

Strictement sélectionnée, contrôlée par l'INAO, sa production annuelle s'élève à 75 000 hl sur plus de 1 700 ha en production, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs), exportées à 20%.

, 'A.O.C Pessac-Léognan est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis « Banlieue Prévôtale ».

erceau des Grands Vins de Bordeaux, l'Appellation Pessac-Léognan comprend 74 Châteaux et Domaines répartis sur 10 communes. Tous situés sur un même terroir d'exception, 16 d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont des Crus Classés de Graves.

L'excellence des vins blancs et rouges produits est favorisée par un sol de grande qualité, charrié par la Garonne il y a des millions d'années. La région bénéficie aussi d'un microclimat idéal. Toutes les conditions sont ainsi réunies pour créer des vins de grand caractère.



controlled by the I.N.A.O, the 74 Châteaux and Domains split between current production is of the order 10 communes. All located on this excepof 75000 hls with more than tional soil, 16 of them, of which the 1700 hectares of production or famous Château Haut-Brion, are some 10 million bottles (80% Red Classified Vintages of the Graves. and 20% dry White).

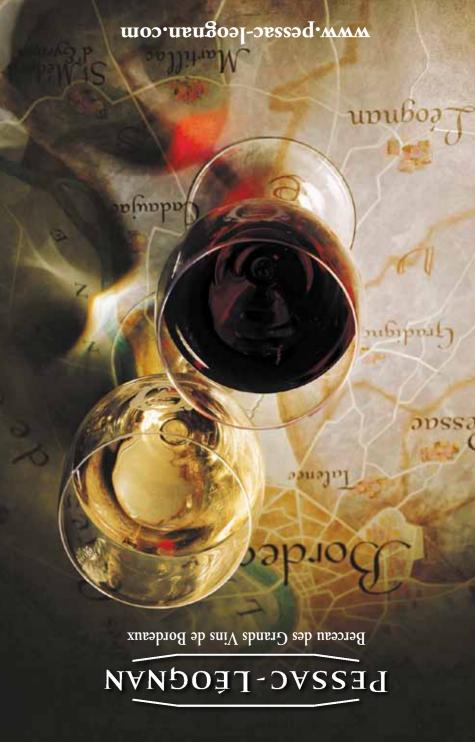
Of this about 20% is exported.

The new A.O.C Pessac-Léognan was born in September 1987 in the very old region of the Graves de Bordeaux, formerly the Banlieue Prévôtale (Provostal Suburb).

Cradle of the Bordeaux vineyards,

igorously selected and the A.O.C Pessac-Léognan includes

The excellence of the wines produced by this fine wine growing area owes much to the extremely rare soil characteristics caused by the constant shifting of the river Garonne millions years ago. These combined with an exceptional micro climate provide near perfect production conditions to this great native soil.







es Blancs et des Rouges d'Exception

es Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, le foie gras, les fromages. Ils accompagnent aussi bien la cuisine de nos grands-mères que la cuisine classique ou moderne. Comme tous les grands vins, lorsqu'ils sont vieux, ils craignent les sauces trop épicées, mais s'en accommodent bien dans leur jeunesse.

Il faut les servir à bonne température, c'est-àdire vers 18°. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe ne peut être que bénéfique. Il est conseillé de décanter soigneusement les vieux vins qui présentent des dépôts naturels dans le fond de la bouteille.

Avec le plaisir de l'instant, les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan offrent, chose rare, le plaisir dans la durée. Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 15 et parfois 20 ans. Voire au-delà. Ils dorent doucement, virent à l'ambre et, tout en conservant leur vivacité, affinent leurs arômes. Au nez, le tilleul se mêle au genêt ; pointent aussi des notes de miel. En bouche, puissants et toujours subtils, ils peuvent exprimer agréablement la feuille de laurier ou celle, froissée, de cassis. Charnus et ronds, sucrés bien que très secs, ils sont longs en bouche et d'une grande persistance aromatique. Si jeunes ils se boivent frais (autour de 10°), lorsqu'ils atteignent 4 ou 5 ans et bien plus, ils s'exprimeront au mieux vers 12 à 14°.

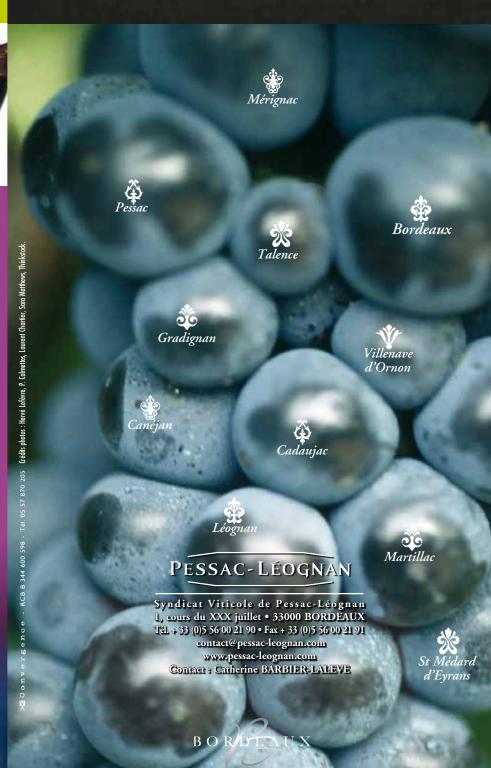
exceptional White and Red Wines

essac-Léognan Reds are the ideal Complete and complex, they can age Cuisine.

As for all great wines, avoid spicy fresh. On the nose, notes of linden-

the majority, also have staying-power. are better around 13°.

companion to all meats, game, foie ten, fifteen, as much as twenty years, gras and cheeses. They are equally at or even longer. Their golden sheen deepens with age, turns to amber, traditional dishes or Nouvelle while the aromas become more refined sauces with older vintages - but tree mingle with broom, and hints don't hesitate to open a bottle of a of honey. On the palate, powerful younger wine. They should be served yet subtle, there may be savours of around 18°C. Young wines improve bay-leaf or crushed cassis leaf. Full by decanting into a carafe; older and fleshy, with an impression of vintages also should be decanted to sweetness belied by their dry finesse, remove any natural deposit found at they have a persistent aromatic finish. They should be drunk chilled when As well as immediate satisfaction, young (around 10°C), but later, after Pessac-Léognan dry whites, unlike 4 or 5 years in bottle or more, they



MERIGNAC • 33700



1 CHÂTEAU LUCHEY-HALDE 17, avenue du Maréchal Joffre Γél. : + 33 (0)5 56 45 97 19



2 CHÂTEAU PICOUE CAILLOU Tél.: + 33 (0)5 56 47 37 98 Fax: + 33 (0)5 56 97 99 37

ntact@picque-caillou.com vw.picque-caillou.com

PESSAC • 33600



HAUT-BRION 1er Cru Classé en 1855 135, avenue Jean-Jaurès Tél.: + 33 (0)5 56 00 29 30 Fax: + 33 (0)5 56 98 75 14

DOMAINE ALLARY

él.: + 33 (0)6 86 46 53 96

HAUT-BRION

3 CHÂTEAU



5 CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION ueil : 20, rue des Carmes Tél.: + 33 (0)5 56 93 23 40

: + 33 (0)5 56 93 10 71









8 CHÂTEAU PAPE CLÉMENT Cru Classé de Graves 216, avenue du Dr Nancel-Pénard Tél. : + 33 (0)5 57 26 38 38 Fax : + 33 (0)5 57 26 38 39 chateau@pape-clement.com www.pape-clement.com





9 CHÂTEAU LAVILLE HAUT-BRION LAVILLE HALT-BRION 67, rue Peybouquey
Tel.: + 33 (0)5 56 00 29 30
Fax: + 33 (0)5 56 98 75 14 www.mission-haut-brion.com





11 CHÂTEAU LA TOUR HAUT-BRION Cru Classé de Graves Tél.: + 33 (0)5 56 00 29 30 Fax: + 33 (0)5 56 98 75 14

GRADIGNAN • 33170



12 CHÂTEAU POUMEY 7, rue du Professeur Bernard Tél. : + 33 (0)5 57 26 38 38 Tél. : + 33 (0)5 57 26 38 58 Fax : + 33 (0)5 57 26 38 39 chateau@pape-clement.com www.pape-clement.com

CANEJAN • 33610



13 CHÂTEAU DE ROUILLAC 12, chemin du 20 août 1949 Tél.: + 33 (0)5 57 12 84 63 Fax : + 33 (0)5 57 12 83 51 nfo@chateauderouillac.com



14 CHÂTEAU SEGUIN Chemin de la House Tél. : + 33 (0)5 56 75 02 43 Fax : + 33 (0)5 56 89 35 41 ontact@chateauseguin.com ww.chateauseguin.com

VILLENAVE-D'ORNON 33140



15 CHÂTEAU BARET



16 CHÂTEAU COUHINS Cru Classé de Graves Chemin de la Gravette BP 81



17 CHÂTEAU COUHINS-LURTON Cru Classé de Graves 8, chemin de Martillac Cél.: + 33 (0)5 57 25 58 58 Cax: + 33 (0)5 57 74 98 59 ndrelurton@andrelurton.com www.andrelurton.com



18 CHÂTEAU LIMBOURG chemin de Martillac Tél.: + 33 (0)6 09 28 80 88 x: + 33 (0)5 56 87 35 10 ntact@pontac-monplaisir.f





CADAUJAC • 33140



21 CHÂTEAU BARDINS Fax: + 33 (0)5 56 30 04 99 aubardins.fr.gd



22 CHÂTEAU BAULOS-CHARMES 55, rue Laroche Tél.: + 33 (0)6 85 12 78 13 Fax: + 33 (0)5 56 30 98 44 contact@baulos-charmes.com www.baulos-charmes.com



23 CHÂTEAU BOUSCAUT Cru Classé de Graves 477, avenue de Toulouse Tél. : + 33 (0)5 57 83 12 20 ax: + 33 (0)5 57 83 12 21

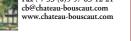




BRANON

25 CHÂTEAU JAULIEN ou + 33 (0)6 65 62 67 28 Fax: + 33 (0)5 56 72 51 45







route de Mont-de-Mars Tél. : + 33 (0)5 56 64 08 78 ax: + 33 (0)5 56 64 52 57 ww.bois-martin.com

28 CHÂTEAU BRANON

Rue Branon Tél. : + 33 (0)5 56 64 05 22

Fax: + 33 (0)5 56 64 06 98 info@vignoblesgarcin.com www.vignoblesgarcin.com

29 CHÂTEAU BROWN

Tél.: + 33 (0)5 56 87 08 10 Fax: + 33 (0)5 56 87 87 34 chateau.brown@wanadoo.fr www.chateau-brown.com



LA LOUVIÈRE 149, avenue de Cadaujac Tél. : + 33 (0)5 56 64 75 87 Fax: + 33 (0)5 56 64 71 76 alouviere@andrelurton.com www.andrelurton.com



Cru Classé de Graves 43, av. de Mont-de-Marsan Tél. : + 33 (0)5 56 64 75 08 Fax : + 33 (0)5 56 64 99 66



30 CHÂTEAU

31 DOMAINE

32 CHÂTEAU

ww.fieuzal.com

33 CHÂTEAU

DE FRANCE

8, avenue de Mont-de-Mai

Γél. : + 33 (0)5 56 64 75 39 Fax: + 33 (0)5 56 64 72 13

34 CHÂTEAU GAZIN

ROCQUENCOURT

ax: + 33 (0)5 56 64 99 66

ww.malartic-lagraviere.com

DOMAINE DE

GRANDMAISON

82, avenue de la Duragne 'él. : + 33 (0)5 56 64 75 37

Fax: + 33 (0)5 56 64 55 24 courrier@domaine-de-grandmaisor vww.domaine-de-grandmaiso

36 CHÂTEAU

37 CHÂTEAU

Route de Cadauja

38 CHÂTEAU

39 CHÂTEAU

40 CHÂTEAU

ou + 33 (0)6 03 01 15 34 hautplantade@wanadoo.fr

Fax: + 33 (0)5 57 96 59 19

www.hautplantade.com

41 CHÂTEAU

42 CHÂTEAU

43 CHÂTEAU

LÉOGNAN

LARRIVET

HAUT-BRION

84, avenue de Cadaujac Γél. : + 33 (0)5 56 64 75 51

Fax : + 33 (0)5 56 64 53 47

ww.larrivethautbrion.fr

88, chemin du Barp Tél. : + 33 (0)5 56 64 14 96 + 33 (0)6 74 63 10 31 miecaze@orange.fr www.chateauleognan.fr

HAU 1-712... 20, rue Jules Guesde Tel. : + 33 (0)5 57 96 56 20 23 (0)5 57 96 59 19

HAUT-BAILLY

Tél.: + 33 (0)5 56 64 75 11 Fax: + 33 (0)5 56 64 53 60 mail@chateau-haut-bailly.com

ww.chateau-haut-bailly.com

HAUT-BERGEY

99, cours Gambetta Γél. : + 33 (0)5 56 64 05 22

ax: + 33 (0)5 56 64 06 98

HAUT-LAGRANGE 89, avenue de la Brède Tél. : + 33 (0)5 56 64 09 93 Fax : + 33(0) 05 56 64 10 08

contact@hautlagrange.com www.hautlagrange.com

Cru Classé de Graves

HANNETOT

188, avenue de la Duragne Tél./Fax : + 33 (0)5 56 64 75 71

iannetot@orange.fr vww.chateau-hannetot.com

DE FIEUZAL

Cru Classé de Graves 24, av. de Mont-de-Marsan

'él · + 33 (0)5 56 64 77 86

CARBONNIFUX

Fax: + 33 (0)5 57 96 59 19

DE CHEVALIER

Γél. : + 33 (0)5 56 64 16 16 Fax : + 33 (0)5 56 64 18 18

Cru Classé de Graves 02 Chemin de Mign





47 DOMAINE

DE MERLET

Tél. + 33 (0)5 56 64 02 37

48 CHÂTEAU OLIVIER

Cru Classé de Graves 75, avenue de Bordeaux

Γέl. : + 33 (0)5 56 64 73 31 Fax : + 33 (0)5 56 64 54 23

w.chateau-olivier.com

49 CHÂTEAU LE PAPE

34, chemin Le Pape Γél. : + 33 (0)5 56 64 75 11

50 DOMAINE DU

PETIT BOURDIEU

51 CHÂTEAU

N Park II

16, rue Karl Marx Tél. : + 33 (0)5 56 64 75 68 ou + 33 (0)6 08 57 13 28

://petitbourdieu.free.fr

PONTET-CAILLOU

Tél.: + 33 (0)5 56 67 18 63

52 CHÂTEAU LE SARTR

Tél.: + 33 (0)5 56 64 08 78

Fax: + 33(0) 05 56 64 52 57

53 CHÂTEAU LE THIL COMTE CLARY Tél. : + 33 (0)6 07 98 93 54 Fax : + 33 (0)5 56 64 77 61

nfo@chateaulethil.com

78, chemin du Sartre

Fax: + 33 (0)5 56 67 52 76





62 CHÂTEAU LESPAULT MARTILLAC



Tél. : + 33 (0)5 56 72 74 74 Fax : + 33 (0)5 56 75 52 00 www.lespault-martillac.com



63 CHÂTEAU MALLEPRAT Eax: + 33 (0)5 56 72 67 34





65 CHÂTEAU MIREBEAU 35, route de Mirebeau Tél. : + 33 (0)5 56 72 61 76 Fax : + 33 (0)5 56 62 43 67



66 CHÂTEAU ROCHE-LALANDE Chemin de La Roche Tél. : + 33 (0)5 56 67 51 51 Fax: + 33 (0)5 56 67 52 22



7 CHÂTEAU DE ROCHEMORIN Chemin de Carosse Tél. : + 33 (0)5 57 25 58 58 Fax: + 33 (0)5 57 74 98 59













MARTILLAC • 33650

www.smith-haut-lafitte.com



ax: + 33 (0)5 56 72 62 73 56 CHÂTEAU LA GARDE



57 CHÂTEAU ESPIOT Lieu-dit Ladoart Chemin de Miayres Tél.: + 33 (0)5 57 32 46 44 Fax: + 33 (0)5 57 32 48 84 s.espiot@orange.fr

ww.dourthe.com





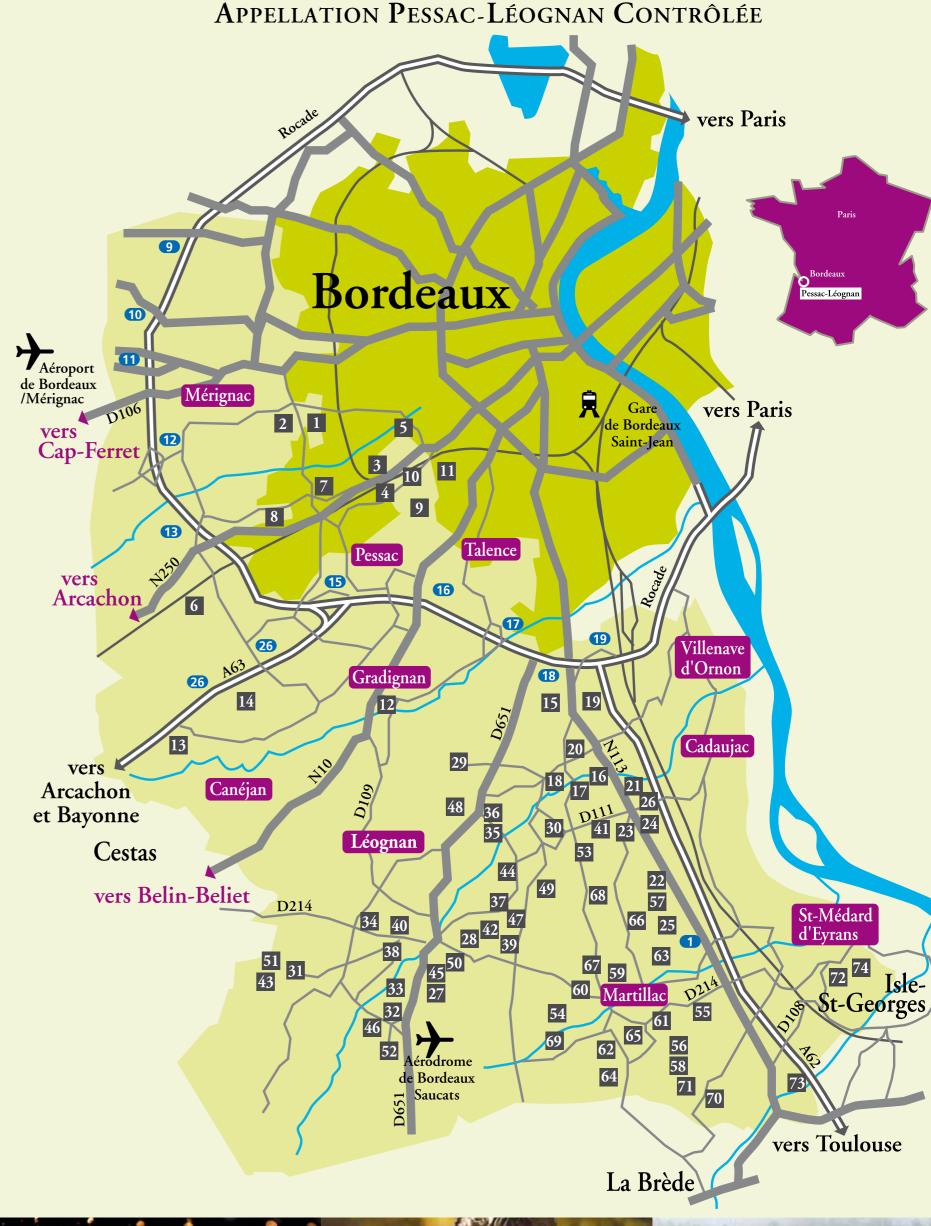
59 CHÂTEAU LAFARGUE 5, impasse de Domy Tél. : + 33 (0)5 56 72 72 30 Fax : + 33 (0)5 56 72 64 61 ontact@chateau-lafargue.com ww.chateau-lafargue.com



61 CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ax: + 33 (0)5 57 97 71 17









SAINT-MEDARD D'EYRANS • 33650



LE BRUILLEAU 12, chemin du Bruilleau Γél. : + 33 (0)5 56 72 70 45 Fax: + 33 (0)5 56 72 70 45 ://chateau_le_bruilleau.mons

70 CHÂTEAU



71 CHÂTEAU DE CRUZEAU 1, allée de Cruzeau Tél. : + 33 (0)5 57 25 58 58 Fax: + 33 (0)5 57 74 98 59 www.andrelurton.com



72 CHÂTEAU D'EYRAN Chemin du Château Tél. : + 33 (0)5 56 65 51 59 Fax : + 33 (0)5 56 65 43 78 tephane@savigneux.com vww.savigneux.com











