



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 vigneronnes 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 viti-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,

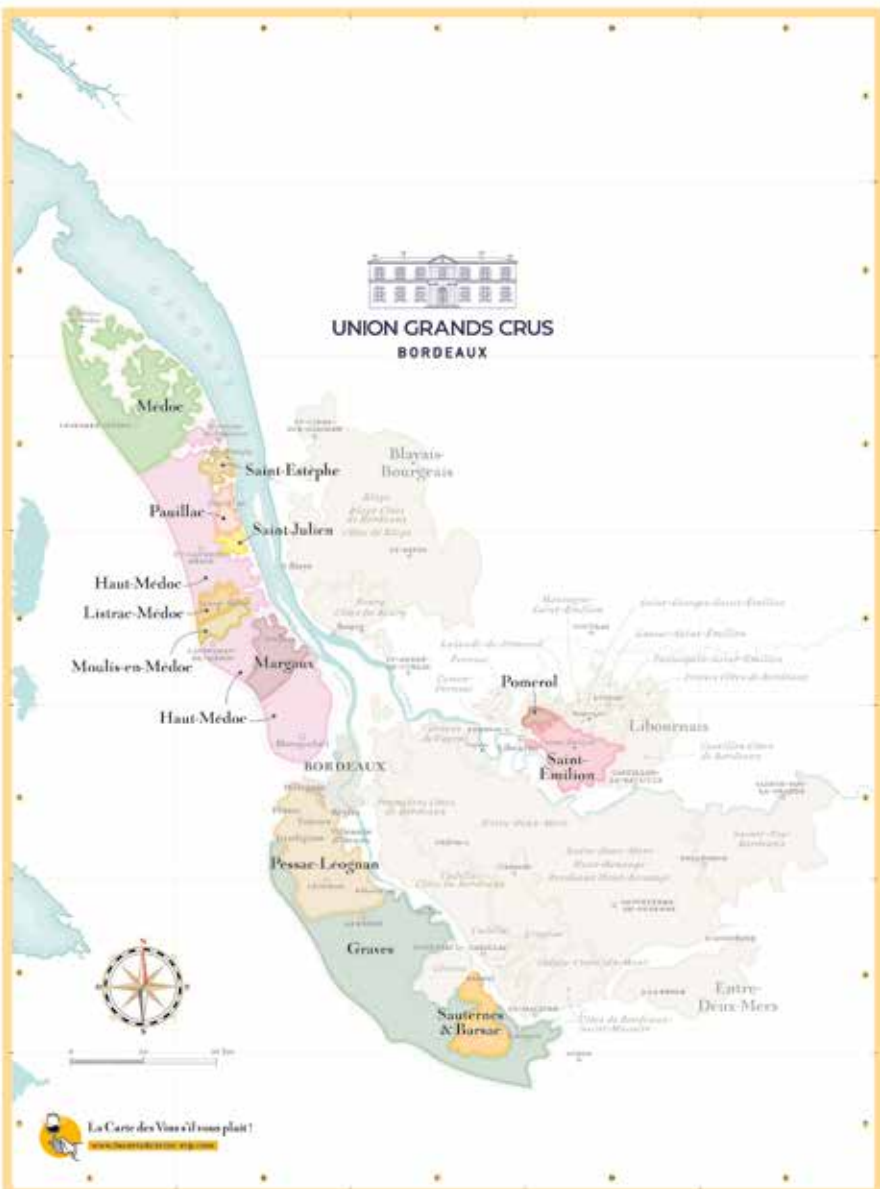
Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



UNION GRANDS CRUS BORDEAUX



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 Beaugard	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 Le Gay	85
Château Gazin	86
Château Petit-Village	87
Château La Pointe	88
Château Rouget	89

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 Haut-Batailley	173
Château Lynch-Bages	174
Château Lynch-Moussas	175
Château Pichon Baron	176
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	177

SAINT-ESTÈPHE 178

Château Cos Labory	182
Château Ormes de Pez	183
Château de Pez	184
Château Phélan Ségur	185

SAUTERNES OU BARSAC 186

Château d'Yquem	16
Château Bastor-Lamontagne	190
Château Broustet	191
Château Coutet	192
Château Doisy Daëne	193
Château Doisy-Védrières	194
Château de Fargues	195
Château Guiraud	196
Clos Haut-Peyraguey	197
Château Lafaurie-Peyraguey	198
Château de Rayne Vigneau	199
Château Rieussec	200
Château Sigalas Rabaud	201
Château Suduiraut	202
Château La Tour Blanche	203

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.





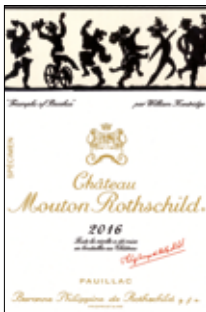
Le passage de flambeau intervient à l'automne 1998. Deux amis de longue date, amateurs et fins connaisseurs de grands vins, s'associent afin d'acquérir ce joyau de Saint-Émilion : Bernard Arnault et le baron Albert Frère insufflent à Cheval Blanc une vitalité nouvelle, dans le respect de son histoire 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 historique préfigure l'avenir tout en s'intégrant dans un paysage historique classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Ainsi, depuis six siècles, des vigneron 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

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

SURFACE 82 ha

GÉOLOGIE

Graves profondes

ENCÉPAGEMENT

79 % Cabernet Sauvignon,

17 % Merlot, 3 % Cabernet Franc,

1 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois

Barris neufs : 100 %

SECOND VIN

Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild

Premier Grand Cru Classé de Pauillac, Château Mouton Rothschild 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.

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'Etiquette », rassemblant les œuvres qui ont illustré les étiquettes de ce grand vin depuis 1945, créées par les plus célèbres artistes contemporains : Miró, Chagall, Braque, Picasso, Tàpies, Francis Bacon, Dalí, Balthus, et Jeff Koons.

Château 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, l'honorer par l'art.

33250 Pauillac
Tél. +33 (0)5 56 73 20 20

Directrice Générale
des Châteaux et Domaines :
Ariane Khaida
Head Winemaker :
Jean-Emmanuel Danjoy

visites@bphr.com
www.chateau-mouton-rothschild.com

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

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-midi 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



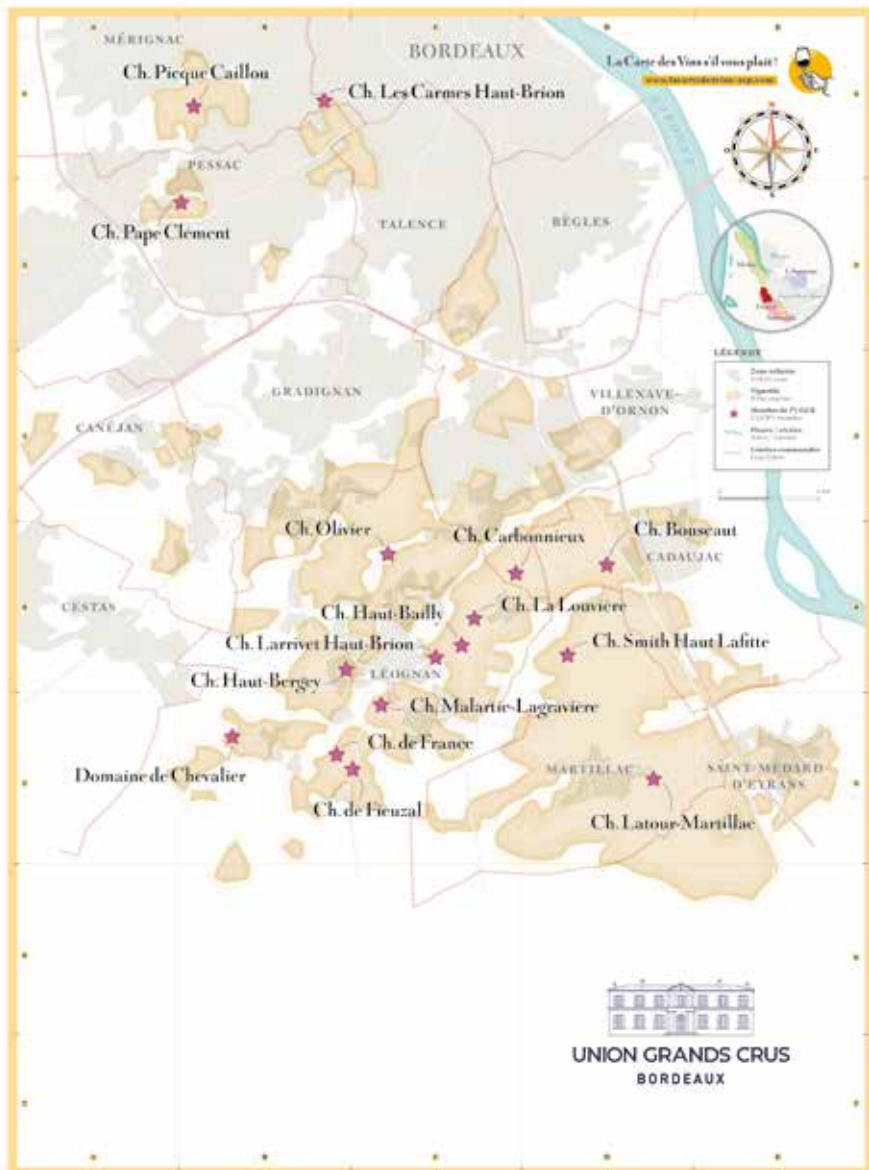
Pessac-Léognan

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.



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



Château Bouscaut

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LURTON-COGOMBLES

SURFACE 45 ha

PRODUCTION

- Rouge : 70 000 bouteilles
- Blanc : 30 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argile sur calcaire et graves sur calcaire

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec
- Blanc : 65 % Sauvignon Blanc, 35 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 14 mois
- Blanc : 10 mois
- Barriques neuves : Rouge 30 % barrique 225 l - Blanc 30 % barrique 400 l

SECOND VIN

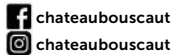
Les Chênes de Bouscaut



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

Propriétaires : Laurent Cogombles
et Sophie Cogombles-Lurton

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



Le Château Bouscaut est l'un des six Crus Classés de Bordeaux en blanc et rouge. Cette propriété appartient à la famille Lurton depuis 1979. Aujourd'hui et depuis 30 ans, le Domaine est entre les mains de Sophie Lurton et son mari Laurent Cogombles.

« Le terroir de Bouscaut se compose principalement de beaux argiles ou de graves sur socle calcaire. Cette lame imposante de calcaire permet une maturité parfaite, même les années chaudes, et, garante de leur équilibre, confère à nos vins une belle fraîcheur.

Nous nous attachons chaque jour, avec notre petite équipe soudée et dynamique, à préserver l'intégrité de ce Cru familial et à le développer dans le respect de nos valeurs : précision, proximité, respect de notre terroir et notre environnement. »

Laurent Cogombles

PESSAC-LÉOGNAN

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 100 ha

PRODUCTION

- Rouge : 180 000 bouteilles
- Blanc : 150 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves profondes, argiles, argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
- Blanc : 68 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon, 2 % Sauvignon Gris

ÉLEVAGE

- Rouge : 15 à 18 mois en barriques de chêne français
- Blanc : 10 mois en barriques et foudres de chêne français
- Barriques neuves : 30 % de barriques neuves

SECOND VIN La Croix de Carbonnieux

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

Co-gérants : Eric et Philibert Perrin
Responsable commercial : Marc Perrin

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

 Château Carbonnieux

 @chateaucarbonnieux

 @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 est dénommé « Chivalley » (chevalier en gascon) sur la célèbre carte de l'ingénieur géographe Pierre de Belleyrne, en 1783.

La notion même de domaine, délibérément conservée par les propriétaires successifs qui n'ont jamais voulu l'abandonner au profit du terme plus récent de « château », est l'héritage de cette longue et abondante histoire.

En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français sur le marché des eaux-de-vie et important négociant en grands vins de Bordeaux. Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard qui perpétue l'esprit d'équilibre, de finesse et d'élégance de ce Cru d'exception.

Le Domaine de Chevalier rouge est l'un des fleurons 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 67 ha
(dont blanc : 7 ha ; rouge : 60 ha)

PRODUCTION

- Rouge : 120 000 bouteilles
- Blanc : 25 000 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 commercial : Adrien Bernard


olivierbernard@domainedechevalier.com


www.domainedechevalier.com

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

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

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

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

 [domainedechevalier](https://www.youtube.com/channel/UC...)





Château de Fieuzal

CRU CLASSÉ DE GRAVES

SURFACE 75 ha

PRODUCTION

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

GÉOLOGIE

Graves et sablo-argileux

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Merlot,
40 % Cabernet Sauvignon,
10 % Petit Verdot
- Blanc : 60 % Sauvignon,
40 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 18 mois
 - Blanc : 12 mois
- Barriques neuves :
Rouge : 60 % - 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 Général : Daragh Quinn
Directeur d'Exploitation : Stephen Carrier

communication@fieuzal.com

www.fieuzal.com

 Château de Fieuzal

 @chateaufieuzal

PROPRIÉTAIRES : BRENDA ET LOCHLANN QUINN

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 et 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.



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 : 30 %

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)

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

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



PESSAC-LÉOGNAN



Château Haut-Bailly

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE WILMERS

SURFACE 30 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves, sable et argile

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

ÉLEVAGE
16 à 18 mois
Barriques neuves : 50 %


SECOND VIN
Haut-Bailly-II


48, rue de la Liberté - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 11

Présidente : Véronique Sanders
Directeur technique : Gabriel Vialard

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

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

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

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

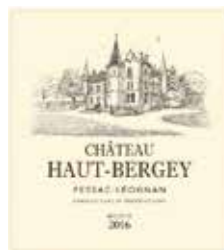
Situé aux portes de Bordeaux, le Château Haut-Bailly domine depuis plus de quatre siècles un vignoble de 30 hectares d'un seul tenant.

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.



Château Haut-Bergey



PROPRIÉTAIRE : PAUL GARCIN

La Famille Garcin est propriétaire du Château Haut-Bergey dont les origines remontent au xv^e siècle.

Paul Garcin, ayant fait de l'agriculture biologique et biodynamique sa philosophie, produit des vins rouges et blancs, tous certifiés AB et Biodyvin.

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

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

SURFACE 44 ha

PRODUCTION

- Rouge : 100 000 bouteilles
- Blanc : 5 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Sablo graveleux sur argiles

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 44 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot, 1 % Malbec
- Blanc : 91 % Sauvignon et 9 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : de 12 à 16 mois en foudre (30 hl), amphore, œuf béton et barrique de 300 l.
- Blanc : 12 mois en barrique de 400 l
- Barriques neuves :
Rouge : 5 % - Blanc : 10 %

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



@chateau.hautbergey



@chateauhautbergey



@hautbergey





PESSAC-LÉOGNAN

Château Larrivet Haut-Brion

SURFACE 61 ha

PRODUCTION

- Rouge : 120 000 bouteilles
- Blanc : 12 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves profondes à matrice argileuse, calcaire

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc
- Blanc : 80 % Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 16 à 18 mois
 - Blanc : 10 mois
- Barriques neuves : 50 % pour le rouge, 70 % pour le blanc

SECOND VIN

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion

84 av. de Cadaujac - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 51

Directrice du Développement :
Charlotte Mignon

Brand Ambassador : Clara Bouineau

larrivethautbrion@wanadoo.fr
<https://www.larrivethautbrion.fr/>



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



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

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE 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.

Le vignoble s'étend sur 100 hectares, incluant 75 hectares de vignes sur une mosaïque de sols.

La demeure, une superbe chartreuse du XIX^e siècle, est environnée d'un parc de 12 hectares, refuge de biodiversité au cœur de la ville de Léognan.

Le renouveau technique aujourd'hui entamé est le fruit d'une association entre trois techniciens, Bruno, Charlotte et François. Ils valorisent tout le potentiel du vignoble de la propriété.

Les contenants sont adaptés à l'identité des parcelles, offrant un élevage sur-mesure, dans les 12 œufs en béton, 14 cuves bois, 16 foudres, 31 cuves béton, 48 amphores et près de 500 barriques. La propriété signe des vins d'une grande élégance qui s'expriment sur la longueur en bouche, l'équilibre et la générosité du fruit. Des vins de plaisir immédiat taillés aussi pour la garde.



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 et vigneron Montesquieu.

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

Aujourd'hui, les équipes techniques du Château, sous la conduite de notre Directeur Technique, Edouard 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 54 ha

PRODUCTION

- Rouge : 120 000 bouteilles
- Blanc : 25 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Strates de graves pyrénéennes

ENCÉPAGEMENT

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

ÉLEVAGE

- Rouge : 14 à 16 mois
 - Blanc : 15 mois
- Barriques neuves : Rouge 40 % - Blanc 25 %
- SECOND VIN
Lagrange-Martillac

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

Directeur Général Adjoint : Wilfrid Groizard
Directeur Technique : Edouard Kressmann

chateau@latourmartillac.com
www.latourmartillac.com





Château La Louvière

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE ANDRÉ LURTON

SURFACE 86 ha

PRODUCTION

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

GÉOLOGIE

Graveleux, siliceux et calcaire
en bas de pente

ENCÉPAGEMENT

58 % Merlot
42 % 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

 @chateaulouviere

 @andrelurton

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.



Château Malartic-Lagravière

CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRES : JEAN-JACQUES BONNIE
ET VÉRONIQUE BONNIE

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 détermination à sublimer ses vins, avec une philosophie globale agro écologique, une intervention humaine limitée et respectueuse du vivant, des labours légers et à cheval, un couvert végétal entretenu par pastoralisme. Au chai, le process est entièrement gravitaire, extractions douces et travail de précision afin d'exprimer l'excellence de ce grand terroir. Comptant parmi les fleurons du bordelais, les Malartic sont des vins profonds, équilibrés et élégants, tels une signature « haute-couture ».



SURFACE 73 ha

PRODUCTION 150 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves gūnziennes du quaternaire, sèches et argileuses, sous sol de calcaire coquillé et veines d'argile

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 55 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon, 2 % Petit Verdot, 1 % Cabernet Franc
- Blanc : 79 % Sauvignon, 21 % Sémillon

ÉLEVAGE

- Rouge : 20 mois
- Blanc : 12 à 14 mois
- Barriques neuves : 40 % à 65 %

SECOND VIN

Le Comte de Malartic

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

Copropriétaires : Véronique et
Jean-Jacques Bonnie

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

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





Château Olivier

CRU CLASSÉ DE GRAVES

SURFACE 60 ha

PRODUCTION

- Rouge : 120 000 bouteilles
- Blanc : 25 000 bouteilles

GÉOLOGIE

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

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 50 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot, 2 % Petit Verdot
- Blanc : 75 % Sauvignon, 25 % Sémillon

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

Gérante : Éléonore de Bethmann
Directeur general : Laurent Lebrun

mail@chateau-olivier.com
www.chateau-olivier.com

 @Château Olivier (Cru Classé de Graves)

 @chateau_olivier

 @Chateau_Olivier

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE JEAN-JACQUES DE BETHMANN

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 cinq cépages différents.

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



PESSAC-LÉOGNAN

Château Pape Clément

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PROPRIÉTAIRE : BERNARD MAGREZ

« Sept siècles d'histoire pour un vin mythique »

Le Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, appartient à l'appellation d'origine contrôlée Pessac-Léognan. Basée sur un sol aux composantes exceptionnelles, la propriété consacre la rencontre de l'histoire, de la passion et du travail. Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. En 2022, la propriété fêta ses 770^e vendanges.

L'histoire du Château Pape Clément est marquée par l'homme qui lui a légué son nom et fait de son vin une légende : Bertrand de Goth (1264-1314), futur Pape Clément V. Amoureux de sa terre et déjà tourné vers l'innovation, il participe au développement de la culture « moderne » de la vigne au XIII^e siècle et fait partie des premiers à planter les vignes en rangs, facilitant ainsi les vendanges et les travaux à la vigne.

7 siècles plus tard, c'est Bernard Magrez qui a repris les rênes du Château et qui continue de cultiver cet esprit pionnier. Grâce à un travail acharné, une remise en question constante, l'alliance de la tradition et l'innovation et un terroir remarquable, le Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves continue chaque année d'étonner les amoureux du vin par une qualité exceptionnelle.



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

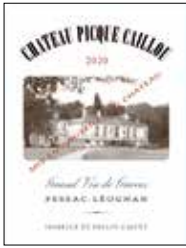
216 avenue du docteur Nancel Pénard
33600 Pessac - Tél. +33 (0)5 57 26 38 38

Directrice d'exploitation :
Jeanne Lacombe

accueil@pape-clement.com
www.bernard-magrez.com

-  Château Pape Clément
-  Château Pape Clément
-  Bernard Magrez
-  Bernard Magrez





Château Picque Caillou

PROPRIÉTAIRES : ISABELLE ET PAULIN CALVET

SURFACE 25 ha

PRODUCTION

- Rouge : 70 000 bouteilles
- Blanc : 10 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves gūnziennes

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon,
35 % Merlot, 5 % Petit Verdot
- Blanc : 90 % Sauvignon Blanc,
10 % 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

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

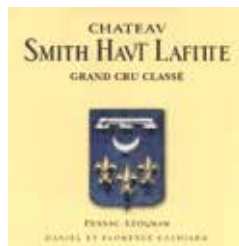
PROPRIÉTAIRES : DANIEL ET FLORENCE CATHIARD

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 neuves : 30 à 60 %

SECOND VIN

Petit Smith 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

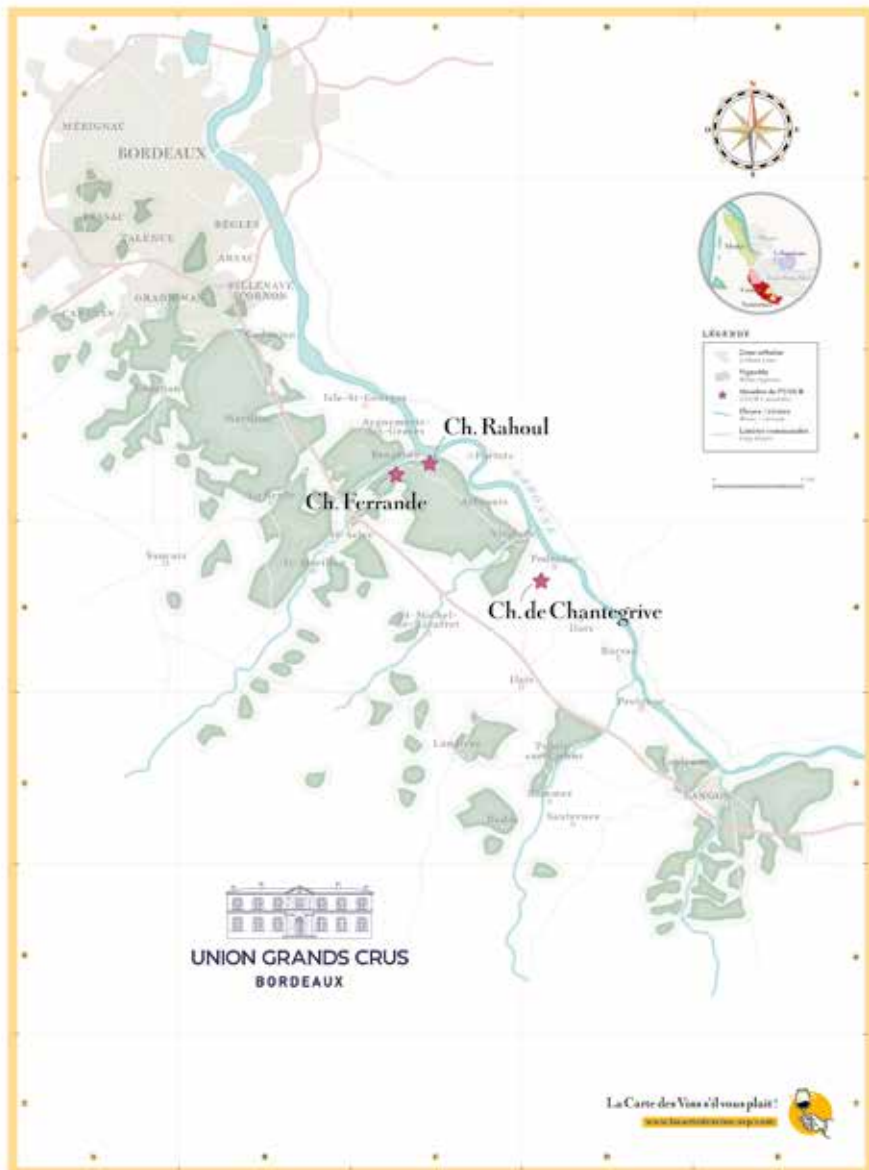




Graves

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.



LÉGENDE

- Zone viticole (zone classée)
- Châteaux de PCHB (CIVB) membres
- Fleuve / Rivière
- Limites communales



**UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX**

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



Graves

Château de Chantegrive	42
Château Ferrande	43
Château Rahoul	44



Château de Chantegrive

PROPRIÉTAIRE : SAS VIGNOBLES LEVEQUE

SURFACE 88 ha

PRODUCTION

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

GÉOLOGIE Sol sablo-graveleux sur couche argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 51 % Merlot, 46 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot
- Blanc : 55 % Sauvignon Blanc, 40 % Sémillon, 5 % Sauvignon Gris

LEVAGE

- Rouge : 12 mois
- Blanc : 9 mois

Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

Château La Rose Nouet



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

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.

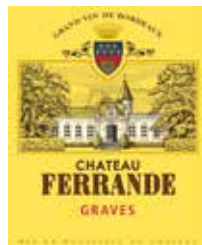
À proximité de la Garonne, le terroir exceptionnel des Graves permet naturellement la production simultanée de grands vins blancs et rouges.

En qualité d'œnologue consultant, Monsieur Hubert de Bouard, propriétaire avec sa famille du Château Angéus, s'assure de la réussite et de la constance de chaque millésime depuis 2006.

En 2017, la certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3) vient concrétiser le travail réalisé et la volonté d'améliorer de façon continue les performances environnementales de la propriété.



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 succédés 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'acquérir une renommée mondiale et d'entrer dans le cercle très « select » de l'Union des Grands Crus.

SURFACE 97,5 ha

GÉOLOGIE

Graves Günstziennes

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 52 % Merlot, 48 % Cabernet Sauvignon
- Blanc : 38 % Sémillon, 36 % Sauvignon Gris, 26 % Sauvignon Blanc

ÉLEVAGE

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

Route du Bois de Savi

33640 Castres sur Gironde

Brand Ambassador Castel Châteaux
et Grands Crus : Véréna Raoux

contact@chateau-ferrande.com

www.chateau-ferrande.com



ChateauxCastel

castelchateauxgrands crus





Château Rahoul

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

SURFACE 35 ha
(31 ha rouge, 4 ha en blanc)

PRODUCTION

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

GÉOLOGIE

Sablo-graveleux et argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 68 % Merlot, 29 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot
- Blanc : 75 % Sémillon, 25 % Sauvignon

ÉLEVAGE

- Rouge : 12 mois
- Blanc : 8 mois
- Barriques neuves : 33 % rouge, 10 % blanc

SECOND VIN

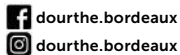
Orangerie de Rahoul



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

Directeur de la Marque : Valentin Jestin
Directeur des Vins : Frédéric Bonnaffous

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



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, australiens 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.







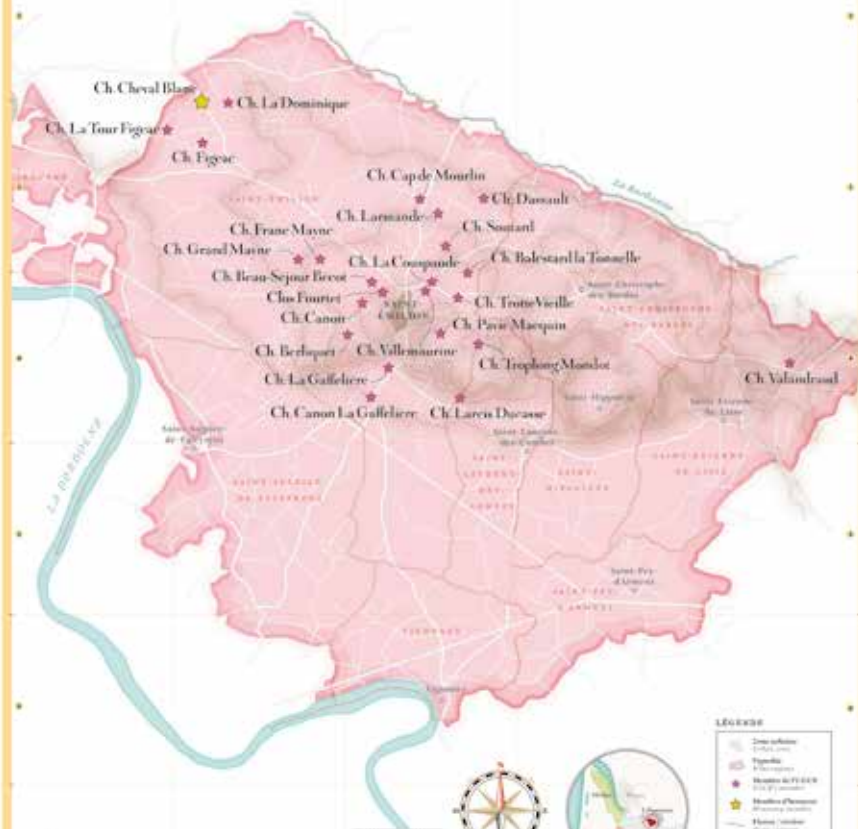
Saint-Émilion Grand Cru

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.



UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



LEGENDE

	Zones adhérentes à l'Union
	Crus
	Crus d'Exception
	Crus de l'Union Grands Crus Bordeaux
	Crus d'Exception de l'Union Grands Crus Bordeaux
	Frontière communale
	Frontière communautaire



La Carte des Vins où vous plaît!

www.uniongrandscrusbordeaux.com

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 : FAMILLE CAPDEMOURLIN



SURFACE 10,5 ha

PRODUCTION
45 000 bouteillesGÉOLOGIE
Plateau argilo-calcaireENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 22 % Cabernet Franc,
8 % Cabernet SauvignonÉLEVAGE
15 mois
Barriques neuves : 40 %SECOND VIN
Chanoine de Balestard

Château Balestard La Tonnelle
1, Balestard - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 74 62 06

Gérant : Jacques Capdemourlin
Directeur commercial :
Thierry Capdemourlin
Directeur Technique :
François Capdemourlin

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 conserver 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, ont mis en œuvre de nombreuses innovations pour révéler la quintessence de ce terroir exceptionnel.

En 2023, un nouveau cuvier et des chais d'élevage voient le jour pour produire des vins, fidèles à l'âme de ce terroir légendaire, fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols et les vigneronniers qui façonnent ce vignoble. Juliette Bécot et Julien Barthe, ambassadeurs de la nouvelle génération, ont à cœur de poursuivre ce travail et de servir la propriété, en cultivant l'élégance et 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
Plateau calcaire de Saint-Émilion

ENCÉPAGEMENT
76 % Merlot, 22 % Cabernet Franc,
2 % Cabernet Sauvignon



ÉLEVAGE
Environ 16 mois en barriques neuves
en amphores et en foudres.

SECOND VIN
Petit Bécot

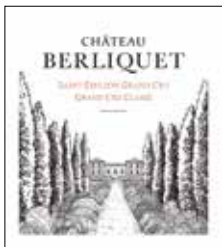
33330 Saint-Émilion
Tél. + 33 (0)5 57 74 46 87

Directeur Général-Gérant :
Julien Barthe
Responsable Communication :
Juliette Bécot

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

 **instant becot**
 **instant_becot**





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Berliquet

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : CHANEL

SURFACE 7,5 ha

PRODUCTION
40 000 bouteilles

GÉOLOGIE
1/3 plateau calcaire,
1/3 milieu de coteau,
1/3 pied de coteau


ENCÉPAGEMENT
63 % Merlot, 37 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
16 mois en carrières
Barriques neuves : 45 % - 50 %

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

Directrice Export :
Andréane Depons
Directeur Commercial :
Jean-Basile Roland

contact@chateau-berliquet.com
www.chateau-berliquet.com

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

Château Berliquet est l'expression d'un paysage, un joyau brut que la main du vigneron révèle. Suspendu au plateau de Saint-Émilion, dont il dévale le coteau, son jardin forme un écrin préservé, ponctué d'éléments emblématiques - moulin, lavoir, rangée de cyprès... Dans ce vignoble d'un seul tenant, au parcellaire inchangé depuis près de 200 ans, l'homme avance au pas de la nature. Cheval à ses côtés, il modèle le sol et l'ouvre à la lumière, ressent chaque aspérité. Sous terre, dans les carrières, l'assemblage mûrit ses promesses en barriques et en amphores. Forgés par la tension du calcaire et la puissance des argiles, les vins affirment leur caractère terrien, empreint de finesse.

Berliquet appartient depuis 2017 à CHANEL.
En conversion biologique, le premier millésime certifié sera 2024.

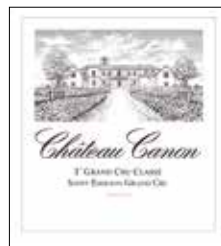


SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Canon

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : CHANEL



Sur les hauteurs de Saint-Émilion, Château Canon impose sa stature. Sa tour répond au clocher du village que l'on atteint à pied, entre deux murets de pierre blonde. Ici, la terre et l'homme forment un même bloc. D'une connaissance intime, mutuelle. Le vignoble de Château Canon prend racine sur le plateau calcaire de Saint-Émilion, terroir d'exception d'une grande homogénéité. Ancrée dans la fraîcheur des carrières souterraines, feuillage exposé au vent et au soleil, la vigne s'épanouit dans un jeu d'ombre et de lumière, qui lui confère une signature unique. Celle d'un fruit voluptueux que la tension minérale aiguise.

Château Canon appartient depuis 1996 à CHANEL. Actuellement en conversion biologique, le premier millésime certifié sera 2024.

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 : 50 % - 65 %

SECOND VIN

Croix Canon

Route du milieu, Lieu-dit Saint Martin

33330 Saint-Émilion

Tél. +33 (0)5 57 55 23 45

Directrice Export :


Andréane Depons

Directeur Commercial :

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
14 à 17 mois selon les millésimes
Barriques neuves : 40 à 50 % 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

 @neipperg.france

 @neipperg.france

 @neipperg_france

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 : FAMILLE 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 65 000 bouteilles
GÉOLOGIE Argilo-calcaire et argilo-siliceux
ENCÉPAGEMENT 75 % Merlot, 21 % Cabernet Franc, 4 % Cabernet Sauvignon
ÉLEVAGE 15 mois
Barriques neuves : 40 %
SECOND VIN CM Cap de Mourlin

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

Gérant : Jacques Capdemourlin
Directeur commercial : Thierry Capdemourlin
Directeur Technique : François Capdemourlin

info@vignoblescapedemourlin.com
www.vignoblescapedemourlin.com





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château La Couspaude

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE AUBERT

SURFACE 7 ha

PRODUCTION
35 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Plateau calcaire, argilo-calcaire

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

ÉLEVAGE
16 mois
Barriques neuves : 50 %

Château La Couspaude
BP 40 - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 74 15 76

contact@chateau-la-couspaude.com
chateau-la-couspaude.com

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



Quand Marcel Dassault acquiert en 1955 Château Couperie, il rebaptise la propriété de son nom, replante le vignoble et modernise les installations. En 1969, le Château Dassault rejoint la liste des Grands Crus Classés et y figure toujours depuis. Avec le Château La Fleur et le Château Faurie de Souchart, respectivement acquis en 2002 et en 2013, il est aujourd'hui au cœur d'un ensemble de 60 hectares qui bat d'une même passion pour l'exigence. Engagé depuis 2012 autour du Système de Management Environnemental (SME), certifié Haute Valeur Environnementale (HVE3), ISO 14001, Bee Friendly et dans une démarche RSE, Dassault s'investit depuis dix ans dans une viticulture respectueuse. Entre préservation des sols, favorisation de la biodiversité et optimisation des ressources, ce sont les grands principes agro-écologiques qui organisent les travaux de la vigne.

SURFACE 39 ha

PRODUCTION
90 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire, sablo-argileux,
argilo-sableux

ENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 21 % Cabernet Franc,
9 % Cabernet Sauvignon



ÉLEVAGE
De 14 à 16 mois
60 % barriques neuves, 20 % foudres,
10 % barriques d'un vin, 10 % amphores

SECOND VIN
D de Dassault

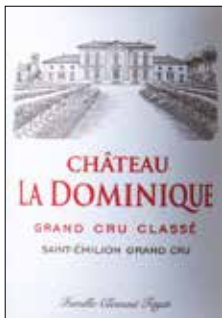
Dassault Wine Estates, lieu dit Couperie
33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 55 10 00

Directeur Général : Romain Depons
Directrice Commerciale : Valérie Befve

contact@dassaultwineestates.com
www.dassaultwineestates.com

 Dassault Wine Estates
 chateau_dassault





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
14 mois
Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Relais de La Dominique

Château 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
 @Chladominique

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 élégant, 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 « A »

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MANONCOURT

Château-Figeac, 1^{er} Grand Cru Classé « A » de Saint-Émilion, appartient à la même famille depuis 130 ans et Thierry Manoncourt fut l'un des fondateurs de l'UGCB. Avec son château du XVIII^e siècle, 13 hectares de parc et 41 hectares de vignes d'un seul tenant, la propriété compte parmi les plus prestigieuses de Bordeaux.

La renommée des vins de Château-Figeac repose sur son terroir exceptionnel, façonné par trois croupes de graves sur argile bleue et un encépagement composé aux 2/3 de Cabernets et 1/3 de Merlot. Grâce à cette combinaison unique, Château-Figeac produit de très grands vins élégants, complexes, d'une fraîcheur et d'une longévité remarquables.

La propriété vient de se doter en 2021 de nouveaux chais et lieux d'accueil qui perpétuent ses valeurs d'excellence et d'authenticité.



SURFACE 41 ha

PRODUCTION
120 000 bouteilles

GÉOLOGIE
3 collines de Graves gūnziennes (silex, quartz) profondes, sur argiles bleues

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

ÉLEVAGE
15 à 18 mois
Barriques neuves : 100 % de chêne français


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 21 ha

PRODUCTION
50 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire

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



ÉLEVAGE
14 à 18 mois en cave souterraine
Barriques neuves : 40 % barriques neuves,
58 % barriques de 1 vin, 2 % en jarres

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.com
www.closfourtet.com

 [closfourtetofficial](https://www.facebook.com/closfourtetofficial)
 [closfourtet_official](https://www.instagram.com/closfourtet_official)

Un vignoble illustre à la porte de Saint-Émilion

Adossé au village de Saint-Émilion, au pied de la Collégiale et des Grandes Murailles, Clos Fourtet a toujours été dans l'élite des Premiers Grands Crus Classés.

Situé sur le plateau calcaire de Saint-Émilion et planté dans son cépage de prédilection, le Merlot, sur un sol argilo-calcaire, les vins de Clos Fourtet sont élevés traditionnellement en barriques dans les anciennes carrières de pierre. La pureté aromatique et la précision en bouche de ses vins reflètent ce terroir d'exception.

C'est en 2001 que la Famille Cuvelier prend la destinée du Clos Fourtet et lui redonne les moyens de ses ambitions. Son travail et son exigence ont conduit les vins de la propriété au sommet de son appellation. Son approche d'une viticulture de précision et son engagement dans la préservation de l'environnement, l'ancrent encore plus dans son temps.



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. Depuis 2022, le Château Franc Mayne est certifié bio.

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 12,3 ha
(7 hectares dédiés à Château Franc Mayne, Grand Cru Classé, 5,3 hectares dédiés à ILEX)

PRODUCTION
27 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Plateau calcaire, argilo-calcaire et argilo-limoneux

ENCÉPAGEMENT
90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
ILEX

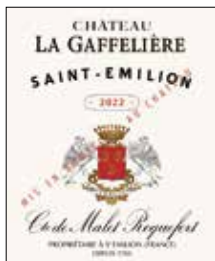
14 la Gomerie, RD 243
33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 62 61

Directeur du domaine : Pierre Arnald

info@chateaufrancmayne.com
www.chateaufrancmayne.com

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





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château La Gaffelière

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE 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 : 60 %


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

Propriétaire : Famille Malet Roquefort

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

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

 [chateau.la.gaffeliere](https://www.instagram.com/chateau.la.gaffeliere)

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

Niché dans le triangle d'or de Saint-Émilion, le vignoble du Château La Gaffelière, Grand Cru Historique de Saint-Émilion, s'étend sur 22 hectares en exposition plein sud. Les parcelles sont positionnées sur les trois terroirs spécifiques de l'appellation : Le plateau calcaire, la côte argilo-calcaire et le pied de côte plus siliceux. La famille Malet Roquefort dirige avec passion la destinée de la propriété depuis 1705.



Château Grand Mayne

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : FAMILLE NONY

Bâti au ^{xvi}^e siècle, Grand Mayne dépendait originairement d'un immense domaine (*Le Maine*) que la famille Laveau avait acquis en 1685.

Après deux siècles de règne, « l'Empire Laveau » se trouvera peu à peu démantelé mais retrouvera une stabilité grâce à Jean Nony, négociant en vins qui, tombé sous le charme de ce ravissant manoir (« mayne » en vieux français) et de son terroir, en fit l'acquisition en 1934.

Le Château, classé monument historique, est entouré de 17 hectares de vignes, d'un seul tenant, idéalement placées sur les meilleurs terroirs de calcaire et d'argiles qui font la grandeur des vins de Saint-Émilion.

En dotant la propriété des moyens de vinification les plus performants et en apportant à ses vins cette grâce si reconnaissable, Jean-Pierre (fils de Jean) et son épouse Marie-Françoise ont propulsé Grand Mayne parmi les Crus Classés les plus observés et prometteurs de Saint-Émilion.

Aujourd'hui, l'ambitieuse troisième génération, incarnée par Jean-Antoine et Damien Nony, est dévouée corps et âmes à la poursuite de l'œuvre familiale, en perpétuelle quête d'excellence.



SURFACE 17 ha

PRODUCTION
60 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Côte argilo-calcaire et pied de côte sur argiles

ENCÉPAGEMENT
75 % Merlot, 23 % Cabernet Franc,
2 % 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 : 55 %

SECOND VIN

Murmure de Larcis Ducasse

Grottes d'arsis - 33330 Saint-Laurent-des-Combes - Tél. +33 (0)5 57 24 70 84

Gérant : Nicolas Thienpont
Directeur technique : David Suire

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 pour accroître sans cesse la qualité des vins du domaine.

Conscients du potentiel exceptionnel de Larcis Ducasse, ils commandent une étude précise des terroirs, engagent 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 22 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire, sables anciens
et argilo siliceux

ENCÉPAGEMENT
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 50 %
Amphores : 10 %

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

Lieu-dit Larmande - 33330 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 24 20 28

Gérant : Bertrand de Villaines

booking@chateau-larmande.fr
<https://chateau-larmande.fr/>

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





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Pavie Macquin

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CORRE-MACQUIN

SURFACE 15 ha

PRODUCTION
70 000 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 : 50 %

SECOND VIN
Les Chênes de Macquin



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

Gérant : Nicolas Thienpont
Co-gérant et directeur technique :
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.

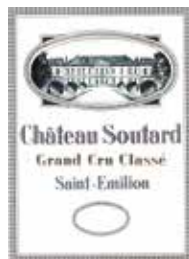


SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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 35 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

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

ENCÉPAGEMENT
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Malbec

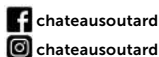
ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves 50 % - 25 % Foudres

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 : FAMILLE RETTENMAIER

SURFACE 14,5 ha

PRODUCTION
40 000 bouteillesGÉOLOGIE
Graveleux sableux sur
argile profondeENCÉPAGEMENT
60 % Merlot, 40 % Cabernet FrancÉLEVAGE
15 mois
Barriques neuves : 45 %SECOND VIN
Esquisse du Château La Tour Figeac1 La Tour Figeac
33000 Saint-Émilion
Tél. +33 (0)5 57 51 77 62Gérant : Otto Rettenmaier
Directeur : Pierre Blois**contact@latourfigeac.fr**
www.latourfigeac.fr
 **latourfigeac**
 **latourfigeac**

Situé sur les fameuses graves de Saint-Émilion, le Château 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 (certifié en agriculture biologique depuis 2021).

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 43 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.

Troplong Mondot est un lieu serein qui bénéficie de vues à couper le souffle sur le village de Saint-Émilion. Avec ses élégantes chambres au style campagne chic, ses visites en immersion dans le vignoble à bord d'un vieux Land Rover, et son restaurant étoilé, les invités vivent une expérience inoubliable.

Le domaine s'inscrit dans une démarche de protection de l'environnement depuis plusieurs décennies : traction animale sur 100 % du vignoble, 0 herbicide / 0 insecticide, jardin en permaculture, 0 déchet organique avec la présence de poules et de cochons, transformation des sarments en granulés de chauffage pour l'ensemble des bâtiments. Troplong Mondot est membre Silver depuis 2021 de l'International Wineries for Climate Action, qui s'engage pour la neutralité carbone d'ici 2050.

SURFACE 36 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](https://www.facebook.com/chateautroplongmondot)

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

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





Château TrotteVieille

PREMIER 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

46 % Cabernet Franc, 49 % Merlot,
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

Propriétaire : Philippe Castéja

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, appelé l'Enclos de TrotteVieille, est un terroir unique composé de 30 cm d'argile posés 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.

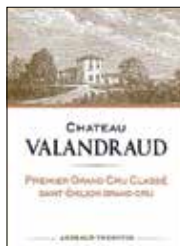


SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Valandraud

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRES : FAMILLE ANDRAUD
THUNEVIN ET FAMILLE LEFÈVÈRE



Fruit du travail considérable d'un couple passionné par le vin, Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin, le Château Valandraud est né en 1989 de l'achat initial d'une parcelle de 0,6 hectare dans le vallon de Fongaban entre Château Pavie-Maquin, La Clotte et le village de Saint-Émilion.

Jean-Luc et Murielle investissent en 1999 dans les terroirs frais et tardifs du plateau de Saint-Etienne-de-Lisse.

Leader du mouvement des vins de garage à sa création, Château Valandraud a été promu Premier Grand Cru Classé de Saint Emilion en 2012, statut confirmé en 2022.

Il s'est doté, depuis le millésime 2020, d'un tout nouveau chai bioclimatique entièrement creusé dans le plateau calcaire, le bâtiment est recouvert de panneaux photovoltaïques et d'un toit végétalisé. Il exprime la philosophie affirmée du Château de produire le meilleur vin possible dans le respect de son environnement.

SURFACE 9,61 ha

PRODUCTION
40 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
88 % Merlot, 6 % Cabernet Sauvignon,
6 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 à 24 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

 @ChateauValandraud
 jeanlucthunevin_valandraud
 @JLTHUNEVIN





SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Villemaurine

GRAND CRU CLASSÉ

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LEFÈVÈRE

SURFACE 8 ha

PRODUCTION
36 000 bouteilles



GÉOLOGIE
Argilo-calcaire au-dessus
du calcaire à astéries

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

ÉLEVAGE
12 à 16 mois
Barriques neuves : 70 %

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 8 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

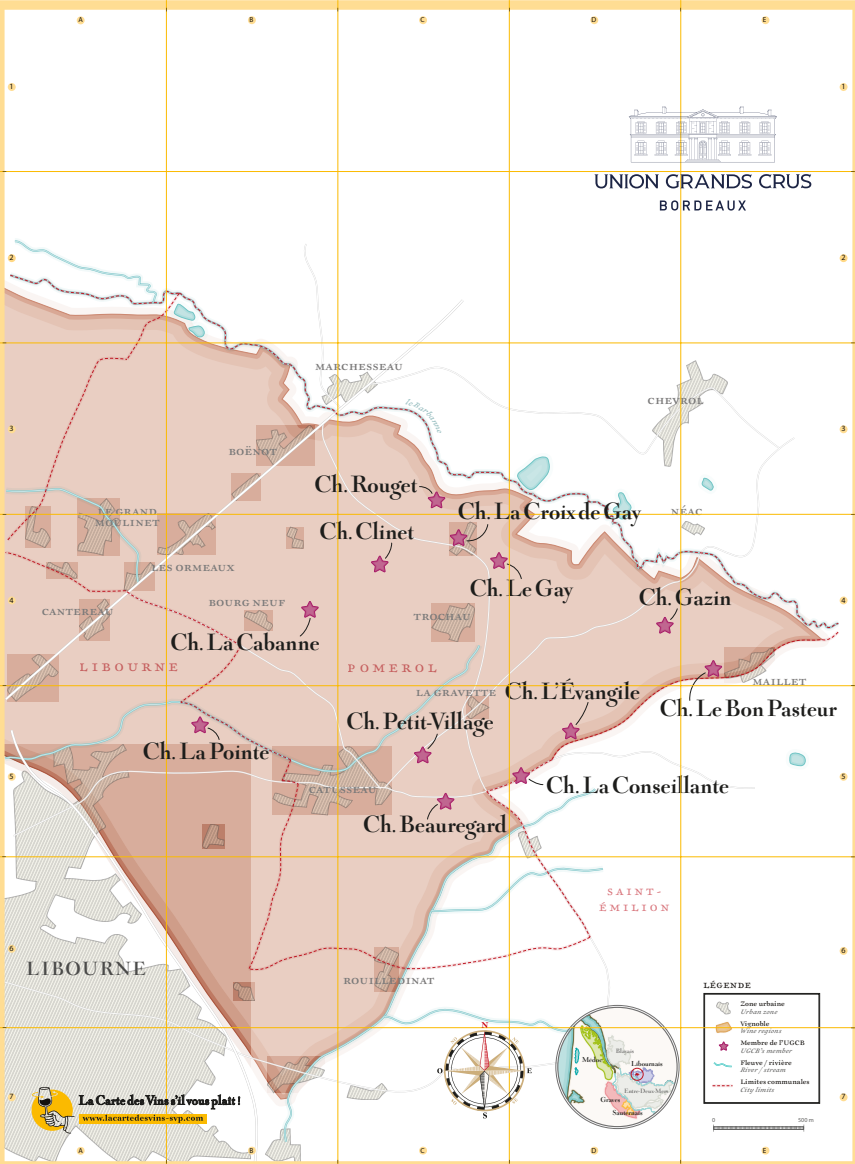
Pomerol, située sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, voit son vignoble, qui date de l'époque romaine, se développer sous la conduite des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Si la guerre de Cent Ans n'apporte que misère et dévastation, les ^{xv}^e et ^{xvi}^e siècles marquent le renouveau 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
- Urban zone
- Vignoble
- Wine regions
- ★ Membre de FUGCB
- ★ FUGCB's member
- Flèche / rivière
- River / stream
- Limites communales
- City limits

0 100 m



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacartedesvins-svp.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 Le Gay	85
Château Gazin	86
Château Petit-Village	87
Château La Pointe	88
Château Rouget	89

POMEROL

Château Beauregard

PROPRIÉTAIRES : FAMILLES MOULIN ET CATHIARD



SURFACE 17,5 ha

PRODUCTION
30 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves argileuses

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



ÉLEVAGE
16 à 20 mois
Barriques neuves : 40 %

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.

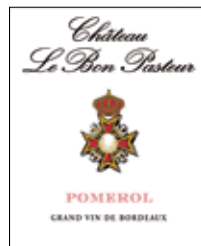
Depuis 2014, le charme de cette bâtisse d'exception a opéré sur les nouveaux propriétaires, les familles Moulin et Cathiard, amis de longue date. Leur ambition est de donner un nouvel élan à ce château, de nouveaux cuviers et chais à la pointe des dernières innovations sont opérationnels depuis la récolte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

Sur un magnifique plateau graveleux avec un encépagement singulier comptant 35 % 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 de cesse 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 et Julien Viaud en sont aujourd'hui les consultants. Cela fait plus de 10 ans que l'équipe est dirigée par Benoît Prévot qui a consacré ses trente dernières années au service de cette propriété.


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

SURFACE 6,62 ha
PRODUCTION 25 000 bouteilles
GÉOLOGIE Gravelo-argileux
ENCÉPAGEMENT 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
ÉLEVAGE 12 à 15 mois
Barriques neuves : 70 %
SECOND VIN L'Étoile de Bon Pasteur

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

Président-Directeur : Benoît Prévot

contact@chateaubonpasteur.com
www.chateaubonpasteur.com

 [chateau-Le-Bon-Pasteur](https://www.facebook.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 : 55 %

SECOND VIN

Domaine de Compostelle



2, Chemin de La Cabanne

33500 Pomerol

Tél. +33 (0)5 57 51 04 09

Directeur Général : François Estager

estager@estager.com

www.estager.com

 [chateaulacabanne](#)

 [François Estager](#)

 [FrancoisEstager](#)

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 habitaient des cabanes).

Dynamique, la propriété évolue régulièrement avec une réfection du cuvier en 2011, suite à un incendie qui a détruit le millésime 2008.

La culture est réalisée dans le respect des sols et de la nature (HVE et conversion Bio).

Situées sur le plateau de Pomerol avec un sous-sol riche en argile bleue, royaume du Merlot, les vignes donnent un vin puissant et équilibré avec des notes fruitées intenses et complexes et des tanins soyeux et délicats 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 (Enoteam), 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



Situé au cœur de l'appellation Pomerol, Clinet prend le nom du propriétaire du Cru au Moyen-Âge.

Au fil d'une longue histoire viticole, Clinet fut conforté comme grand terroir, figurant notamment 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 distingués du terme « Château ».

Depuis 2003, la direction du domaine est assurée par Ronan Laborde qui, en compagnie de son épouse Monique, œuvre à révéler l'âme de ce lieu magique.

Le terroir se compose d'argiles graveleuses, berceau idéal pour transcender les cépages historiques locaux, le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

Les soins du vignoble demeurent principalement manuels, puis le chai, situé en sous-sol, permet d'accueillir la vendange par gravité et d'effectuer une vinification des plus douces.

Le grand vin de Château Clinet se caractérise par l'élégance, l'intensité et la finesse de ses arômes complexes de fruits rouges, bleus, de garrigue et d'épices douces.

SURFACE 11,27 ha

PRODUCTION
45 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

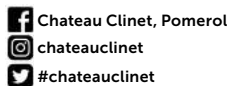
ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 80 %

SECOND VIN
Fleur de Clinet

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

Gérant : Ronan Laborde
Directrice Commerciale et Marketing :
Monique Bailly-Laborde

contact@chateauclinet.com
www.chateauclinet.com





Château La Conseillante

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE NICOLAS

SURFACE 12 ha

PRODUCTION
35 000 à 40 000 bouteilles

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


ENCÉPAGEMENT
20 % Cabernet Franc, 80 % Merlot

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.

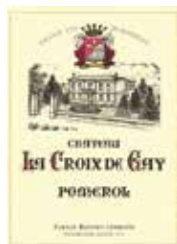
La propriété, remarquablement située au cœur du fameux plateau de Pomerol, avec pour voisins les célèbres Petrus et Cheval Blanc, jouit d'un terroir exceptionnel. Sa mise en valeur permet à La Conseillante de se prévaloir d'une réputation d'élégante puissance.

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

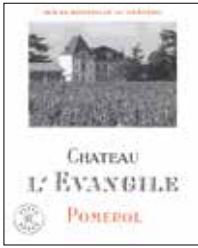
Tél. +33 (0)5 57 51 19 05

Gérante : Chantal Lebreton-Raynaud

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

 **Château-La-Croix-de-Gay-Château-La-Fleur-de-Gay**





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

79 % Merlot, 20 % Cabernet Franc,
1 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE

18 mois pour le 1^{er} vin,

15 mois pour le 2nd vin

Barriques neuves : 30 %

SECOND VIN

Blason de L'Évangile



2 Chemin de Maillet - 33500 Pomerol

Tél. +33 (0)5 57 55 45 55

Directeur technique : Olivier Trégoat

Responsable d'Exploitation :

Juliette Couderc

levangile@lafite.com

www.lafite.com

 @thedomaines

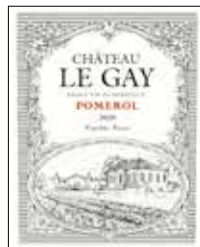
Un curieux accident géologique a amené en surface, au sud-est du plateau de Pomerol, un long trait de graves. Château L'Évangile est situé sur cette terre rare. Le domaine est bordé au nord par les vignes du Château Pétrus et n'est séparé au sud de Cheval Blanc à Saint-Émilion que par une route secondaire. Le domaine se structure au XVIII^e siècle sous la conduite de la famille Légrisse ; 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. Géré aujourd'hui par une équipe technique jeune et rigoureuse, Château L'Évangile rayonne par sa précision, sa fraîcheur et son équilibre : témoignages de son terroir exceptionnel.



POMEROL

Château Le Gay



PROPRIÉTAIRE :
VIGNOBLES PARENT

Idéalement placé sur le plateau de Pomerol, le Château Le Gay était historiquement la propriété des sœurs Robin. C'est en 2002 que la famille Parent a repris le Château et ses 12 hectares.

Depuis la reprise, le vignoble et le chai n'ont cessé d'évoluer : 80 % des terres ont été restructurées en haute densité (9 000 pieds/ha). Persuadé que la vinification intégrale accroît la qualité, Henri Parent entreprend la rénovation du chai du Château Le Gay en 2014 (pourtant refait en 2003) afin de maîtriser la température des 250 barriques lors de la macération qui se fait à froid, et lorsqu'elles partent en fermentation.

Aujourd'hui, toujours obnubilés par la recherche de qualité, chaque pied de vigne est connu et répertorié, les vendanges se font en plusieurs fois, et la vinification intégrale en barrique permet la multiplication des lots correspondant à chaque sous parcelle. Avec un vignoble majoritairement planté à 90 % de Merlot, la proportion de Cabernet Franc devrait augmenter ces prochaines années.


Rien n'est laissé au hasard pour que le Château Le Gay progresse sans cesse.

SURFACE 12 ha
PRODUCTION
27 000 bouteilles
GÉOLOGIE
Graves et argiles
ENCÉPAGEMENT
90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 100 %
SECOND VIN
Manoir de Gay

11 Chemin de Chantecaille
33500 Pomerol
Tél. +33 (0)3 20 64 20 56

Propriétaire - Dirigeant : Henri Parent
Directeur Commercial :
Mathieu Deperceinaire

communication@montviel.com
www.vignoblesparent.com

 **Château Le Gay**





Château Gazin

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE DE BAILLIENCOURT DIT COURCOL

SURFACE 24 ha

PRODUCTION
75 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-graveleux et oxydes de fer

ENCÉPAGEMENT
85 % Merlot, 7 % Cabernet Sauvignon,
8 % Cabernet Franc

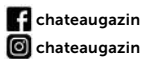
ÉLEVAGE
16 mois
Barriques neuves : 40 % à 50 %

SECOND VIN
L'Hospitalet de Gazin

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

Gérant de la S.C.E.A. :
Nicolas de Bailliencourt dit Courcol
Directeur du vignoble : Mickaël Obert

contact@gazin.com
www.gazin.com



Ancien domaine des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem (Ordre de Malte) 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.

Le vignoble, d'un seul tenant, est situé sur la haute terrasse du plateau de Pomerol. Son sous-sol est constitué d'argiles bleues - smectites - qui constituent un substrat frais particulièrement adapté au cépage Merlot. Ce cépage roi à Pomerol apporte finesse et complexité à ses vins.

Depuis toujours Château Gazin a pratiqué une viticulture traditionnelle et respectueuse de son environnement : labours et enherbements des sols, travaux et récoltes manuels, maintien de la vie sauvage et de la biodiversité.

La récolte, vinifiée sans soufre, effectue un élevage de 16 mois en fûts de chêne avant sa mise en bouteilles au Château. 90 % des vins est exporté dans le monde par le négoce bordelais, en exclusivité.

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

Visites et dégustations exclusivement sur rendez-vous.



POMEROL

Château Petit-Village

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MOULIN



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 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.

SURFACE 10,5 ha

PRODUCTION
15 000 bouteilles

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

ENCÉPAGEMENT
70 % Merlot, 21 % Cabernet Franc,
9 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
« Le Petit » 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



chateaupetitvillage





Château La Pointe

PROPRIÉTAIRE : S.C.E. CHÂTEAU LA POINTE

SURFACE 23 ha

PRODUCTION
100 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves sableuses sur argiles, graviers
et galets des terrasses de l'Isle

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
Directeur Technique : Pierre Candelier

contact@chateaulapointe.com
www.chateaulapointe.com

 Château La Pointe

L'histoire récente du Château La Pointe est une renaissance. En 2008 une étude détaillée des sols a permis de se réapproprier les nuances du terroir, d'exprimer tout le potentiel du vignoble, de renouer avec le prestige passé. Le millésime 2011 incarne cette identité restaurée.

L'implication de toute l'équipe a facilité l'évolution des pratiques culturelles du domaine : travail adapté des sols, semis d'engrais verts, entretien de couverts végétaux, préservation de la biodiversité, éco-pâturage. Ces gestes naturels retrouvés redonnent de la vie au sol, de l'énergie à la vigne, un équilibre plus juste au vin, comme en témoignent les millésimes à partir de 2019.

Les extractions sont toujours douces, l'élevage en barriques est maîtrisé, l'œnologie ne domine jamais la viticulture. L'équilibre du Merlot dominant et du Cabernet Franc est toujours du côté de la fraîcheur et de l'élégance.



POMEROL

Château Rouget



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LABRUYÈRE

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.

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 :
Nicolas Ribeiro

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





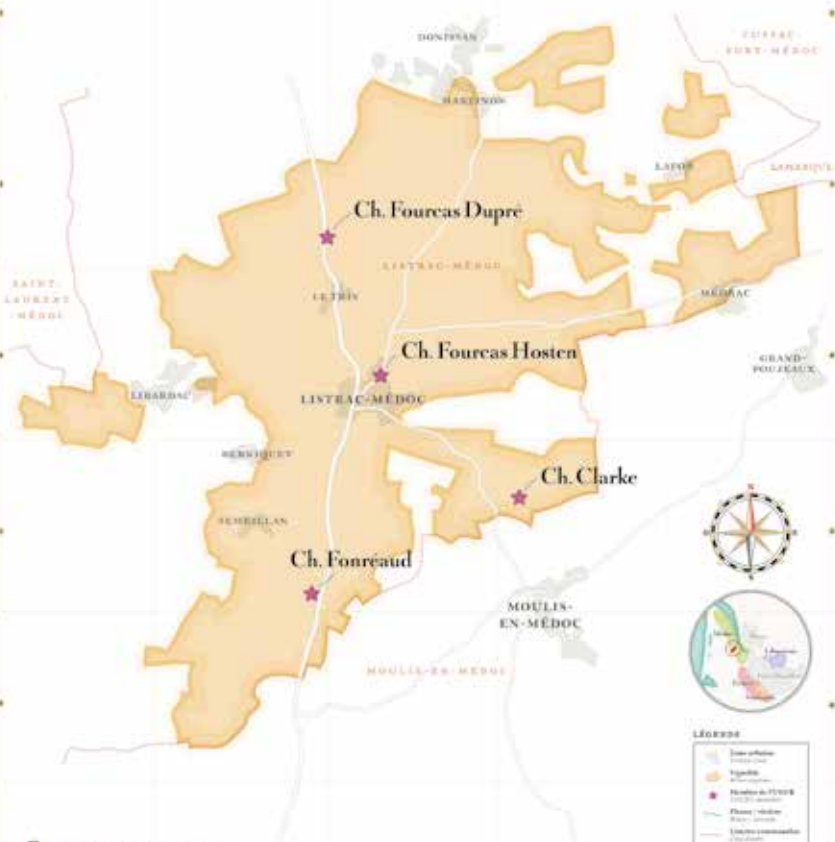
Listrac-Médoc

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.



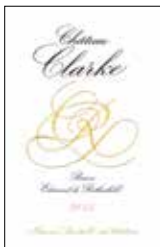
UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX



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

Listrac-Médoc

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



Château Clarke

Baron Edmond de Rothschild

PROPRIÉTAIRE : BARONNE ARIANE DE ROTHSCHILD

SURFACE 55 ha

PRODUCTION

150 000 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

Route de Listrac

33480 Listrac-Médoc

Tél. : +33 (0)5 56 58 38 00

Directeur Général : Boris Bréau

Directeur d'Exploitation :

Fabrice Darmailacq

contact@edrh-wines.com

www.edmondderothschildheritage.com



edmondderothschildheritage



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, copropriétaire 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.



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 ^{xiii}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 60 ha

PRODUCTION
150 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pyrénéennes,
sous-sol argile et calcaire

ENCÉPAGEMENT
43 % Merlot, 53 % Cabernet Sauvignon,
4 % Petit Verdot



ÉLEVAGE
12 à 14 mois
Barriques neuves : 30 % de barriques
neuves, 40 % barriques de 1 vin,
2 % d'amphore et 28 % en cuve ciment.

SECOND VIN
Bellevue de Fourcas Dupré

Le Fourcas - 33480 Listrac-Médoc
Tél. +33 (0)5 56 58 01 07

Directeur Général : Lucas Leclercq
Directeur Technique : Gilles Bergerot

info@fourcasdupre.com
www.fourcasdupre.com

 Château Fourcas Dupré
 @fourcasdupre

Le vignoble de 60 ha d'un seul tenant du Château Fourcas Dupré est situé sur un plateau à 42 mètres d'altitude, surnommé « le toit du Médoc ».

La propriété reconnue pour la qualité exceptionnelle de ses terroirs produit, depuis 1843, des vins mémorables et inclassables.

Fiers de nos racines, nous valorisons le savoir-faire ancestral et favorisons les prestataires locaux et le recrutement d'hommes et de femmes de la région.

Ayant à cœur la conservation de notre belle région, Château Fourcas Dupré est certifié HVE 3 depuis 2019 et s'engage chaque jour vers une viticulture en faveur du respect de l'environnement.

Le Château Fourcas Dupré a vocation à devenir une propriété où professionnels et amateurs pourront trouver un lieu moderne, singulier où chaque bouteille de vin est une fenêtre ouverte sur notre histoire, nos valeurs et notre amour pour cette terre d'exception.



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
150 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Argilo-calcaires et graves pyrénéennes

ENCÉPAGEMENT
53 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon,
2 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

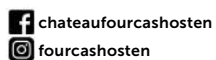
ÉLEVAGE
12 mois
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
Les Cèdres d'Hosten

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

Directeur Général : Eloi Jacob
Assistante commerciale, marketing et
œnotourisme : Amandine Goudemont

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.

Moulis-en-Médoc

Château Chasse-Spleen	102
Château Maucaillou	103
Château Poujeaux	104



MOULIS-EN-MÉDOC

Château Chasse-Spleen

PROPRIÉTAIRE : MADAME CÉLINE VILLARS-FOUBET

SURFACE 129 ha

PRODUCTION

300 000 à 450 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves garonnaises, substrat calcaire
à astéries

ENCÉPAGEMENT

51 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot,
5 % Petit Verdot, 4 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

18 mois pour le grand vin
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN

Héritage 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.comwww.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.

Depuis presque 50 ans, Chasse-Spleen est aux mains 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 depuis 2000.

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.

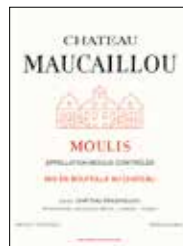
En 2017, Chasse-Spleen a accueilli un centre d'art.

En 2023, Chasse-Spleen devient une Société à Mission.



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 Labennecontact@chateaupoujeaux.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.

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

SURFACE 114 ha

PRODUCTION
480 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Groupe de graves sableuses
günziennes

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

ÉLEVAGE
14 mois en barriques
Barriques neuves : 35 %

SECOND VIN
Les Tours de Beaumont



Château Beaumont
33460 Cussac Fort-Médoc
Tél. +33 (0)5 56 58 92 29
Directeur : Philippe Blanc
Directeur Technique : Anthony Yaigre
beaumont@chateau-beaumont.com
www.chateau-beaumont.com

 Château Beaumont

C'est en 1824 que naît le vignoble de Beaumont. En 1854 fut construit le château actuel, pur joyau d'architecture à la Mansart. Un sort étrangement capricieux y promène les personnages les plus inattendus : un noble breton, un ministre du Honduras, un industriel parisien, 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, son bouquet suave et sa structure soyeuse.

Un vignoble engagé vers une viticulture responsable.

Au château Beaumont, nous sommes engagés depuis de nombreuses années dans une démarche environnementale et de développement durable qui vise également à améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et la préservation de la biodiversité.



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 60 ha

PRODUCTION
215 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes sur sous-sols argileux

ENCÉPAGEMENT
50 % Merlot, 48 % Cabernet Sauvignon,
2 % 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

Directeur de la Marque : Valentin Jestin
Directeur des Vins : Frédéric Bonnaffous

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





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
Directeur Général : Jean-Pierre Foubet
Responsable œnotourisme : 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



Plus qu'un terroir, Château Cantemerle est un territoire. Son parc et ses forêts, présents dès le XIII^e siècle, en sont le poumon originel.

Autour, la vigne, plantée sur un grand terroir de graves, affiche le même parcellaire que lors de son classement en 1855.

Grâce à ce terroir si particulier et un âge moyen du vignoble de plus de 40 ans, Cantemerle produit des vins délicats, d'une rare complexité aromatique.

Agréable dans sa jeunesse, le vin est riche, puissant et velouté à la fois. Une exceptionnelle tenue au vieillissement lui est par ailleurs reconnue.

Le niveau d'exigence et la grande implication des équipes se retrouve dans l'engagement éco-responsable du domaine. Valorisation des espaces naturels, préservation de la biodiversité et des écosystèmes : la propriété est certifiée HVE.

SURFACE 96 ha

PRODUCTION
400 000 bouteilles



GÉOLOGIE
Épandage silico-graveleux
du Quaternaire

ENCÉPAGEMENT
67 % Cabernet Sauvignon, 21 % Merlot,
5,5 % Cabernet Franc, 6,5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
16 mois d'élevage dont 12 en barriques
de chêne français
Barriques neuves : 40 %

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 %

SECOND 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

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.



Dénommé 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 du Château 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](https://www.facebook.com/lalagunegrandcruclasse)

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

Lorsque l'on remonte les couloirs du temps du Château La Lagune, on trouve un village édifié, autour de points d'eau naturels, transformé en exploitation viticole au détour de 1587. La chartreuse gracile est édifée entre 1730 et 1855, année où le vignoble se hisse au 3^e rang des Grands Crus Classés, superbe distinction qu'il doit à un terroir de premier ordre: une des plus belles croupes de graves du sud médocain qui donne au Cabernet Sauvignon, au Merlot et Petit Verdot un équilibre unique entre la puissance et l'élégance. La vitalité du fruit confère une distinction aristocratique au soyeux et à la profondeur du Cru, parfait reflet de son écosystème, mis en valeur par la philosophie biodynamique de Caroline Frey. Véritable incarnation du Cru, la jeune femme peaufine ses sélections parcelles grâce à un cuvier et chai ultra-performants. On tient là un nectar spirituel certifié Biodyvin qui traverse les décennies en dégageant une vraie force intérieure.



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 201 ha

PRODUCTION 700 000 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 Beycheville
33112 Saint Laurent-Médoc
Tél. +33 (0)5 56 73 30 90

Responsable des vignobles
du Groupe : Bernard Magrez
Directrice de Propriété : Lucile Dijkstra

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.

Graves et Fronsac

La Carte des Vins s'il vous plaît!

www.bordeauxmetropole.org



Ch. La Tour de By



LÉGENDE

	Zone viticole Coteaux Libonnais
	Hydrologie Affluents
	Station de PLU 2014 Ch. de la Tour de By
	Plan d'eau Arenne, Garonne
	Limites communales Coteaux Libonnais

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



**UNION GRANDS CRUS
BORDEAUX**

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'aliols

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



La Carte des Vins à vous plait!
www.uniongrands crus.com



LEGENDE

	Chateau
	Commune
	Municipalité de l'Union Grands Crus Bordeaux
	Plan de l'Union Grands Crus Bordeaux
	Limites communales
	100 mètres

0 100 200

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



Château Angludet

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE SICHEL

SURFACE 30 ha

PRODUCTION
90 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes

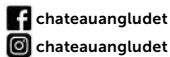
ENCÉPAGEMENT
46 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot,
13 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 mois d'élevage
Barriques neuves : 30 %, 35 % amphores, 65 % barriques

SECOND VIN
La Dame d'Angludet

Château Angludet
33460 Margaux-Cantenac
Tél. +33 (0)5 57 88 71 41

Directeur : Benjamin Sichel
contact@chateau-angludet.fr
www.chateau-angludet.fr



Le vignoble du château Angludet est planté d'un seul tenant, depuis le ^{xvi}^e siècle, sur une croupe de grave en AOC Margaux, entouré d'une forêt, de prairies et traversé par un cours d'eau. Un emplacement naturel particulièrement protégé et propice à la culture de la vigne et à la production de vins fins.

La famille Sichel qui habite la propriété et produit le vin depuis 1961, accorde une grande importance à préserver ce qui a été construit par le passé pour protéger ce lieu hors du temps. Depuis 1989, Benjamin Sichel prend en charge la propriété. Il se consacre à l'optimisation de l'équilibre naturel de la vigne. Pour lui, elle doit se réguler seule et de façon naturelle. Le rôle du viticulteur est de lui en donner les moyens. Au début des années 2000, il décide de travailler l'entièreté du vignoble en biodynamie. La transformation du raisin en vin doit respecter le travail de la vigne. À commencer par les vendanges faites à la main, mais également par le béton des cuves de fermentation, le bois des barriques en bois de chêne français ainsi que la terre cuite des amphores qui y contribuent.

Notre quête est d'obtenir des vins qui font vibrer, qui répondent à nos sens, dont la dégustation devient une discussion.



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 de la terrasse 4

ENCÉPAGEMENT

55 % Cabernet Sauvignon,
39 % Merlot, 4 % Cabernet Franc,
1 % Petit Verdot, 0,5 % Carmenère,
0,5 % Malbec

ÉLEVAGE

18 mois

Barriques neuves : 100 %

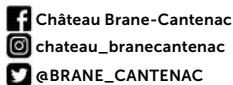
SECOND VIN

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 Faurie

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





Château Cantenac Brown

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LE LOUS

SURFACE 60 ha

PRODUCTION
150 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves garonnaises

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

ÉLEVAGE
16 mois
Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN
BriO de Cantenac Brown

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

Propriétaire : Famille Le Lou
Directeur Général/Winemaker :
José Sanfins

contact@cantenacbrown.com
www.cantenacbrown.com



Château Cantenac Brown



chateau_cantenac_brown



@Cantenac_Brown



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 Lou. Très engagée, la famille Le Lou impulse un nouvel élan à Cantenac Brown, grâce à l'étroite collaboration entre Tristan Le Lou, 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 une propriété de la famille Roulleau, dirigée par Laurent Fortin depuis 2013. La propriété d'une surface totale de 120 hectares a 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 de forêts.

À l'origine de plusieurs inventions et en recherche permanente d'innovation (bouillie bordelaise, thermo-régulation, cuves bois à double douelles transparente, R'Pulse,...), Château Dauzac continue de renforcer son statut de pionnier à la faveur d'avancées techniques et agronomiques.

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

SURFACE 49 ha

PRODUCTION
120 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Peyrosol complexe graveleux

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

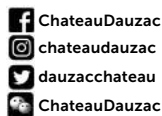
ÉLEVAGE
14-16 mois
Barriques neuves : 65 % - 70 %

SECOND VIN
Aurore de 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 40 ha

PRODUCTION

100 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves profondes du Quaternaire

ENCÉPAGEMENT

50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot,

5 % Petit Verdot, 5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

12 mois

Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN

Initial de Desmirail



28, avenue de la V^e République

33460 Margaux-Cantenac

Tél. +33 (0)5 57 88 34 33

contact@desmirail.com

www.desmirail.com



Chateaudesmirail



chateaudesmirail



sceachateaudesmirail

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 XVIII^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 restera sans doute pas insensible à l'esthétique d'un récent cuvier bois.

Jean-Baptiste Desmirail, à l'occasion de son mariage, en 1741, avec une demoiselle Rausan, donna son nom à la propriété.

Denis Lurton, actuel successeur de Jean-Baptiste 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

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE ALBADA JELGERSMA



Château Giscours, Grand Cru Classé riche de plus de 450 ans d'histoire viticole, compte parmi les rares propriétés à posséder un vignoble quasiment d'un seul tenant au cœur d'un écosystème préservé de 400 ha de prés et de forêts.

Le domaine de 100 ha en appellation Margaux est situé sur les magnifiques plateaux de Labarde et d'Arsac.

Le vin élaboré sur la propriété est doté d'une grande personnalité, reflet du terroir et du savoir-faire des vigneronnes et vignerons de ce domaine. De la vigne au chai, les équipes techniques de Giscours respectent le rythme de la nature et l'équilibre de cet écosystème en suivant les principes de l'agroécologie.

Découvrir Giscours, c'est apprécier un Grand Vin, mais c'est aussi vivre une expérience unique, connectée à la nature.

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

Directeur Général : Alexander van Beek
Directrice Commerciale : Laure Bastard

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





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, 34 % Merlot,
10 % Cabernet Franc, 8 % Petit Verdot,
1 % Carménère

ÉLEVAGE
18 à 21 mois en barriques de chêne
français - Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Charmes de Kirwan

Chemin de Kirwan
33460 Margaux-Cantenac
Tél. + 33(0)5 57 87 64 55

Directeur Général : Philippe Delfaut

Directeur Communication
et Développement Commercial :
Stanislas Thierry

mail@chateau-kirwan.com
www.chateau-kirwan.com

 Château Kirwan - Grand Cru Classé 1855
 chateaurkirwan

PROPRIÉTAIRE : SCHRÖDER & SCHÛLER & CIE

La propriété doit son nom à l'Irlandais Mark Kirwan, issu d'une lignée de commerçants arrivés à Bordeaux au XVIII^e siècle.

En 1926, Château Kirwan entre dans le giron de la famille SchÛler. Installée à Bordeaux depuis 1739, elle gère la plus ancienne des maisons de négoce familiales. Avec l'aide de Philippe Delfaut, œnologue et agronome, nommé Directeur Général en 2007, un important programme d'investissements voit le jour.

Aujourd'hui les efforts sont récompensés avec des vins précis au style personnalisé et qui reflètent fidèlement le terroir de Château Kirwan.

La propriété est logée dans un écrin de verdure (arbres centenaires, vivier et une roseraie impressionniste). Outre son charme indéniable, le parc contribue à un éco-système intégré à l'activité viticole. Tout ceci contribue à faire de Château Kirwan un fleuron de l'œnotourisme.



MARGAUX

Château Labégorce



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE PERRODO,
REPRÉSENTÉE PAR NATHALIE PERRODO-SAMANI

Du buisson épineux tel que l'étymologie de gorsse le suggère au splendide vignoble de Labégorce aujourd'hui, des générations de seigneurs et de cultivateurs se sont succédées depuis 1332 pour en façonner l'identité.

Le coup de foudre d'Hubert Perrodo en 1989 s'inscrit dans la lignée de ceux qui ont aimé cette terre au fil des siècles. La rencontre de ce terroir historique de Margaux et la vision idéale d'un patriarche visionnaire a permis à Labégorce d'ouvrir un nouveau chapitre de son histoire, jusqu'à réussir le pari fou de réunifier le domaine autrefois divisé en trois (Labégorce Margaux, Labégorce Zédé et L'abbé Gorsse de Gorsse).

Labégorce évoque ce lieu de cœur, où l'on fait de grands vins depuis des siècles. Un vin au fruit éclatant, d'une grande finesse, un vin qui rassemble, un lieu où l'on a le goût des autres.

C'est aujourd'hui Nathalie Perrodo Samani, qui a la responsabilité de veiller, au nom de sa famille, sur le Château Labégorce, mais aussi sur les Châteaux Marquis d'Alsme Becker, Grand Cru Classé, et La Tour de Mons, tous deux Crus historiques de Margaux.

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

Zédé de Labégorce

1 route de Labégorce - 33460 Margaux

Tél. +33 (0)5 57 88 71 32

Directeur Général :

Marjolaine Maurice de Coninck

contact@labégorce.com

www.chateau-labégorce.com





MARGAUX

Château Lascombes

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : M. GAYLON LAWRENCE

SURFACE 130 ha

GÉOLOGIE

Argilo-calcaires, Graves-Argileuses
et Graves

ENCÉPAGEMENT

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

ÉLEVAGE

18 mois en barriques
Barriques neuves : entre 70 % et 80 %

SECOND VIN

Chevalier de Lascombes

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

Directeur Général : Axel Heinz

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



Château Lascombes



chateau_lascombes



Château Lascombes

Château Lascombes est un deuxième Cru Classé dont les origines remontent à 1681, date à laquelle les premières vignes furent plantées. Il est situé dans l'appellation Margaux.

Combinant la puissance, l'élégance, la douceur et les tanins, Château Lascombes produit des vins de garde, d'une grande complexité. Le vin produit au domaine fut classé Second Grand Cru parmi quinze autres, lors de la classification officielle de 1855. Le vignoble du domaine, s'étendant sur environ 100 hectares, est constitué de parcelles parmi les plus recherchées de Margaux, composées d'un unique mélange de types de sols pour cette appellation.

La famille Lawrence propriétaire de l'emblématique Heitz Cellar en Napa Valley, et Carlton McCoy, directeur associé et Maître sommelier, sont propriétaires de Château Lascombes depuis 2022.



MARGAUX

Château Malescot Saint-Exupéry

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : JEAN-LUC ZUGER



L'origine du nom du Château Malescot Saint-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 Saint-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, 46 % Merlot,
4 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

12 à 14 mois en barriques

SECOND VIN

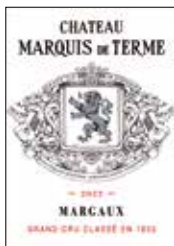
La Dame de Malescot

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 45 ha

PRODUCTION
130 000 bouteillesGÉOLOGIE
Graves profondes typiques
de Margaux, localement plus
argileuses en profondeur.ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
5 % Petit VerdotÉLEVAGE
18 mois en chêne français
Barriques neuves : 50 %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

 **chateaumarquisdeterme**

En 1762, le marquis de Terme donne son nom à la propriété viticole émanant de la dot de son épouse. Dès 1787 Thomas Jefferson, futur président des États-Unis, initie la célébrité de ce Cru en le classant parmi ses préférences. En plein cœur du Parc Naturel Régional du Médoc, au sein de la prestigieuse appellation Margaux, sur la Rive Gauche de Bordeaux, se dresse un lieu singulier à la croisée des chemins entre un cadre bucolique unique, l'agitation d'une propriété viticole et le statut d'un Grand Cru Classé en 1855. La famille Sénéclauze, propriétaire du château depuis 1935, perpétue ainsi son développement génération après génération. C'est ce sens de la pérennité et de la longévité qui coule dans les gènes de la famille : la transmission d'une terre de patrimoines.

Nommé Directeur Général, Ludovic David impulse à la propriété une nouvelle dynamique résolument tournée vers l'avenir en faisant progresser la qualité et la régularité des vins, en renforçant leur position sur la place de Bordeaux tout en développant les activités œnotouristiques dont le point d'orgue a été l'ouverture d'un restaurant sur la propriété en 2021, [Au] Marquis de Terme en partenariat avec Gregory Coutanceau.



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 12,5 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 12,5 ha

PRODUCTION
35 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves Pyrénéennes

ENCÉPAGEMENT
60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot,
5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 30 %, 5 % d'amphores

SECOND VIN
Bouquet de Monbrison

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

Maitre de Chai : Margot Franzkowiak
Responsable production :
Alix Vonderheyden

info@chateaumonbrison.com
www.chateaumonbrison.com





Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : GROUPE BALLANDE

SURFACE 78 ha

PRODUCTION
180 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves pyrénéennes et gūnziennes

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

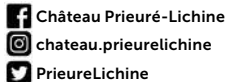
ÉLEVAGE
14 - 16 mois
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
Confidences de Prieuré Lichine

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

Directrice Déléguée, développement,
commerce et communication :
Lise Latrille
Directeur Délégué, production :
Étienne Charrier

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



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



Château Rauzan-Gassies, 2^e Grand Cru Classé de Margaux en 1855, doit son nom au Chevalier de Rauzan, qui au 17^e siècle, fait de la maison noble de Gassies, un vignoble réputé de l'appellation Margaux. Son vignoble de 30 hectares, déjà planté en vignes lors du classement impérial de 1855, est morcelé sur les deux plus belles croupes de l'appellation.

Séduit par son terroir d'élite, Monsieur Paul Quié, passionné de vin et négociant à Paris, en devient propriétaire en 1946. Aujourd'hui, ses petits-enfants, les jumeaux Anne-Françoise et Jean-Philippe, perpétuent la tradition de ce Grand Cru, à la fois gardien et ambassadeur des valeurs de la famille.

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.

SURFACE 28 ha

PRODUCTION
70 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes, sables graveleux

ENCÉPAGEMENT
58 % Cabernet Sauvignon,
40 % Merlot, 2 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois en barriques de chêne français
Barriques neuves : 55 %


SECOND VIN
Gassies

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

Co-gérants : Anne-Françoise
et Jean-Philippe Quié

contact@domaines-quie.com
www.domaines-quie.com

 Château Rauzan-Gassies

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





Château Rauzan-Ségla

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : CHANEL

SURFACE 70 ha

PRODUCTION
100 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves argileuses de la Terrasse 4.
Mosaïque de graves fines et profondes

ENCÉPAGEMENT
62 % Cabernet, 36 % Merlot,
1 % Petit Verdot, 1 % Cabernet Franc



ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 50 % - 65 %

SECOND VIN
Ségla

Rue Alexis Millardet - BP 56
33460 Margaux
Tél. +33 (0)5 57 88 82 10

Directrice Export : Andréane Depons
Directeur Commercial : Jean-Basile Roland

contact@rauzansegla.com
www.chateaurauzansegla.com

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

Longiligne et lumineux. Château Rauzan-Ségla fait corps avec les paysages de l'estuaire, aux portes du village de Margaux. Dans les murs, il se révèle cocon feutré. Chargé d'histoires, d'étoffes et de matériaux nobles. Dehors, les terrasses médocaines offrent aux cépages des avenir multicolores. Graves profondes et argiles, graves fines et sols argilo-calcaires, la mosaïque de terroirs de Rauzan a tant à exprimer. L'Homme observe. Dans une précision exacerbée, il accompagne la vigne, travaillant à la révélation ultime. L'assemblage d'une année. Les vins sont d'un charme intemporel. Leur délicatesse apparente cache un cœur profond. Subtile alliance de finesse et de suavité.

Château Rauzan-Ségla appartient depuis 1994 à CHANEL. En conversion biologique, le 1^{er} millésime certifié sera 2024.



MARGAUX

Château Siran



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE MIALHE

Siran et son terroir d'un seul tenant, situé sur un plateau de graves siliceuses et partagé avec trois Grands Crus Classés, produit des vins gourmands qui incarnent la passion des Mialhe pour cette propriété depuis 1859.

Ces vins se distinguent par leur élégance, leur finesse, et une complexité qui reflète l'excellence du terroir. Célébrés pour leur remarquable potentiel de garde, ils rivalisent avec les plus Grands Crus de Margaux.

Le vignoble bénéficie d'un écosystème florissant de 88 ha comprenant bois, parcs, bassins, vergers et prairies, où la biodiversité fait l'objet d'un suivi attentif. Consciente de son impact sur l'environnement, l'équipe de Siran privilégie dès 2000, l'approche raisonnée et mène depuis 2018, plusieurs parcelles en agriculture biologique.

Renouant avec la tradition familiale, chaque étiquette aborde un thème différent : « Ode à la vie » en 2020, « Vue de Mars » en 2021 et « Hommage à la Reine Élisabeth II » en 2022.

SURFACE 25 ha

PRODUCTION
80 000 à 110 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Plateau de fines graves siliceuses

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

ÉLEVAGE
12 à 18 mois
Barriques neuves : 30 %

SECOND VIN
S de Siran

13 avenue du comte JB Lynch
33460 Labarde
Tél. +33 (0)5 57 88 34 04

Gérant : Édouard Mialhe
Directrice Technique : Marjolaine
Defrance

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 % Cabernet Franc, 14 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
15 à 17 mois
Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN
Les Hauts du Tertre

14 Allée du Tertre - 33460 Arsac
Tél. +33 (0)5 57 88 52 52

Directrice : Cynthia Capelaere
Chargée de Relations Commerciales
et de Communication : Laura Dusser

reservations@chateaudutertre.fr
www.chateaudutertre.fr



Château du Tertre



Château du Tertre



Château du Tertre -
Grand Cru Classé Margaux

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.







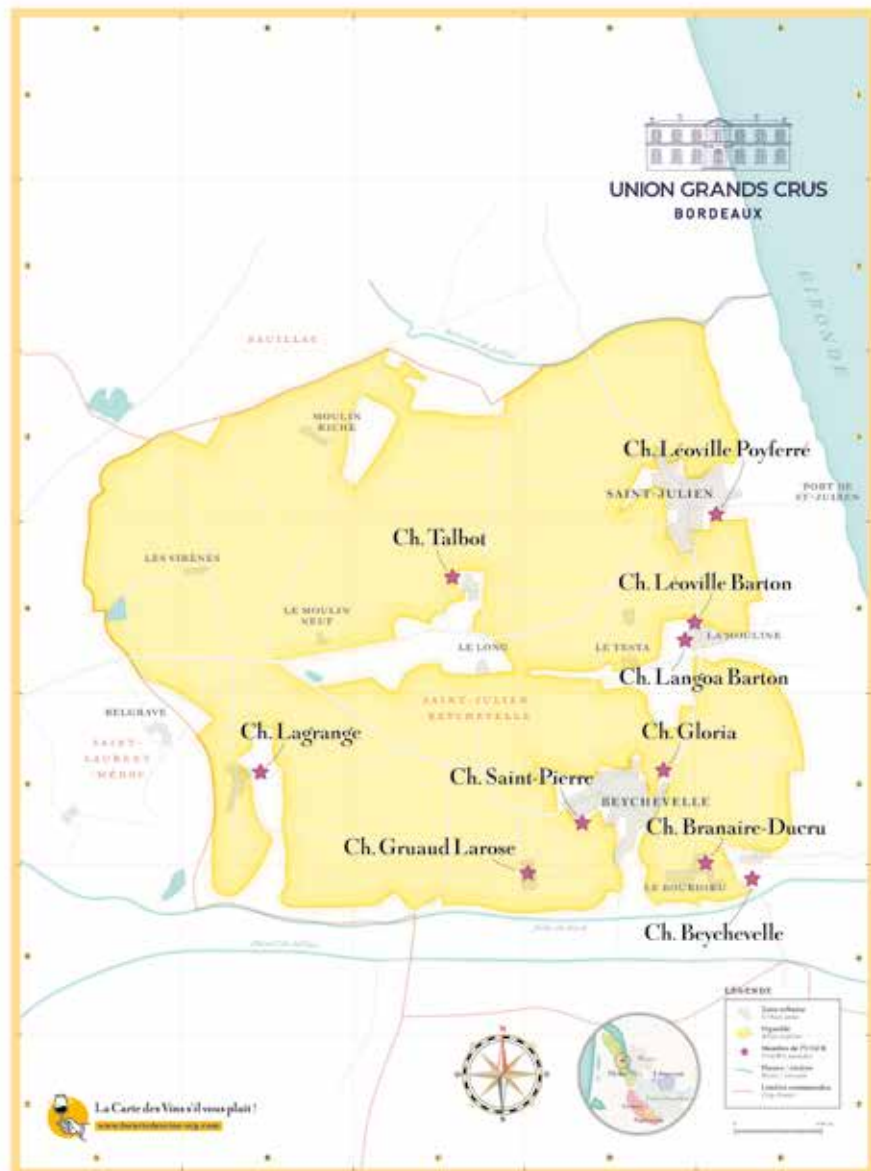
Saint-Julien

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



La Carte des Vins s'il vous plaît!

www.uniongrands crus.org



LEGENDE

	Zone adhérente
	Château
	Membre de l'U.G.C.B.
	Membre fondateur
	Membre associé
	Membre invité
	Membre correspondant
	Membre honoraire
	Membre correspondant
	Membre honoraire

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

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 MILLÉSIMÉS DE FRANCE

SURFACE 92,5 ha

PRODUCTION

240 000 à 260 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves garonnaises profondes

ENCÉPAGEMENT

57 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot,
3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois

Barriques neuves : 70 %


SECOND VIN

Amiral de Beychevelle

Château Beychevelle
33250 Saint-Julien-Beychevelle
Tél. +33 (0)5 56 73 20 70

Directeur : Philippe Blanc
beychevelle@beychevelle.com
www.beychevelle.com

 [ChateauBeychevelle1855](https://www.facebook.com/ChateauBeychevelle1855)

 [Beychevelle1855](https://www.instagram.com/Beychevelle1855)

 [Beychevelle1855](https://twitter.com/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/Copropriétaire :


François-Xavier Maroteaux

Directeur : Jean-Dominique Videau

branaire@branaire.com

www.branaire.com

 **châteauBranaireDucru**

 **chateaubranaireducru**





SAINT-JULIEN

Château Gloria

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE TRIAUD

SURFACE 50 ha

PRODUCTION
220 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves d'origine gūnzienne sur
un sous-sol argilo-sablonneux

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

ÉLEVAGE
14 mois
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
Esprit de Gloria

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

Co-gérants : Jean Triaud et
Vanessa Triaud-Amougou

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

 Château Saint Pierre et Château Gloria
 domaineshenrimartin

« Il était une fée, Gloria. »

C'est Château Gloria qu'Henri Martin crée en premier et qui sera l'œuvre de sa vie. Gloria. Son nom d'abord, onirique, qui résonne comme un poème. Une douceur. Un voyage. Et puis, son excellence. Une quintessence due aux parcelles issues de Crus Classés de Saint-Julien, mais aussi à un travail rythmé et infini, fruit d'un savoir-faire familial depuis des générations. Comme une ode à la vie, Gloria et son nom exquis participeront largement à la renommée des Domaines Henri Martin.

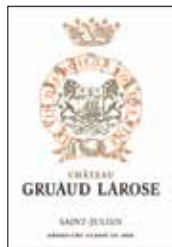


SAINT-JULIEN

Château Gruaud Larose

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : JEAN MERLAUT



Fondé en 1725 par l'abbé Gruaud, puis repris par son neveu le Chevalier de Larose, le Château Gruaud Larose honore son rang de Grand Cru Classé de Saint-Julien. Les 82 hectares de la propriété située sur des croupes garonnaises issues de l'ère du quaternaire sont d'un seul tenant et sont les mêmes que ceux classés en 1855.

En reprenant les rênes du Château Gruaud Larose en 1997, la famille Merlaut a mis en place une profonde restructuration du vignoble et rendu au cépage Cabernet Sauvignon toutes ses lettres de noblesse. Retrouver l'équilibre dans l'écosystème est une clef de voûte qui laisse libre cours à l'expression du terroir. Le vivant est ainsi placé au centre de toutes les réflexions et le vignoble géré par des équipes engagées, avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. Les principes de la biodynamie y sont mis en œuvre.

La production est certifiée en Agriculture Biologique depuis août 2022.

Les vins du Château Gruaud Larose se distinguent par leur finesse et leur élégance, reflétant la richesse d'un grand terroir. Le Château Gruaud Larose est assurément « Le Vin des Rois, le Roi des Vins ».

SURFACE 82 ha

PRODUCTION
120 000 bouteilles

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

ENCÉPAGEMENT
64 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot,
4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot



ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 95 %

SECOND VIN
Sarget de Gruaud Larose

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

Président Directeur Général :
Nicolas Sinoquet
Directrice Commerciale :
Patricia Zabalza

gl@gruaud-larose.com
www.gruaud-larose.com

 Château Gruaud Larose
 [gruaud_larose](https://www.instagram.com/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 orientées nord/sud. Sous-sols argilo-calcaire, sols silicograpeleux.

ENCÉPAGEMENT

67 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

21 mois

Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN

Les Fiefs de Lagrange



Château Lagrange

33250 Saint-Julien-Beychevelle

Tél. +33 (0)5 56 73 38 38

Directeur Général : Matthieu Bordes

contact@chateau-lagrange.com

www.chateau-lagrange.com



ChateauLagrange1855



chateaulagrange



LagrangeGCC



Matthieu Bordes

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 Rakusa Sakurai, 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 du regretté Anthony Barton, dirige les propriétés familiales. Ses enfants, Mélanie et Damien, tous deux très impliqués dans la gestion des châteaux et la promotion des vins de la famille 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
54 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
11 % Cabernet Franc

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

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

Directeur Général :
Damien Barton Sartorius
Présidente : Lilian Barton Sartorius
chateau@barton-family-wines.com
www.barton-family-wines.com

 bartonwine

 bartonwine

 bartonwine



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
77 % Cabernet Sauvignon, 20 % 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, qui croit profondément en l'importance du terroir. Cette dernière produit 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 l'appellation de Saint-Julien, l'histoire du domaine remonte à 1638, avec l'implantation des premières vignes sur un mont de graves. Suite à différents partages et successions, le Château Léoville Poyferré naît en 1840 et sera élevé au rang de Second Grand Cru Classé, lors du classement des vins du Médoc de 1855.

Originaire de la région de Lille, la famille Cuvelier a su lier son destin à l'univers du vin depuis plus de 200 ans.

Si les premiers pas se firent en qualité de négociants, il aura fallu attendre encore un siècle d'expertise pour franchir le cap de l'acquisition de propriétés.

Conquise par le Médoc grâce au Château le Crock en 1903, la famille s'est tournée vers la prestigieuse appellation de Saint-Julien pour acquérir les Châteaux Léoville Poyferré et Moulin Riche en 1920.

Aujourd'hui, c'est une équipe experte et unie qui déploie son savoir-faire pour façonner avec exigence l'identité de Léoville Poyferré, donnant naissance à des vins au charme envoûtant et à la volupté irrésistible.



SURFACE 80 ha

GÉOLOGIE

Terrasses de graves Mindel,
sous-sol argilo-sableux

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

lp@leoville-poyferre.fr

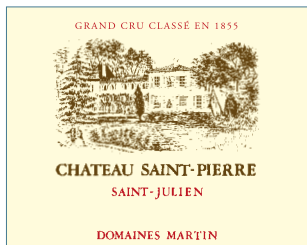
www.leoville-poyferre.fr

 [château leoville poyferre](https://www.facebook.com/chateau-leoville-poyferre)

 [chateau-leovillepoyferre](https://www.instagram.com/chateau-leovillepoyferre)

 [château léoville poyferré](https://twitter.com/chateau_leoville_poyferre)





SAINT-JULIEN

Château Saint-Pierre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE TRIAUD

SURFACE 17 ha

PRODUCTION
75 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves d'origine gūnzienne sur
un sous-sol argilo-sablonneux

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

ÉLEVAGE
14 à 16 mois
Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Esprit de Saint-Pierre

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

Co-gérants : Jean Triaud et
Vanessa Triaud-Amougou

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



Château Saint-Pierre et Château Gloria

[domaineshenrimartin](#)

Créé au 17^e siècle, ce 4^e Grand Cru Classé fut morcelé et dispersé suite à plusieurs successions. Puis en 1982, grâce à la volonté, la ténacité et la chance d'Henri Martin, il est reconstitué comme en 1855, année du classement, qui lui permet de redevenir... Merveilleux. Parfait représentant des Grands Crus Classés de Saint-Julien, il est un rêve à lui tout seul.



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





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



LEGÈNDE

- Zone viticole
- Zone d'urbanisme
- Opéra
- Station de MTCO
- Station d'Essence
- Place / Pont
- Château
- Château

Échelle 1:50 000



La Carte des Vins s'il vous plaît!
www.lacarte-des-vins.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 Haut-Batailley	173
Château Lynch-Bages	174
Château Lynch-Moussas	175
Château Pichon Baron	176
Château Pichon Longueville	177
Comtesse de Lalande	

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

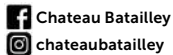
ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 50 % à 60 %,
chêne français

SECOND VIN
Les Lions de Batailley

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

Propriétaire : Philippe Castéja

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



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.

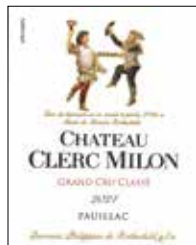
Avec un très beau vignoble de graves pures, alliant tous les cépages médocains, Batailley est un Pauillac classique, avec une couleur rubis foncé, bien charpenté et des notes prononcées de cassis.



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 un vignoble d'un seul tenant, situé dans l'appellation Pauillac, jouxtant deux premiers Crus Classés et principalement concentré sur la belle croupe de Mousset qui surplombe la Gironde. Il profite ainsi d'un microclimat idéal.

En 1970, le Baron Philippe de Rothschild (1902-1988) acquiert Château Clerc Milon. Aujourd'hui, la 3^e génération incarnée par Camille et Philippe Sereys de Rothschild, et Julien de Beaumarchais de Rothschild, porte les valeurs et le savoir-faire de Baron Philippe de Rothschild.

Grâce à un travail continu depuis 50 ans, ainsi qu'à une équipe dédiée disposant d'installations techniques de pointe, Château Clerc Milon est plus que jamais une référence de l'excellence médocaine.

Château Clerc Milon est un grand vin équilibré, élégant et précis, au long potentiel de garde.

SURFACE 41 ha

GÉOLOGIE

Graves sablonneuses et argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

51,5 % Cabernet Sauvignon, 37 % 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 : Caroline Artaud

visites@bphr.com

www.chateau-clerc-milon.com

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



PAUILLAC

Château Croizet-Bages

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE QUIÉ



SURFACE 28 ha

PRODUCTION
70 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves profondes, sables graveleux

ENCÉPAGEMENT
63 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot,
3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
12 à 14 mois en barriques
de chêne français
Barriques neuves : 50 %


SECOND VIN
Alias Croizet-bages

9, Rue du Port de la Verrerie
33250 Pauillac
Tél. +33 (0)5 56 59 01 62

Co-Gérants : Anne-Françoise Quié
et Jean-Philippe Quié

contact@domaines-quie.com
www.domaines-quie.com

 Château Croizet-Bages

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

Château Croizet-Bages doit son nom aux frères Croizet, qui au 17^e siècle, fondent ce domaine au cœur du célèbre hameau de Bages à Pauillac. En 1855, le Château est élevé au rang de 5^e Grand Cru Classé lors du classement impérial. Et, par la qualité de ses vins, il se distingue de nouveau lors des expositions universelles de 1878 et 1889, comme en témoignent les médailles qui ornent l'étiquette.

Monsieur Paul Quié sait entrevoir dans ce Grand Cru Classé, la qualité de son terroir lorsqu'il le rachète en 1942. Aujourd'hui dirigé par ses petits-enfants, Anne-Françoise et Jean-Philippe inscrivent le Château dans la modernité en détaillant, en précisant et en affinant chacune des étapes de l'élaboration du vin.

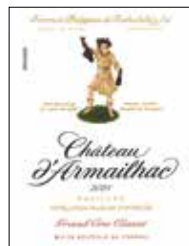
Château Croizet-Bages élève des vins généreux, opulents, expressifs, d'une grande puissance aromatique, révélant des notes de fruits noirs, d'épices et de cèdre, sur une trame tanique mesurée.



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 contigu à Château Mouton Rothschild au Nord et bénéficie d'une exposition Sud. Son vignoble compte 76 hectares de vignes, dont l'âge moyen est de 40 ans, qui s'étend sur trois croupes. Cette répartition le fait bénéficier de toutes les typicités de l'appellation Pauillac.

Château d'Armailhac tient son nom de la famille d'Armailhac qui en devient propriétaire en 1660. C'est en 1933 que le baron Philippe de Rothschild (1902-1988) acquiert la propriété, ensuite reprise par sa fille, la Baronne Philippine de Rothschild (1933-2014). Aujourd'hui, les trois enfants de la baronne Philippine, Camille et Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild, assurent la continuité familiale.

Château d'Armailhac est un grand vin caractéristique de Pauillac, au classicisme élégant quel que soit le millésime avec une structure tannique solide et raffinée.

SURFACE 76 ha

GÉOLOGIE

Graves, argilo-calcaire, sables graveleux

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 : Lucie Lauilhé

www.chateau-darmailhac.com



PAUILLAC



Château Duhart-Milon

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE)

SURFACE 75 ha

PRODUCTION
180 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves fines mêlées à des sables éoliens
sur un sous-sol de calcaire tertiaire

ENCÉPAGEMENT
70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot


ÉLEVAGE
De 10 à 18 mois selon les millésimes
Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Moulin de Duhart

1 rue Pierre Castéja
33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 73 18 18

Directeur technique : Éric Kohler

visites@duhartmilon.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 (70 %) et Merlot (30 %).

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 (SAS)

Le Château Grand-Puy Ducasse est un Cru singulier dans la prestigieuse appellation Pauillac : son parcellaire morcelé offre une mosaïque de terroirs qui font de son vignoble l'un des plus représentatifs de la diversité des terroirs de l'appellation et confère à ses vins race et élégance. De surcroît, il est le seul Cru dont le château, le cuvier et les chais se situent au cœur même du village de Pauillac, sur les quais, faisant face à l'impassible estuaire depuis plus de 200 ans.

Depuis le rachat par CA Grands Crus, filiale du Crédit Agricole, la qualité de ses vins et son positionnement ne cessent de progresser. L'édification en cours d'un nouveau cuvier et de deux nouveaux chais d'élevage ainsi que la création d'un parcours touristique viendront contribuer à la consolidation d'un plan d'envergure pour la propriété au nom de code « Renaissance ».

SURFACE 40 ha

PRODUCTION
120 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Gravelo-argileux à argilo sableux

ENCÉPAGEMENT
59 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot,
5 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
18 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40 %

SECOND VIN
Prélude à Grand-Puy Ducasse

4 Quai Antoine Ferchaud
33250 Pauillac
Tél. : +33 (0)5 56 59 00 40

Direction Générale : Anne Le Naour
Responsable Marketing et
Communication : Marine Lemmens

contact@cagrandscrus.fr
www.grandpuyducasse.fr



ChateauGrandPuyDucasse

chateaugrandpuyducasse





Château Grand-Puy-Lacoste

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : FRANÇOIS-XAVIER BORIE ET SES ENFANTS

SURFACE 63 ha

PRODUCTION

Environ 140 000 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



Château Grand-Puy-Lacoste

BP 82 - 33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 59 06 66

Directrice Générale et Copropriétaire :

Emeline Borie

Directeur Général et Copropriétaire :

Pierre-Antoine 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, continue à rénover et construire des bâtiments ce qui permet 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.

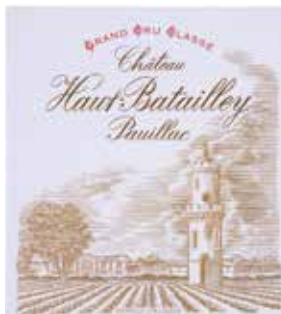


PAUILLAC

Château Haut-Batailley

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CAZES



Le Château Haut-Batailley, symbolisé par la Tour l'Aspic, marque l'entrée dans le vignoble de Pauillac. La propriété tient son nom du lieu-dit Batailley où une bataille de la guerre de Cent Ans s'est tenue au xv^e siècle.

En 2017, la famille Cazes acquiert la propriété et commence l'écriture d'un nouveau chapitre... Le vignoble s'étend alors sur une quarantaine d'hectares sur des sols de profondes graves garonnaises, dont seulement 22 hectares sont en production.

Dès 2018, à la suite d'une étude approfondie des terroirs, 19 hectares classés en AOC Pauillac sont plantés sur des sols au repos depuis de nombreuses années.

Château Haut-Batailley est un vin élégant, harmonieux avec une structure tannique fine qui évoluera vers davantage de complexité et de profondeur avec le temps.

SURFACE 41 ha

GÉOLOGIE

Graves garonnaises

ENCÉPAGEMENT

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

ÉLEVAGE

16 mois en barriques de chêne français
Barriques neuves : 70 %

SECOND VIN

Haut-Batailley Verso

Petit Batailley - 33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 73 24 00

Copropriétaire et Directeur Général :
Jean-Charles Cazes

contact@jmcazes.com

<https://hautbatailley.com/>



Château Haut-Batailley

chateauhautbatailley





PAUILLAC

Château Lynch-Bages

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CAZES

SURFACE 105 ha

GÉOLOGIE Graves garonnaises

ENCÉPAGEMENT

- Rouge : 71 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

- Blanc : 63 % Sauvignon Blanc, 25 % Sémillon, 12 % Muscadelle

ÉLEVAGE

18 mois en barriques de chêne français
Barriques neuves : 75 %

SECOND VIN



Echo de Lynch-Bages



Château Lynch-Bages - 33250 Pauillac
Tél. +33 (0)5 56 73 24 00

Copropriétaire et Directeur Général :
Jean-Charles Cazes
Directeur Commercial et Marketing :
Pierre-Louis Araud

contact@jmcazes.com
[visit@jmcazes.com](http://www.jmcazes.com)
www.lynchbages.com

 Lynch-Bages
 chateaulynchbages

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.

Après quatre années de travaux, le millésime 2020, première récolte vinifiée dans les nouvelles installations, ouvre un nouveau chapitre de la vie du domaine.



PAUILLAC

Château Lynch-Moussas

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : HÉRITIERS CASTÉJA



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.

SURFACE 62 ha
PRODUCTION 200 000 bouteilles
GÉOLOGIE Graves pures
ENCÉPAGEMENT 75 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot
ÉLEVAGE 18 mois
Barriques neuves : 5 %
SECOND VIN Les Hauts de Lynch-Moussas

Château Lynch-Moussas
33250 Pauillac
Tél. +33 (0)5 56 00 00 70

Propriétaire : Philippe Castéja

domaines@borie-manoux.fr
www.lynch-moussas.com

 [Chateau Lynch Moussas](https://www.facebook.com/ChateauLynchMoussas)
 [chateaulynchmoussas](https://www.instagram.com/chateaulynchmoussas)



PAUILLAC



Château Pichon Baron

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : AXA MILLESIMES

SURFACE 75 ha

GÉOLOGIE

Graves profondes

ENCÉPAGEMENT

66 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot,
5 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois

Barriques neuves : environ 70 % (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 : Pierre Montégut

contact@pichonbaron.com

www.pichonbaron.com



PichonBaron

pichonbaron

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 en 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.



PAUILLAC

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : M. FRÉDÉRIC ROUZAUD
MAISON DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande jouit d'un terroir exceptionnel de 95 hectares, idéalement situé à Pauillac aux abords de l'estuaire de la Gironde.

Riche d'une longue histoire, seules quatre familles présidèrent à la destinée de Pichon Comtesse.

Virginie de Pichon Longueville Comtesse de Lalande fût une personnalité marquante. Pionnière dans un monde viticole masculin, elle œuvre ardemment dès 1850 pour la renommée de son vin et édifie le Château qui portera son nom.

Depuis 2007, la Maison familiale de Champagne Louis Roederer insuffle un esprit novateur et ambitieux à cette emblématique propriété.

De la restructuration de son vignoble, désormais entièrement cultivé en bio et en biodynamie, à la construction d'installations techniques modernes, tout est fait pour permettre au terroir de Pichon Comtesse de s'exprimer pleinement : un grand vin de Pauillac, fait d'élégance et d'équilibre entre puissance et raffinement.

SURFACE 95 ha

PRODUCTION

150 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Grave garonnaise sur argile avec présence de nappe ferrugineuse

ENCÉPAGEMENT

65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

18 mois en barriques

Barriques neuves : 60 %

SECOND VIN

Pichon Comtesse Réserve

Route des châteaux - 33250 Pauillac

Tél. +33 (0)5 56 59 19 40

Directeur Général : Nicolas Glumineau

Directeur Commercial : Florent Genty

contact@pichon-comtesse.com

www.pichon-comtesse.com



PichonComtesse



pichon_comtesse



PichonComtesse





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.

Saint-Estèphe

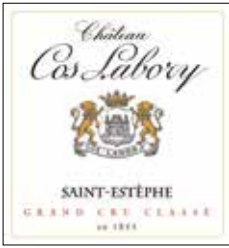
Château Cos Labory	182
Château Ormes De Pez	183
Château de Pez	184
Château Phélan Ségur	185

SAINT-ESTÈPHE

Château Cos Labory

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : MICHEL REYBIER



SURFACE 35 ha

PRODUCTION
80 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves, argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
55 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot,
5 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot

ÉLEVAGE
14 mois
Barriques neuves : 50 %

SECOND VIN
Charme de Cos Labory

33180 Saint-Estèphe
Tél. +33 (0)5 56 59 30 22

Directrice Marketing/Communication :
Géraldine Giroux

visite@cos-labory.com
www.cos-labory.com

 @coslabory

Michel Reybier et sa famille ouvrent une nouvelle page de l'histoire du Château Cos Labory, Cinquième Cru Classé en 1855, situé à Saint-Estèphe.

S'inscrivant dans une perspective patrimoniale, cette initiative rend hommage à Louis Gaspard d'Estournel, qui avait lui-même acquis cette propriété en 1847.

Le terroir de Cos Labory, positionné sur le plateau de graves profondes de la colline de Cos avec ses argiles et son socle calcaire, bénéficie de la proximité avec l'estuaire de la Gironde et de l'influence de l'océan Atlantique, qui modèrent les excès météorologiques.

Dans son ensemble, le vignoble de 35 hectares, d'un âge moyen de 38 ans, est planté à moitié de Cabernet Sauvignon, d'un tiers de Merlot et d'une faible proportion de Cabernet Franc et Petit Verdot.

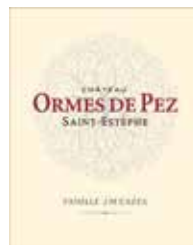
Fort de ces atouts, Michel Reybier « aura à cœur de perpétuer l'indépendance du domaine vers un projet d'excellence porté par ce grand terroir de Saint-Estèphe. »



SAINT-ESTÈPHE

Château Ormes De Pez

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE CAZES



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 bosquet d'ormes. Avec le Château Lynch-Bages, il s'agit de la deuxième propriété acquise par la famille Cazes à la fin des années 1930.

En dix ans, un important travail de restructuration du vignoble a été mené afin de mieux adapter le matériel végétal à la nature des sols. Le nouvel encépagement du vignoble permet d'atteindre une maturité optimale et plus régulière sur chaque parcelle.

Expression authentique de son terroir, le Château Ormes De Pez est un vin harmonieux, épicé et racé. C'est un vin charnu aux tanins puissants et à la finale suave.

SURFACE 40 ha

GÉOLOGIE

Graves garonnaises et argilo-sableux

ENCÉPAGEMENT

47 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot,
10 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot



ÉLEVAGE

16 mois en barriques de chêne français
Barriques neuves : 45 %

29 Route des Ormes
33180 Saint-Estèphe
Tél. +33 (0)5 56 73 24 00

Copropriétaire et Directeur Général :
Jean-Charles Cazes

contact@ormesdepez.com
www.ormesdepez.com

 Château Ormes de Pez
 chateauormesdepez



SAINT-ESTÈPHE





Château de Pez

PROPRIÉTAIRE : M. FRÉDÉRIC ROUZAUD
MAISON DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

SURFACE 42 ha
PRODUCTION
200 000 bouteilles
GÉOLOGIE
Graves calcaires et argileuses
ENCÉPAGEMENT
51 % Cabernet Sauvignon, 43 % Merlot,
4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
ÉLEVAGE
15 mois
Barriques neuves : 50 %
SECOND VIN
2nd de Pez

Lieu-dit Pez - 33180 Saint-Estèphe
Tél. +33 (0)5 56 59 30 26

Directeur Général : Nicolas Glumineau
Directeur Commercial : Florent Genty
contact@chateaupeze.com
www.chateaupeze.com

 Château de Pez
 chateaupeze

Château de Pez est l'une des plus anciennes propriétés de l'appellation, puisque sa création remonte à 1452. Initialement relais de chasse, le domaine de Pez affirme au fil du temps sa vocation viticole. Au XVIII^e siècle, son architecture se transforme pour prendre des allures de château.

En 1995, la Maison de Champagne Louis Roederer devient propriétaire et réalise un important programme de rénovation à la vigne comme au chai. 2018 marque un renouveau, avec la construction d'un nouveau cuvier en inox, permettant une vinification parcellaire, pour apporter encore plus de précision à l'élaboration des vins.

Le vignoble est situé au nord de la commune de Saint-Estèphe. Il comprend 42 hectares de vignes plantées sur un sol de graves reposant sur un socle argilo-calcaire, dominant la Gironde. Les vins de Pez sont ronds, fins et élégants avec une belle structure tannique.

Une longue garde convient à leur plein épanouissement.



SAINT-ESTÈPHE

Château Phélan Ségur



PROPRIÉTAIRE : MONSIEUR PHILIPPE VAN DE VYVERE

Au cœur du village de Saint-Estèphe, le Château Phélan Ségur surplombe la Gironde. Créée au début du XIX^e siècle par l'irlandais Bernard O'Phelan, la propriété appartient depuis 2018 à la famille belge Philippe Van de Vyvere.

Un écrien de biodiversité de 114 hectares de Parc, forêts, prairies et étangs accueillent les 70 hectares de vignes répartis en quatre îlots, véritable expression de la diversité des sols de graves argileuses de l'appellation.

Viticulture bienveillante, vie des sols, sélection massale, vinification avec des levures indigènes parcellaires, tout contribue à révéler l'identité originelle du Cru.

Château Phélan Ségur est reconnu pour sa finesse, sa puissance maîtrisée, son équilibre et sa fraîcheur.

SURFACE 70 ha

PRODUCTION
350 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Graves argileuses

ENCÉPAGEMENT
59 % Cabernet Sauvignon,
38 % Merlot, 1,5 % Petit Verdot,
1,5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE
18 mois
Barriques neuves : 55 %

SECOND VIN
Frank Phélan

Rue des Écoles - 33180 Saint-Estèphe
Tél. +33 (0)5 56 59 74 00

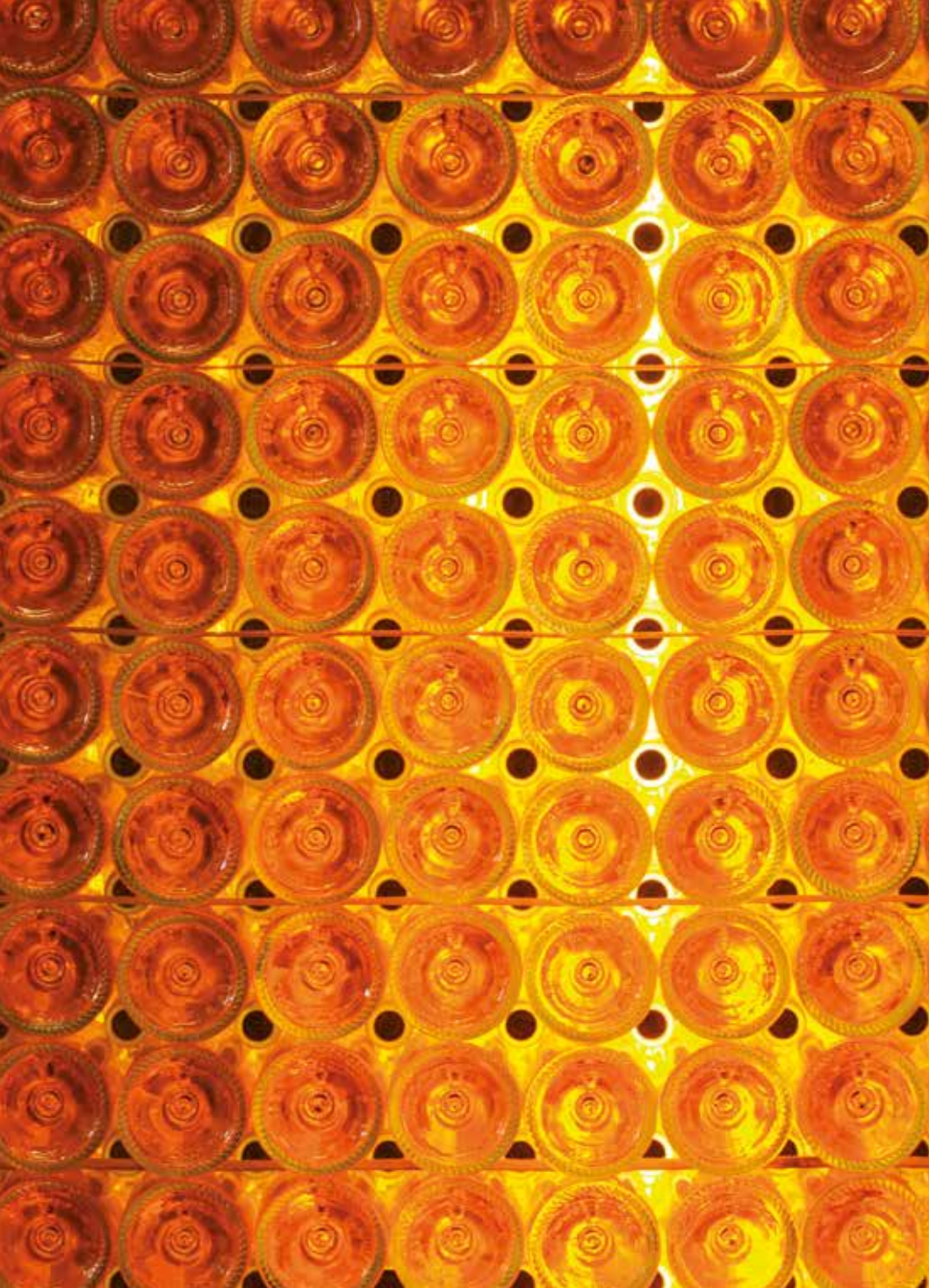
Propriétaire : Philippe Van de Vyvere
Directrice Générale : Véronique Dausse

phelan@phelansegur.com
www.phelansegur.com

 Château Phélan Ségur

 @phelansegur





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 viticole
- Vignoble
- Château de France
- Château de France
- Château de France
- Château de France
- Château de France
- Château de France



La Carte des Vins s'il vous plaît!

www.lacartedesvins.org

Sauternes ou Barsac

Château d'Yquem	16
Château Bastor-Lamontagne	190
Château Broustet	191
Château Coutet	192
Château Doisy Daëne	193
Château Doisy-Védrières	194
Château de Fargues	195
Château Guiraud	196
Clos Haut-Peyraguey	197
Château Lafaurie-Peyraguey	198
Château de Rayne Vigneau	199
Château Rieussec	200
Château Sigalas Rabaud	201
Château Suduiraut	202
Château La Tour Blanche	203



SAUTERNES

Château Bastor-Lamontagne

PROPRIÉTAIRE : SCEA TERRES BORDELAISES

SURFACE 53 ha

PRODUCTION

40 000 à 70 000 bouteilles

Agriculture biologique depuis 2016

GÉOLOGIE

Sablo-graveleux et argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

77 % Sémillon, 20 % Sauvignon Blanc,
3 % Sauvignon Gris

ÉLEVAGE

12 à 18 mois

Barriques neuves : 30 %

SECOND VIN

Les Remparts de Bastor-Lamontagne

La Montagne-Est

33210 Preignac

Tél. +33 (0)5 56 63 27 66

Président : Joseph Helfrich

Responsable Technique : Pietro Pastore

contact@bastorlamontagne.com

www.chateaubastorlamontagne.fr



Château Bastor-Lamontagne

Château Bastor_lamontagne

« Nil Sine Fide, Rien ne se fait
sans la Confiance »

Le Château Bastor-Lamontagne est situé à Preignac, l'une des cinq communes de l'appellation Sauternes. Le vignoble est planté sur une surface de 53 hectares d'un seul tenant et est entouré d'un parc boisé de 35 hectares. Le terroir sablo-graveleux et argilo-calcaire confère aux vins qui y sont produits beaucoup de fraîcheur et d'élégance. 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, propriétaire du Château Haut-Brion à Pessac.

Au Château Bastor-Lamontagne, l'expression du fruit et l'harmonie ont toujours été privilégiées. 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 jeunes 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. Le vin d'exception qui en résulte, s'apprécie autant sur sa jeunesse, grâce à une acidité maîtrisée, accompagnée d'une explosion d'agrumes, que sur des millésimes plus anciens, offrant une magnifique palette de fruits confits.

SURFACE 17 ha

PRODUCTION

16 000 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 Broustet

33720 Barsac

Tél. +33 (0)5 47 74 78 00

Président des vignobles : Marina Ginelli
Gérant S.C.E.A : Jean-Hubert Beaupey

broustet@vignoblesdeterroirs.com
www.vignoblesdeterroirs.com





BARSAC

Château Coutet

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRES : PHILIPPE ET DOMINIQUE BALY

SURFACE 44 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 46

Gérant : Philippe Baly

Directrice marketing et

communication : Aline Baly

info@chateaucoutet.com

www.chateaucoutet.com



Château Coutet à Barsac,
1er Grand Cru Classé



@ChateauCoutet



@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 vignerons 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
15 000 bouteilles

GÉOLOGIE
Sables rouges du Barsacais
sur sous-sol calcaire

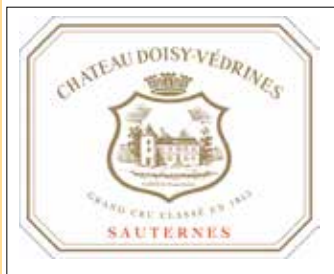
ENCÉPAGEMENT
86 % Sémillon, 13 % Sauvignon Blanc,
1 % Muscadelle

ÉLEVAGE
10 mois
Barriques neuves : 30 %

SAS 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 du Château de Fargues date de 1943, ce qui explique son absence de la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. Le vin de Fargues est volontiers qualifié d'inclassable.

En à peine 80 ans, il est considéré comme l'un des plus représentatifs 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 la famille cherche 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 %

Château de Fargues
33210 Fargues de Langon
Tél. +33 (0)5 57 98 04 20

Co-gérant : Philippe de Lur Saluces
Responsable d'exploitation :
François Amirault

fargues@chateaufargues.com
www.chateaufargues.com

 Château de Fargues
 chateaufargues_sauternes
 chateau_fargues





SAUTERNES

Château Guiraud

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : FINANCIÈRE GUIRAUD

SURFACE 95 ha

PRODUCTION
50 000 bouteillesGÉOLOGIE
Graves sableuses et argiles profondesENCÉPAGEMENT
65 % Sémillon 35 % SauvignonÉLEVAGE
18 à 24 mois
Barriques neuves : 80 %SECOND VIN
Petit GuiraudChâteau Guiraud
33210 Sauternes
Tél. +33 (0)5 56 76 61 01Directrice Générale Déléguée :
Sandrine Garbayaccueil@chateauguiraud.com
www.chateauguiraud.com

Château Guiraud



chateauguiraud



Château GUIRAUD

Château Guiraud, ou le goût de l'émancipation.

En 1766, la famille Guiraud achète le vignoble de la maison noble du Bayle et lui donne son nom. Par leurs valeurs culturelles et politiques revendiquées, les Guiraud vont marquer le destin de cette magnifique propriété de 128 ha. Au fil des générations et millésimes, le Château Guiraud cultive sa singularité : son historique étiquette noire et or, son engagement pionnier dans des pratiques culturelles biologiques en faveur de la biodiversité, sa prédilection pour les sauvignons blancs...

En 2022, la destinée du Château Guiraud est confiée à Sandrine Garbay, une femme aussi discrète que respectée pour son savoir-faire incontestable. Sous son impulsion, le Château Guiraud prend le parti de la grande fraîcheur d'un Sauternes contemporain à la douceur maîtrisée. Définitivement une terre militante de blancs et d'or.



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
52 % Sauvignon Blanc, 38 % Sémillon,
6 % Muscadelle, 4 % Sauvignon Gris

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

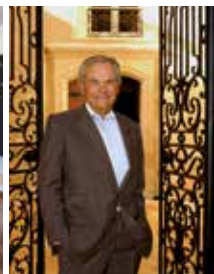
 ClosHautPeyraguey

 bernardmagrez

 bernardmagrez

 bernardmagrez

 Bernard Magrez





SAUTERNES

Château Lafaurie-Peyraguey

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PROPRIÉTAIRE : SILVIO DENZ

SURFACE 15,8 ha

PRODUCTION
20 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Argilo-graveleux, sables argileux

ENCÉPAGEMENT

93 % Sémillon, 5 % Sauvignon Blanc,
1 % Sauvignon Gris, 1 % Muscadelle

ÉLEVAGE

9 mois en barrique

Barriques neuves : 1/3 barriques neuves

SECOND VIN

La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey



Lieu-Dit Peyraguey - 33210 Bommes

Tél. +33 (0)5 56 76 60 54

Directeur d'exploitation : Vincent Cruège

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 encadrée 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

Le vignoble de Rayne Vigneau est positionné sur une magnifique et unique colline dominant l'appellation de Sauternes, point culminant de la commune.

Sur ses hauteurs des dizaines de générations se sont succédées depuis la création du domaine au début du XVII^e siècle par Gabrielle du Vigneau. De ses illustres successeurs, on retiendra Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, qui entre en possession du domaine en 1834. C'est grâce à cette femme particulièrement dynamique que le Château accède au rang envié de Premiers Grands Crus Classés de Sauternes, lors du célèbre, classement de 1855 et est sacré meilleur vin du monde en 1867.

Ce grand vin, le Château de Rayne Vigneau bénéficie d'un terroir exceptionnel, alliant des argiles grises au calcaire à astéries de la région. Il renferme des gisements de pierres semi-précieuses qui participent à l'excellence de Rayne Vigneau. L'alchimie de ce terroir, une viticulture attentionnée et précise, à l'écoute de la nature, permet d'élaborer des Sauternes élégants, frais et gourmands.

Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux – Vignoble HVE niveau 3 et Vins Vegan.



SURFACE 84 ha

PRODUCTION

30 à 40 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Les sols sont d'une grande diversité, et permettent ainsi d'apporter une complexité rare au raisin. Ces parcelles sont composées soit d'argile reposant sur un plateau calcaire à astéries, soit de graves argileuses.

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 Bommes

Tél. +33 (0)5 56 76 61 63

+33 (0)5 56 76 64 05 (visites)

Directeur Général : Vincent Labergère


Gérant : Derek Rémy Smith

chateau@raynevigneau.fr

www.raynevigneau.fr

 @ChateauRayneVigneau

 @raynevigneau

 @RayneVigneau





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 50 000 bouteilles

GÉOLOGIE

Graves sablo-argileuses

ENCÉPAGEMENT

81 % Sémillon, 17 % Sauvignon,
2 % Muscadelle

ÉLEVAGE

16 à 22 mois selon les millésimes
Barriques neuves : de 70 % à 90 %

SECOND VIN

Carmes de Rieussec

34 Route de Villandraut - 33210 Fargues
Tél. : +33 (0)5 57 98 14 14

Directeur Technique : Olivier Trégoat
Directeur d'Exploitation : Mathieu Crosnier

rieussec@lafite.com

www.lafite.com

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

Propriété des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) depuis 1984, Château Rieussec est situé au cœur du vignoble de Sauternes, sur un terroir exceptionnel de graves sablo-argileuses et d'affleurements calcaires. 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 22 mois.

Niché entre Yquem et Fargues, surplombant la rencontre entre le Ciron et la Garonne, le Château Rieussec est une propriété unique.



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 MILLESIMES

SURFACE 91 ha

GÉOLOGIE

Graves sablo-argileuses

ENCÉPAGEMENT

90 % Sémillon, 10 % Sauvignon Blanc

ÉLEVAGE

16 à 20 mois

Barriques neuves : environ 50 % (1^{er} vin)

SECOND VIN

Lions 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 Frédéric Focke qui permettra au Château d'être classé premier des Premiers Grands Crus de Sauternes en 1855. Le dernier propriétaire privé, Daniel Iffla dit « Osiris », le plus grand mécène du XIX^e siècle et philanthrope, décida de léguer à l'État Français le Château La Tour Blanche à la seule condition que soit créée sur place une école de viticulture et d'œnologie gratuite.

Avec son histoire atypique, appartenant au Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine, Le Château bénéficie d'une exposition privilégiée avec un magnifique Terroir 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 sa certification en Agriculture Biologique, 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 et l'élégance de nos vins. 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 % sur Sémillon,
100 % Cuve sur Sauvignon et Muscadelle


SECOND VIN
Les Charmilles de La Tour Blanche

33210 Bommès
Tél. +33 (0)5 57 98 02 73

Directeur : Miguel Aguirre
Assistante : Commerciale : Camille Col

tour-blanche@tour-blanche.com
www.tour-blanche.com

 [ChateauLaTourBlanche](#)

 [latourblanche](#)





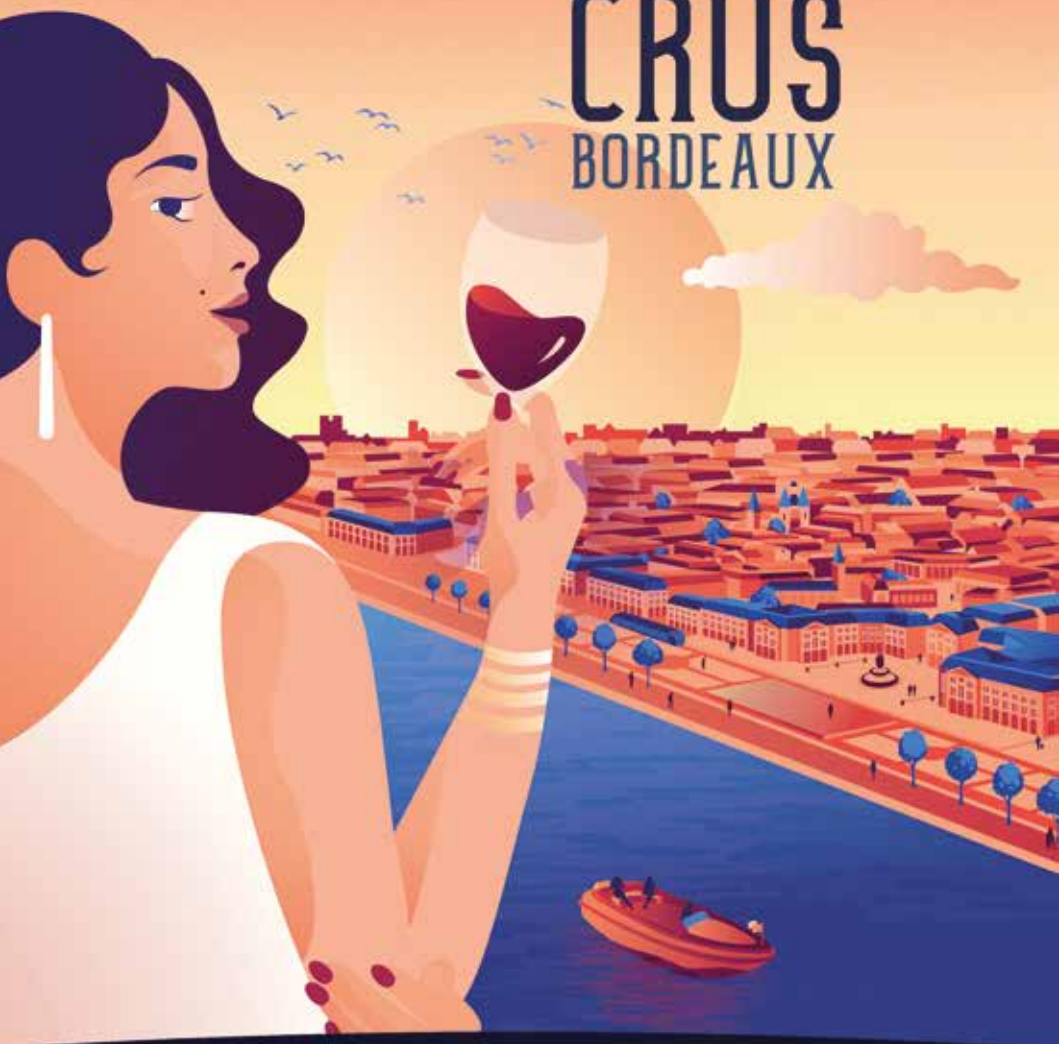


INDEX DES CRUS

A		Château La Couspaude	56
Château Angludet	130	Château Coutet	192
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	190	Château Dauzac	133
Château Batailley	166	Château Desmirail	134
Château Beaumont	110	Château Doisy Daëne	193
Château Beauregard	78	Château Doisy-Védrières	194
Château Beau-Séjour Bécot	51	Château La Dominique	58
Château Belgrave	111	Château Duhart-Milon	170
Château Berliquet	52	E	
Château Beychevelle	152	Château L'Évangile	84
Château Le Bon Pasteur	79	F	
Château Bouscaut	22	Château de Fargues	195
Château Branaire-Ducru	153	Château Ferrande	43
Château Brane-Cantenac	131	Château de Fieuzal	26
Château Broustet	191	Château-Figeac	59
		Château Fonréaud	95
C		Château Fourcas Dupré	96
Château La Cabanne	80	Château Fourcas Hosten	97
Château de Camensac	112	Clos Fourtet	60
Château Canon	53	Château de France	27
Château Canon La Gaffelière	54	Château Franc Mayne	61
Château Cantemerle	113	G	
Château Cantenac Brown	132	Château La Gaffelière	62
Château Cap de Mourlin	55	Château Le Gay	85
Château Carbonnieux	23	Château Gazin	86
Château Les Carmes Haut-Brion	24	Château Giscours	135
Château de Chantegrive	42	Château Gloria	154
Château Chasse-Spleen	102	Château Grand Mayne	63
Château Cheval Blanc	12	Château Grand-Puy Ducasse	171
Domaine de Chevalier	25	Château Grand-Puy-Lacoste	172
Château Citran	114	Château Gruaud Larose	155
Château Clarke	94	Château Guiraud	196
Château Clerc Milon	167		
Château Clinet	81		
Château La Conseillante	82		
Château Cos Labory	182		
Château Coufran	115		

H		Château Phélan Ségur	185
Château Haut-Bailly	28	Château Pichon Baron	176
Château Haut-Batailley	173	Château Pichon Longueville	
Château Haut-Bergey	29	Comtesse de Lalande	177
Clos Haut-Peyraguey	197	Château Picque Caillou	36
		Château La Pointe	88
K		Château Poujeaux	104
Château Kirwan	136	Château Prieuré-Lichine	142
L		R	
Château Labégorce	137	Château Rahoul	44
Château Lafaurie-Peyraguey	198	Château Rauzan-Gassies	143
Château Lagrange	156	Château Rauzan-Ségla	144
Château La Lagune	116	Château de Rayne Vigneau	199
Château de Lamarque	117	Château Rieussec	200
Château Langoa Barton	157	Château Rouget	89
Château Larcis Ducasse	64		
Château Larmande	65	S	
Château Larrivet Haut-Brion	30	Château Saint-Pierre	160
Château Lascombes	138	Château Sigalas Rabaud	201
Château Latour-Martillac	31	Château Siran	145
Château Léoville Barton	158	Château Smith Haut Lafitte	37
Château Léoville Poyferré	159	Château Soutard	67
Château La Louvière	32	Château Suduiraut	202
Château Lynch-Bages	174		
Château Lynch-Moussas	175	T	
		Château Talbot	161
M		Château du Tertre	146
Château Malartic-Lagravière	33	Château La Tour Blanche	203
Château Malescot St-Exupéry	139	Château La Tour Carnet	118
Château Marquis de Terme	140	Château La Tour de By	124
Château Maucaillou	103	Château La Tour Figeac	68
Château Monbrison	141	Château Troplong Mondot	69
Château Mouton Rothschild	14	Château Trottevieille	70
O		V	
Château Olivier	34	Château Valandraud	71
Château Ormes de Pez	183	Château Villemaurine	72
P		Y	
Château Pape Clément	35	Château d'Yquem	16
Château Pavie Macquin	66		
Château Petit-Village	87		
Château de Pez	184		

le week-end
des **GRANDS
CRUS**
BORDEAUX



UNION
GRANDS
CRUS
BORDEAUX

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.

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 de la Chapelle
Gomez P. 10/11



« 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

Pages 2-4 : © Jean-Bernard Nadeau / Page 6 : © Studio Lazareff / Page 7 © Francoise 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 - © François Brane-Cantenac (portrait) / Château Broust : © 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 Chantegrive : © Château Chantegrive / Château Chasse Spleen : © Jean-Marc Palisse (portrait et photo de nuit) - © Felice Varini (châi à barriques) / Château Cheval Blanc : © Cécile Burban / Domaine de Chevalier : © Alain Benoît (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 Dassault : © 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 Benoît - © Château Doisy-Védérines / Château La Dominique : © Brice Braastadt - © Vinexia / Château Duhart-Milon : © F. Poincet / Château L'Évangile : © DBR (Lafite) / Château Le Gay : © Mika Boudot / 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-Peyrague : © Clos Haut Peyrague / Château Kirwan : © Château Kirwan / Château Labégorce : © Julie Piatti (gauche) - © Château Labégorce / Château Lafaurie-Peyrague : © Alain Benoît (droite) - © Château Lafaurie Peyrague / Château Lagrange : © Deepix Studio / Château La Lagune : © Julie Rey / Château de Lamarque : © Château de Lamarque / Château Langoa Barton : © Château Langoa Barton - © Guy Charneau (milieu) - © Fuxax (droite) / Château Larcis Ducasse : © Gunther Vincente / Château Larmande : © Château Larmande - © S. Klein (droite) / Château Larrivet Haut-Brion : © Marianne Delleci (portrait) - © Vincent Bengold / Château Lascombes : © Julien Fernandez - © Nicolas Tucac - © 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 Benoît - 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 Maltescot Saint-Exupéry : © Jérôme Mondière - Lasuite Atelier / Château Marquis de Terme : © Marquis de Terme / Château Maucaillou : © APC Viaud - © Château Maucaillou / Château Monbrison : © Ch. Monbrison / Château Mouton Rothschild : © Stefano Scata (gauche) - © Alain Benoît (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 Picque Caillois : © François Poincet / Château La Pointe : © Château La Pointe / Château Poujeaux : © Taylor I Yandell / Château Prieuré Lichine : © Guy Charneau (gauche) - © Gunther Vincente (milieu) - © Guy Charneau (droite) / Château Rahoul : © Twin Photographie / Château Rauzan-Gassies : © Château Rauzan Gassies / Château Rauzan-Ségla : © Brice Braastad / 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 Seurto (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 Gigeac : © Château La Tour Gigeac / Château Troplong Mondot : © Cécile Perrinet Lhermitte / Château Trottevieille : © Château Trottevieille / Château Villemaurine : © Château Villemaurine / Château d'Yquem : © Uféras

Page 214 : © Jean-Bernard Nadeau





Remarques

La liste des membres de l'Union est celle arrêtée au 15 janvier 2024. 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, Chloé Morvan

Conception graphique et réalisation du guide
Laurence Maillet

Réimpression en février 2024 sur les presses de l'imprimerie Chirat, France.
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