l'identité des lieux, s'inscrire à nouveau dans la vérité du terroir, renouer avec le prestige passé.

Depuis plus d'un siècle et demi, son parc de deux hectares et ses arbres séculaires font du Château La Pointe une résidence d'exception. Son véritable essor date du XIX^e siècle. Ce domaine, parmi les plus vastes de Pomerol, a entrepris depuis 2008 d'importants chantiers visant à exprimer tout son potentiel.

Une étude complète des sols a d'abord apporté une lecture rigoureuse du terroir et un ciblage des interventions dans le vignoble. Renouant avec le sens de l'observation, cette démarche considérable mais passionnante demande plus de méthode que de moyens. Puis d'importants travaux de rénovation des chais ont été conduits, répondant aux attentes environnementales actuelles, et permettant de vinifier dans le respect des particularités de chaque parcelle de vigne.

SURFACE 23 ha

PRODUCTION
100 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graviers et galets des terrasses de l'Isle, argilo-graveleux et sableux sur argiles ou graves

ENCÉPAGEMENT
85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
12 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Ballade de La Pointe

18 chemin de Gardelle - 33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 51 02 11

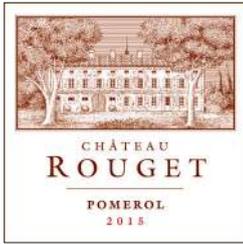
Directeur général : Éric Monneret
Consultant : Hubert de Bouard de Laforest

contact@chateaulapointe.com
www.chateaulapointe.com

 Château La Pointe
 Château La Pointe



POMEROL



Château Rouget

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LABRUYÈRE

SURFACE 18 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves et argiles bleues

ENCÉPAGEMENT
85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
Entre 18 et 24 mois en barriques -
Barriques neuves : 25 %

SECOND VIN
Le Carillon de Rouget

33500 Pomerol
Tél. +33 (0)5 57 51 05 85
Fax +33 (0)5 57 55 22 45

Directeur : Édouard Labruyère
Responsable d'exploitation :
Antoine Ribeiro

info@chateau-rouget.com
www.chateau-rouget.com

C'est au début du XII^e siècle que les premières traces de vignes apparaissent sur le lieu-dit Rougier devenu Rouget. Siège des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem, Rouget était un lieu de passage régulier des pèlerins. À la fin du XVIII^e siècle, l'actuelle chartreuse fut érigée et reste l'une des bâtisses remarquables de Pomerol.

Racheté en 1992 par la famille Labruyère, dont l'histoire viticole commence en 1830 en Bourgogne, Château Rouget s'est énergiquement réveillé. En remembrant profondément la propriété, pour se concentrer exclusivement sur les parcelles situées sur le haut plateau de Pomerol, Jean-Pierre et Édouard Labruyère ont doté leur propriété de certains des plus beaux terroirs de l'appellation. Avec près de 18 hectares de vignes plantées à 80 % en Merlot et 20 % en Cabernet Franc et cultivées de manière écologique, Rouget se veut être l'ambassadeur de la noblesse et de la race des plus belles graves argileuses de Pomerol.







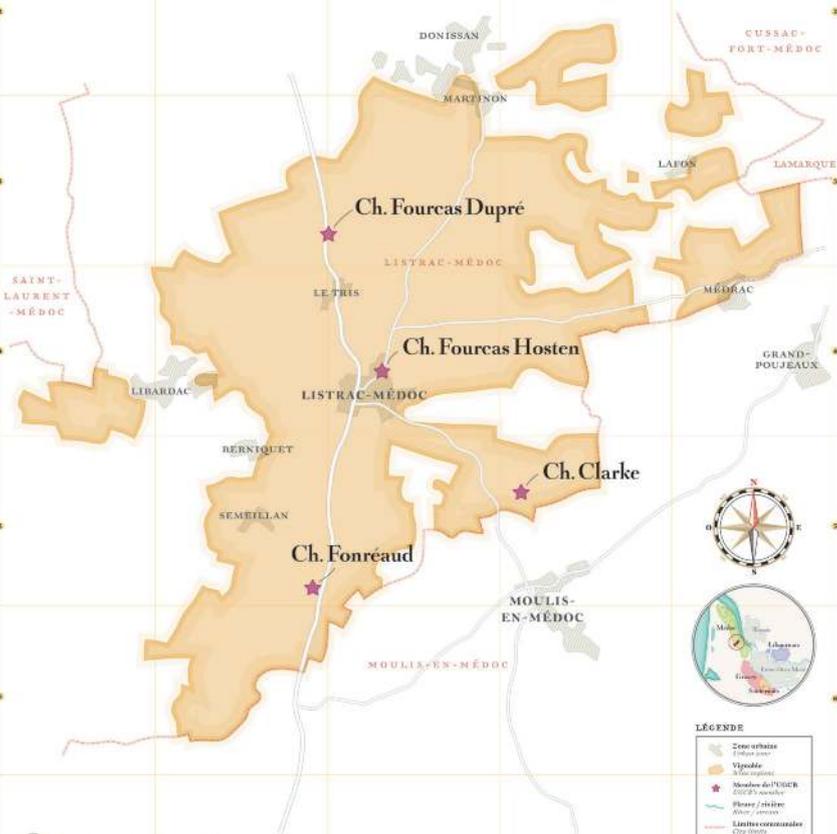
Listrac-Médoc

La renommée de cette commune viticole remonte à la fin du XVIII^e siècle. Le Producteur, journal des intérêts spéciaux de la propriété vignoble du département de la Gironde en 1838, rappelle que, depuis de nombreuses années déjà, les viticulteurs de Listrac ont su surmonter les difficultés et faire connaître, sinon reconnaître, les mérites et spécificités intrinsèques de leur production.

Au XX^e siècle, lors de la mise en place des AOC, l'appellation d'origine contrôlée Listrac qui deviendra par la suite Listrac-Médoc sera reconnue et accordée quelque temps après les autres AOC médocaines en juin 1957. Elle devenait ainsi, trois ans après Margaux, la plus jeune des appellations communales bordelaises.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



LÉGENDE

	Zone urbaine City area
	Vignoble Wine growing
	Membres de l'UNION GRANDS CRUS
	Fluvial / rivière River / stream
	Limites communales City limits



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins.com

0 100 m

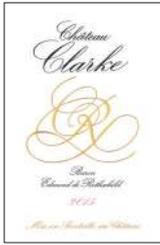
Listrac-Médoc

Château Clarke	94
Château Fonréaud	95
Château Fourcas Dupré	96
Château Fourcas Hosten	97

Château Clarke

Baron Edmond de Rothschild

PROPRIÉTAIRE : BARON BENJAMIN DE ROTHSCHILD



SURFACE 55 ha

PRODUCTION
230 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
16 mois - Barriques neuves : 70%

SECOND VIN
Les Granges des Domaines Edmond
de Rothschild

33480 L istrac-Médoc
Tél. : +33 (0)5 56 58 38 00

Directeur général : Boris Bréau
Directeur technique : Fabrice Darmaillacq

contact@edrh-wines.com
www.edmondderothschildheritage.com

 [edmondderothschildheritage](https://www.facebook.com/edmondderothschildheritage)
 [chateauclarke](https://www.instagram.com/chateauclarke)

Le Château Clarke porte le nom de la famille irlandaise qui acheta ce vaste domaine en 1771. Deux siècles plus tard, le baron Edmond de Rothschild acquiert la propriété. Passionné de vin à l'instar de son illustre famille, co-proprétaire de Château Lafite-Rothschild, le baron Edmond rêvait de posséder un vignoble intime, discret dont il ferait son chef-d'œuvre.

La propriété fut totalement restructurée, rénovée, modernisée faisant de Clarke l'icône de son appellation. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur cinquante-cinq hectares de croupes argilo-calcaires où le Merlot domine largement l'encépagement (particularité atypique en terre médocaine).

Depuis 1997, le fils d'Edmond, Benjamin de Rothschild et son épouse Ariane, apportent, avec une passion affirmée pour l'art de vivre et l'excellence, autant de soin à l'élaboration des vins qu'à l'entretien des superbes jardins qui entourent le site et offrent une diversité d'essences remarquables.



LISTRAC-MÉDOC

Château Fonréaud



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CHANFREAU

Le Château Fonréaud est une propriété familiale réputée pour l'ancienneté de son vignoble et la qualité de ses vins.

Un nom issu d'une légende, un beau château situé sur le toit du Médoc en font déjà un lieu exceptionnel.

« Fonréaud », autrefois « Font-réaux » signifie « Fontaine royale ». La légende veut qu'au XII^e siècle, le roi d'Angleterre, Henri II Plantagenêt, époux d'Aliénor d'Aquitaine, se soit arrêté là trouvant dans le parc une source fraîche pour se désaltérer.

Le vignoble occupe une position privilégiée sur le point culminant du Médoc. Mis en valeur par le choix harmonieux des cépages, le terroir exprime toute sa diversité et sa richesse au travers des vins qu'il produit : des vins ronds aux tanins mûrs qui révèlent en bouche une structure veloutée.

Une viticulture exigeante et respectueuse de l'environnement, une vinification attentive, permettent l'élaboration d'un grand vin dont l'élégance et le charme reflètent l'esprit de la famille Chanfreau.

SURFACE 38 ha

PRODUCTION
150 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pyrénéennes, sous-sol
argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
52 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot,
4 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 mois - Barriques neuves : 33 %

SECOND VIN
La Légende de Fonréaud

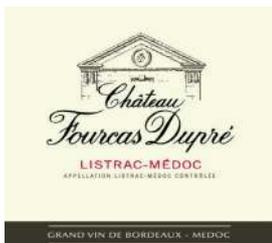
Château Fonréaud - 33480 Llistrac-Médoc
Tél. +33(0)5 56 58 02 43

contact@vignobles-chanfreau.com
www.vignobles-chanfreau.com

 @chateaufonreaud

 Château_Fonréaud





Château Fourcas Dupré

PROPRIÉTAIRE : GÉRARD JICQUEL

SURFACE 47,49 ha

PRODUCTION
200 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pyrénéennes,
sous-sol argile et calcaire

ENCÉPAGEMENT
49 % Merlot,
49 % Cabernet Sauvignon,
2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 mois en barriques
Barriques neuves : 30 %
SECOND VIN
Bellevue de Fourcas Dupré

Le Fourcas - 33480 L istrac-Médoc
Tél. +33 (0)5 56 58 01 07
Propriétaire : Gérard Jicquel
Directeur : Lucas Leclercq

info@fourcasdupre.com
www.fourcasdupre.com



Le Vignoble de 47 ha d'un seul tenant du Château Fourcas Dupré est situé sur un plateau à 42 mètres d'altitude, surnommé « le toit du Médoc ». Cette localisation offre un drainage naturel. Les sols sont une étonnante combinaison de graves, d'argile et de calcaire. Ce patchwork offre la possibilité de produire des vins complexes, élégants et d'une grande aptitude au vieillissement. Les sols de graves à 80 % d'origine pyrénéenne, ajoutent une vraie personnalité à ses vins.

En Juillet 2019, Gérard Jicquel acquiert le château afin d'assouvir sa passion pour les vins rouges Bordelais. Son souhait le plus cher est de hisser le château parmi les crus reconnus et de qualité irréprochable.

Le Château Fourcas Dupré a vocation à devenir une propriété où professionnels et amateurs pourront trouver un lieu moderne, singulier où le vin est le moteur d'une vraie passion.



LISTRAC-MÉDOC

Château Fourcas Hosten

PROPRIÉTAIRES : RENAUD ET LAURENT MOMMÉJA



Depuis 1810, façonné par le jeu des générations, chacune ayant contribué à la construction de sa renommée, le Château Fourcas Hosten prolonge son histoire pour l'inscrire dans le futur.

La dotant des moyens modernes d'exprimer son terroir, Renaud et Laurent Momméja ont engagé l'équipe dans une démarche d'amélioration et de transmission. Cette vision prend tout son sens avec la certification en agriculture biologique.

Objet d'un vaste programme de replantation, le vignoble présente une adéquation parfaite entre cépages et parcelles. Assemblage de deux terroirs complémentaires (argilo-calcaire, graves pyrénéennes), les vins du Château Fourcas Hosten offrent l'équilibre d'un fruit croquant et d'une bouche complexe à la texture veloutée. Une trame tannique élégante apporte beaucoup de finesse.

SURFACE 40 ha

PRODUCTION
130 000 bouteilles

GÉOLOGIE
25 ha de graves pyrénéennes
et 15 ha d'argilo-calcaires

ENCÉPAGEMENT
53 % Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot,
2,5 % Petit Verdot, 2,5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
12 mois en barriques
Barriques neuves : 33 %

SECOND VIN
Les Cèdres d'Hosten

5, rue Odilon Redon - 33480 Llistrac-Médoc
Tél. +33 (0)5 56 58 01 15

Directeur général : Eloi Jacob
Directrice commerciale et marketing :
Sophie Solnicki-Thierry

contact@fourcas-hosten.com
www.fourcas-hosten.com





Moulis-en-Médoc

C'est sans doute en raison de la présence sur son territoire de nombreux moulins – à eau et à vent – aujourd'hui disparus, que la commune, qui a donné son nom à l'appellation d'origine, porte le nom de Moulis : déformation des mots d'origine latine, *molinis*, *mola*. Et si ce nom atteste que l'on y cultivait des céréales, on sait aussi que dès le Moyen Âge, la vigne y fut établie par quelques propriétaires et une communauté religieuse importante. Son vignoble est sans doute l'un des plus anciens du Médoc. Moulis possède l'une des plus belles églises romanes de cette région, témoin de ce passé prestigieux.

Le vignoble et la réputation des vins de l'appellation se sont fortement développés, aux côtés d'autres communes viticoles avoisinantes, notamment aux cours des ^{xviii}e et ^{xix}e siècles.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins.com



LÉGENDE

- Zone urbaine
Cotons roses
- Viticulture
autres vignes
- Membre du PUGCC
CIVIC association
- Fleuve / rivière
autre cours
- Limites communales
CIVIC zones

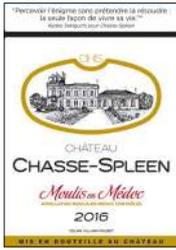
0 100 m

Moulis-en-Médoc

Château Chasse-Spleen	102
Château Maucaillou	103
Château Poujeaux	104

Château Chasse-Spleen

PROPRIÉTAIRE : MADAME CÉLINE VILLARS-FOUBET



SURFACE 103 ha

PRODUCTION
300 à 350 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves garonnaises, substrat calcaire
à astéries

ENCÉPAGEMENT
55 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot,
5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois pour le grand vin - Barriques
neuves : 40 %

SECOND VIN
Oratoire de Chasse-Spleen

32 Chemin de la Raze
33480 Moulis en Médoc
Tél. +33 (0)5 56 58 02 37

Présidente : Céline Villars-Foubet
Directeur général délégué :
Jean-Pierre Foubet

info.chasse-spleen.com
www.chasse-spleen.com

 Château Chasse-Spleen
 chateau_chasse_spleen

Certains attribuent ce nom à lord Byron de passage en France, d'autres à Charles Baudelaire en visite chez un voisin du château. Ce qui est certain c'est que le peintre Odilon Redon, voisin de la propriété et illustrateur de « Spleen de Paris » a été bien inspiré de souffler ce joli nom aux propriétaires en 1863.

La direction de la propriété est depuis trente ans l'affaire de femmes. Hier, Bernadette Villars, fille de Jacques Merlaut, dès 1976, puis Claire, sa fille, à partir de 1992 et maintenant Céline, sa seconde fille.

Le vignoble se situe sur la route des châteaux à mi-chemin entre Margaux et Saint-Julien. Son appellation est la plus petite du Médoc. On y rencontre une diversité exceptionnelle de terroirs complémentaires, des graves garonnaises et pyrénéennes pures à l'argilo-calcaire.

Les vins de Chasse-Spleen sont un reflet de la diversité des terroirs de son appellation : la fraîcheur et la minéralité du Cabernet Sauvignon posé sur des graves épaisses, la rondeur et la suavité du Merlot planté dans de l'argile sur calcaire.

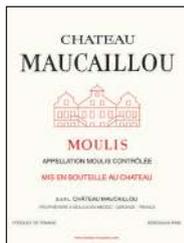
En 2017, Chasse-Spleen a accueilli un centre d'art.



MOULIS-EN-MÉDOC

Château Maucaillou

PROPRIÉTAIRE : S.A.S CHÂTEAU MAUCAILLOU



À l'origine, il y a un château construit en 1875, entouré de 1,5 hectare de vignes. Une sorte de rêve baroque comme on les adore à la fin du XIX^e siècle.

À leur arrivée sur le domaine en 1929, les frères Roger et André Dourthe consacrent tous leurs efforts pour agrandir le vignoble et le porter à 20 hectares en 1967. Sous l'impulsion de Philippe Dourthe, fils de Roger, la propriété s'agrandit en quarante ans de 67 hectares supplémentaires. En 2007, Philippe Dourthe transmet le flambeau à ses enfants : Caroline, Pascal et Magali. Une belle équipe est formée pour entretenir la lignée des Dourthe. Nos vins, issus d'une sélection rigoureuse à la vigne, d'une vinification minutieuse et d'un élevage soigné, sont appréciés à travers le monde aussi bien par les professionnels que par les amateurs avertis.

Précurseurs de l'œnotourisme, nous vous accueillons toute l'année pour découvrir le Musée des Métiers de la Vigne et du Vin ainsi que nos équipements techniques.

SURFACE 87 ha

PRODUCTION
300 à 360 000 bouteilles

GÉOLOGIE

75 % graves garonnaises de Günz
et 25 % argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

51 % Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot,
7 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

14 à 16 mois
Barriques neuves : 40 à 50 %

SECOND VIN

N°2 de Maucaillou

33480 Moulis-en-Médoc
Tél. +33 (0)5 56 58 01 23

Président du directoire : Pascal Dourthe
Directeur communication : Cyril Forget

chateau@maucaillou.com
www.maucaillou.com

 [Chateau-Maucaillou](https://www.facebook.com/Chateau-Maucaillou)





MOULIS-EN-MÉDOC

Château Poujeaux

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CUVELIER

SURFACE 68 ha

PRODUCTION
250 000 bouteillesGÉOLOGIE
Graves de GünzENCÉPAGEMENT
50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot,
5 % Cabernet Franc, 5 % Petit VerdotÉLEVAGE
12 mois - Barriques neuves : 30 %SECOND VIN
La Salle de Château Poujeaux450 avenue de la Gironde
33480 Moulis-en-Médoc
Tél. +33 (0) 5 56 58 02 96Gérant : Matthieu Cuvelier
Directeur : Christophe Labenne**contact@chateau-poujeaux.com**
www.chateaupoujeaux.com

Dès le Moyen Âge, la terre de Poujeaux est une seigneurie dépendante du futur Château Latour. Au cours du XIX^e siècle, le domaine produit ses premiers vins et prend sa réelle indépendance. Prospérité, successions et morcellement rythment la première moitié du XX^e siècle jusqu'à ce que la famille Theil se penche sur la propriété.

Le rachat du Château Poujeaux en janvier 2008 par la famille Cuvelier (déjà propriétaires de Clos Fourtet Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion) marque une nouvelle ère dans l'histoire de ce joli cru. Philippe Cuvelier et son fils Matthieu font appel à Stéphane Deroncourt et conservent les équipes en place dirigées par Christophe Labenne, petit-fils des anciens propriétaires.

Le vignoble est situé au cœur du Médoc sur une belle croupe graveleuse. C'est sur ce terroir exceptionnel que, tout en respectant le style généreux et délicat, un nouvel effort de précision est entrepris pour hisser Poujeaux au sommet.







Haut-Médoc

Le Haut-Médoc s'étend au nord-ouest de Bordeaux, de la Jalle (ruisseau) de Blanquefort jusqu'à la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne au nord. Cette division, consacrée par un très long usage, est due à la situation de cette région qui bénéficie d'une notoriété très ancienne. Plus proche de Bordeaux, son vaste terroir viticole fut mis en valeur dès le ^{xvii}^e siècle. Les propriétaires de grands domaines surent très tôt exploiter le bénéfice de cette situation géographique et exporter leurs vins dans le monde entier. Les vignobles les plus septentrionaux seront structurés durant la seconde moitié du ^{xix}^e siècle.



La Carte des Vins s'il vous plaît!

www.lacartedesvins.com

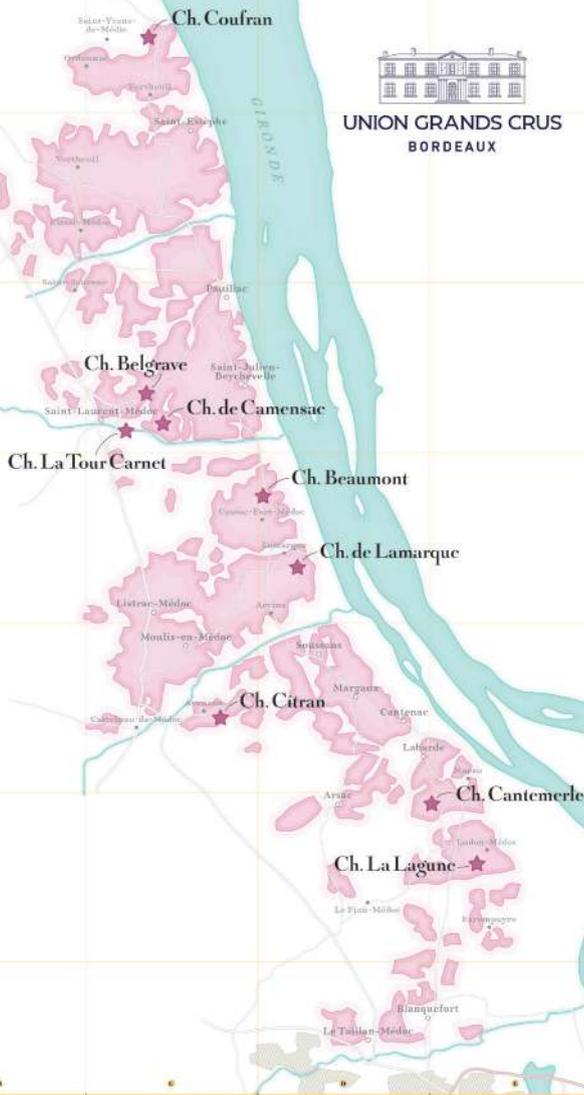


UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



LÉGENDE

- Zone urbaine (Zone classée)
- Vignoble (Vigne irriguée)
- Membre du G.C.G.C. (G.C.G.C. membre)
- Fluve / rivière (Rivière irriguée)
- Limites communales (City limits)



Haut-Médoc

Château Beaumont	110
Château Belgrave	111
Château de Camensac	112
Château Cantemerle	113
Château Citran	114
Château Coufran	115
Château La Lagune	116
Château de Lamarque	117
Château La Tour Carnet	118



Château Beaumont

PROPRIÉTAIRE : GRANDS MILLÉSIMES DE FRANCE
(CASTEL FRÈRES ET SUNTORY)

SURFACE 114 ha

PRODUCTION
550 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Groupe de graves sableuses gūnziennes

ENCÉPAGEMENT

50 % Cabernet Sauvignon, 47 % Merlot,
3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

12 à 14 mois en barriques
Barriques neuves : 30%

SECOND VIN

Les Tours de Beaumont

28 Beaumont Nord
33460 Cussac Fort Médoc
Tél. +33 (0)5 56 58 92 29

Gérant : Philippe Blanc

Directeur technique : Anthony Yaigre

beaumont@chateau-beaumont.com
www.chateau-beaumont.com

 **Chateau Beaumont**

Situé entre Margaux et Saint-Julien, à Cussac-Fort-Médoc, le vignoble du Château Beaumont de 114 hectares d'un seul tenant, domine la Gironde.

Le château, joyau d'architecture à la Mansart, fut construit en 1854. Un sort étrangement capricieux y promène les personnages les plus inattendus : un noble breton, un ministre du Honduras, un lieutenant-colonel de Caracas, un sénateur du Venezuela... douze propriétaires dont les origines laissent à penser que le vin de Beaumont fut servi sur les tables de tous les continents.

Aujourd'hui propriété de Grands Millésimes de France, Château Beaumont produit un vin racé, dense et harmonieux qui se distingue par sa belle robe, son extrême finesse et la délicatesse de son goût.

Engagé depuis 2004 dans une démarche de production viticole raisonnée (Terra Vitis), Château Beaumont a obtenu, en 2016 la certification environnementale la plus haute (HVE3).



HAUT-MÉDOC

Château Belgrave

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : GFV DU CHÂTEAU BELGRAVE

Pavillon de chasse sous Louis XV, le domaine figure déjà dans un classement des vins du Médoc en 1815, sous le nom de Coutanceau. Bruno Deveze, négociant bordelais, rénove vignes et chais et fait édifier l'actuelle demeure vers 1850. Il rebaptise le domaine « Belgrave », en hommage à la qualité des graves profondes de ce magnifique vignoble, voisin de l'appellation Saint-Julien dont il n'est séparé que par un ruisseau.

L'un de ses illustres propriétaires, Marcel Alibert, soucieux de protéger et valoriser les vins du Médoc, sera co-fondateur du syndicat des Crus Classés, puis du syndicat viticole au début du ^{XX}^e siècle.

Depuis 1979, où Dourthe reprend l'exploitation du Château Belgrave, beaucoup de travail, de passion, d'énergie ont été investis pour redonner à ce cru une allure et des vins dignes de son histoire et du terroir exceptionnel de ce joyau.



SURFACE 59 ha
PRODUCTION
215 000 bouteilles
GÉOLOGIE
Graves profondes sur sous-sols argileux
ENCÉPAGEMENT
50 % Merlot, 46 % Cabernet Sauvignon,
4 % Petit Verdot
ÉLEVAGE
12 mois en barriques
Barriques neuves : 33 %
SECOND VIN
Diane de Belgrave

Château Belgrave
33112 Saint-Laurent-Médoc
Tél. +33 (0)5 56 35 53 00

Gérant : Patrick Jestin
Directeur des Vignobles Dourthe :
Frédéric Bonnaffous

contact@dourthe.com
www.chateau-belgrave.com

 Vins et Vignobles Dourthe
 vin_dourthe
 @Vin_Dourthe





Château de Camensac

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : JEAN MERLAUT, CÉLINE VILLARS-FOUBET

SURFACE 75 ha

PRODUCTION
180 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves, sablo-argileux graveleux,
sablo-graveleux

ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

ÉLEVAGE
15 à 18 mois - Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
Closerie de Camensac

Route de Saint Julien
33112 Saint Laurent Médoc
Tél. +33 (0)5 56 59 41 67
Directrice de production :
Claire Thomas-Chenard
Responsable oenotourisme : Mélissa Avril
info@chateaucamensac.com
www.chateaucamensac.com/

 [chateau.decamensac](https://www.facebook.com/chateau.decamensac)
 [chateaudecamensac](https://www.instagram.com/chateaudecamensac)

Le Château de Camensac est situé dans le périmètre des Grands Crus Classés du Médoc, aux frontières de Saint-Julien. Son vignoble est complanté de Cabernet Sauvignon et de Merlot, et s'étend sur 75 hectares de coteaux de graves fines profondes posées sur des argiles dites alios.

Camensac est une très ancienne propriété déjà mentionnée sur les cartes de Belleyme. En patois, Camensac signifie « sur le chemin de l'eau ». En effet, creusées par les moines au ^{xvii}^e siècle en contrebas des croupes de graves, les jalles participent à la qualité du terroir en purgeant l'eau issue des précipitations.

La propriété étant rentrée pour les vendanges 2005 dans le giron de la famille Merlaut, ce sont Céline Villars et Jean Merlaut qui président à la destinée de Château de Camensac dorénavant. La nièce et l'oncle sont respectivement propriétaires de Chasse-Spleen et de Gruaud-Larose. Éric Boissenot les a vite rejoints en tant qu'œnologue-conseil.



HAUT-MÉDOC

Château Cantemerle

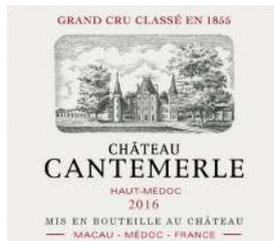
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : GROUPE SMA

Le Château Cantemerle, Grand Cru Classé en 1855, est situé sur les graves fines et profondes des communes de Macau et Ludon. Son vignoble subit de multiples influences climatiques et géologiques, produisant des vins complexes, équilibrés et raffinés.

Le domaine a rejoint en 1981 le patrimoine foncier des puissantes mutuelles d'assurance du bâtiment et des travaux publics (SMA), après avoir été successivement la propriété des familles Villeneuve (1576-1892) et Dubos (1892-1980). Ce riche héritage se retrouve aussi bien dans l'architecture singulière du château que dans le parc magnifique qui l'entoure. Ce bel ensemble contribue au charme romantique et à la magie émanant de ce domaine.

Les vins de Cantemerle, au bouquet fin et prononcé, sont particulièrement séduisants dans leurs premières années. Fruits de l'implication rigoureuse d'une équipe passionnée, ils sont le résultat d'un savant équilibre entre tradition et modernité.



SURFACE 93 ha

PRODUCTION
400 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Épandage silico-graveleux
du Quaternaire

ENCÉPAGEMENT
64% Cabernet Sauvignon,
27 % Merlot, 5 % Cabernet Franc,
4 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
16 mois d'élevage dont 12 en
barriques de chêne français
Barriques neuves : 35 %

SECOND VIN
Les Allées de Cantemerle

33460 Macau
Tél. +33 (0)5 57 97 02 82

Directrice générale : Laure Canu

cantemerle@cantemerle.com
www.cantemerle.com



cantemerle

chateau_cantemerle





HAUT-MÉDOC

Château Citran

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MERLAUT

SURFACE 100 ha

PRODUCTION
350 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Gravelo-sableux sur calcaire à astéries
argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon,
5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
15 mois - Barriques neuves : 30 %

SECONDS VIN
Moulins de Citran



Chemin de Citran - 33480 Avensan
Tél. +33(0)5 56 58 21 01

info@citran.com
www.citran.com

Le Château Citran est l'une des plus anciennes propriétés du Médoc, la famille Donissan de Citran régna sur cette seigneurie du Médoc dès le XIII^e siècle et ce jusqu'en 1832. Le château actuel a été rebâti entre 1862 et 1864 à l'emplacement du château médiéval. Niché dans un parc verdoyant et entouré de douves, le Château Citran est classé aux monuments historiques.

C'est en 1996 que la famille Merlaut, déjà très impliquée dans la vie viticole bordelaise, prend les rênes de cette magnifique propriété. Aujourd'hui, le château Citran compte 100 hectares de vignes en appellation Haut-Médoc, plantées en cépages qui s'expriment le mieux sur son terroir : Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc.

La tradition et les techniques modernes se rejoignent à la vigne comme dans les chais pour donner naissance à un vin élégant et racé. Château Citran, qui a pour emblème les paons que l'on retrouve dans son parc, est reconnaissable et reconnu pour la qualité et la finesse de ses vins.



HAUT-MÉDOC

Château Coufran

**CHATEAU
COUFRA**

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MIALHE

Le Château Coufran fut acquis en 1924 par Louis Mialhe. Les Mialhe étaient connus à l'époque pour être une famille de courtiers en vin depuis 1793. Marie-Cécile Vicaire et Éric Mialhe assurent la direction des propriétés de leur branche familiale, Château Coufran et Château Verdignan.

Dénoté le « Pomerol du Médoc » du fait de son encépagement unique, le Château Coufran domine l'estuaire de la Gironde ce qui lui offre un climat exceptionnellement favorable.

Cette grande exploitation produit plus de 400 000 bouteilles d'un vin généreusement concentré qui vieillit fort bien. Le Château Coufran s'est spécialisé dans la vente des vins prêts à boire. Les chais de stockage abritent des lots importants des dix derniers millésimes. Ce qui permet d'apprécier des vins matures d'un très bon rapport qualité/prix, tout en ayant l'assurance de bonnes conditions de conservation.

SURFACE 76 ha
PRODUCTION
420 000 bouteilles
GÉOLOGIE
Graves garonnaises
ENCÉPAGEMENT
85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon
ÉLEVAGE
12 à 18 mois- Barriques neuves : 25 %
SECOND VIN
N°2 de Coufran

33180 Saint-Seurin de Cadourne
Tél. Château +33 (0)5 56 59 31 02
Bureau +33 (0)5 56 44 90 84

contact@chateau-coufran.com
www.chateau-coufran.com

 **Chateau Coufran**
 **@chateauxcoufranverdignan**





HAUT-MÉDOC

Château La Lagune

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE FREY

SURFACE 110 ha

PRODUCTION
150 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves

ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot,
10 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 50%

SECOND VIN
Moulin de La Lagune

33290 Ludon-Médoc
Tél. +33 (0)5 57 88 82 77

Œnologue : Caroline Frey

contact@chateau-lalagune.com
www.chateau-lalagune.com

 lalagunegrandcruclasse
 chateaulalaguneofficiel

Le Château La Lagune est établi sur la terrasse alluviale garonnaise dominant la palu. En 1525 est édifié sur cette croupe le « Village de La lagune ». C'est vers 1587 qu'est construite à la place de ce village une métairie, amorçant le mouvement de capitalisation qui, à long terme, transformera quelques modestes tènements en une grande exploitation viticole.

Plusieurs propriétaires vont se succéder. La chartreuse est édifée entre 1730 et 1734. En 1855, La Lagune accède au cercle très restreint des Grands Crus Classés avec rang de Troisième. En 1886, La Lagune passe entre les mains de la famille Sèze jusqu'en 1956. Puis Georges Brunet redonnera tout son lustre au domaine avant de passer la main à la Maison Ayala en 1964.

Arrivée en 2000 à la tête du domaine, la famille Frey y effectue de gros investissements en faisant le pari de l'excellence et du respect de l'environnement. Depuis 2016, le Château La Lagune est certifié bio.



HAUT-MÉDOC

Château de Lamarque



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE GROMAND D'EVRY

La seigneurie de Lamarque fut ainsi nommée parce qu'elle était une « marche » frontière de la Guyenne .

La forteresse actuelle, construite il y a mille ans par Garsion de Lamarque, ancêtre de Pierre-Gilles Gromand d'Evry, eut à défendre le territoire médocain contre les invasions des Vikings. Puis ce furent les durs assauts de la guerre de Cent Ans...

Thalésie de Lamarque, petite fille de Garsion, possédait le domaine en 1247. Elle marqua de son empreinte le château et son vignoble naissant. Cette présence est dans l'âme du vignoble.

Elle accompagne le travail et le talent des hommes, elle assure la pérennité de son superbe terroir et elle donne à ses vins éclat, fraîcheur et élégance, sensualité et persistance.

Thalésie d'Everlange, petite-fille de Marie-Hélène et Pierre-Gilles, 771 ans après son aïeule, incarne, aujourd'hui, la révérence et la fidélité aux valeurs scellées dans la « grave ».

SURFACE 45 ha

PRODUCTION
160 000 bouteilles

GÉOLOGIE

85 % Graves garonnaises, 5 % argilo-graveleux, 10 % traces ferrugineuses

ENCÉPAGEMENT

45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 10 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

16 à 18 mois - Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN Donjon de Lamarque

33460 Lamarque
Tél. +33 (0) 5 56 58 90 03

Président-Gérant :
Pierre-Gilles Gromand d'Evry
Co-présidente – co-gérante :
Marie-Hélène Gromand d'Evry

lamarque@chateaudelamarque.fr
www.chateaudelamarque.fr

 Chateaudelamarque

 chateaudelamarque

 CHDELAMARQUE

 u/5574213025

 ID: pgg1122





Château La Tour Carnet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : BERNARD MAGREZ

SURFACE 178 ha

PRODUCTION 450 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves gūnziennes et pyrénéennes
sur socle argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

59% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon,
3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

ÉLEVAGE

12 mois - Barriques neuves : 33 %

SECOND VIN

Les Pensées de La Tour Carnet

Route de Beychevelle

33112 Saint Laurent-Médoc

Tél. +33 (0)5 56 73 30 90

Responsable des vignobles du Groupe

Bernard Magrez : Frédéric Chabaneau

Directeur de Propriété : Alix Combes

latour@latour-carnet.com

www.bernard-magrez.com

 LaTourCarnet

 bernardmagrez

 bernardmagrez

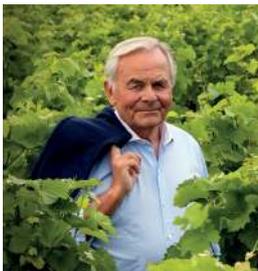
 bernardmagrez



Datant du ^{XII}^e siècle, le Château La Tour Carnet, de style médiéval et entouré de douves, est le plus ancien château du Médoc. Il doit son nom au célèbre et valeureux écuyer Carnet qui combattit auprès du seigneur Jean de Foy ; son abnégation et sa bravoure furent telles qu'il reçut en héritage la propriété. Éléonore, sœur de Michel de Montaigne, figure parmi les illustres propriétaires du château au ^{XVI}^e siècle.

Bernard Magrez, son nouveau propriétaire, s'y consacre totalement, poursuivant avec passion l'œuvre d'Éléonore de Montaigne. Il a entrepris un étonnant programme de rénovation du vignoble, des chais et du château.

Taille, effeuillage et vendanges vertes réduisent les rendements afin d'optimiser la qualité. Vendanges manuelles en cagettes, tris rigoureux à la main, acheminement par gravité en foudres de vinification puis en barriques pour l'élevage, contribuent à l'excellence de ce Grand Cru Classé en 1855.







Médoc

Géographiquement, le Médoc est cette vaste presqu'île triangulaire qui s'étend au nord-ouest de Bordeaux, de la Jalle (ruisseau) de Blanquefort jusqu'à la pointe de Grave, entre l'océan Atlantique, à l'ouest, et l'estuaire de la Gironde, à l'est. Le phare de Cordouan, « le Roi des phares », situé à l'extrême limite de cette presqu'île marque par sa présence, l'ancienneté et l'importance des échanges commerciaux que les vins de Bordeaux ont générés, et l'impératif pour les navires marchands d'accéder aux passes de l'estuaire de la Gironde.

Les vins d'appellation Médoc sont principalement issus de vignobles situés au nord de la presqu'île, en bordure du fleuve sur une largeur de deux à cinq kilomètres et sur une longueur d'une vingtaine de kilomètres à partir des communes voisines d'Ordonnac et jusqu'à la commune de Vensac. À l'ouest, la zone viticole est limitée au niveau de la ligne de séparation des eaux, par la forêt de pins qui constitue, face à l'Océan, un écran naturel protégeant le vignoble des vents du large.

Grayan-et-l'Hôpital

La Carte des Vins s'il vous plaît !

www.lacartedesvins-exp.com



St-Vincent-de-Médoc

St-Jean-de-Médoc
St-Léger

Vendays

Valxayac

Ch. La Tour de By

Vendays-
MONTALIVET

Queyrac

Bogadan

Commaçques



Civray-en-Médoc

Prichac-en-Médoc

Slegnan

St-Yves-de-Médoc

LESFÈVRE-MÉDOC

Orléans

St-Genès-de-Médoc

St-Seurin-de-Cadourne



St-Estèphe

LÉGENDE

	Zone urbaine City/Noi zone
	Vignoble Viticultrice
	Membre de l'UICB Cru d'AOC
	Fluvial / rivière Rivière / fleuve
	Limite communale City limite

0 1 2 km



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX

Vertheuil

Cleau-Médoc

St-Jean-de-Médoc

St-Laurent-Médoc

Pauillac

Médoc

Château La Tour de By

124



Château La Tour de By

PROPRIÉTAIRES :

FRÉDÉRIC LE CLERC – BENJAMIN RICHER DE FORGES

SURFACE 80 ha

PRODUCTION
450 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves à sous-sol d'aliès

ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 mois - Barriques neuves : 25 %

SECOND VIN
Château Cailloux de By

5 rue de La Tour de By - 33340 Bégadan
Tél. +33(0)5 56 41 50 03

Gérant : Frédéric Le Clerc
Directeur commercial :
Benjamin Richer de Forges

info@latourdeby.fr
www.latourdeby.com



Château La Tour de By

@chateaulatourdeby

Dès le ^{xvi}e siècle, la vigne est cultivée à La Tour de By : l'origine connue du Château remonte à l'année 1599, lorsqu'il fut acquis par Pierre Tizon, seigneur du fief de By. La tour, emblème de la propriété, est un ancien phare, construit en 1825 au milieu des vignes, devenu la providence des marins naviguant sur l'estuaire de la Gironde, tout proche, les nuits de brouillard.

En 1965, Marc Pagès, ingénieur agronome venu de Tunisie, va signer la renaissance de ce beau domaine du Nord Médoc, grâce aux conseils avisés de son ami œnologue, le professeur Émile Peynaud, qui a très tôt contribué à la mise en valeur de ce terroir remarquable. En quatre décennies, il a su hisser ce cru du Médoc au sommet.

En 2005, Frédéric Le Clerc rejoint son grand-père pour continuer à veiller à la bonne destinée des vins dans un esprit alliant qualité, œnologie de précision et respect de la tradition.







Margaux

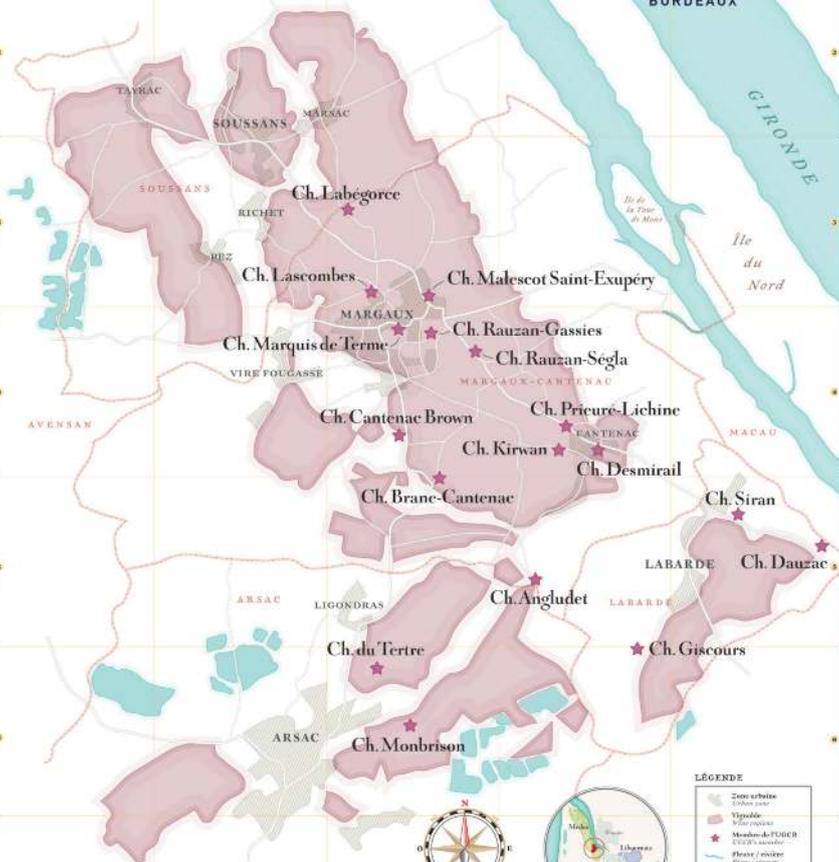
Margaux appelle le rêve, la magie d'une culture millénaire. Comme dans la majeure partie des vignobles entourant l'environnement immédiat de Bordeaux, la vigne y apparut à l'époque gallo-romaine.

Au début du XVIII^e siècle, un texte fait mention de nombreuses propriétés viticoles. Si le château éponyme de l'appellation commence à commercialiser ses vins sous son nom, ce n'est qu'à la fin de ce même siècle que les autres propriétaires prennent conscience de la valeur des terroirs, des techniques d'élaboration et de vieillissement des vins. À cette époque, naissent les grands crus de Margaux.

Région vaste et complexe, il faudra plus d'un siècle après le célèbre classement de 1855 et de nombreuses luttes intercommunales pour que soit reconnue et rigoureusement délimitée l'AOC Margaux.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



LEGENDE

	Zone urbaine
	Urbanisme
	Vignoble
	Village
	Membre de l'UNION GRANDS CRUS BORDEAUX
	Château
	Plan de l'Union Grands Crus Bordeaux
	Limites communales
	Circuit



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins.org



0 1 km

Margaux

Château Angludet	130
Château Brane-Cantenac	131
Château Cantenac Brown	132
Château Dauzac	133
Château Desmirail	134
Château Giscours	135
Château Kirwan	136
Château Labégorce	137
Château Lascombes	138
Château Malescot St-Exupéry	139
Château Marquis de Terme	140
Château Monbrison	141
Château Prieuré-Lichine	142
Château Rauzan-Gassies	143
Château Rauzan-Ségla	144
Château Siran	145
Château du Tertre	146

CHATEAU ANGLUDET

MARGAUX



2010

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Famille Sichel

MARGAUX

Château Angludet

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE SICHEL

SURFACE 30 ha

PRODUCTION

90 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graveleux

ENCÉPAGEMENT

46 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot,

13 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

12 mois - Barriques neuves : 35 %

SECOND VIN

Réserve d'Angludet

Château Angludet

33460 Margaux-Cantenac

Tél. +33 (0)5 57 88 71 41

Gérant : Benjamin Sichel

contact@chateau-angludet.fr

www.chateau-angludet.fr



Chateau Angludet



chateauangludet

Le Château Angludet appartient à la famille Sichel, négociant en vins de Bordeaux depuis six générations. C'est l'une des plus anciennes propriétés du Médoc.

Dès 1150, il est fait mention d'une noble demeure à Angludet, qui signifie « Angle de Terre Haute ». Le premier seigneur auquel un titre fait référence en 1273, fut le chevalier Bertrand d'Angludet. Depuis 1758, le vignoble a su préserver une configuration très proche de celle d'origine (permanence viticole exceptionnelle de plus de 250 ans).

Le château entre dans une nouvelle ère de restauration et de rénovation en 1961, lorsque Peter et Diana Sichel en font l'acquisition. L'important travail engagé par Peter Sichel pendant près de 40 ans permet au Château Angludet de se placer parmi les grands vins de Margaux. Depuis 1989, Benjamin Sichel dirige la propriété et s'implique avec passion et détermination dans chaque étape de la vigne et du vin, privilégiant une agriculture raisonnée à l'écoute de la nature.



MARGAUX

Château Brane-Cantenac

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : HENRI LURTON



Depuis trois cents ans, le terroir exceptionnel de Brane-Cantenac en fait sa légendaire réputation.

Au ^{XIX}^e siècle, le baron Hector de Brane alors surnommé « le Napoléon des vignes » sublime les terres et permet au Château Brane-Cantenac d'être considéré comme « Le 1^{er} des Seconds ».

Les vins du château sont l'expression de ses 72 hectares en AOC Margaux. L'illustre plateau de Brane offre des sols de graves profondes qui profitent d'un excellent drainage naturel. Il est « le cœur de Brane » : complexité, éclat, élégance et finesse en sont le fruit.

Henri Lurton est la quatrième génération à poursuivre le voyage entamé par ses prédécesseurs. Adeptes de l'innovation et des nouvelles technologies, Henri ne perd néanmoins jamais de vue les valeurs traditionnelles qui demeurent une partie intrinsèque de l'identité de Brane-Cantenac. Aujourd'hui, il continue à veiller à l'élaboration de vins racés et d'une qualité exceptionnelle.

SURFACE 72 ha

PRODUCTION 150 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves profondes du Quaternaire des terrasses 4 et 3

ENCÉPAGEMENT

55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 0,5 % Petit Verdot, 0,5 % Carmenère

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 70 %

SECOND VIN

Baron de Brane

Chemin de Benqueyre
33460 Margaux-Cantenac
Tél. +33 (0)5 57 88 83 33

Directeur d'exploitation :
Christophe Capdeville
Directrice commerciale et marketing :
Marie-Hélène Dussech

contact@brane-cantenac.com
www.brane-cantenac.com

 @brancantenac.chateau

 chateau_branecantenac

 @BRANE_CANTENAC





Château Cantenac Brown

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LE LOUS

SURFACE 60 ha

PRODUCTION
150 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves garonnaises

ENCÉPAGEMENT ROUGE
65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot,
5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
16 mois - 60% barriques neuves

SECOND VIN
BriO de Cantenac Brown



Château Cantenac Brown
33460 Margaux
Tél. +33 (0)5 57 88 81 81

Propriétaire : Famille Le Loux

Directeur général/Winemaker :
José Sanfins

contact@cantenacbrown.com
www.cantenacbrown.com



Château Cantenac Brown



[chateau_cantenac_brown](https://www.instagram.com/chateau_cantenac_brown)



[@Cantenac_Brown](https://twitter.com/Cantenac_Brown)



[Cantenacbrown](https://www.linkedin.com/company/Cantenacbrown)

Château Cantenac Brown est un troisième Grand Cru Classé 1855. Il a été fondé par l'homme d'affaires écossais John Lewis Brown, qui achète le château en 1803.

L'inspiration écossaise se retrouve jusque dans le château lui-même. De style néo-Tudor, cette construction totalement atypique est reconnaissable entre toutes.

Le Château est aujourd'hui propriété de la famille Le Loux. Très engagée, la famille Le Loux impulse un nouvel élan à Cantenac Brown, grâce à l'étroite collaboration entre Tristan Le Loux, représentant de la famille, et José Sanfins, directeur général et winemaker de la propriété.

La majorité du vignoble se répartit sur les prestigieux plateaux de Margaux et de Cantenac.

Le Château est entouré d'un somptueux parc, héritier de l'arborétum initialement planté par John Lewis Brown, complété au fil des années par des espèces d'arbres rares formant une collection précieuse.



MARGAUX

Château Dauzac

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE ROULLEAU



Château Dauzac, Grand Cru Classé de Margaux en 1855 est propriété de la famille Roulleau, le cru est dirigé depuis 2013 par Laurent Fortin. La propriété d'une surface totale de 120 hectares à l'immense privilège d'avoir un vignoble d'un seul tenant de 49 hectares, à proximité immédiate de la Gironde et au cœur d'un ensemble de prés et forêts. Cette bulle agronomique et ce terroir unique de graves ont permis de développer une culture parcellaire de très haute précision.

À l'origine de plusieurs inventions et de nombreuses innovations (bouillie bordelaise, thermorégulation, cuves bois à double douelles transparente, air pulse, etc...) Château Dauzac continue de renforcer son statut de pionnier à la faveur d'avancées techniques et agronomiques. Il compte aujourd'hui parmi les propriétés de Bordeaux les plus impliquées dans la biodiversité ainsi que dans la RSE.

Les vins sont dédiés à l'expression de leur terroir. Château Dauzac présente toutes les caractéristiques d'un grand vin de garde, tandis qu'Aurore de Dauzac ou Labastide Dauzac offrent un plaisir plus immédiat.

SURFACE 49 ha

PRODUCTION
120 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes sur un sous-sol graveleux et argileux

ENCÉPAGEMENT ROUGE
70 % Cabernet Sauvignon,
28 % Merlot et 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
14-16 mois - Barriques neuves : 65-68 %

SECONDE VIN
Aurore de Dauzac et Labastide Dauzac

Avenue Georges Johnston
33460 Labarde
Tél. +33 (0)5 57 88 32 10

Gérant : Laurent Fortin

contact@chateaudauzac.com
www.chateaudauzac.com





Château Desmirail

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : DENIS LURTON

SURFACE 37 ha

PRODUCTION
100 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes du Quaternaire

ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot,
3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 mois - Barriques neuves : 50 %
SECOND VIN
Initial de Desmirail

28, avenue de la Ve République
33460 Margaux-Cantenac
Tél. +33 (0)5 57 88 34 33

contact@desmirail.com
www.desmirail.com

 [Chateaudesmirail](https://www.facebook.com/Chateaudesmirail)
 [@chateaudesmirail](https://www.instagram.com/chateaudesmirail)

Le Château Desmirail, Troisième Grand Cru Classé en 1855, bénéficie d'une situation exceptionnelle, en bordure de la célèbre « route des Châteaux ». Derrière un majestueux portail de marbre rose se devinent une élégante chartreuse du XVII^e siècle et un cuvier médocain typique de la fin du XIX^e siècle.

Dans ces bâtiments chargés d'histoire, le visiteur pourra admirer une exceptionnelle charpente et ne sera sans doute pas insensible à l'esthétique d'un récent cuvier bois.

Jean Desmirail, à l'occasion de son mariage avec une demoiselle Rausan, donna son nom à la propriété, à la fin du XVII^e siècle.

Denis Lurton, actuel successeur de Jean Desmirail, a pris le relais de son père, Lucien, en 1992. Depuis, il veille aux destinées du domaine en investissant, régulièrement, dans la modernisation de la propriété. Le Château Desmirail produit des vins élégants et suaves, dans le plus pur style Margaux.



MARGAUX

Château Giscours

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Giscours est riche de son histoire qui remonte au ^{xiv}^e siècle. Mais tout commence véritablement en 1552, date à laquelle Pierre de Lhomme, riche drapier bordelais, achète la maison noble de Guyscoutz et plante alors les toutes premières vignes. Au ^{xix}^e siècle, sous l'impulsion des Promis, des Pescatore et des Cruse, Giscours se pare de ses plus beaux atours : transformation du château en palais néoclassique, aménagement d'un parc aux essences rares, modernisation des outils de production avec la construction d'immenses bâtiments dont la célèbre « Ferme Suzanne »...

En 1995, Éric Albada Jelgersma en reprend l'exploitation et entreprend un méticuleux travail de remise en état du vignoble et des bâtiments pour redonner toute la noblesse qui sied à ce Troisième Grand Cru Classé.

Aujourd'hui, Dennis, Derk et Valérie Albada Jelgersma poursuivent avec passion le travail de leur père dans le plus pur respect de ce terroir d'exception.

SURFACE 100 ha

PRODUCTION
280 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes d'origine garonnaise

ENCÉPAGEMENT
64 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot,
3 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
15 à 17 mois - Barriques neuves : 50 %

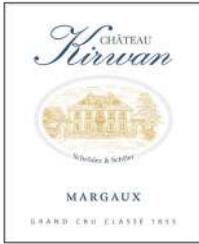
SECOND VIN
La Sirène de Giscours

10 route de Giscours - 33460 Labarde
Tél. +33 (0)5 57 97 09 09

Président : Dennis Albada Jelgersma
Directeur général : Alexander van Beek
Directrice commerciale : Laure Bastard

giscours@chateau-giscours.fr
www.chateau-giscours.fr





Château Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SURFACE 37 ha

PRODUCTION 100 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves pyrénéennes sur plateau de Cantenac et sol de graves sableuses sur nappe argileuse

ENCÉPAGEMENT

47 % Cabernet Sauvignon,
35 % Merlot, 10 % Cabernet Franc,
8 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 à 21 mois en barriques de chêne français - Barriques neuves : 33 %

SECOND VIN

Charmes de Kirwan

33460 Cantenac

Tél. + 33(0)5 57 87 64 55

Directeur développement commercial et communication :
Sophie Schÿler-Thierry

Directeur général : Philippe Delfaut

mail@chateau-kirwan.com

www.chateau-kirwan.com



Château Kirwan
Grand Cru Classé 1855



chateaukirwan



Chateau_Kirwan



chateaukirwan



chateaukirwan

PROPRIÉTAIRE : SCHRÖDER & SCHÛLER ET CIE

Le château est édifié à la fin du XVIII^e siècle par Mark Kirwan, illustre homme d'affaires irlandais. Il réunit sous son nom, deux vignobles contigus dans le village de Cantenac.

Vers 1870, la famille Godard acquiert, agrandit le domaine et dessine le parc actuel avec son vivier et sa tonnelle de roses.

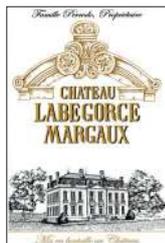
Habitué à commercialiser ce cru au travers de leur maison de négoce (Schröder & Schÿler), les Schÿler, d'origine hanséate et installés à Bordeaux depuis 1739, en font l'acquisition en 1926.

Après d'importants investissements, les héritiers Sophie, Nathalie et Yann Schÿler renforcent leurs compétences en 2007 en nommant directeur général, l'œnologue avisé, Philippe Delfaut. Pour mieux exprimer le terroir et optimiser la précision du vin, ils inaugurent en 2015 un nouveau cuvier (37 cuves ciment en forme tulipe) assorti d'un grand chai contemporain.



MARGAUX

Château Labégorce



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE PERRODO,
REPRÉSENTÉE PAR NATHALIE PERRODO-SAMANI

Le long de la célèbre route des Châteaux, cet élégant château néoclassique s'étend sur une superficie de deux cent cinquante hectares dont soixante-dix en vignes. Contiguë aux Châteaux Margaux et Lascombes, cette propriété est citée dans l'édition d'Édouard Férét de 1868 qui relate depuis 1332 l'existence « des terres de la maison de Noble de La Bégorce ». Le château est présenté comme étant « un des plus beaux et des mieux situés sur la commune de Margaux ».

Depuis son rachat en 1989, la famille Perrodo a su redonner à cette propriété tout son éclat architectural et un dynamisme vitivinicole qui fait naître à Labégorce un vin charmeur d'une très belle structure, avec un fruit éclatant et une grande finesse.

La famille Perrodo a aussi acquis en 2006 le Château Marquis d'Alesme, Troisième Grand Cru Classé de Margaux, souhaitant, là encore, hisser ce cru à l'instar des fleurons de l'appellation.

SURFACE 70 ha

PRODUCTION
120 000 à 140 000 bouteilles

GÉOLOGIE
70 % sablo-graveleux,
30 % sablo-limoneux

ENCÉPAGEMENT
50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot,
3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 à 14 mois - Barriques neuves :
40 à 50 %

SECOND VIN
Zéde de Labégorce

1 route de Labégorce - 33460 Margaux
Tél. +33 (0)5 57 88 71 32

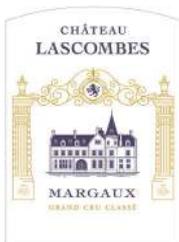
Directeur général :
Marjolaine Maurice de Coninck

Directrice commerciale :
Delphine Dariol Kolasa

contact@labégorce.com
www.chateau-labégorce.com

 Equipe Labégorce





MARGAUX

Château Lascombes

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SURFACE 130 ha

PRODUCTION
300 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire, graves argileuses
et graves

ENCÉPAGEMENT
50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon,
5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois pour le grand vin (Château
Lascombes), 16 mois pour le second vin
(Chevalier de Lascombes)
Barriques neuves : entre 70 et 80 %
sur le grand vin.

SECOND VIN
Chevalier de Lascombes

1 Cours de Verdun - 33460 Margaux
Tél. +33 (0)5 57 88 70 66

Directeur général du groupe MACSF :
Stéphane Dessirier

Directeur général du Château
Lascombes : Dominique Befve

contact@chateau-lascombes.fr
www.chateau-lascombes.com/



Château Lascombes



chateau_lascombes



Château Lascombes

PROPRIÉTAIRE : MACSF (MUTUELLE D'ASSURANCES
DU CORPS DE SANTÉ FRANÇAIS)

Le Château Lascombes est un Second Grand Cru Classé en 1855. Avec 130 hectares de vignes, le terroir possède une grande diversité de sols : argilo-calcaires, graves argileuses, et graves... 120 hectares sont situés dans l'appellation Margaux et 10 hectares sont en appellation Haut-Médoc. La particularité de cette propriété est d'avoir plus de Merlot dans le vignoble : 50 % de Merlot, 45 % de Cabernet Sauvignon et 5 % de Petit Verdot.

La MACSF, mutuelle française, propriétaire du Château Lascombes depuis 2011, entend produire des vins de qualité tout en respectant la tradition médocaine avec l'aide de Dominique Befve, directeur général depuis 2001 et de Michel Rolland, œnologue consultant.

Le Chevalier de Lascombes est le second vin du domaine. Château Lascombes est un vin élégant avec une belle concentration et une grande finesse.



MARGAUX

Château Malescot Saint-Exupéry

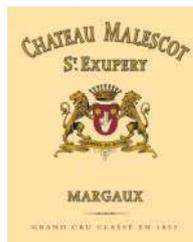
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : JEAN-LUC ZUGER

L'origine du nom du Château Malescot St-Exupéry est issu du patronyme de deux de ses anciens propriétaires : maître Simon Malescot, conseiller du roi, auprès du parlement de Bordeaux, acquéreur de propriété en 1697, et le comte Jean-Baptiste de Saint-Exupéry, propriétaire de ce cru entre 1827 et 1853.

Paul Zuger et son fils Roger rachètent ce domaine situé en plein bourg de Margaux en juin 1955. Après plus de trente années d'efforts et d'attentions soutenues, le blason de Malescot St-Exupéry a retrouvé tout son panache « Semper Ad Altum ». Sur les 45 hectares du domaine, seuls 28 hectares, constitués des meilleures terres, composent le vignoble de Malescot dont les vignes « regardent la rivière ».

Les connaisseurs apprécient le bouquet exceptionnel de ce Cru Classé en 1855, dont le fruité et le corps s'harmonisent parfaitement avec les viandes délicates et les fromages.



SURFACE 28 ha

PRODUCTION
120 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pyrénéennes

ENCÉPAGEMENT
50 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
10 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
13 à 15 mois en barriques

SECOND VIN
La Dame de Malescot

16, rue Georges Mandel - 33460 Margaux
Tél. +33 (0)5 57 88 97 20

Gérant : Jean-Luc Zuger
Directeur technique : Gilles Pouget
malescotstexupery@malescot.com
www.malescot.com





MARGAUX

Château Marquis de Terme

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE SÉNÉCLAUZE

SURFACE 39 ha

PRODUCTION
130 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves constituées de quartz et
quartzites. Localement plus argileuses
en profondeur

ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois en chêne français
Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
La Couronne de Marquis de Terme

3 route de Rauzan- 33460 Margaux
Tél. + 33 (0) 5 57 88 30 01

Directeur général : Ludovic David
mdt@chateau-marquis-de-terme.com
www.chateau-marquis-de-terme.com

 Château Marquis de Terme, Grand Cru
Classé, Margaux

 [chateumarquisdeterme](https://www.instagram.com/chateumarquisdeterme)

 [@MarquisDeTerme](https://twitter.com/MarquisDeTerme)

En 1762, le marquis de Terme donne son nom à la propriété viticole émanant de la dote de son épouse.

Dès 1787 Thomas Jefferson, futur président des États-Unis, initie la célébrité de ce cru en le classant parmi ses préférences. La propriété accède en 1855 au rang de Grand Cru Classé. La famille Sénéclauze en fait l'acquisition en 1935 et perpétue le développement du Château génération après génération. En 2009, la nomination de Ludovic David à la tête de la propriété amorce un virage technique sans précédent. Gestion parcellaire, respect des équilibres écologiques, vinifications intégrales... permettent au terroir de s'exprimer pleinement, produisant des vins harmonieux et équilibrés. Depuis, les portes du Château se sont ouvertes, invitant les visiteurs à partager l'amour des Grands Vins autour de visites et d'ateliers sur-mesure. Véritable carrefour entre la tradition et l'innovation le Château Marquis de Terme confirme sa renaissance.



MARGAUX

Château Monbrison



PROPRIÉTAIRE : LAURENT VONDERHEYDEN

Le Château Monbrison, idéalement situé dans le cœur de l'appellation Margaux, est une propriété familiale qui appartient depuis bientôt un siècle à la famille Davis-Vonderheyden.

Blottie au fond d'une magnifique allée de pins parasols, elle est abritée dans un parc centenaire. Située sur les plus hauts plateaux de l'appellation Margaux, elle est entourée de toutes parts d'un vignoble de 15,5 hectares, enraciné dans des graves fines et profondes.

La philosophie des propriétaires est dans la quête permanente de conserver l'identité de son terroir. Tradition et modernité sont les règles d'or.

Les vins de Monbrison restent une référence d'arômes, de fruits et par dessus tout d'élégance. Sa renommée déjà mondiale ne cesse de fidéliser de nouveaux amateurs.

Depuis janvier 2018, la plus jeune fille de Laurent Vonderheyden, Alix, mène avec son père la destinée du Château Monbrison.

SURFACE 15,5 ha

PRODUCTION
48 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pyrénéennes

ENCÉPAGEMENT
70 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot,
7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois en barrique
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
Bouquet de Monbrison

1, Allée de Monbrison - 33460 Arsac
Tél. +33 (0)5 56 58 80 04

Directeur technique : Marc Daulouède

monbrison@hotmail.fr
www.chateau-monbrison.com

 Château Monbrison Margaux
 Château Monbrison Margaux





Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : GROUPE BALLANDE

SURFACE 78 ha

PRODUCTION
192 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pyrénéennes et gūnziennes

ENCÉPAGEMENT
55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot,
5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
14 à 16 mois - Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
Confidences de Prieuré Lichine

34 avenue de la V^e république
33460 Cantenac
Tél. +33 (0)5 57 88 36 28

Directeur technique : Étienne Charrier
Directrice commerciale et
communication : Lise Latrille

contact@prieure-lichine.fr
www.prieure-lichine.fr

 @Château Prieuré-Lichine
 @chateau.prieurelichine
 @PrieureLichine

Fondé au XII^e siècle par les moines de l'abbaye de Vertheuil, le Prieuré de Cantenac produit des vins réputés dès son origine.

En 1951, Alexis Lichine, surnommé le pape du vin, prend possession du domaine pour lui donner son nom deux ans plus tard. Grâce à une politique faite de patience et d'obstination, il dote son cru de nouveaux terroirs, modernise les installations et fait restaurer l'ancienne demeure ecclésiastique. Le château Prieuré-Lichine lie alors sa destinée à la famille Lichine pendant un demi-siècle.

Aujourd'hui propriété du groupe Ballande le domaine poursuit son histoire avec l'acquisition de 8 hectares supplémentaires en 2012 et la construction d'un nouveau cuvier.

Instaurer une approche différente du vignoble afin de gérer la diversité parcellaire comme un atout et permettre aux vins de Prieuré-Lichine d'exprimer pleinement les valeurs de son terroir sont devenus le credo et le challenge de toute l'équipe de la propriété.



MARGAUX

Château Rauzan-Gassies

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE QUIÉ



Le Château Rauzan-Gassies, Second Grand Cru Classé en 1855, doit son nom au chevalier de Rauzan qui, au XVII^e siècle, fait de la maison noble de Gassies un vignoble réputé de l'appellation Margaux.

Séduit par son terroir d'élite, M. Paul Quié en devient propriétaire en 1946. Son fils Jean-Michel, assisté de ses enfants, perpétue aujourd'hui la tradition de ce grand domaine, à la fois gardien et ambassadeur des valeurs de la famille.

Le Château Rauzan-Gassies produit des vins élégants, fins et complexes à la couleur intense et à la texture veloutée, caractères des grands vins de garde. Une passion familiale pour partager des moments privilégiés avec les personnes qui nous sont chères.

SURFACE 28 ha

PRODUCTION
70 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes, sables graveleux

ENCÉPAGEMENT
55 % Cabernet Sauvignon, 43 % Merlot,
2 % Petit Verdot

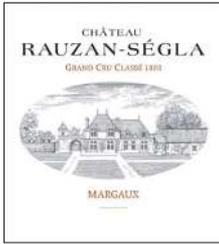
ÉLEVAGE
18 mois dont 12 à 14 mois en barriques -
Barriques neuves : 50 à 55 %

SECOND VIN
Gassies

1, rue Alexis Millardet
33460 Margaux
Tél. +33 (0) 5 57 88 71 88

rauzangassies@domaines-quie.com
www.rauzangassies.fr





Château Rauzan-Ségla

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : CHANEL

SURFACE 70 ha

GÉOLOGIE

Graves argileuses de la Terrasse

4 Mosaïque de graves fines et profondes

ENCÉPAGEMENT

62 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot,

1 % Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN

Ségla

Rue Alexis Millardet - 33460 Margaux

Tél. +33 (0)5 57 88 82 10

Directeur général : Nicolas Audebert

Export Managers : Jean-Basile Roland -

Andréane Gornard

contact@rauzansegla.com

www.chateaurauzansegla.com



[chateaurauzanseglaofficial](https://www.facebook.com/chateaurauzanseglaofficial)



[chateaurauzansegla](https://www.instagram.com/chateaurauzansegla)

Aux portes du village de Margaux, les soixante-dix hectares de Château Rauzan-Ségla reflètent la diversité des sols de l'appellation et constituent un trésor inestimable. Favorisant naturellement le drainage, les sols composés de graves fluviales contribuent à l'implantation profonde de la vigne dans son environnement, révélant l'expression subtile de ses cépages.

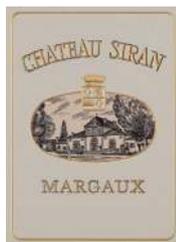
Ces grands terroirs choyés depuis plus de 350 ans ont été mis en lumière par le visionnaire Pierre de Rauzan et consacrés par le célèbre classement de 1855.

Propriété de CHANEL depuis 1994, l'excellence est la philosophie quotidienne. Tout au long de l'année, la collaboration et le dévouement de nos équipes mèneront à de précieuses vendanges manuelles, mères d'un vin alliant finesse et intensité.



MARGAUX

Château Siran



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MIALHE

Propriété de la famille Mialhe depuis 160 ans, le Château Siran, avec 25 hectares en appellation Margaux juchés sur un plateau de fines graves siliceuses admirablement exposés non loin du fleuve, est sans conteste l'un des fleurons de l'appellation Margaux.

Ce domaine viticole de 88 hectares bénéficie d'un écosystème favorisé par un environnement varié : bois, étangs, parc, bassins, verger et prairies autour du vignoble. Pratiquant une agriculture raisonnée depuis 2000 et l'expérimentation d'une agriculture biologique sur plusieurs parcelles depuis 2018, l'équipe de Siran est consciente de ses responsabilités écologiques.

À la fois raffiné et élégant, Siran est fidèle à son terroir, à la recherche d'un équilibre parfait entre les tanins, le fruit et l'acidité. Profonds et subtils, les vins de Siran possèdent un charme et une complexité qui s'affinent encore lors du vieillissement. Siran est un vin de longue garde typique des grands crus de Margaux.

SURFACE 25 ha

PRODUCTION

80 000 à 100 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Plateau d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses

ENCÉPAGEMENT

46 % Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 9 % Petit Verdot, 1 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

12 à 18 mois - Barriques neuves : 35-40 %

SECOND VIN

S de Siran

13 avenue du comte J-B de Lynch

33460 Labarde

Tél. +33 (0)5 57 88 34 04

Co-gérants : Édouard et Brigitte Mialhe

info@chateausiran.com

www.chateausiran.com





Château du Tertre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

EXPLOITANT : FAMILLE HELFRICH

SURFACE 52 ha

PRODUCTION

120 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Gravelo-sableux composé de graves
anciennes type Günz

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot,
10 % de Cabernet Franc,
14 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

15 à 17 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

Les Hauts du Tertre

14 Allée du Tertre

33460 Arsac

Tél. +33 (0)5 57 88 52 52

Directrice : Cynthia Capelaere

tertre@chateaudutertre.fr

www.chateaudutertre.fr



Château du Tertre



@chateaudutertre



@tertre_gcc

Situé sur l'une des plus belles et hautes croupes de graves de l'appellation Margaux, le Château du Tertre est né au XVIII^e siècle de la volonté d'un négociant irlandais, Pierre Mitchell, amoureux de la région et de ses vins. Fondateur de la première verrerie de Bordeaux, cet homme raffiné et novateur y réalisera son rêve, donnant aux lieux un charme et une élégance indéniables.

D'illustres familles s'y succéderont dont les Koenigswarter, riches banquiers proches de l'empereur Napoléon III. La qualité des vins sera reconnue lors du classement de 1855 et lui vaudra son titre de Grand Cru Classé de Margaux.

En 1997, Éric Albada Jelgersma en fait l'acquisition et s'emploie, grâce à d'importants investissements et à un savant dosage de tradition et d'innovation, à redonner à Château du Tertre toute sa noblesse. En mars 2021, la famille Helfrich s'inscrit dans l'histoire de la propriété avec l'objectif d'assurer la pérennité de ce somptueux domaine.







Saint-Julien

L'existence de la paroisse de Saint-Julien remonte au VII^e siècle. Connue sous le nom de Saint-Julien-de-Reignac, c'est au cours de la première moitié du XX^e siècle que cette commune prend celui de Saint-Julien-Beychevelle, associant ainsi le nom du petit port – et hameau – qui contribua, par son activité, à sa renommée vitivinicole.

Durant le XVII^e siècle, aristocrates et grands propriétaires avisés mettent en valeur les qualités viticoles exceptionnelles de ce terroir. Ils donneront ainsi naissance aux grandes propriétés consacrées par le classement de 1855.



**UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX**

GIRONDE

FAUILLAC

MOULIN
RICHE

Ch. Léoville Poyferré

SAINT-JULIEN

PORT DE
ST-JULIEN

LES SIRÈNES

Ch. Talbot

Ch. Léoville Barton

LE MOULIN
NEUF

LE LONG

LE TESTA

LAMOULINE

Ch. Langoa Barton

BELGRAVE

SAINT-
LAURENT
-MÉDOC

Ch. Lagrange

SAINT-JULIEN-
BEYCHEVELLE

Ch. Gloria

Ch. Saint-Pierre

BEYCHEVELLE

Ch. Branaire-Ducru

Ch. Gruaud Larose

LE BOURDIEU

Ch. Beychevelle

Chenal de Médoc

Juils de Nord

LÉGENDE

- Zone adhérente
- Château
- Vignoble
- Voies navigables
- Membre de l'UCCB
- Château membre
- Église / Abbaye
- Étang / Fossés
- Limites communales
- City Limits



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins.com

Saint-Julien

Château Beychevelle	152
Château Branaire-Ducru	153
Château Gloria	154
Château Gruaud Larose	155
Château Lagrange	156
Château Langoa Barton	157
Château Léoville Barton	158
Château Léoville Poyferré	159
Château Saint-Pierre	160
Château Talbot	161



SAINT-JULIEN

Château Beychevelle

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : GRANDS MILLÉSIMES DE FRANCE

SURFACE 92,5 ha

PRODUCTION

240 000 à 260 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves garonnaises profondes

ENCÉPAGEMENT

56 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot,

1 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN

Amiral de Beychevelle

Château Beychevelle

33250 Saint-Julien-Beychevelle

Tél. +33 (0)5 56 73 20 70

Gérant : Nobuhiro Tori

Directeur : Philippe Blanc

beychevelle@beychevelle.com

www.beychevelle.com

 [ChateauBeychevelle1855](#)

 [Beychevelle1855](#)

 [Beychevelle1855](#)

Château Beychevelle a l'âme forgée par trois siècles d'histoire.

Sous Henri III, il fut le fief des ducs d'Épernon et, notamment du premier d'entre eux, Jean-Louis Nogaret de La Valette, Grand Amiral de France. Homme tout-puissant puisque, selon la légende, les navires passant devant son château devaient baisser leurs voiles en signe d'allégeance d'où le nom de « Beychevelle » signifiant « Baisse-Voile », et l'emblème du château, un navire à proue de griffon, gardien des vins de Dionysos dans la mythologie grecque.

Édifié au ^{XVII}^e siècle, reconstruit par le marquis de Brassier en 1757, le château a été restauré dans sa splendeur originelle à la fin du ^{XX}^e siècle.

L'élégance de son architecture se reflète dans son vin racé et harmonieux servi sur les tables les plus prestigieuses du monde.

Le respect de l'environnement constitue l'un des principaux objectifs de ses dirigeants puisque l'exploitation est qualifiée au titre d'agriculture raisonnée.



SAINT-JULIEN

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MAROTEAUX

Jean-Baptiste Braneyre, premier propriétaire en 1680, avait perçu le potentiel des superbes terres de graves situées à deux pas de la Gironde. Le classement de 1855 consacra notre terroir.

En 1988, notre groupe familial a confié à mon père, Patrick Maroteaux, l'écriture d'une nouvelle page de l'histoire du château. Il a alors défini l'esprit voulu pour nos vins : une grande qualité des productions et une très forte exigence en matière d'expression et de complexité des vins. Avec un assemblage majoritairement cabernet sauvignon, nos vins expriment pureté, fruit et fraîcheur. Pour chaque millésime, le style Branaire-Ducru s'inscrit dans l'élégance et le style Saint-Julien.

Seconde génération aux commandes, j'œuvre pour que nos grandes bouteilles transmettent découvertes, plaisir et émotions aux amateurs du monde entier.



SURFACE 60 ha

PRODUCTION

Environ 180 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves quaternaires profondes sur argile

ENCÉPAGEMENT

65 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot,
4 % Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN

Duluc de Branaire-Ducru

1 Chemin du Bourdieu - 33250 Saint-Julien
Tél. +33 (0)5 56 59 25 86

Président/Co-propriétaire :

François-Xavier Maroteaux

Directeur : Jean-Dominique Videau

branaire@branaire.com

www.branaire.com



@chateauBranaireDucru

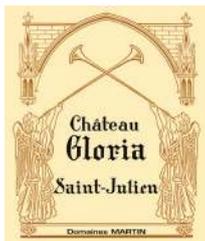


@chateaubranaireducru



@fxmaroteaux





SAINT-JULIEN

Château Gloria

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE TRIAUD

SURFACE 50 ha

GÉOLOGIE

Graves d'origine gūnziennne sur un sous-sol argilo-sablonneux

ENCÉPAGEMENT

65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

En fûts pendant 14 mois
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN

Château Peymartin

Cette propriété est une création d'Henri Martin, unique en son genre puisque ce vignoble de 50 hectares a été constitué pièce par pièce sur plusieurs années par l'achat de parcelles provenant exclusivement de Grands Crus Classés en 1855.

L'origine des terroirs, le soin apporté à la culture et à la vinification, expliquent sa qualité mondialement reconnue.

Château Gloria

33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. +33 (0)5 56 59 08 18

Co-gérants : Jean Triaud et Vanessa Triaud-Amougou

contact@domaines-martin.com

www.domaines-henri-martin.com

 ChateauSaintPierre/



SAINT-JULIEN

Château Gruaud Larose

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

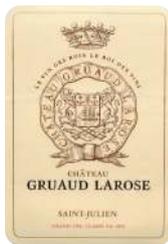
PROPRIÉTAIRE : JEAN MERLAUT

Le Château Gruaud Larose a été fondé en 1725 par l'abbé Gruaud qu'il légua en 1781 à son neveu le chevalier de Larose pour lui donner son nom.

Depuis 1997, c'est la famille Merlaut qui a repris les rênes de la propriété en accentuant le travail sur le vignoble par des méthodes organiques en favorisant lutte intégrée et respect du terroir.

D'un seul tenant, sur des croupes de graves garonnaises profondes datant de l'ère du Quaternaire (600 000 ans environ), le Château Gruaud Larose fait partie des rares crus historiques du Médoc et respecte plus que jamais son rang de Second Cru Classé en Saint-Julien.

À l'instar de la célèbre phrase inscrite sur l'étiquette de Gruaud Larose le proclamant comme « le Roi des Vins, Le Vin des Rois », le Cabernet Sauvignon sur ce terroir est le roi des cépages et donne toutes ses lettres de noblesse aux vins du château.



SURFACE 82 ha

PRODUCTION
140 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves garonnaises du Quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

ENCÉPAGEMENT
61 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
Entre 18 et 24 mois en barriques neuves à 85 %, le reste en barrique de 1 an. Chêne 100 % d'origine française.

SECOND VIN
Sarget de Gruaud

Château Gruaud-Larose
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. + 33 (0) 5 56 73 15 20

Directeur général : Nicolas Sinoquet
Directeur commercial : Arnaud Frédéric

g@gruaud-larose.com
www.gruaud-larose.com

 Château Gruaud Larose
 Château Gruaud Larose





SAINT-JULIEN

Château Lagrange

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : SUNTORY

SURFACE 118 ha

PRODUCTION
300 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Deux croupes de graves gūnziennes

ENCÉPAGEMENT
68 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot,
5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 à 20 mois - Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN
Les Fiefs de Lagrange

33250 Saint-Julien-Beychevelle
Tél. +33 (0)5 56 73 38 38

Vice-Président : Keiichi Shiina
Directeur général : Matthieu Bordes

contact@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com

 [ChateauLagrange1855](https://www.facebook.com/ChateauLagrange1855)

 [chateaulagrange](https://www.instagram.com/chateaulagrange)

 [LagrangeGCC](https://twitter.com/LagrangeGCC)

 [Matthieu BORDES](https://www.linkedin.com/company/matthieu-bordes)
ID:wxid_8c0x9niwb4rz22

La vocation viticole et la notoriété de Château Lagrange se développent dès le XVII^e siècle. Puis, en 1855, Lagrange est classé Troisième Cru, grâce aux efforts et à la vision du comte Dûchatel, propriétaire de 1842 à 1874. Il étend le domaine à 280 hectares dont 120 en vignes.

Lorsqu'en 1983, le groupe familial japonais Suntory, leader du monde des boissons et spiritueux, acquiert la propriété, il entreprend une spectaculaire rénovation du domaine. Priorité est donnée au vignoble puis à la modernisation du cuvier et des chais. Les efforts engagés depuis les années 1980 se poursuivent et donnent naissance à un vin puissant et élégant, dans la lignée des grands Saint-Julien.

Un nouveau tandem, Matthieu Bordes et Keiichi Shiina, poursuit cette quête d'excellence dans un plus grand respect de l'environnement et une réduction de l'empreinte écologique de la propriété.



SAINT-JULIEN

Château Langoa Barton

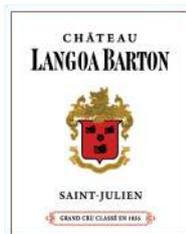
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BARTON

Le Château Langoa Barton a été acheté par l'Irlandais Hugh Barton en 1821. C'est sûrement l'architecture équilibrée et la magnifique façade du château construit en 1758 qui l'avaient attiré. Depuis lors la propriété, classée Troisième en 1855, est toujours restée dans la famille.

Aujourd'hui, Lilian Barton Sartorius, la fille d'Anthony Barton, dirige les propriétés familiales. Ses enfants, Mélanie et Damien, sont tous deux très impliqués dans la gestion des châteaux et la promotion des vins de la famille et représentent ainsi la dixième génération.

Les vignes de Langoa Barton sont situées au sud de la propriété. Ce Cru Classé de Saint-Julien est décrit comme gourmand et charmeur, présentant toujours des notes expressives de fruits rouges, avec une texture soyeuse et une structure équilibrée.



SURFACE 20 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves sur sous-sol d'argile

ENCÉPAGEMENT
57 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot,
9 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois en barriques de chêne français
Barriques neuves : 60 %

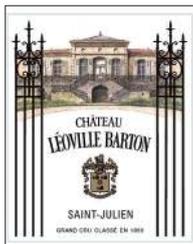
SECOND VIN
Lady Langoa

Route des Châteaux
33250 Saint Julien Beychevelle
Tél. +33 (0)5 56 59 06 05

Brand Ambassador :
Damien Barton Sartorius
Président du conseil de surveillance :
Anthony Barton

chateau@barton-family-wines.com
www.barton-family-wines.com





SAINT-JULIEN

Château Léoville Barton

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BARTON

SURFACE 50 ha

PRODUCTION
180 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves sur sous-sol d'argile

ENCÉPAGEMENT
74 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot,
3 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois en barriques de chêne français
Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN
La Réserve de Léoville Barton

Route des Châteaux
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. +33 (0)5 56 59 06 05

Présidente : Lilian Barton Sartorius
Directrice générale :
Mélanie Barton Sartorius

chateau@barton-family-wines.com
www.barton-family-wines.com



En 1826 Hugh Barton, déjà propriétaire du Château Langoa Barton, acheta une partie du vignoble du domaine de Léoville, qui fut alors renommé « Léoville Barton ». Lors du célèbre classement de 1855, le château sera distingué du titre de Second Cru Classé. La propriété appartient toujours à la famille Barton et ils croient profondément en l'importance du terroir. Ils produisent un Saint-Julien d'une grande finesse et équilibre conservant depuis toujours une fraîcheur, signature de la famille.

Par deux fois, un Barton a été obligé de fuir la France : Hugh, en 1793 pendant la Révolution française, est retourné en Irlande ; puis Ronald qui a dû abandonner provisoirement le château en 1940. Il y est revenu en 1945 pour façonner un millésime mythique.

Aujourd'hui, Lilian Barton Sartorius représente la neuvième génération dans le vin à Bordeaux et la plus ancienne famille toujours propriétaire d'un Cru Classé.



SAINT-JULIEN

Château Léoville Poyferré

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CUVELIER



Situé au nord de la prestigieuse appellation Saint-Julien, le vignoble couvre différents types de terroirs de graves, contribuant à l'équilibre, la finesse et l'élégance de ses vins.

Le Château Léoville Poyferré naît en 1840 suite à différents partages. Le classement de 1855 le consacre au rang de Second Grand Cru.

Négociant en vins et propriétaire du Château Le Crock (Cru bourgeois à St Estèphe), la famille Cuvelier acquiert en 1920 les châteaux Moulin Riche et Léoville Poyferré.

Didier Cuvelier a mené pendant 40 ans une restructuration du vignoble dans le respect de l'environnement et du terroir, en s'orientant récemment vers la biodynamie. Des techniques de vinification innovantes côtoient des méthodes d'élevage traditionnel. Après une période en duo, il passe le relais en 2018 à sa cousine Sara Lecompte Cuvelier.

Le château poursuit son ouverture aux amateurs de vin du monde entier chez eux et à la propriété.

SURFACE 58 ha

PRODUCTION
220 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves garonnaises

ENCÉPAGEMENT
61 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot,
8 % Petit Verdot, 4 % Cabernet Franc

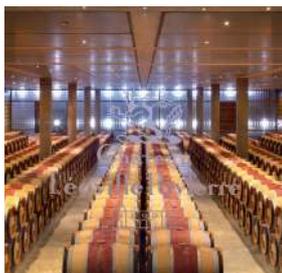
ÉLEVAGE
18 à 20 mois - Barriques neuves : 80%

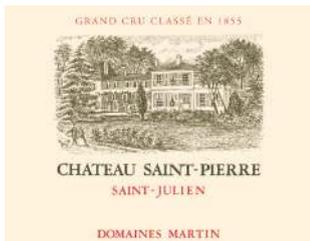
SECOND VIN
Pavillon de Léoville Poyferré

38 rue de Saint-Julien
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. + 33(0)5 56 59 08 30

Gérante : Sara Lecompte Cuvelier
Œnologue : Isabelle Davin

lp@leoville-poyferre.fr
www.leoville-poyferre.fr





SAINT-JULIEN

Château Saint-Pierre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE TRIAUD

SURFACE 17 ha

GÉOLOGIE

Graves d'origine gūnziennne sur un sous-sol argilo-sablonneux

ENCÉPAGEMENT

75 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

en fûts pendant 14 à 16 mois
Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

Esprit de Saint-Pierre

Adresse : Château Gloria
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. +33 (0)5 56 59 08 18

Co-gérants : Jean Triaud et Vanessa Triaud Amougou

contact@domaines-martin.com
www.domaines-henri-martin.com

 ChateauSaintPierre

Créé en xvii^e siècle, ce Quatrième Grand Cru Classé fut, à la suite de plusieurs successions, morcelé et dispersé. Par chance et ténacité, en 1982, Henri Martin a pu reconstituer la propriété telle que connue en 1855, année du fameux classement.

Depuis, et grâce à l'investissement des propriétaires, Saint-Pierre est reconnu par tous comme étant un parfait représentant des Grands Crus Classés de la prestigieuse appellation Saint-Julien.



SAINT-JULIEN

Château Talbot

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

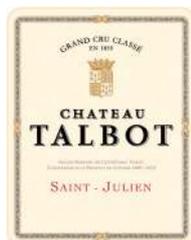
PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BIGNON-CORDIER

Cet imposant domaine doit son nom au connétable Talbot, homme de guerre anglais, gouverneur de Guyenne, vaincu à la célèbre bataille de Castillon en 1453.

Campé de façon idéale en bordure de l'estuaire, le vignoble de Talbot s'étend sur ces fameuses croupes graveleuses où seuls naissent les grands vins. Il est l'un des plus anciens du Médoc. Talbot a traversé les siècles dans des mains averties et s'est toujours montré digne de l'honneur rendu dans le classement de 1855.

La famille Cordier en est propriétaire depuis 1918 et perpétue cette profonde idée de la qualité. Ici, le vin se conjugue au passé et au futur. La tradition côtoie l'évolution technique.

De l'alliance des hommes et de la nature, de la connaissance ancestrale de ce terroir exceptionnel naissent chaque année des vins différents mais toujours harmonieux et complexes.



SURFACE 105 ha

PRODUCTION
280 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves médocaines

ENCÉPAGEMENT
68 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot,
4 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
14 à 16 mois en barriques
Barriques neuves : 50 à 60 %

SECOND VIN
Connétable Talbot

Château Talbot
33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. +33 (0)5 56 73 21 50

talbot@chateau-talbot.com
www.chateau-talbot.com

 @ChateauTalbot

 @ChateauTalbot

 @TalbotOfficial





Pauillac

Depuis la nuit des temps jusqu'à l'aube de ce ^{xxi}^e siècle, Pauillac a eu une activité portuaire des plus florissantes due à sa situation privilégiée à mi-chemin entre l'embouchure de la Gironde et Bordeaux. De nombreux navires y faisaient autrefois escale avant de remonter vers Bordeaux, ou de prendre la mer.

La présence du vignoble remonte à la fin du Moyen Âge. Celui-ci s'étendit pas à pas au cours des siècles suivants. Mais c'est avec l'avènement des grandes propriétés au début du ^{xvii}^e siècle puis au cours des ^{xviii}^e et ^{xix}^e siècles qu'il prit l'importance que nous lui connaissons aujourd'hui. Pauillac est la commune qui comporte le plus grand nombre de Premiers Crus Classés et de Crus Classés en 1855.



UNION GRANDS CRUS BORDEAUX



LÉGENDE

- Zone urbaine (Urban area)
- Urban area
- Vignoble (Vineyard)
- Vineyard
- Membre de l'UGCB (UGCB member)
- UGCB member
- Membre d'un domaine (Domaine member)
- Domaine member
- Place viticole (Wine place)
- Wine place
- Limites communales (Municipal boundaries)
- Municipal boundaries



La Carte des Vins s'il vous plaît !
www.lacartedesvins-exp.com



Pauillac

Château Mouton Rothschild	14
Château Batailley	166
Château Clerc Milon	167
Château Croizet-Bages	168
Château d'Armailhac	169
Château Duhart-Milon	170
Château Grand-Puy Ducasse	171
Château Grand-Puy-Lacoste	172
Château Lynch-Bages	173
Château Lynch-Moussas	174
Château Pichon Baron	175
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	176



PAUILLAC

Château Batailley

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : HÉRITIERS CASTÉJA

SURFACE 60 ha

PRODUCTION
300 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pures

ENCÉPAGEMENT
70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot,
3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 50 % à
60 %, chêne français

SECOND VIN
Lions de Batailley

33250 Pauillac
Tél. +33 (0)5 56 00 00 70

domaines@borie-manoux.fr
www.batailley.com



Chateau Batailley



chateaubatailley



CHBATAILLEY

Château Batailley, Grand Cru Classé en 1855, est un des joyaux de la famille Castéja et de Borie-Manoux.

Le nom de cette propriété vient du mot Bataille qui rappelle celle qui eut lieu en 1453 à l'emplacement des vignes et du Château. C'était la guerre de Cent Ans. Lors de cette bataille, les Français reconquirent Château Latour, qui était alors occupé par les Anglais. Cela marqua la fin de la présence des troupes britanniques en Médoc.

Du ^{xvi}^e siècle au ^{xviii}^e siècle, la propriété que l'on connaît aujourd'hui s'est façonnée sur ces terres riches d'histoire. Le parc actuel du Château fut dessiné au ^{xix}^e siècle par Barillet-Deschamps, paysagiste de Napoléon III.

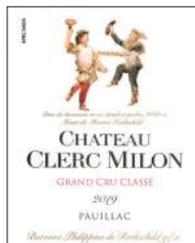
Avec un très beau vignoble de graves pures, alliant tous les cépages médocains, Batailley est un Pauillac classique, avec une couleur rubis foncé, bien charpenté et des notes prononcées de cassis.



PAUILLAC

Château Clerc Milon

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



PROPRIÉTAIRE : BARONNE PHILIPPINE DE ROTHSCHILD G.F.A.

Grand Cru Classé en 1855, Château Clerc Milon est situé dans l'appellation Pauillac. Il occupe la croupe de Mousset qui surplombe la Gironde et profite ainsi d'un microclimat idéal. Son sol est formé de graves sablonneuses profondes assises sur un sous-sol argilo-calcaire. Le vignoble, d'un seul tenant et d'une moyenne d'âge de 47 ans, est contigu à deux Premiers Grands Crus Classés.

En 1970, le baron Philippe de Rothschild (1902-1988) acquiert Château Clerc Milon. Le savoir-faire et les valeurs des équipes Baron Philippe de Rothschild sont aujourd'hui portés par la 3^{ème} génération incarnée par Camille et Philippe Sereys de Rothschild, et Julien de Beaumarchais de Rothschild. C'est grâce à un travail continu depuis 50 ans, ainsi qu'à une équipe dédiée disposant d'installations techniques de pointe, que Château Clerc Milon est plus que jamais une référence de l'excellence médocaine.

Château Clerc Milon est un grand vin de garde, équilibré, frais, précis, élégant et profond.

SURFACE 41 ha

GÉOLOGIE

Graves sablonneuses et argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

53,5 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
8 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot,
1,5 % Carmenère

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

Pastourelle de Clerc Milon

Lieu-dit Mousset - 33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 41 43 43

Directrice générale déléguée :

Ariane Khaida

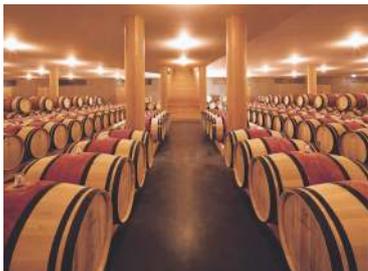
Directeur des propriétés :

Jean-Emmanuel Danjoy

Directrice : Caroline Artaud

visites@bphr.com

www.chateau-clerc-milon.com



PAUILLAC



Château Croizet-Bages

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE QUIÉ

SURFACE 26 ha

PRODUCTION
70 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes, sables graveleux

ENCÉPAGEMENT
62 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot,
6 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois dont 12 à 14 mois en barriques -
Barriques neuves : 50 à 55 %

SECOND VIN
ALIAS Croizet-Bages

9, rue du Port de la Verrerie
33250 Pauillac
Tél. +33 (0) 5 56 59 01 62

croizetbages@domaines-quie.com
www.croizetbages.fr

Le Château Croizet-Bages, Grand Cru Classé en 1855, doit son nom aux frères Croizet, qui, dès le XVII^e siècle, fondent ce domaine au cœur du célèbre hameau de Bages à Pauillac. Il se distingue également lors des expositions universelles de 1878 et 1889, comme en témoignent les médailles qui ornent l'étiquette.

M. Paul Quié sait entrevoir dans ce Grand Cru Classé la qualité de son terroir lorsqu'il le rachète en 1942. Avec passion et patience, il renouvelle le vignoble. Aujourd'hui, fort de son savoir-faire, son fils Jean-Michel, entouré de ses enfants, inscrit le Château dans la modernité.

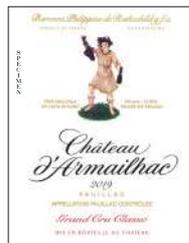
Le Château Croizet-Bages élève des vins généreux, opulents, expressifs, d'une grande puissance aromatique, révélant des notes de fruits noirs, d'épices et de cèdre, sur une trame tannique mesurée.



PAUILLAC

Château d'Armailhac

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



PROPRIÉTAIRE : BARONNE PHILIPPINE DE ROTHSCHILD G.F.A.

Grand Cru Classé en 1855, Château d'Armailhac est la quintessence de la prestigieuse appellation Pauillac. Il compte 76 hectares de vignes dont l'âge moyen est de 39 ans. Son terroir, établi majoritairement sur graves légères et profondes ainsi que sur un socle argilo-calcaire affleurant ponctuellement, est planté en cépages classiques du Médoc : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

En 1933, le baron Philippe de Rothschild (1902-1988) acquiert la propriété, également connue pour son parc, l'un des plus beaux du Médoc, ensuite reprise par sa fille, la baronne Philippine de Rothschild (1933-2014). Aujourd'hui, les trois enfants de la baronne Philippine, Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild, assurent la continuité familiale.

Château d'Armailhac est un grand vin complexe, élégant et soyeux.

SURFACE 76 ha

GÉOLOGIE

Graves et argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

55 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
8 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 50 %

33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 73 34 00

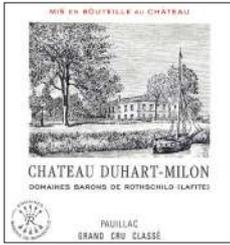
Directrice générale déléguée :
Ariane Khaidia

Directeur des propriétés :
Jean-Emmanuel Danjoy
Directrice : Lucie Lauilhé

visites@bphr.com

www.chateau-darmailhac.com





Château Duhart-Milon

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE)

SURFACE 75 ha

PRODUCTION
230 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves fines mêlées
à des sables éoliens sur un sous-sol
de calcaire tertiaire

ENCÉPAGEMENT
67 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot

ÉLEVAGE
14 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Moulin de Duhart



Château Duhart-Milon
33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 73 18 18

Directeur technique : Éric Kohler

visites@lafite.com
www.lafite.com

 @thedomaines

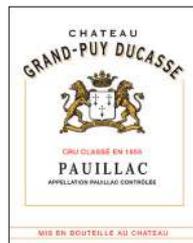
Propriété voisine du Château Lafite Rothschild, le Château Duhart-Milon est acquis par les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) en 1962. La tradition orale présente le « Sieur Duhart » comme un corsaire de Louis XV établi à Pauillac à sa retraite, dont la maison sur le port de Pauillac a inspiré l'étiquette des vins de Duhart-Milon. Dès le début du XVIII^e siècle, les vins de Milon servent de rente au Seigneur de Lafite et entrent dans les « seconds vins » du Château Lafite, ce qui témoigne déjà de la qualité reconnue du terroir. Le classement de 1855 hisse Duhart-Milon au rang de Grand Cru Classé de la commune de Pauillac.

Le vignoble de 75 hectares en appellation Pauillac se répartit en Cabernet Sauvignon (67 %) et Merlot (33 %). Il s'étend du côté ouest du Château Lafite Rothschild, sur les coteaux de Milon, lesquels prolongent le plateau des Carruades de Lafite.

Chaque millésime est élevé en fûts de chêne provenant de la tonnellerie des Domaines. La durée de l'élevage en barriques varie suivant les millésimes de 10 à 18 mois.



PAUILLAC



Château Grand-Puy Ducasse

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : CA GRANDS CRUS

Trois grandes parcelles situées sur les meilleurs terroirs de Pauillac forment le vignoble de ce Grand Cru Classé : au nord, ses vignes jouxtent celles de Mouton et Lafite Rothschild, au centre, elles se situent au lieu-dit Grand-Puy et au sud, sur le plateau de Saint-Lambert. On doit cette configuration originale à son fondateur Pierre Ducasse.

La propriété a amorcé dans les millésimes récents un virage, fruit d'une longue réflexion sur les potentiels qualitatifs de chaque parcelle : le palissage a été rehaussé et le plan de restructuration a permis une adaptation parfaite du matériel végétal au terroir. Grâce à une vendange et un élevage soignés, Cabernets Sauvignon et Merlots offrent ici des vins réputés pour leur complexité aromatique, leur belle structure et leur aptitude au vieillissement, typiques des meilleurs Pauillac. Le Château Grand Puy Ducasse, certifié HVE, a mis en place une stratégie environnementale depuis 2006.

SURFACE 40 ha

PRODUCTION
100 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves silico-graveleuses
et graves argilo-sableuses

ENCÉPAGEMENT
63 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot

ÉLEVAGE
16 à 18 mois
Barriques neuves : 35 %

SECOND VIN
Prélude à Grand-Puy Ducasse

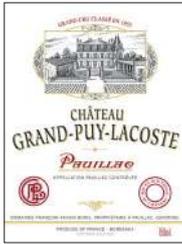
4 Quai Antoine Ferchaud
33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 00 40

Directrice générale : Anne Le Naour

contact@cagrandsrus.fr
www.grandpuyducasse.fr

 @ChateauGrandPuyDucasse
 @chateaugrandpuyducasse





Château Grand-Puy-Lacoste

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FRANÇOIS-XAVIER BORIE

SURFACE 62 ha

PRODUCTION

Environ 180 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Grosses graves profondes sur relief très vallonné (croupes)

ENCÉPAGEMENT

75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

16 à 18 mois - Barriques neuves : 75 %

SECOND VIN

Lacoste-Borie



BP 82 - 33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 59 06 66

Président : François-Xavier Borie

Directrice marketing : Emeline Borie

dfxb@domainesfxborie.com

www.grand-puy-lacoste.com

 @grandpuylacoste

Le terme de Grand-Puy fait référence à sa topographie, situé au sommet d'un Puy, et le nom de famille Lacoste signe son lien avec le propriétaire au moment de la classification en 1855.

Son terroir d'un seul tenant se déploie sur les hauteurs vallonnées de Pauillac, jouissant d'un relief exceptionnel et d'un microclimat favorisé par la proximité de l'estuaire.

Le château règne au milieu des vignes. Classé en 1855, Grand-Puy-Lacoste occupa dès le début du ^{xvi}^e siècle une très belle place dans l'histoire des grands vins bordelais. Plusieurs familles se succédèrent à sa tête dont les Lacoste et Raymond Dupin qui céda la propriété à la famille Borie en 1978.

François-Xavier Borie, propriétaire et gérant, a rénové complètement les bâtiments ce qui a encore permis d'exprimer au mieux la qualité et la personnalité de ce grand terroir.

Ce Cru Classé produit des vins aux tanins puissants mais veloutés, considérés comme le type parfait du Pauillac classique.



PAUILLAC

Château Lynch-Bages

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CAZES



Situé aux portes de Pauillac et dominant l'estuaire de la Gironde, le vignoble de Lynch-Bages (Grand Cru Classé 1855) s'étend sur une magnifique croupe de graves. Autrefois propriété de la famille Lynch, d'origine irlandaise, le domaine fut racheté en 1939 par Jean-Charles Cazes. Logé dans un bâtiment datant de la fin du XVI^e siècle, le vieux cuvier mis en place dans les années 1850 est l'un des rares équipements vinicoles anciens qui soit resté intact. Sa visite est un véritable voyage dans le temps...

En 2017, la famille Cazes a ouvert un nouveau chapitre de l'histoire de la propriété en lançant la rénovation de ses installations techniques. Alors que des analyses approfondies sur les sols et le vignoble sont menées depuis plusieurs années, le projet de rénovation, confié à l'architecte américain Chien Chung Pei, s'inscrit naturellement dans cette quête d'excellence.

Rendez-vous en 2020 pour découvrir nos nouveaux chais !

SURFACE 100 ha

PRODUCTION

300 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves garonnaises

ENCÉPAGEMENT

70 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot,
4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois en barriques de chêne français -
Barriques neuves : 70 %

SECOND VIN

Echo de Lynch-Bages



33250 - Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 73 24 00

Directeur général : Jean-Charles Cazes

contact@lynchbages.com

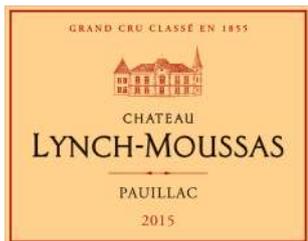
www.famillejmcazes.com

 [LynchBagesPauillac](https://www.facebook.com/LynchBagesPauillac)

 [chateaulynchbages](https://www.instagram.com/chateaulynchbages)

 [lynch_bages](https://twitter.com/lynch_bages)





PAUILLAC

Château Lynch-Moussas

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : HÉRITIERS CASTÉJA

SURFACE 62 ha

PRODUCTION
200 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pures

ENCÉPAGEMENT
75 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 55 %

SECOND VIN
Les Hauts de Lynch-Moussas

Château Lynch-Moussas - 33250 Pauillac
Tél. +33 (0)5 56 00 00 70

domaines@borie-manoux.fr
www.lynch-moussas.com

 [Chateau Lynch Moussas](https://www.facebook.com/ChateauLynchMoussas)
 [chateaulynchmoussas](https://www.instagram.com/chateaulynchmoussas)

Lynch-Moussas, propriété historique de la famille Lynch, était composée de trois grands plateaux : Madrac, Moussas et Bages. Au XIX^e siècle, Bages est séparé et prend le nom de Bages Jurine (aujourd'hui Lynch-Bages) ; Lynch-Moussas garde le nom du plateau où se trouve la plus grande partie de son vignoble.

La famille Castéja, propriétaire depuis le XVII^e siècle à Pauillac, a acquis Lynch-Moussas au début du XX^e siècle. Ce n'est qu'en 1970 qu'Émile Castéja en hérite et en prend la gestion. Il s'est aussitôt attaché à redonner son rayonnement à cette propriété. Depuis 2001, son fils, Philippe Castéja, a repris les rênes des propriétés de la famille.

2001 a vu naître le second vin du Château, Les Hauts de Lynch-Moussas.

Le Château Lynch-Moussas est distribué par la Place de Bordeaux.

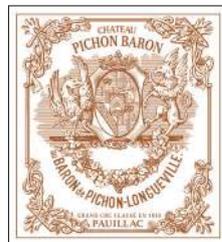


PAUILLAC

Château Pichon Baron

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : AXA MILLESIMES



Château Pichon Baron, Second Grand Cru Classé en 1855, est l'un des vignobles historiques de Bordeaux.

Le grand terroir de la butte de Pichon Baron, parcelle historique du domaine, déjà en production à la création du cru en 1694, est consacré au grand vin et constitue la majeure partie de son assemblage.

Une sélection rigoureuse, à la vigne et dans les chais, garantit l'élaboration de Château Pichon Baron. Pure expression de ce terroir unique et d'une longueur en bouche et d'une puissance exceptionnelles, ce vin allie harmonieusement finesse et élégance.

Le château, construit au 1851, avec ses tourelles élançées se reflétant dans un miroir d'eau, bénéficie d'une vue superbe sur l'estuaire de la Gironde. L'ouverture aux amateurs de vin du monde entier et la qualité d'organisation de nos événements sont également au cœur de nos priorités.

SURFACE 73 ha

GÉOLOGIE

Graves profondes

ENCÉPAGEMENT

65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot,
3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves : 80 % (1^{er} vin)

SECOND VIN

Les Tourelles de Longueville

Château Pichon-Longueville Baron
33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 73 17 17

Directeur général AXA Millésimes :
Christian Seely

Directeur technique : Jean-René Matignon

contact@pichonbaron.com

www.pichonbaron.com

 PichonBaron

 pichonbaron



PAUILLAC



Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : M. FRÉDÉRIC ROUZAUD
MAISON DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

SURFACE 90 ha

PRODUCTION 170 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Grave garonnaise sur argile avec présence de nappe ferrugineuse

ENCÉPAGEMENT

62 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot,
7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois en barriques

Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN La Réserve de la Comtesse



Route des châteaux - 33250 Pauillac

Tél. +33 (0) 56 59 19 40

Directeur général : Nicolas Glumineau

Directeur commercial & marketing :

Charles Fournier

pichon@pichon-comtesse.com

www.pichon-comtesse.com



@pichon_comtesse



#pichoncomtesse

Le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande jouit d'un terroir exceptionnel de 90 hectares, idéalement situé à Pauillac sur les rives bienfaisantes de la Gironde.

Riche d'une longue histoire, seules quatre familles présidèrent aux destinées de cette propriété emblématique du vignoble médocain, et, depuis 2007, c'est la Maison familiale de Champagne Louis Roederer qui insuffle un esprit novateur et ambitieux à cette magnifique propriété.

Depuis la restructuration de son vignoble, sa conversion progressive vers la biodynamie et la construction d'installations techniques modernes, tout est fait pour permettre au terroir de Pichon Comtesse de s'exprimer : un grand vin de Pauillac, fait d'équilibre, de race et d'élégance.







Saint-Estèphe

L'appellation Saint-Estèphe est une des plus septentrionales de la région du Haut-Médoc ; elle jouit d'une situation exceptionnelle en bordure de la Gironde, que l'on aperçoit du haut de la plupart des croupes de graves qui la composent.

La première activité connue de cette commune remonte à l'âge de bronze. Ses premières vignes furent plantées durant l'occupation romaine aux premiers siècles de notre ère.

Les ^{xvii}^e, ^{xviii}^e et ^{xix}^e siècles connaissent le développement de grands crus qui, comme pour les principales communes viticoles « privilégiées » du Médoc, aidés par les négociants bordelais qui élèvent et vendent eux-mêmes les vins de cette appellation, ont contribué à la renommée des vins de Saint-Estèphe à travers le monde.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



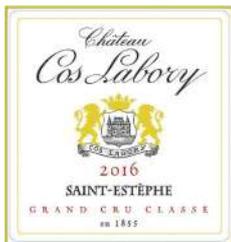
La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedevins.org

LÉGENDE

- Zone collective
Cru des crus
- Vignoble
Mise en place
- Membre de l'UNION
DES GRANDS CRUS
- Place / crûtes
Secteur d'origine
- Limites communales
Cru des crus

Saint-Estèphe

Château Cos Labory	182
Château Lafon-Rochet	183
Château Ormes De Pez	184
Château de Pez	185
Château Phélan Ségur	186



SAINT-ESTÈPHE

Château Cos Labory

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : SCE DES DOMAINES AUDOY

SURFACE 18 ha

PRODUCTION

80 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves gūnziennes sur socle
marno-calcaire

ENCÉPAGEMENT

36 % Merlot, 58 % Cabernet Sauvignon,
6 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

14 mois en fûts de chêne dont
50 % neufs - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

Charme de Cos Labory

33180 Saint-Estèphe

Tél. +33 (0)5 56 59 30 22

Gérant : Bernard Audoy

contact@cos-labory.com

www.cos-labory.com

Le nom de Cos Labory vient du lieu-dit « caux » qui signifie colline de cailloux et du propriétaire des années 1820-1840, M. François Labory. Acheté en 1845 par M. d'Estournel, le Château Cos Labory est revendu en 1852 à un banquier anglais M. Charles Martyns. Grand Cru Classé en 1855, il est aujourd'hui la propriété de la famille Audoy depuis plus d'un demi-siècle.

Le vignoble de dix-huit hectares est situé sur la célèbre croupe de Cos et bénéficie d'une exposition remarquable. Il est complanté des cépages traditionnels.

De nombreux investissements ont été réalisés au cours des dernières années, ainsi le Château Cos Labory dispose-t-il des dernières technologies pour l'élaboration de ses grands vins.

Objet des soins les plus attentifs, la vinification et l'élevage des vins sont chaque année adaptés en fonction des caractéristiques du millésime. Les vins de Cos Labory allient puissance et élégance, ils ont la structure typique de Saint-Estèphe.

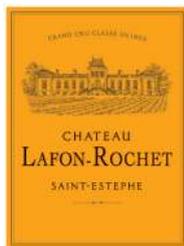


SAINT-ESTÈPHE

Château Lafon-Rochet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : M. JACKY LORENZETTI



L'origine de ce très ancien domaine remonte à la moitié du XVI^e siècle. Les Lafon conserveront plus de deux siècles Lafon-Rochet et ce malgré la Révolution de 1789.

En 1855, Lafon-Rochet entre dans le club très fermé des Grands Crus Classés du Médoc, dont cinq seulement sont à Saint-Estèphe. Idéalement situé, entre Cos d'Estournel et Lafite-Rothschild au sud, il peut revendiquer l'un des plus prestigieux voisinages viticoles qui soit au monde.

Il a appartenu à la famille Tesseron durant 60 ans, où se sont succédées trois générations : Guy, Michel et Basile Tesseron. Fin 2021, c'est Jacky Lorenzetti qui devient le nouveau propriétaire.

Lafon-Rochet, grâce aux soins dont il est sans cesse l'objet, participe à la renommée des grands vins de Saint-Estèphe en France et dans le monde entier.

SURFACE 39 ha

GÉOLOGIE

Graves sèches et profondes et graves argileuses

ENCÉPAGEMENT

57 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 4 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

15 mois - Barriques neuves : 45 %

SECOND VIN

Les Pèlerins de Lafon-Rochet

33180 Saint-Estèphe

Tél. +33 (0)5 56 59 32 06

Gérant : Emmanuel Cruse

Directeur Technique : Frédéric Renaut

Email : lafon@lafon-rochet.com

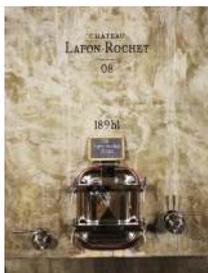
Site web : www.lafon-rochet.com



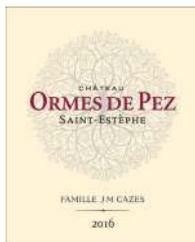
[lafonrochet1855](https://www.facebook.com/lafonrochet1855)



[chateau_lafonrochet](https://www.instagram.com/chateau_lafonrochet)



SAINT-ESTÈPHE



Château Ormes De Pez

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CAZES

SURFACE 40 ha

PRODUCTION

200 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves garonnaises

ENCÉPAGEMENT

48 % Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot,
8 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

14 à 16 mois - Barriques neuves : 45 %

Route des Ormes - 33180 Saint-Estèphe
Tél. +33 (0)5 56 73 24 00

Directeur général : Jean-Charles Cazes

contact@ormesdepez.com
www.famillejmcazes.com

Les origines du Château Ormes de Pez remontent au milieu du XVIII^e siècle. Situé aux limites du hameau de Pez, à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le domaine doit son nom à un magnifique bouquet de grands ormes, aujourd'hui disparus. Avec le château Lynch-Bages en 1939, il s'agit de la deuxième propriété acquise par Jean-Charles Cazes à la veille de la Seconde guerre mondiale.

Une attention particulière est portée à la conduite du vignoble, aux techniques de vinification et à l'élevage afin de satisfaire un haut niveau d'exigence. Les vins des Ormes de Pez présentent un caractère épicé et voluptueux avec une bonne structure tannique. La maison d'hôtes abrite cinq chambres offrant calme et détente dans un cadre privilégié.

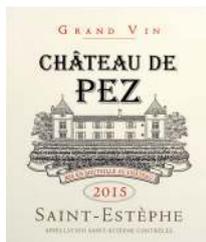
Toutes les conditions semblent réunies pour élaborer un grand vin mais aussi pour passer un séjour de charme au cœur du vignoble.



SAINT-ESTÈPHE

Château de Pez

PROPRIÉTAIRE : M. FRÉDÉRIC ROUZAUD
MAISON DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER



Château de Pez est l'un des plus anciens terroirs viticoles de l'appellation, puisque sa création remonte à 1454. Au fil du temps, le Domaine de Pez affirme sa vocation viticole et fait évoluer son architecture, pour prendre des allures de château, au XVIII^e siècle.

C'est en juin 1995, que la Maison de Champagne Louis Roederer achète cette très belle propriété de Saint-Estèphe, chargée d'histoire.

2018 marque un renouveau, avec la construction d'un nouveau cuvier en inox, permettant une vinification parcellaire, pour apporter encore plus de précision à nos vins.

Le vignoble, situé à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, comprend 48 hectares de vignes plantées sur un sol de graves sur socle argilo-calcaire, et qui domine la Gironde. Les vins de Pez ont une belle structure tannique ; ils sont puissants, longs, racés et veloutés. Une longue garde convient à leur plein épanouissement.

SURFACE 48 ha

PRODUCTION
200 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves calcaires et argileuses

ENCÉPAGEMENT
47 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot,
6 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 à 15 mois - Barriques neuves : 40 %

Lieu-dit Pez - 33180 Saint-Estèphe
Tél. +33 (0)5 56 59 30 26

Directeur général : Nicolas Glumineau
Directeur commercial & marketing :
Charles Fournier

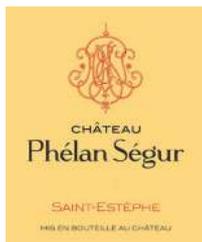
com@champagne-roederer.com
www.chateaupeze.com

 @chateaupeze

 #chateaupeze



SAINT-ESTÈPHE



Château Phélan Ségur

PROPRIÉTAIRE : PHILIPPE VAN DE VYVERE

SURFACE 70 ha

PRODUCTION
350 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves argileuses

ENCÉPAGEMENT
58 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot,
1,5 % Petit Verdot, 1,5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Frank Phélan

33180 Saint Estèphe
Tél. +33 (0)5 56 59 74 00

Directeur général : Véronique Dausse

phelan@phelansegur.com
www.phelansegur.com

 @château Phélan Ségur

 @phelansegur

 @phelan_segur

 波尔多飞龙世家Veronique

Fondé par Bernard Phélan, irlandais d'origine, et développé par son fils Frank, le Château Phélan Ségur est, depuis le XIX^e siècle, une référence de l'appellation Saint-Estèphe.

Dotée de soixante-dix hectares volontairement répartis en quatre grandes unités parcelaires distinctes, la propriété possède un terroir spécifique exploitant au mieux la diversité des sols stéphanois.

Son chai et son cuvier intégrés au château offrent une particularité architecturale exceptionnelle.

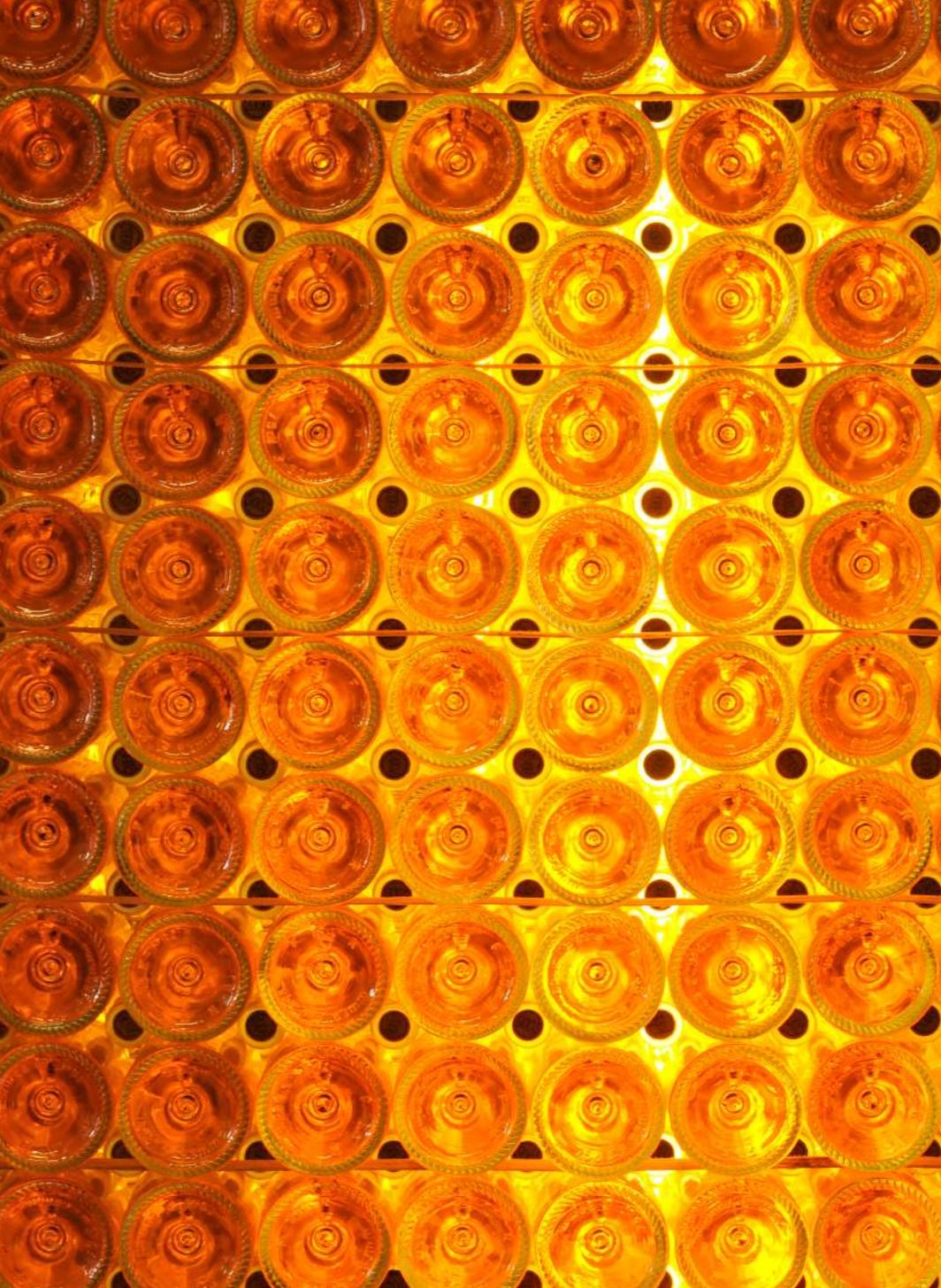
L'attention portée à l'élevage des vins est une marque de fabrique pour Phélan Ségur qui revendique un style fondé sur l'élégance, la finesse et l'équilibre.

La famille Gardinier a transmis les rênes du domaine en 2018 à Philippe Van de Vyvere, grand amateur de Bordeaux.

Philippe Van de Vyvere applique ses valeurs entrepreneuriales à la recherche de l'excellence esthétique et technique dans le respect des équilibres environnementaux.







Sauternes ou Barsac

L'appellation d'origine contrôlée Sauternes comprend cinq communes : Sauternes, Fargues, Bommes, Preignac et Barsac. Cette dernière bénéficie en outre de l'appellation communale Barsac.

Sauternes est la région qui produit le nectar précieux connu dans tout l'univers sous le nom de « Vin de Sauternes », considéré par de nombreux amateurs comme le premier vin blanc du monde, et dont le fleuron, Château d'Yquem, fut le seul en 1855, parmi les crus du Médoc et de Sauternes, à recevoir le titre de « Premier Cru Supérieur ».

À l'ouest, l'appellation est séparée de la région des Graves par la vallée du Ciron. Cette rivière est à l'origine d'un micro-climat particulièrement favorable au développement du *Botrytis cinerea*, un champignon qui provoque la surmaturation des baies et permet d'obtenir ces vins d'exception.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX

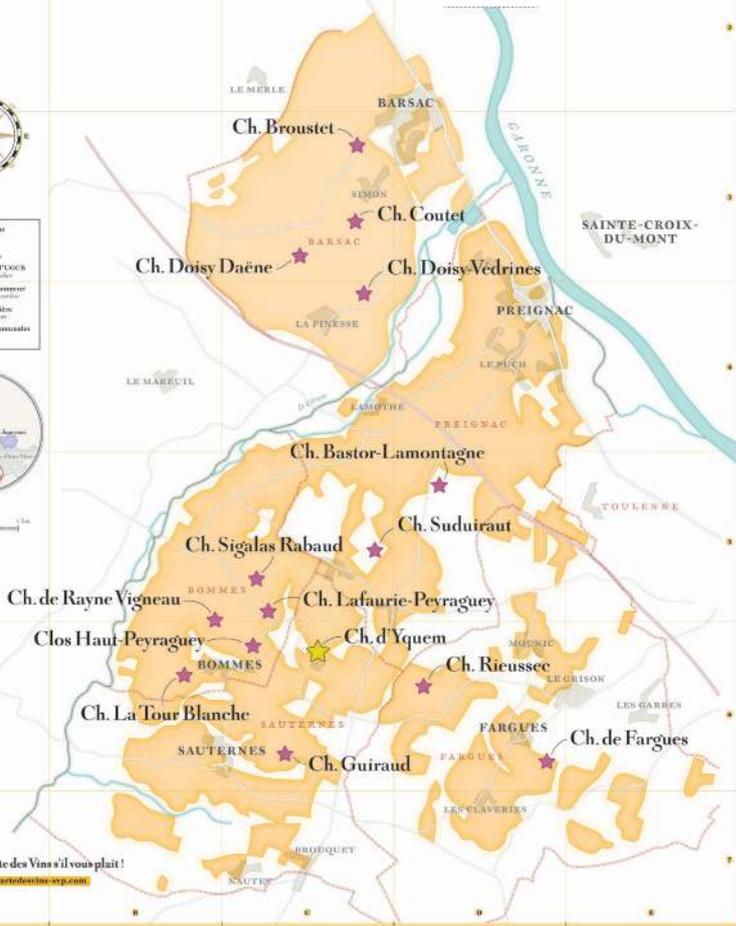


LEGENDE

- Zone urbaine (Urban zone)
- Vignoble (Vineyard)
- Ville (City)
- Membre de l'UNION GRANDS CRUS (Member of the Union Grands Crus)
- Membre d'exception (Exceptional member)
- Fluvial / rivière (River / stream)
- Limite communale (Municipal boundary)



0 10 20 km



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins.asp.com

Sauternes ou Barsac

Château d'Yquem	16
Château Bastor-Lamontagne	192
Château Broustet	193
Château Coutet	194
Château Doisy Daëne	195
Château Doisy-Védrières	196
Château de Fargues	197
Château Guiraud	198
Clos Haut-Peyraguey	199
Château Lafaurie-Peyraguey	200
Château de Rayne Vigneau	201
Château Rieussec	202
Château Sigalas Rabaud	203
Château Suduiraut	204
Château La Tour Blanche	205



Château Bastor-Lamontagne

PROPRIÉTAIRE : JOSEPH HELFRICH

SURFACE 52 ha

PRODUCTION
60 000 à 80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Silico-graveleux sur fond calcaire

ENCÉPAGEMENT
80 % Sémillon, 20 % Sauvignon

ÉLEVAGE
16 mois - Barriques neuves : 30 %

SECOND VIN
Les Remparts de Bastor-Lamontagne



Domaine de Lamontagne
33210 Preignac

Tél. +33 (0)5 56 63 27 66

Président : Joseph Helfrich
Directeur technique : Vincent Cachau

vgarat@bastorlamontagne.com
www.bastor-lamontagne.com

 [bastorlamontagne](https://www.facebook.com/bastorlamontagne)

 [chateau_bastor_lamontagne](https://www.instagram.com/chateau_bastor_lamontagne)

 [@chateaubastor](https://twitter.com/chateaubastor)

Le Château Bastor-Lamontagne est situé à Preignac, une des cinq communes de l'appellation Sauternes et occupe 52 hectares d'un seul tenant sur un magnifique terroir silico-graveleux conférant aux vins qui y sont produits beaucoup de sève et de vigueur. Le domaine doit son nom au chevalier de la Montaigne, conseiller au parlement de Bordeaux qui en fut propriétaire en 1711. Sur la carte de Belleyme établie à la fin du XVIII^e siècle « Bastore » est déjà un domaine important, mais le véritable essor du cru sera l'œuvre au XIX^e siècle d'Amédée Larrieu qui était aussi propriétaire du Château Haut-Brion à Pessac.

Au Château Bastor-Lamontagne, l'expression du fruit et l'harmonie ont toujours été privilégiés : souvent qualifiés de « Sauternes modernes », les vins possèdent finesse et équilibre les rendant agréables à boire à tout moment. Bien qu'ils soient de longue garde, ils peuvent être appréciés jeune grâce à leur vivacité et à leur élégance.



SAUTERNES

Château Broustet

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : VIGNOBLES DE TERROIRS



Au début du XIX^e siècle, M. Capdeville, propriétaire de Château Broustet, fit l'acquisition d'une propriété voisine : le Château Nairac. C'est à « Broustet-Nairac » que fut conféré le rang de Deuxième Grand Cru lors du classement de 1855.

À la fin du XIX^e siècle, la famille Fournier acquit Château Broustet et y installa une tonnellerie. Le modèle de la barrique bordelaise 225 litres proviendrait de Broustet comme l'attestent les archives de la chambre de commerce de Bordeaux. Située à Barsac, cette magnifique propriété appartient à la société Vignobles de Terroirs depuis 2010.

À la fin de l'été, le brouillard matinal réchauffé par le soleil permet un développement précoce et lent de la pourriture noble. Les cailloux parsemés de topazes captent la chaleur et la restituent, optimisant la surmaturation de chaque grain. Les vendanges manuelles se font par tris sélectifs et successifs. Il en résulte un vin d'exception.

SURFACE 17 ha

PRODUCTION

15 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argilo-calcaire et graves d'alluvions

ENCÉPAGEMENT

70 % Sémillon, 20% Sauvignon,
10% Muscadelle

ÉLEVAGE

22 mois - Barriques neuves : 40%

SECOND VIN

Les Charmes de Château Broustet

33720 Barsac

Tél. +33 (0)5 47 74 78 00

Président des vignobles : Pierre Mauget

Gérant S.C.E.A : Jean-Hubert Beaupty

broustet@vignoblesdeterroirs.com

www.vignoblesdeterroirs.com





BARSAC

Château Coutet

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : PHILIPPE ET DOMINIQUE BALY

SURFACE 38,5 ha

PRODUCTION

42 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

75 % Sémillon, 23 % Sauvignon blanc,
2 % Muscadelle

ÉLEVAGE

18 mois en barrique de chêne bois
français - Barriques neuves :
90 % à 100 %

SECOND VIN

La Chartreuse de Coutet

Lieu dit Château Coutet - 33720 Barsac
Tél. +33 (0)5 56 27 15 46Gérant : Philippe Baly
Directrice marketing et
communication : Aline Baly

info@chateaucoutet.com

www.chateaucoutet.com

Château Coutet à Barsac,
1er Grand Cru Classé@ChateauCoutet et
@ChateauCoutetaBarsac

@ChateauCoutet

Reconnu pour son excellence, Château Coutet est nommé Premier Grand Cru en 1855. Comptant parmi les plus anciens domaines du Sauternais, cette propriété possède un patrimoine architectural et un terroir d'exception. Entre les mains de la famille de Lur Saluces pendant plus d'un siècle, elle est aujourd'hui administrée par Philippe et Dominique Baly, avec la collaboration technique et commerciale de la société Baron Philippe de Rothschild S.A., qui en assure la distribution exclusive.

« Coutet », dérivé du Gascon « couteau », évoque tranchant et vivacité, fraîcheur et nervosité, un vin au style unique. Lorsqu'il est jeune, ses arômes évoquent les fleurs blanches, les agrumes, le miel, et la vanille. L'âge accentue l'harmonie de son caractère botrytique et confère au vin un bouquet délicat, des notes profondes combinées d'épices exotiques et de fruits confits.



BARSAC

Château Doisy Daëne

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : FABRICE ET JEAN-JACQUES DUBOURDIEU

Le Château Doisy-Daëne, Second Cru Classé en 1855, situé à Barsac dans l'appellation Sauternes, est dans la famille Dubourdieu depuis 1924. Depuis plus de quatre-vingts ans, quatre générations de vigneron y ont œuvré de père en fils pour élaborer de grands vins liquoreux : Georges (1924-1948), Pierre (1949-1999), Denis (2000-2016) puis Jean-Jacques et Fabrice depuis 2016.

Le vin de Doisy-Daëne possède un style particulier, privilégiant l'éclat du fruit concentré par la « pourriture noble », la nervosité, l'équilibre et la délicatesse des saveurs. Ce style est à la fois l'expression d'un grand terroir calcaire et d'une tradition esthétique familiale, celle des vins blancs racés, d'une pureté de diamant, associant puissance et fraîcheur, dans une interminable jeunesse.



SURFACE 18 ha

PRODUCTION

25 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Sables rouges du Barsacais
sur sous-sol calcaire

ENCÉPAGEMENT

86 % Sémillon, 13 % Sauvignon blanc,
1 % Muscadelle

ÉLEVAGE

10 mois - Barriques neuves : 30 %

EARL Denis Dubourdieu Domaines
Château Doisy Daëne, 15 Gravas
33720 Barsac

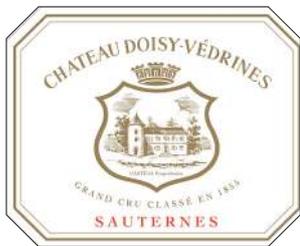
Tél. +33 (0)5 56 62 96 51

Gérant : Jean-Jacques Dubourdieu

contact@denisdubourdieu.fr

www.denisdubourdieu.fr





SAUTERNES

Château Doisy-Védrières

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : OLIVIER ET ÉRIC CASTÉJA

SURFACE 51 ha

PRODUCTION

40 000 à 50 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

80 % Sémillon, 10 % Sauvignon blanc,
5 % Sauvignon gris, 5 % Muscadelle

ÉLEVAGE

18 mois en barriques pour le Grand Cru
Classé ; 12 mois en barriques pour
le second vin - Barriques neuves ;
30 % de barriques en chêne français

SECOND VIN

DV by Château Doisy-Védrières

Château Doisy-Védrières - 33720 Barsac

Tél. 33 (0)5 56 27 15 13

Propriétaire : Olivier Castéja

Directeur : Guillaume Lefebvre

doisy-vedrines@orange.fr


 @chateaudoisyledrines

Les chevaliers de Védrières ont été pendant des siècles propriétaires du domaine auquel ils ont laissé leur nom.

Grand Cru Classé en 1855, il fut acquis par les ancêtres des propriétaires actuels au milieu du XIX^e siècle.

Le Château Doisy-Védrières se situe sur la croupe argilo-calcaire du Haut Barsac. Les sols du vignoble sont travaillés traditionnellement. Les vendanges manuelles se font par tries successives (au nombre de 4 ou 6). La fermentation et l'élevage se font en barriques (chêne français uniquement).

L'alliance des techniques de vinification modernes et le travail traditionnel donnent aux vins du Château Doisy-Védrières les grandes qualités de fraîcheur et de finesse que l'on demande aux Crus Classés de Barsac. La production de Doisy-Védrières est de 40 000 à 50 000 bouteilles (suivant les millésimes)

Bien équilibrés, jeunes, ces vins sont un vrai plaisir à l'apéritif. Avec un millésime plus ancien, ils s'apprécieront en fin de repas.



SAUTERNES

Château de Fargues



PROPRIÉTAIRE : MARQUIS DE LUR SALUCES

Le Château de Fargues, situé dans la prestigieuse appellation Sauternes, appartient à la famille Lur Saluces depuis 1472, exemple unique de continuité et de longévité patrimoniale. L'histoire de cette famille est intimement liée à celle de la région et de son vin.

Le premier millésime de Fargues date de 1943, ce qui explique son absence de la classification de 1855. Le vin de Fargues est volontiers qualifié d'inclassable. En à peine 70 ans, il est considéré comme l'un des plus aboutis de l'appellation.

La récolte, trie par trie, élevée en barriques pendant trente mois, délivre un vin d'une rare complexité et d'une capacité de garde remarquable, rejoignant ainsi les plus grands vins signés Lur Saluces. La quantité n'est pas l'objectif, c'est la qualité, l'explosion aromatique de ce vin que les Lur Saluces cherchent à obtenir et à mettre en bouteille.

SURFACE 21 ha
PRODUCTION
20 000 bouteilles
GÉOLOGIE
Graves argileuses
ENCÉPAGEMENT
80 % Sémillon, 20 % Sauvignon
ÉLEVAGE
30 mois - Barriques neuves : 40 %

33210 Fargues de Langon
Tél. +33 (0)5 57 98 04 20

Co-gérants : Marquis de Lur Saluces
et Comte Philippe de Lur Saluces
Responsable d'exploitation :
François Amiraault

fargues@chateaufargues.com
www.chateaufargues.com

 @chateau_fargues





SAUTERNES

Château Guiraud

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : SCA CHÂTEAU GUIRAUD

SURFACE 105 ha

PRODUCTION 90 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves sableuses et argiles profondes

ENCÉPAGEMENT

65 % Sémillon, 35 % Sauvignon blanc

ÉLEVAGE

18 à 24 mois en barriques neuves -

Barriques neuves : 100 %

SECOND VIN

Petit Guiraud

33210 Sauternes

Tél. +33 (0)5 56 76 61 01

Directeur Général : Luc Planty

Hospitality manager & Public Relations :

Clémence Planty

accueil@chateauguiraud.com

www.chateauguiraud.com



chateauguiraud



#chateauguiraud



chateau_guiraud



Château Guiraud a toujours fait preuve d'indépendance et tracé son propre chemin. Il est l'un des rares en France à avoir créé un conservatoire des cépages. Dès 1996, le vignoble amorce une révolution culturelle en empruntant le chemin vers la biodiversité. En 2011, Château Guiraud devient le Premier Grand Cru Classé en 1855 à recevoir la certification en Agriculture Biologique.

Depuis 1766, Château Guiraud jongle entre l'anticonformisme avec des ruptures culturelles et politiques et la réinvention, toujours en quête de prestige. La famille marchande « Guiraud » bâtit le mystère du Château. La propriété revendique une étiquette noire sacralisant les valeurs protestantes et républicaines.

Aujourd'hui, Château Guiraud appartient à quatre passionnés du vin et de l'hospitalité : Matthieu Gufflet, Peugeot Invest représenté par son président Robert Peugeot et deux vigneron : Olivier Bernard et Stephan von Neipperg. Depuis 2019, la direction est confiée à Luc Planty, chef d'orchestre d'un terroir naturel au service de Château Guiraud, 1er Grand Cru Classé en 1855.

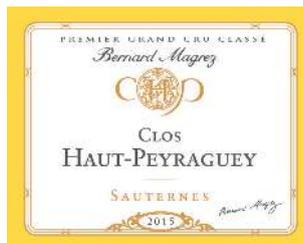


SAUTERNES

Clos Haut-Peyraguey

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : BERNARD MAGREZ



Peyraguey dont le nom signifie colline ou promontoire, est une ancienne baronnie acquise au XVIII^e siècle par le président du parlement de Bordeaux qui se fit guillotiner à la Révolution. M. Lafaurie se rendit acquéreur du domaine. Entre 1864 et 1879, cette propriété est passée des mains de Monsieur Saint Rieul Dupouy à celles du comte Duchatel. C'est lors du partage de l'héritage de ce dernier en 1879 que le domaine a été scindé en deux, et que naît alors le Clos Haut-Peyraguey, plus petit des Premiers Crus Classés de Sauternes, dont l'enclos culmine sur le terroir exceptionnel du Haut-Bommes. Les terres sont alors acquises par un pharmacien parisien, M. Grillon. À partir de 1914, la propriété appartient à la famille Pauly. C'est fin 2012 que Bernard Magrez fait l'acquisition de ce Premier Grand Cru Classé de Sauternes devenant ainsi le seul propriétaire de quatre Grands Crus Classés à Bordeaux.

SURFACE 21 ha

PRODUCTION 20 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Sols sablo-graveleux
sur sous-sol argileux

ENCÉPAGEMENT

93 % Sémillon, 7 % Sauvignon blanc

ÉLEVAGE

20 mois - Barriques neuves : 30 à 40 %

SECOND VIN

Symphonie de Haut-Peyraguey

1, Haut-Peyraguey - 33210 Bommes

Tél. +33 (0)5 56 76 61 53

Directeur: Anthony Defives

closhautpeyraguey@pape-clement.com

www.bernard-magrez.com

 ClosHautPeyraguey

 bernardmagrez

 bernardmagrez

 bernardmagrez

 Bernard Magrez



SAUTERNES



Château Lafaurie-Peyraguey

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : SILVIO DENZ

SURFACE 18 ha

PRODUCTION

Variable selon les millésimes

GÉOLOGIE

Argilo-graveleux, sables argileux

ENCÉPAGEMENT

93 % Sémillon, 6 % Sauvignon,

1 % Muscadelle

ÉLEVAGE

18 mois - Barriques neuves 40 %

SECOND VIN

La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey



Lieu-Dit Peyraguey - 33210 Bommes

Tél. +33 (0)5 56 76 60 54

Directeur d'Exploitation : Vincent Cruege

info@chateau-lafaurie-peyraguey.com

www.chateau-lafaurie-peyraguey.com



Chateau.Lafaurie.Peyraguey

chateaulafauriepeyraguey

Le vignoble de Lafaurie-Peyraguey est situé sur la haute terrasse de graves de Sauternes, à 70 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Les parcelles de L'Enclos et des Maisons Rouges représentent le cœur historique de son grand terroir, composé de graves du Quaternaire, déposées voici plus de 600 000 ans sur un substrat de calcaire aquitainien.

Les bâtiments techniques bénéficient d'équipements adaptés aux nouvelles contraintes réglementaires et environnementales avec des chais entièrement climatisés.

Avec Château Lafaurie-Peyraguey, Silvio Denz conjugue ses passions. Dans la continuité de l'œuvre de René Lalique, il façonne une bouteille d'exception, à partir de la gravure « Femme et Raisins » créée en 1928, qui était encastrée dans la boiserie des wagons-lits du Pullman-Express, mis en service en 1929. Gravure que l'on retrouve à partir du millésime 2013 sur la bouteille de Château Lafaurie-Peyraguey.

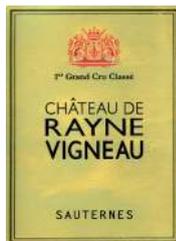


SAUTERNES

Château de Rayne Vigneau

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FINANCIÈRE TRÉSOR DU PATRIMOINE



Avec son splendide terroir, le Château de Rayne Vigneau a retrouvé ces dernières années la qualité qui lui avait valu au XIX^e siècle son rang de « reine » du Sauternes. Cette prestigieuse propriété située sur la colline de Bommès, bénéficie d'un terroir riche et précieux (parsémié d'agathes, de topazes, d'améthystes et même du saphir) autant pour ses Sauternes que pour son blanc sec.

Profitant de l'amélioration initiée dans les années 2000, Financière Trésor du Patrimoine, société de Derek Rémy Smith, poursuit la recherche de l'excellence sur les grands terroirs du Château de Rayne Vigneau.

Une nouvelle dynamique qualitative et commerciale se met en place sur la propriété dirigée par Vincent Labergère (ingénieur agronome et passionné de Sauternes).

SURFACE 84 ha
PRODUCTION 35 à 40 000 bouteilles
GÉOLOGIE Argilo-graveleux
ENCÉPAGEMENT 70 % Sémillon, 30 % Sauvignon, une pointe de Muscadelle
ÉLEVAGE Fermentation et élevage en barrique de chêne français – Élevage entre 18 et 24 mois - Barriques neuves : 30 %
SECOND VIN Madame de Rayne

4 le Vigneau - 33210 Bommès
Tél. + 33(0)5 56 76 61 63
et +33 (0)5 56 76 64 05 (visites)

Gérant : Derek Rémy Smith
Directeur : Vincent Labergère

chateau@raynevigneau.fr
www.raynevigneau.fr

 @ChateauDeRayneVigneau
 @raynevigneau
 @RayneVigneau



SAUTERNES



Château Rieussec

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE)

SURFACE 85 ha

PRODUCTION

Très variable selon les millésimes,
en moyenne 72 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves sablo-argileuses

ENCÉPAGEMENT

81 % Sémillon, 17 % Sauvignon,
2 % Muscadelle

ÉLEVAGE

18 à 26 mois selon les millésimes -
Barriques neuves : 80 à 100 %

SECOND VIN

Carmes de Rieussec

Propriété des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) depuis 1984, Château Rieussec est situé au cœur du vignoble de Sauternes. Au XVIII^e siècle, le domaine de Rieussec appartient aux moines des Carmes de Langon et lors du classement de 1855, il est consacré Premier Grand Cru de Sauternes et Barsac.

Le vignoble de 85 hectares se répartit en Sémillon (81 %), Sauvignon (17 %), Muscadelle (2 %). Chaque millésime est élevé en fûts de chênes provenant principalement de la tonnellerie des Domaines. La durée de l'élevage varie suivant les millésimes de 16 à 26 mois.

Château Rieussec

33210 Fargues

Tél. : +33 (0)5 57 98 14 14

Directeur technique : Éric Kohler

Directeur d'Exploitation :

Jean de Roquefeuil

rieussec@lafite.com

www.lafite.com

 @thedomaines



SAUTERNES

Château Sigalas Rabaud

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

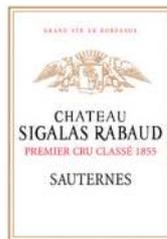
PROPRIÉTAIRE : FAMILLE DE LAMBERT DES GRANGES

Depuis six générations, les descendants de la famille Sigalas mettent leur passion à cultiver ce terroir d'exception, 14 hectares d'un seul tenant, le plus petit des Premiers Crus. Entre le château d'Yquem et le Ciron, sur une croupe sud argilo-graveleuse, le marquis de Lambert des Granges et sa fille Laure produisent un Sauternes fin, frais, aérien. Raffiné, délicieux dès son plus jeune âge, avec ses arômes de tilleuls en fleur et de fruits à chair blanche, il se conserve durant plus d'un siècle.

Le lieutenant de Sigalas, petit frère du Premier Cru, est le résultat d'une sélection rigoureuse. Il allie la distinction du grand vin avec une fraîcheur étonnante.

Ce grand terroir de blancs révèle aussi l'excellence de deux grands vins blancs secs, la Sémillante de Sigalas, 100 % Sémillon et la Demoiselle de Sigalas, assemblage de Sémillon et Sauvignon.

À la pointe de l'innovation, l'équipe de Sigalas élabore un 100 % pourriture noble sans soufre ajouté : 5 de Sigalas.



SURFACE 14 ha

PRODUCTION
15 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT
85 % Sémillon, 15 % Sauvignon

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 25 %

SECOND VIN
Lieutenant de Sigalas

Château Sigalas Rabaud -33210 Bommes
Tél. +33 (0)5 57 31 07 45

Gérante : Mme Laure de Lambert
Compeyrot

Gérant :
Marquis Gérard de Lambert
des Granges

contact@chateau-sigalas-rabaud.com
www.chateau-sigalas-rabaud.com

 Château Sigalas Rabaud

 Château Sigalas Rabaud





SAUTERNES

Château Suduiraut

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : AXA MILLÉSIMES

SURFACE 91 ha

GÉOLOGIE

Graves sablo-argileuses

ENCÉPAGEMENT

90 % Sémillon,

10 % Sauvignon blanc

ÉLEVAGE

18 à 24 mois - Barriques neuves :

50 % (1^{er} vin)

SECOND VIN

Castelneau de Suduiraut



Château Suduiraut - 33210 Preignac

Tél. +33 (0)5 56 63 61 92

Directeur général AXA Millésimes :

Christian Seely

Directeur technique : Pierre Montégut

contact@suduiraut.com

www.suduiraut.com



ChateauSuduiraut

chateausuduiraut

Château Suduiraut est aujourd'hui unanimement reconnu comme l'un des meilleurs vins de Sauternes grâce à une approche qualitative poussée à l'extrême et une équipe passionnée et très unie autour du même but pour élaborer un des plus grands vins du monde : un choix sur-mesure des parcelles, des vendanges très minutieuses, une parfaite maîtrise des fermentations, barrique par barrique, et une sélection rigoureuse lors de l'assemblage.

Château Suduiraut est issu d'une sélection des terroirs les plus prestigieux, et séduit par sa longévité remarquable, ses arômes de fleurs, de fruits, de raisins confits et rôtis. Son élégance parfaite est le résultat d'une harmonieuse et puissante alliance des contraires : texture voluptueuse, fraîcheur minérale et feu des épices.

Le château, dans la pure tradition du XVII^e siècle et entouré de magnifiques jardins dessinés par Le Nôtre, s'inscrit majestueusement au cœur du vignoble.



SAUTERNES

Château La Tour Blanche

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : CONSEIL RÉGIONAL DE NOUVELLE-AQUITAINE

Fondé au ^{xvii}e siècle, le Château La Tour Blanche est situé sur la commune de Bommès, au cœur de la prestigieuse appellation Sauternes. Plusieurs personnages importants gravitent autour de l'histoire du Château, comme Louis Pasteur, Ulysse Gayon ou encore Frederic Focke qui permettra au Château d'être classé premier grand cru en 1855. Le dernier propriétaire privé, Daniel Iffla dit « Osiris », mécène et philanthrope, décida de léguer à l'Etat Français le Château de La Tour Blanche à condition que soit créée sur place une école de viticulture et d'œnologie.

Avec son histoire atypique, appartenant au Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine, Le Château bénéficie d'une exposition privilégiée dominant Le Ciron, affluent de La Garonne et à l'origine du microclimat nécessaire à la formation de la fameuse « pourriture noble ».

Engagé dans une démarche environnementale forte qui se traduit par la conversion en Agriculture Biologique débutée en 2021, le Château géré par des professionnels, profite d'une gestion rigoureuse afin de préserver son environnement exceptionnel et exprimer la magie de son terroir.

Élaborant des vins modernes caractérisés par un parfait équilibre entre concentration et fraîcheur, le Château développe l'accueil œnotouristique pour transmettre la passion du Sauternes. Par son histoire particulière, son dynamisme et ses vins, le Château La Tour Blanche est une institution à découvrir parmi les Premiers Grands Crus Classés de Sauternes



SURFACE 46 ha

PRODUCTION
30 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Croupe de graves sur sous-sol
argilo-calcaire
ENCÈPAGEMENT
80 % Sémillon, 15 % Sauvignon blanc,
5 % Muscadelle

ÉLEVAGE
16 à 18 mois
Barriques neuves : 100 %

SECOND VIN
Les Charmilles de La Tour Blanche

33210 Bommès
Tél. +33 (0)5 57 98 02 73

Directeur d'exploitation : Miguel Aguirre
Assistante commerciale : Camille Col

tour-blanche@tour-blanche.com
www.tour-blanche.com

 [ChateauLaTourBlanche](#)
 [latourblanche](#)





BLANC
CHATEAU
TOUR BLANC



le week-end
des **GRANDS
CRUS** 17-19
JUIN
BORDEAUX 2022



UNION
GRANDS
CRUS
BORDEAUX
ugcb.net

Et si vous découvriez les Grands Crus autrement ?

DÉGUSTATION GRANDS CRUS ET HALLES GOURMANDES

Point d'orgue de ce Week-End, plus de 110 propriétés membres de l'Union des Grands Crus de Bordeaux seront présentes pour vous faire déguster leur dernier millésime ainsi qu'un second de leur choix. Pour l'occasion, le H14 se transforme en Halles gourmandes du Sud-Ouest. Des Chefs soigneusement sélectionnés vous feront découvrir des accords mets et vins inédits.

DÎNERS PASSION DANS LES CHÂTEAUX

Les Propriétaires de Grands Crus vous accueillent dans les Châteaux afin de partager un moment hors du temps. Tout au long du dîner, vous découvrirez la diversité des Grands Crus de Bordeaux grâce à un service de plusieurs vins.

SOIRÉE GRANDS CRUS

Sur les bords de Garonne, passez une soirée inédite en compagnie des Propriétaires de Châteaux et de Chefs. Lors d'un grand cocktail dinatoire, vous découvrirez de grands flacons et de vieux millésimes.

VISITES DU VIGNOBLE ET TOURNOI DE GOLF

Partez à la découverte des grandes appellations bordelaises au travers de visites dégustations et de déjeuners dans les Châteaux. Les passionnés de vin et de golf pourront également participer à notre tournoi de golf en scramble qui associe propriétaires et amateurs.

Réservez vos places sur ugcb.net





Château Lagrange
Gomez AC 2016



« Bordeaux Grand Cru »

par Riedel

Ce verre, créé en 1959 par Claus Riedel dans la collection soufflée bouche Sommelier, puis par Georg Riedel en 1986 dans sa version mécanique Vinum, n'est pas un gadget mais un instrument de précision conçu pour mettre en valeur les caractéristiques uniques des grands vins de Bordeaux. Le grand contenant permet aux grands vins d'aujourd'hui issus de Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc et Merlot d'exprimer toute leur profondeur et leur plénitude.

Les techniques de vinification modernes permettent de concentrer le fruit au point que les vins jeunes peuvent sembler uniformes, tanniques et surboisés s'ils sont servis dans des verres trop petits.

Le verre Bordeaux Grand Cru donne aux vins jeunes et vieux l'espace nécessaire pour respirer et exprimer distinctement toute leur palette aromatique. En bouche, la texture du vin – douce, soyeuse, veloutée – est intensifiée et la finale accentuée. L'acidité s'intègre aux tannins souples et fondants. Ce verre révèle toute la complexité et la finesse des Grands Crus Classés de Bordeaux.





Crédits photographiques

Page 2 : © Jean-Bernard Nadeau / Page 6 : © Françoise Roch / Château Angludet : © Lionel Simon / Château d'Armailhac : © Mathieu Anglada (gauche) - © Deepix (à droite) / Château Balestard La Tonnelle : © Vignobles Capdemourlin et Thierry Durandau (à droite) / Château Bastor Lamontagne : © Château Bastor Lamontagne / Château Batailley : © Château Batailley / Château Beaumont : © Château Beaumont / Château Beauregard : © Anaka / Château Beau-Séjour Bécot : © Château Beau-Séjour Bécot / Château Belgrave : © Twin Photographie / Château Berliquet : © Château Berliquet / Château Beychevelle : © Julie Rey / Château Le Bon Pasteur : © Château Le Bon Pasteur / Château Bouscaut : © Twin (gauche) - Château Bouscaut (droite) / Château Branaire-Ducru : © Château Branaire-Ducru / Château Brane-Cantenac : © François Poincet - © Château Brane-Cantenac (portrait) / Château Broustet : © Gravier / Château La Cabanne : © Château La Cabanne / Château de Camensac : © Sabine Delcour / Château Canon : © Château Canon / Château Canon La Gaffelière : © François Poincet et Vinexia (au milieu) / Château Cantemerle : © Maud Bernos (gauche), Valérie Labadie (au milieu), Vinexia (droite) / Château Cantenac-Brown : © Château Cantenac-Brown / Château Cap de Mourlin : © Thierry Durandau (gauche et milieu) - Château Cap de Mourlin (droite) / Château Carbonnieux : © Deepix (portrait) - © Château Carbonnieux / Château Les Carmes Haut-Brion : © Philippe Labéguerie / Château de Chantevigne : © Château Chantevigne / Château Chasse Spleen : © Jean-Marc Palisse (portrait et photo de nuit) - © Felice Varini (chai à barriques) / Château Cheval Blanc : © Cécile Burban / Domaine de Chevalier : © Alain Benoit (gauche et milieu) - © Jean-Pierre Lamarque (droite) / Château Citran : © Château Citran / Château Clarke : © Olivier Seignette - © Taylor I Yandell / Château Clerc Milon : © Château Clerc Milon - © Mathieu Anglada / Château Clinet : © Anaka / Château La Conseillante : © Anaka (droite et gauche) - © Gérard Uféras (milieu) / Château Cos Labory : © Château Cos Labory / Château Coufran : © François Poincet / Château La Couspaude : © Vincent Paris - © Château La Couspaude / Château Coutet : © Gunter Vincente / Château La Croix de Gay : © Antoine Guilhem Ducléon (gauche et droite) - © Château La Croix de Gay (portrait) / Château Croizet-Bages : Château Croizet Bages / Château Daussez : © Serge Dulud / Château Dauzac : © Alex Cretey Systemans - Château Dauzac / Château Desmirail : © Gilles Arroyo - © Claude Lada (portrait) / Château Doisy Daëne : © Château Doisy Daëne / Château Doisy-Védérines : © Alain Benoit - © Château Doisy-Védérines / Château La Dominique : © Brice Braastadt - © Vinexia / Château Duhaut-Milon : © F. Poincet / Château L'Évangile : © DBR (Lafite) / Château de Fargues : © Savinien Tonelli / Château Ferrande : © Castel / Château de Fieuzal : © Château Fieuzal / Château-Figeac : © Hervé Lefebvre - Twin (droite et gauche) - © Château-Figeac (milieu) / Château Fonréaud : © Tran K. Thai / Château Fourcas Dupré : © Jean Lamarque / Château Fourcas Hosten : © Vinexia (à gauche) - © Christel Jeanne (au milieu) - © Julie Rey (droite) / Clos Fourtet : © Taylor I Yandell / Château de France : © Château de France / Château Franc Mayne : © Château Franc-Mayne / Château La Gaffelière : © Twin - Hervé Lefebvre / Château Gazin : © Sarah Matthews (à gauche) - © Château Gazin - © François Poincet (à droite) / Château Giscours : © Vinexia (gauche) - © Château Giscours / Château Gloria : © Patrick Durand / Château Grand Mayne : © Pascal Rousse - © Mathieu Drouet - Agence Take a sip / Château Grand-Puy Ducasse : © Château Grand-Puy Ducasse - © Marie Astrid Jamoix (portrait) / Château Grand-Puy-Lacoste : © Serge Chapuis / Château Gruaud Larose : © Anaka (gauche) - © C. Goussard (milieu) - © Château Gruaud Larose / Château Guiraud : © François Poincet (à gauche) - © Château Guiraud / Château Haut-Bailly : © Gérard Uféras - © Vinexia - © Clay MacLahan / Château Haut-Bergey : © Rodolphe Cellier - © Château Haut-Bergey / Clos Haut-Peyraguey : © Clos Haut-Peyraguey / Château Kirwan : © Château Kirwan / Château Labégorce : © Julie Piatti (gauche) - © Château Labégorce / Château Lafaurie-Peyraguey : © Alain Benoit (droite) - © Château Lafaurie-Peyraguey / Château Lafon-Rochet : © Château Lafon-Rochet - © Mathieu Garçon (milieu) - © François Poincet (droite) / Château Lagrange : © Deepix Studio / Château La Lagune : © Julie Rey / Château de Lamarque : © Château de Lamarque / Château Langoa Barton : © Château Langoa Barton - © Guy Charneau (milieu) - © Furax (droite) / Château Larcis Ducasse : © Gunther Vicente / Château Larmande : © Château Larmande - © S. Klein (droite) / Château Larrivet Haut-Brion : © Marianne Dellici (portrait) - © Vincent Bengold / Château Lascombes : © Julien Fernandez - © Nicolas Tuccat - © Guilène Proust / Château Latour-Martillac : © Saison d'Or - Mathieu Anglada / Château Léoville Barton : © Guy Charneau / Château Léoville Poyferré : © Jérôme Mondière (gauche et droite) - © Benjamin Gay (portrait) / Château La Louvière : © Alain Benoit - Deepix - © Château La Louvière / Château Lynch-Bages : © Château Lynch-Bages / Château Lynch Moussas : © Château Lynch Moussas / Château Malartic-Lagravière : © M. Bonnie (gauche et droite) - © Château Malartic Lagravière (portrait) / Château Malescot Saint-Exupéry : © Jérôme Mondière - Lasuite Atelier / Château Marquis de Terme : © Marquis de Terme / Château Maucailou : © APC Viaud - © Château Maucailou / Château Monbrison : © Ch. Monbrison / Château Mouton Rothschild : © Stefano Scata (gauche) - © Alain Benoit (milieu) - Deepix (à droite) / Château Olivier : © Maria Alberola (milieu et gauche) - © Gérard Uféras (droite) / Château Ormes de Pez : © Château Ormes de Pez / Château Pape Clément : © Château Pape Clément / Château Pavie-Macquin : © OneWineProduction - Raphaël Reynier / Château Petit Village : © Château Petit-Village / Château de Pez : © Jean-Bernard Nadeau (portrait) - © Château de Pez / Château Phélan Ségur : © Château Phélan Ségur / Château Pichon Baron : © Château Pichon Baron / Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande : © François Poincet - © Jean-Bernard Nadeau (portrait) / Château Pique Caillou : © François Poincet / Château La Pointe : © Château La Pointe / Château Poujeaux : © Taylor I Yandell / Château Prieuré Lichine : © Guy Charneau (gauche) - © Gunther Vicente (milieu) - © Guy Charneau (droite) / Château Rahoul : © Twin Photographie / Château Rauzan-Gassies : © Château Rauzan Gassies / Château Rauzan-Ségla : © Brice Braastadt / Château de Rayne Vigneau : © François Poincet / Château Rieussec : © F. Poincet / Château Rouget : © Château Rouget / Château Saint-Pierre : © Patrick Durand / Château Sigalas-Rabaud : © Château Sigalas-Rabaud / Château Siran : © Maria Alberola (gauche) - © Anne Lanta (milieu) - © Château Siran / Château Smith Haut Lafitte : © Château Smith Haut Lafitte - © Studio Deepix (portrait) / Château Soutard : © Tom Fecht - © Goussard (milieu) - © Château Soutard / Château Suduiraut : © Ch. Suduiraut / Château Talbot : © Nicolas Seurot (milieu) / Château du Tertre : © Vinexia (gauche et milieu) - © Château du Tertre / Château La Tour Blanche : © Hervé Lefebvre - Studio Twin - © Vincent Bengold - © Mike Palace / Château La Tour Carnet : © Château La Tour Carnet / Château La Tour de By : © Château La Tour de By / Château La Tour Figeac : © Château La Tour Figeac / Château Troplong Mondot : © Cécile Perrinet Lhermitte / Château Trottevieille : © Château Trottevieille / Château Villemaurine : © Château Villemaurine / Château d'Yquem : © Uféras

6 © Studio Mammie boude ; 7 © Serge Chapuis ; 65 © Vinexia ; 2, 4, 79, 91, 103, 107, 129, 184, 186 © UGCB ; 163 © Fotolia - Stephane Bidouze ; 181 © Hervé Lefebvre - Twin

INDEX DES CRUS

A		Château La Couspaude	56
Château Angludet	130	Château Coutet	194
Château d'Armailhac	169	Château La Croix de Gay	83
		Château Croizet-Bages	168
B		D	
Château Balestard La Tonnelle	50	Château Dassault	57
Château Bastor-Lamontagne	192	Château Dauzac	133
Château Batailley	166	Château Desmirail	134
Château Beaumont	110	Château Doisy Daëne	195
Château Beauregard	78	Château Doisy-Védrières	196
Château Beau-Séjour Bécot	51	Château La Dominique	58
Château Belgrave	111	Château Duhart-Milon	170
Château Berliquet	52	Château Durfort-Vivens	115
Château Beychevelle	152		
Château Le Bon Pasteur	79	E	
Château Bouscaut	22	Château L'Évangile	84
Château Branaire-Ducru	153		
Château Brane-Cantenac	131	F	
Château Broustet	193	Château de Fargues	197
		Château Ferrande	43
C		Château Ferrière	116
Château La Cabanne	80	Château de Fieuzal	26
Château de Camensac	112	Château-Figeac	59
Château Canon	53	Château Fonréaud	95
Château Canon La Gaffelière	54	Château Fourcas Dupré	96
Château Cantemerle	113	Château Fourcas Hosten	97
Château Cantenac Brown	132	Clos Fourtet	60
Château Cap de Mourlin	55	Château de France	27
Château Carbonnieux	23	Château Franc Mayne	61
Château Les Carmes Haut-Brion	24		
Château de Chantegrive	42	G	
Château Chasse-Spleen	102	Château La Gaffelière	62
Château Cheval Blanc	12	Château Gazin	85
Domaine de Chevalier	25	Château Giscours	135
Château Citran	114	Château Gloria	154
Château Clarke	94	Château Grand Mayne	63
Château Clerc Milon	167	Château Grand-Puy Ducasse	171
Château Clinet	81	Château Grand-Puy-Lacoste	172
Château La Conseillante	82	Château Gruaud Larose	155
Château Cos Labory	182	Château Guiraud	198
Château Coufran	115		

H		Château Phélan Ségur	186
Château Haut-Bages Libéral	151	Château Pichon Baron	175
Château Haut-Bailly	28	Château Pichon Longueville	
Château Haut-Bergey	29	Comtesse de Lalande	176
Clos Haut-Peyraguey	199	Château Picque Caillou	36
		Château La Pointe	87
K		Château Poujeaux	104
Château Kirwan	136	Château Prieuré-Lichine	142
L		R	
Château Labégorce	137	Château Rahoul	44
Château Lafaurie-Peyraguey	200	Château Rauzan-Gassies	143
Château Lafon-Rochet	183	Château Rauzan-Ségla	144
Château Lagrange	156	Château de Rayne Vigneau	201
Château La Lagune	116	Château Rieussec	202
Château de Lamarque	117	Château Rouget	88
Château Langoa Barton	157		
Château Larcis Ducasse	64	S	
Château Larmande	65	Château Saint-Pierre	160
Château Larrivet Haut-Brion	30	Château Sigalas Rabaud	203
Château Lascombes	138	Château Siran	145
Château LaTour-Martillac	31	Château Smith Haut Lafitte	37
Château Léoville Barton	158	Château Soutard	67
Château Léoville Poyferré	159	Château Suduiraut	204
Château La Louvière	32		
Château Lynch-Bages	173	T	
Château Lynch-Moussas	174	Château Talbot	161
		Château du Tertre	146
M		Château La Tour Blanche	205
Château Malartic-Lagravière	33	Château La Tour Carnet	118
Château Malescot St-Exupéry	139	Château La Tour de By	124
Château Marquis de Terme	140	Château La Tour Figeac	68
Château Maucaillou	103	Château Troplong Mondot	69
Château Monbrison	141	Château TrotteVieille	70
Château Mouton Rothschild	14		
		V	
O		Château Valandraud	71
Château Olivier	34	Château Villemaurine	72
Château Ormes de Pez	184		
		Y	
P		Château d'Yquem	16
Château Pape Clément	35		
Château Pavie Macquin	66		
Château Petit-Village	86		
Château de Pez	185		

Remarques

La liste des membres de l'Union est celle arrêtée au 10 mars 2022. La mise à jour de cette liste est disponible sur le site www.ugcb.net.

Il est rappelé, pour mémoire, qu'il n'existe pas de classement pour les crus de Pomerol.

D'autre part, le volume de récolte étant variable d'une année sur l'autre, les chiffres de production mentionnés dans cet ouvrage ne sont donnés qu'à titre indicatif et correspondent à une moyenne annuelle estimée. Ils ne concernent que la production du grand vin.

Par ailleurs, la surface mentionnée n'est pas la surface totale de la propriété, mais la surface plantée en vignes.

Conformément à la jurisprudence, la responsabilité des éditeurs ne peut être engagée en cas d'erreur ou omission involontaires, malgré les soins et les contrôles attentifs apportés à la confection de ce guide.

Union des Grands Crus de Bordeaux

10, cours du XXX Juillet

33000 Bordeaux - France.

Direction de la publication

Union des Grands Crus de Bordeaux

Président, Ronan Laborde - Directeur, Grégory Citerneschi

Chef de projet, Olivier Crombez

Conception graphique et réalisation du guide

Laurence Maillet

Réimpression en avril 2022 en UE

—

Achevé d'imprimer en avril 2022 en UE

Dépôt légal : avril 2022

© 2020 — Union des Grands Crus de Bordeaux

Tous droits de reproduction, traduction ou adaptation réservés pour tous pays

ISSN : 2116-5483