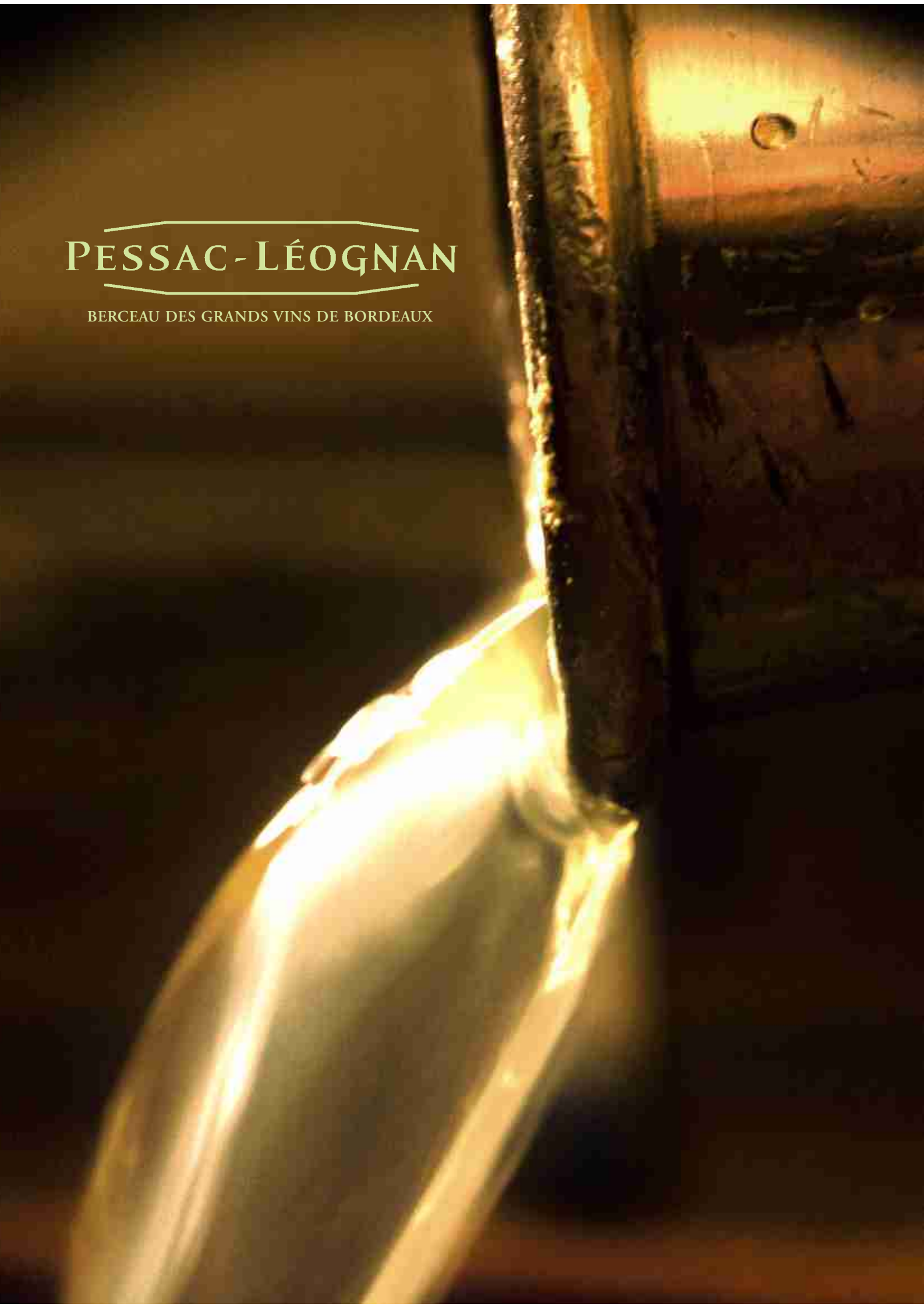
Les Châteaux de Pessac-Léognan

PESSAC-LÉOGNAN


PESSAC-LÉOGNAN
BERCEAU DES GRANDS VINS DE BORDEAUX

Les Châteaux de Pessac-Léognan

Château Haut-Brion *page 04*
1er Cru Classé en 1855
Château Bardins *page 04*
Château Baret *page 04*
Château Baulos-Charmes *page 04*
Château Bois-Martin *page 05*
Château Bouscaut *page 05*
Cru Classé de Graves
Château Branon *page 05*
Château Brown *page 05*
Château Le Bruilleau *page 06*
Château Cantelys *page 06*
Château Carbonnieux *page 06*
Cru Classé de Graves
Château Les Carmes Haut-Brion *page 06*
Domaine de Chevalier *page 07*
Cru Classé de Graves
Château Couhins *page 07*
Cru Classé de Graves
Château Couhins-Lurton *page 07*
Cru Classé de Graves
Château de Cruzeau *page 07*
Château d'Eck *page 08*
Château Espiot *page 08*
Château d'Eyran *page 08*
Château Ferran *page 08*
Château de Fieuzal *page 09*
Cru Classé de Graves
Château de France *page 09*
Château La Garde *page 09*
Château Gazin Rocquencourt *page 09*
Domaine de Grandmaison *page 10*
Château Haut-Bacalan *page 10*
Château Haut-Bailly *page 10*
Cru Classé de Graves
Château Haut-Bergey *page 10*
Château Haut-Brana *page 11*
Château Haut-Gardère *page 11*
Château Haut-Lagrange *page 11*
Château Haut-Nouchet *page 11*
Château Haut-Plantade *page 12*
Château Haut-Vigneau *page 12*
Château Jaulien *page 12*
Château Lafargue *page 12*
Château Lafont Menaut *page 13*
Château Lamothe Bouscaut *page 13*
Château Larrivet-Haut-Brion *page 13*
Château Latour-Martillac *page 13*
Cru Classé de Graves
Château Laville Haut-Brion *page 14*
Cru Classé de Graves
Château Léognan *page 14*
Château Lespault-Martillac *page 14*
Château Limbourg *page 14*
Château La Louvière *page 15*
Château Luchey-Halde *page 15*
Château Malartic-Lagravière *page 15*
Cru Classé de Graves
Château Malleprat *page 15*
Château Mancèdre *page 16*
Clos Marsalette *page 16*
Domaine de Merlet *page 16*
Château Mirebeau *page 16*
Château La Mission Haut-Brion *page 17*
Cru Classé de Graves
Château Olivier *page 17*
Cru Classé de Graves
Château Le Pape *page 17*
Château Pape Clément *page 17*
Cru Classé de Graves
Domaine du Petit Bourdieu *page 18*
Château Picque Caillou *page 18*
Château Pontac Monplaisir *page 18*
Domaine du Pontet *page 18*
Château Pontet-Caillou *page 19*
Château Pont Saint-Martin *page 19*
Château Poumey *page 19*
Château de La Prade *page 19*
Château Roche-Lalande *page 20*
Château de Rochemorin *page 20*
Château de Rouillac *page 20*
Château Le Sartre *page 20*
Château Seguin *page 21*
Château Smith Haut Lafitte *page 21*
Cru Classé de Graves
Domaine de La Solitude *page 21*
Château Le Thil Comte Clary *page 21*
Château La Tour Haut-Brion *page 22*
Cru Classé de Graves
Château Trigant *page 22*

Château Haut-Brion

Premier Grand Cru Classé en 1855 Rouge
135, avenue Jean Jaurès - 33600 Pessac
Correspondance : 33608 Pessac cedex
Propriétaire : Domaine Clarence DILLON S.A.S.
Président : Prince Robert de LUXEMBOURG
Directeur d'Exploitation : M. Jean-Philippe DELMAS
Maître de chai : M. Jean-Philippe MASCLEF
Tél. 05 56 00 29 30 - Fax 05 56 98 75 14
E-mail : info@haut-brion.com
Site internet : www.haut-brion.com

C'est dans le terroir des Graves, que Jean de Pontac constitua, dès 1525, le domaine viticole du Château Haut-Brion. Ses descendants réussirent à produire un nouveau type de vin - les New French Clarets - qui fut à l'origine des grands vins actuels. Ces efforts permirent à Arnaud III de Pontac, dès 1660, d'identifier et de personnaliser sa production : les vins de Pontac, puis d'Haut-Brion connurent à Londres un immense succès. Le premier des Grands Crus Bordelais était né. Des hommes illustres ont marqué Haut-Brion : le Comte Joseph de Fumel, Maréchal, Gouverneur de Guyenne et Maire de Bordeaux ; Talleyrand, alors Ministre des Relations Extérieures du Consulat et, plus récemment, l'ambassadeur des États-Unis d'Amérique à Paris, C. Douglas Dillon, qui fut également Ministre des Finances de son pays, J.-F. Kennedy en étant Président. En 1961, Haut-Brion fut le premier des Grands Crus à utiliser de nouvelles cuves de fermentation en inox, comme il est aujourd'hui précurseur dans l'amélioration des cépages qu'il utilise par une minutieuse sélection clonale personnelle. Depuis près de cinq siècles, propriétaires et gestionnaires de Haut-Brion ont eu l'obsession de cette continuité dans la qualité. Élevé au rang de Premier Cru Classé de la Gironde en 1855, Haut-Brion se doit d'y rester.

LE VIGNOBLE

Superficie : 51,2 ha
Rouge : 48,3 ha
Blanc : 2,9 ha

Encépagement : Rouge : 45,4% Merlot ; 43,9% Cabernet Sauvignon ; 9,7% Cabernet Franc ; 1% Petit Verdot
Blanc : 52,6% Sémillon ; 47,4% Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : 12 000 caisses
Blanc : 750 caisses

Exportation : Monde entier
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais, Allemand, Norvégien

Château Bardins

124, avenue de Toulouse (RN 113)
33140 Cadaujac
Propriétaire : GFA de Bardins
Responsable : Mme Stella de SIGOYER-PUEL
Œnologue : Bordeaux œnoconcept
Tél. 05 56 30 78 01 - Fax 05 56 30 04 99
E-mail : chateau.bardins@free.fr
Site internet : www.chateaubardins.fr.gd

Planté sur une croupe graveleuse, le vignoble se draine naturellement vers le cours de l'Eau Blanche. Dans la famille depuis un siècle, la tradition s'allie au modernisme. Le respect du terroir et de la nature est au cœur de notre démarche.

LE VIGNOBLE

Superficie : 9,13 ha
Rouge : 8,6 ha
Blanc : 0,5 ha

Encépagement : Rouge : 45 % Merlot ; 25 % de Cabernet Franc ; 25 % Cabernet Sauvignon ; 5 % Malbec et Petit Verdot
Blanc : 33% Sauvignon ; 33% Sémillon ; 33% Muscadelle

Production moyenne par an :
Rouge : 45 hl / ha
Blanc : 30 hl / ha

Exportation : Allemagne, Belgique, Suisse, Ile de La Réunion
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous tous les jours
Langue : Anglais, Allemand

Château Baret

43, avenue des Pyrénées
33140 Villenave d'Ornon
Propriétaire : COFICAL
Responsable : Philippe CASTEJA
Œnologue : M. Christophe OLIVIER
et M. Denis DUBOURDIEU
Tél. 05 56 00 00 70 - Fax 05 57 87 48 61
Email : phcasteja@borie-manoux.fr

Ancienne propriété des Seigneurs de Baret, c'est au début du XIXe siècle que la famille Ballande, négociants armateurs, achète cette propriété. Aujourd'hui, le Château BARET est entièrement entouré par la vigne, comme la plupart des Grands Crus de Pessac-Léognan. Ces vingt dernières années le vignoble a été entièrement remis en état, comme le cuvier et les chais. Les vins blancs et rouges, vinifiés par le Professeur Denis BUBOURDIEU et M. Christophe OLIVIER sont le reflet de ce très grand terroir de Pessac-Léognan.
Distribué depuis près de 40 ans par BORIE-MANOUX, le Château Baret se trouve dans tous les Pays du Monde, mais aussi sur de très grandes compagnies aériennes internationales, comme Swissair, Air France, etc.

LE VIGNOBLE

Superficie : 22 ha
Rouge : 19 ha
Blanc : 3 ha

Encépagement : Rouge : 50% de Merlot, 45% de Cabernet Sauvignon et 5% de Cabernet Franc
Blanc : 65% de Sauvignon et 35% de Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 120 000 bouteilles
Blanc : 12 000 bouteilles

Exportation : 60%
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais, Allemand

Château Baulos-Charmes

655, rue Laroche
33140 Cadaujac
Propriétaire : M. Sean MATTHYS-MEYNARD
Tél. 06 85 12 78 13 - Fax : 05 56 30 98 44
E-mail : contact@baulos-charmes.com
Site internet : www.baulos-charmes.com

Situé sur les communes de Cadaujac et Martillac, le Château Baulos-Charmes doit son nom à ses propriétaires de 1792. Sean Matthys-Meynard, vigneron passionné, allie un travail de précision à la vigne pour obtenir de beaux raisins à parfaite maturité et une rigueur en vinification afin d'obtenir des vins fins, harmonieux et gorgés de vie.

LE VIGNOBLE

Superficie : 6 ha
Rouge : 6 ha

Encépagement : Rouge : 64 % Merlot ; 35 % Cabernet Sauvignon ; 1 % de Cabernet Franc

Production moyenne par an :
Rouge : 30 000 bouteilles

Exportation : Europe
Visite : Tous les jours sur rendez-vous de préférence
Langue : Anglais

Château Bois-Martin

99, route de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Propriétaire : GFA des Châteaux Le Sartre & Bois Martin
Fermier : SCEA du Château Le Sartre
Administrateur - gérant :
Mme Marie-José PERRIN LERICHE
Directeur adjoint : M. David CHATEAU
Œnologue : M. David CHATEAU
Tél. 05 56 64 08 78 - Fax 05 56 64 52 57
E-mail : chateaulesartre@wanadoo.fr
Site internet : www.lesartre.com

Le domaine de Bois Martin est situé au sud-ouest de Léognan, à proximité des Châteaux de Fieuzal et Malartic-Lagravière, au cœur du terroir où sont implantés les Grands Crus Classés de Graves. La famille Perrin, propriétaire du Château Carbonnieux, administre depuis 1998 ce domaine de 10 ha propriété du GFA des Châteaux Le Sartre et Bois Martin. La SCEA du Château Le Sartre dont, Marie-José Perrin Leriche est la principale actionnaire et la gérante, fermière du domaine, produit des vins blancs et rouges à la personnalité affirmée typique des grands vins de l'appellation Pessac-Léognan. Les vins rouges, vinifiés selon la méthode traditionnelle du bordelais, possède un charme voluptueux et un caractère de grande finesse. Ils ont une excellente capacité de vieillissement.

Photo haut-relief

LE VIGNOBLE

Superficie : 10 ha
(âge moyen 15 ans)

Encépagement : Rouge : 65% Cabernet Sauvignon et 35% Merlot
Blanc : 70% Sauvignon et 30% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 50 000 bouteilles
Blanc : 10 000 bouteilles

Exportation : USA, Suisse, Danemark
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château Bouscaut

Cru Classé de Graves Rouge et Blanc
1477, avenue de Toulouse
33140 Cadaujac
Propriétaires : Sophie LURTON-COGOMBLES et Laurent COGOMBLES
Œnologue : Edouard MASSIE
Tél. 05 57 83 12 20 - Fax 05 57 83 12 21
E-mail : cb@chateau-bouscaut.com
Site internet : www.chateau-bouscaut.com

Domaine viticole remontant au XVIe siècle, Château Bouscaut, Cru Classé de Graves rouge et blanc est à Cadaujac. Le Château, remanié en 1930, brûle début 1960... il est rebâti à l'identique. Château Valoux, son voisin immédiat, est rattaché en 1929. En 1968, Bouscaut se vend à des américains avant d'être racheté en 1979 par Lucien Lurton, viticulteur renommé. Celui-ci, entreprend de nombreuses rénovations à la vigne et aux chais, dont un cuvier circulaire et un chai neuf en 1990. En 1992, Lucien Lurton donne Bouscaut à sa fille Sophie Lurton qui est rejointe en 1997 par Laurent Cogombles son mari. Sous leur houlette passionnée Bouscaut évolue constamment. Le Château voisin de Lamothe-Bouscaut est acheté en 1999. Un cuvier béton est ajouté en 2002. A Bouscaut prime le souci de l'environnement et de l'expression du terroir, qui est atypique avec de beaux argilo-calcaires. Les rouges sont à dominante Merlot et les blancs sont l'expression parfaite de l'équilibre Sauvignon-Sémillon.

LE VIGNOBLE

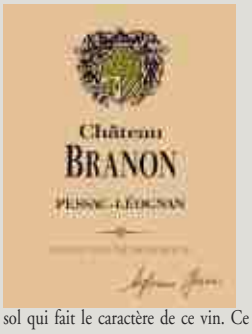
Superficie : 54 ha
Rouge : 47 ha
Blanc : 7 ha

Encépagement : Rouge : 55% Merlot ; 40% Cabernet Sauvignon ; 5% Malbec
Blanc : 50% Sémillon ; 50% Sauvignon Blanc

Production moyenne par an :
Rouge : 250 000 bouteilles
Blanc : 35 000 bouteilles

Commercialisation : Grande maison de négoce de Bordeaux
Visite : Visite sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Branon



Rue Branon - 33850 Léognan
Propriétaire : Sylviane GARCIN-CATHIARD
Tél. : 05 56 64 05 22 - Fax : 05 56 64 06 98
E-mail : info@vignoblesgarcin.com
Site internet : www.vignoblesgarcin.com

Mme Sylviane Garcin-Cathiard a acquis le Château Branon en 1996, propriété ancienne fort renommée XVIIIe siècle. Etabli au cœur de Léognan sur une croupe de Graves orientée sud, sud-ouest, c'est surtout la diversité du sol qui fait le caractère de ce vin. Ce cru jouissait autrefois d'une indéniable notoriété, comme en témoignent les ruines du château et des chais. Un ancien ouvrage, Les richesses gastronomiques de la France, les vins de Bordeaux, par Charles Lorbac, indique que la maison Schröder et Schyller acheta le millésime 1865 au prix de 1800 F (Germinal) letonneau.
Or les actes officiels du classement de 1855 indiquent qu'à ce prix, Château Branon aurait été classé 4ème Cru. Aujourd'hui, Château Branon est en pleine renaissance.
Il s'étend sur 6 ha et produit 6 000 bouteilles par an d'un vin d'assemblage constitué de 50% de Merlot et 50% de Cabernet Sauvignon.

LE VIGNOBLE

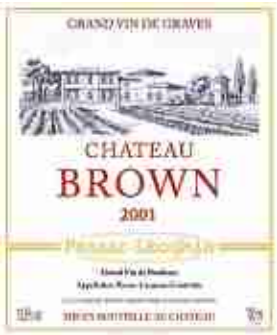
Superficie : 2 ha
Rouge : 2 ha

Encépagement : Rouge : 50% de Cabernet Sauvignon et 50% de Merlot

Production moyenne par an :
Rouge : 6 000 bouteilles

Exportation : 80% de la production totale
Langue : Anglais, Espagnol

Château Brown



Allée John Lewis Brown - 33850 Léognan
Propriétaire : Jean-Christophe MAU
Œnologue : Philippe DULONG - Stéphane DERENONCOURT
Tél. 05 56 87 08 10 - Fax 05 56 87 87 34
E-mail : chateau.brown@wanadoo.fr
Site internet : www.chateau-brown.com

C'est en janvier 2005 que la famille Mau acquière le Château Brown en Pessac-Léognan, en partenariat avec la famille Dirkzwager. Jean-François Mau confirme ainsi son attachement et sa confiance dans le milieu viticole ainsi que sa passion des terroirs bordelais. Son fils, Jean-Christophe, assure la gérance du domaine et investit toute sa détermination et son exigence dans un but unique : poursuivre la démarche qualitative engagée il y a plus de 10 ans. Cette propriété de 50 hectares se partage en 23,5 ha de rouge et 4,5 ha de blanc. Fondée à la fin du Moyen Age, son nom lui a été donné à la fin du 18e par un négociant écossais venu s'établir à Bordeaux : John Lewis Brown. Après une alternance de gloire et d'oubli, le Château Brown connaît un nouvel essor grâce à l'implication de Bernard Barthe, propriétaire de 1994 à 2004 ; Jean-Christophe Mau poursuit la révélation de ce terroir d'exception.

LE VIGNOBLE

Superficie : 28 ha
Rouge : 24 ha
Blanc : 4 ha

Encépagement : Rouge : 60% Caubernet Sauvignon ; 37% Merlot ; 3% Petit Verdot
Blanc : 70% Sémillon et 30% Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : 10 000 caisses
Blanc : 2 000 caisses

Exportation : Europe, Asie, Etats-Unis

Château Le Bruilleau

12, chemin du Bruilleau
33650 Saint Médard d'Eyrans
Propriétaires : Nadine et Serge BÉDICHEAU
Exploitant : SCEA BÉDICHEAU
Œnologue : Mme Christine CHAMINADE
Tél. 05 56 72 70 45 - Fax 05 56 72 70 45
E-mail : chateau.lebruilleau@orange.fr
Blog : http://monsite.orange.fr/Chateau_LE_BRUILLEAU/

Propriété familiale depuis quatre générations, elle est constituée de parcelles en pente, avec des sols de graves et argilo-calcaires. Les vendanges sont réalisées manuellement. Tradition et artisanat sont présents, mais les nouvelles technologies sont utilisées dans un souci de préservation de l'environnement et d'amélioration de la qualité. Macérations pré-fermentaires à froid pour les rouges, avec cuvaison de 4 semaines en moyenne. Elevage en barriques pendant 12 mois. Macérations pelliculaires pour les blancs, élevage sur lies avec bâtonnages pendant 8 à 9 mois.

LE VIGNOBLE

Superficie : 10,6 ha
Rouge : 8,2 ha
Blanc : 2,4 ha

Encépagement : Rouge : 52% Merlot et 48% Cabernet Sauvignon
Blanc : 75% Sémillon et 25% Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : 40 000 bouteilles
Blanc : 10 000 bouteilles

Exportation : Belgique
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous.

Château Cantelys

33650 Martillac
Propriétaire : M. et Mme CATHIARD
Directeur Technique : M. Fabien TEITGEN
Tél. 05 57 83 11 22 - Fax 05 57 83 11 21
E-mail : f.cathiard@smith-haut-lafitte.com
Site internet : www.smith-haut-lafitte.com

M. Daniel Cathiard a signé, en mai 1994, avec M. Dominique Lurton un accord de fermage pour le Château Cantelys situé sur une superbe butte graveleuse, face à la technopole de Martillac, dans le prolongement du Château Smith Haut Lafitte. Il a racheté le Château en 1996 et c'est désormais M. Fabien Teitgen, responsable technique du Château Smith Haut Lafitte, qui supervise ce superbe domaine de 15 ha en rouge et 4,5 en blanc. Les œnologues seront eux aussi les mêmes qu'à Smith Haut Lafitte.

LE VIGNOBLE

Superficie : 19,5 ha
Rouge : 15 ha
Blanc : 4,5 ha

Encépagement : Rouge : 70% de Cabernet Sauvignon et 30% de Merlot
Blanc : 50% de Sauvignon blanc et 50% de Sémillon
Exportation : 80%

Production moyenne par an :
Rouge : 2 000 caisses
Blanc : 750 caisses

Visite : Visite et dégustation tous les jours sur rendez-vous au Château Smith Haut Lafitte uniquement
Langue : Anglais, Allemand

Château Carbonnieux

Cru Classé de Graves Rouge et Blanc
33850 Léognan
Propriétaire : SCEA A. PERRIN et Fils
Administrateur - gérant : Eric et Philibert PERRIN
Œnologue : M. Romain RACHER
Tél. 05 57 96 56 20 - Fax 05 57 96 59 19
E-mail : info@chateau-carbonnieux.fr
Site internet : www.carbonnieux.com

C'est à travers une longue histoire dont l'origine remonte au XIIe siècle que le domaine de Carbonnieux, situé sur la commune de Léognan, a cultivé la vigne. Les Bénédictins, moines de l'Abbaye de Sainte-Croix, remettent le vignoble en ordre au XVIIIème siècle. Les moines profitèrent de la grande limpidité des vins blancs pour les baptiser « Eau minérale de Carbonnieux », afin de les exporter à Constantinople, où ils furent très appréciés par le Grand Turc. C'est une favorite du Harem, native de Bordeaux, qui fut à l'origine de ce subterfuge. En 1956, Marc Perrin acquiert et restaure le château. Aujourd'hui, c'est son fils Anthony Perrin qui administre la propriété familiale. Situé sur un point haut de la commune de Léognan, le sol de Carbonnieux, composé d'un terroir graveleux en légère pente vers le Nord-Ouest, est parfaitement drainé par un cours d'eau nommé l'Eau Blanche. Les 85 hectares de vigne sont plantés pour moitié en blanc et pour moitié en rouge, sur des parcelles dont la texture du sol semble adaptée pour l'un ou l'autre des cépages.

LE VIGNOBLE

Superficie : 92 ha
Rouge : 50 ha
Blanc: 42 ha

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

Production moyenne par an :
Rouge : 200 000 bouteilles
Blanc: 180 000 bouteilles

Exportation : USA, Japon, Grande Bretagne, Belgique, Suisse
Visite : Sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Les Carmes Haut-Brion

197, avenue Jean Cordier - 33600 Pessac
Propriétaire : Famille CHANTECAILLE-FURT
Responsable : Mme Pénélope FURT-ROCHE
Œnologue : Stéphane DERENONCOURT
Tél. 05 56 93 23 40 - Fax 05 56 93 10 71
E-mail : chateau@les-carmes-haut-brion.com
Site internet : www.les-carmes-haut-brion.com

Le Château Les Carmes Haut-Brion est situé à Pessac, comme son voisin le Château Haut-Brion. Il se situe à la limite de Bordeaux, dont il est le dernier vignoble. De 1584 à 1789, il fut la propriété des religieux Grands-Carmes. Après la révolution, il fut acheté par la famille Chantecaille, négociant à Bordeaux, actuelle propriétaire. Le vignoble a une superficie de 4,66 hectares sur des sols argilo-graveleux calcaires. La moyenne d'âge du vignoble est de 35 ans. Le vin du Château Les Carmes Haut-Brion est réputé pour sa finesse et son élégance, qui en font un cru unique.

LE VIGNOBLE

Superficie : 4,7 ha

Encépagement : 55 % Merlot ; 25 % Cabernet Franc ; 20% Cabernet Sauvignon
Exportation : Négoce de Bordeaux

Production moyenne par an :
Rouge : 24 000 bouteilles pour le 1er Vin

Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi. Maximum 15 personnes
Langue : Anglais, Espagnol

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves Rouge et Blanc
Chemin de Mignoy - 33850 Léognan
Propriétaire : SC. Du Domaine de Chevalier (Famille BERNARD)
Administrateur - gérant : M. Olivier BERNARD
Directeur adjoint : M. Rémi EDANGE
Directeur Technique : M. Thomas STONESTREET
Œnologue Conseil : MM. Denis DUBOURDIEU et Stéphane DERENONCOURT
Tél. 05 56 64 16 16 - Fax 05 56 64 18 18
E-mail : olivierbernard@domainedechevalier.com
Site internet : www.domainedechevalier.com

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1763 sous le nom de « Chibaley » (chevalier en gascon), sur la carte de l'ingénieur géographe Pierre de Belleyme. La notion même de domaine, délibérément conservée par les propriétaires successifs qui n'ont jamais voulu l'abandonner au profit de l'appellation plus récente de « château », est l'héritage d'une histoire ancienne et très riche, évocatrice de cet équilibre dont l'actuel maître des lieux est aujourd'hui le gardien jaloux. En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français sur le marché des eaux de vie et important négociant en grand vin de Bordeaux. Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard. Dans le droit fil de l'histoire de Chevalier il perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui, depuis plus de 130 ans, signe la production de ce cru d'excellence. Aujourd'hui, jardin secret protégé par l'immense forêt qui l'entoure, le domaine est devenu un lieu remarquablement ouvert où le visiteur soucieux de se pénétrer de l'âme des Graves peut bénéficier d'une haute tradition d'accueil. Le Domaine de Chevalier rouge, produit phare de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite des Grands Crus Classés de Bordeaux. Le Domaine de Chevalier blanc, qui présente la caractéristique d'être un remarquable vin de garde, est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du Monde.

LE VIGNOBLE

Superficie : 45 ha
Rouge : 40 ha
Blanc : 5 ha

Encépagement : Rouge : 65% Cabernet Sauvignon ; 30% Merlot ; 3% Cabernet Franc ; 2 % Petit Verdot
Blanc : 70% Sauvignon et 30 % Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 8 000 caisses de 12
Blanc : 1 500 caisses de 12

Commercialisation : Négoce de la place de Bordeaux
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château Couhins

Cru Classé de Graves Blanc
Chemin de la Gravette, BP81 - 33883 Villenave d'Ornon
Propriétaire : INRA
Directeur : M. Dominique FORGET
Contact : M. Clément BOURIEZ
Tél. 05 56 30 77 61 - Fax : 05 56 30 70 49
E-mail : couhins@bordeaux.inra.fr
Site internet : www.chateau-couhins.fr

Le Domaine prend le nom de «Couhins» (confins en Gascon) à partir du XVIIe. En 1959, sous la houlette d'Edouard Gasqueton - également propriétaire de Calon-Ségur - il se voit promu Cru Classé de Graves. Puis il est acquis en 1968 par l'Inra et devient progressivement la «vitrine» de ses résultats de recherche en «viticulture de précision» et en «viticulture à haute valeur environnementale». Les dernières techniques de cartographie sont mises à profit pour adapter les opérations culturales aux besoins précis de chaque ceps de vigne mais aussi pour planifier les vendanges. Parallèlement, après des années d'efforts, le vignoble a retrouvé son rang de cru classé. Sa qualité reconnue lui ouvre les portes du négoce de la place de Bordeaux, où il est désormais considéré comme une valeur montante. Château Couhins blanc se distingue par son bouquet délicat de fleurs de printemps, son ampleur et sa persistance en bouche. Château Couhins rouge est issu d'une croupe caillouteuse : le terroir de prédilection du Cabernet Sauvignon. Avec des arômes raffinés de cèdre et de framboise et une grande finesse au nez comme en bouche, il incarne à merveille l'élégance des grands vins de Pessac-Léognan.

LE VIGNOBLE

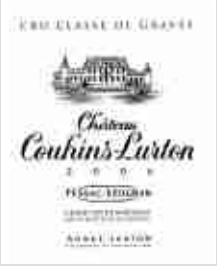
Superficie : 22 ha
Rouge : 16 ha
Blanc : 6 ha

Encépagement : Rouge : 50% Merlot ; 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc ; 5% PetitVerdot
Blanc : 85% Sauvignon ; 10% Sauvignon gris et 5% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 40 000 bouteilles
Blanc : 20 000 bouteilles

Exportation : Europe du Nord, Amérique du Nord, Asie
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Couhins-Lurton



Cru Classé de Graves Blanc
48, chemin de Martillac - 33140 Villenave d'Ornon
Accueil au Château La Louvière à Léognan
Propriétaire : M. André LURTON
Œnologue : M. Michel GAILLARD
Tél. 05 57 25 58 58 - Fax 05 57 74 98 59
E-mail : andrelurton@andrelurton.com
Site internet : www.andrelurton.com

Connu à la fin du XVIIe siècle, sous le nom de « Bourdieu de la Gravette », le domaine de Couhins a appartenu essentiellement à deux familles, les Banchereau, et dans les années 1880, les Hanappier, André Lurton prit en fermage le vignoble de Couhins en 1967 avant d'acheter, en 1970, une partie du domaine qui était devenue entre temps propriété de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Il l'exploite aujourd'hui sous le nom de Couhins-Lurton avec le titre de Cru Classé de Graves. Le vignoble de 6 ha est uniquement planté en Sauvignon, ce qui est très rare en Bordelais. Depuis 1982, la fermentation et l'élevage s'effectuent en barriques de chêne merrain ce qui donne au vin un équilibre, une finesse et une complexité de parfums et d'arômes toute particulière, au nez comme en bouche. Dans le même temps cela favorise une grande longévité et un large épanouissement. Couhins-Lurton est réellement un grand vin sec typique des Pessac-Léognan. Rattachée depuis 1988, une parcelle plantée en Cabernet-Sauvignon et Merlot, permet à Couhins-Lurton de retrouver cent ans plus tard, la tradition de ce vignoble qui, au XIXe siècle produisait 95% de vins rouges. A ce jour, seul le vin blanc sec est classé.

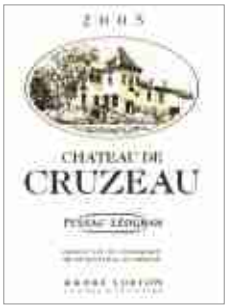
LE VIGNOBLE

Superficie : 23 ha
Rouge : 17 ha
Blanc : 6 ha

Encépagement : Rouge : 77% Merlot et 23% Cabernet Sauvignon
Blanc : 100 % Sauvignon Blanc
Exportation : Union Européenne, USA, Canada, Japon, etc...

Visite : Dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi (Tél. 05 56 64 75 87)
Langue : Anglais

Château de Cruzeau



1, allée de Cruzeau - 33650 Saint-Médard d'Eyrans
Accueil au Château La Louvière à Léognan
Propriétaire : M. André LURTON
Œnologue : M. Michel GAILLARD
Tél. 05 57 25 58 58 - Fax 05 57 74 98 59
E-mail : andrelurton@andrelurton.com
Site internet : www.andrelurton.com

Le Château de Cruzeau, situé au sud de la région viticole de Pessac-Léognan, dans les Graves, est un très vieux terroir. Ses vignes sont déjà parfaitement tracées sur la carte de Beleyme datant de 1760. En 1841, la revue « Le Producteur » le classe comme premier cru en blanc et en rouge. Situé sur des croupes élevées, avec une exposition sud, le vignoble est planté dans un sol de graves profondes où les cailloux, roulés en très grand nombre, se touchent presque tous, donnant un sol très propice à la production de grands vins de Graves blancs et rouges. Acquis en 1973, puis entièrement reconstitué par André Lurton, le vignoble produit des vins d'une grand finesse et d'une parfaite élégance.Les rouges sont élevés un an en fûts de chêne merrain et les blancs à majorité de Sauvignon sont fermentés et élevés en barriques. C'est une véritable résurrection que le renouveau de cet ancien et beau vignoble.

LE VIGNOBLE

Superficie : 97 ha
Rouge : 70 ha
Blanc : 27 ha

Encépagement : Rouge : 55 % Cabernet Sauvignon ; 43 % Merlot ; 2 % Cabernet Franc
Blanc : Sauvignon 100%
Exportation : Union Européenne, USA, Canada, Japon, etc...

Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi (Tél. 05 56 64 75 87)
Langue : Anglais

Château d'Eck

Impasse des Pins - 33140 CADAUJAC
Propriétaire : Frédéric GONET
Responsable : Christophe RAMBEAU
Œnologue : M. Athanase FAKORELLIS
Tél. 05 57 24 51 23 - Fax 05 57 24 03 99
E-mail : info@gonet.fr
Site internet : www.gonet.fr

Château d'ECK (ancien château freytets) fût construit au moyen-âge GUILLAUMEVII, Duc d'Aquitaine le donna au chapitre de St André vers 1100 Confisqué en 1287 par le roi d'Angleterre, EDOUARD I le restitue à GUILLAUME GOUTUN, alors chantre de Saint-André. En 1565, les chanoines de Saint-André cèdent une partie des terres.
En 1824, Francois ECK en hérite par mariage et lui donne son nom. Il fut renommé grâce à de nombreux écrivains du 2e Empire et de la 3e République.

LE VIGNOBLE

Superficie : 5 ha
Rouge : 5 ha

Encépagement : Merlot, Cabernet

Exportation : Asie, Amerique, Europe
Visite : Sur rendez vous
Langue : Anglais

Château Espiot

Chemin de Miayres
33650 Martillac
Propriétaire :
SCEA Espiot Domaine
Responsable : Sébastien Espiot
Tél. 05 57 32 46 44
Fax 05 57 32 48 84
E-mail : s.espiot@orange.fr

Propriété ancestrale de Pessac-Léognan, connue précédemment sous le nom de Château Ladoart, tombée en désuétude après les guerres successives, c'est dans les années 2000 que reprend la vie de Château. Un terroir exceptionnel, alliées à des techniques ancestrales donnent aux vins de ce château une particularité gustative recherchée par les amateurs de grands vins.

LE VIGNOBLE

Superficie : 7,2 ha
Rouge : 7,2 ha

Encépagement : Rouge : 83% Merlot et 17% Cabernet Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : 43 000 bouteilles

Exportation : Belgique
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château d'Eyran

Chemin du Château
33 650 Saint-Médard d'Eyrans
Correspondance : Bastian - 33 124 Auros
Propriétaire : Famille de SEZE
Exploitant : SCEA Château d'Eyran
Gérant : M. Stéphane SAVIGNEUX
Tél. 05 56 65 51 59 - Fax 05 56 65 43 78
E-mail : stephane.savigneux@wanadoo.fr
Site internet : www.savigneux.com

On trouve des traces du Château d'Eyran dès 1317. En 1796, il devient la propriété de la famille de Sèze qui le possède encore aujourd'hui. La restauration du Château conduite depuis 25 ans par le Professeur Stanislas de Sèze amena celle du vignoble par Stéphane Savigneux depuis 1984. Le vignoble du Château d'Eyran est situé sur la commune de Saint Médard d'Eyrans, sur la rive gauche de la Garonne, à 10 kilomètres au Sud de Bordeaux. Le terroir est constitué de graves sablonneuses et de graves argilo-calcaires. Les vendanges sont manuelles, la vinification traditionnelle avec des cuvaisons longues de 3 à 4 semaines, thermorégulation des cuves, remontages fréquents, élevage d'1 an en barriques de chêne renouvelées par tiers chaque année.

LE VIGNOBLE

Superficie : 19 ha
Rouge : 19 ha

Encépagement : Rouge : 50% de Cabernet Sauvignon ; 45% de Merlot ; 5% de Petit Verdot

Production moyenne par an :
Rouge : 60 000 bouteilles

Exportation : Belgique
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous.

Château Ferran

Route de Lartigue - 33650 Martillac
Propriétaire : Famille BERAUD-SUDREAU
Œnologue : M. Denis DUBOURDIEU / Christophe OLLIVIER
Contact : M. Philippe LACOSTE
Tél. 09 77 64 23 11 - Portable : 06 07 41 86 00
Fax 05 56 72 62 73
E-mail : ferran@chateauferran.com
Site internet : www.chateauferran.com

Depuis Robert de Ferran, avocat au Parlement de Bordeaux, et qui a donné son nom à ce vignoble exceptionnel, en passant par Montesquieu, philosophe viticulteur, propriétaire du domaine au 18e siècle, ce terroir n'a cessé de produire des vins rouges et blancs estampés à l'époque « Premiers graves Martillac ». Propriété appartenant depuis 1880 à une vieille famille bordelaise, les descendants de Joseph Béraud-Sudreau, Philippe et Ghislaine Lacoste dirigent ce cru depuis 1999. De nombreux travaux de restructuration du vignoble et de rénovation des chais entrepris ces dernières années ont été très vite récompensés par de nombreuse médailles et bonnes notes de journalistes français, anglais et américains, notamment lors de dégustations primeurs. Les travaux à la vigne, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage, vendanges manuelles parcelle par parcelle permettent de sélectionner et d'assembler les meilleurs lots lors de l'élevage, pour le Château Ferran, et d'élaborer un 2ème vin sous le nom de Château de Belloc.

LE VIGNOBLE

Superficie : 22 ha
Rouge : 18 ha
Blanc : 4 ha

Encépagement : Rouge : 55% de Merlot et 45% de Cabernet Sauvignon
Blanc : 55% de Sémillon et 45% de Sauvignon.

Production moyenne par an :
Rouge : 90 000 bouteilles
Blanc : 25 000 bouteilles

Exportation : Europe, Asie, USA
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château de Fieuzal

Cru Classé de Graves Rouge
124, avenue de Mont de Marsan - 33 850 Léognan
Propriétaire : : Brenda & Lochlann QUINN
Directeur : Stephen CARRIER
Tél. 05 56 64 77 86 - Fax 05 56 64 18 88
E-mail : infochato@fieuzal.com
Site internet : www.fieuzal.com

Le Château de Fieuzal, l'un des Crus de Graves les plus estimés, est issu du talent trois fois séculaires exercé par des vignerons amoureux de leur métier sur un terroir exceptionnel. La terre portait autrefois le seul nom de Gardères. C'est la famille de Fieuzal, propriétaire du Château jusqu'en 1851, qui donna son nom au vignoble.
A l'époque, celui-ci réunissait Château de Fieuzal et Haut-Gardère qui fût racheté en 1995 par les anciens propriétaires, reconstituant ainsi le vignoble d'origine. Depuis 2001, Brenda & Lochlann Quinn en sont les nouveaux propriétaires.

LE VIGNOBLE

Superficie : 75 ha
Rouge : 65 ha
Blanc : 10 ha

Encépagement : Rouge : 45% Cabernet sauvignon ; 40% Merlot ; 10% Cabernet Franc ; 5 % Petit verdot
Blanc : 70% Sauvignon ; 30% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 9 500 caisses
Blanc : 2 000 caisses

Visite : Visite sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château de France

98, avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Propriétaire : Bernard et Arnaud THOMASSIN
Œnologue : Michel ROLLAND
Tél. 05 56 64 75 39 - Fax 05 56 64 72 13
E-mail : contact@chateau-de-france.com
Site internet : www.chateau-de-france.com

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 de gravières édifiées au fil du temps par la Garonne lors de ses crues. Une particularité géologique qui se présente à Léognan sous forme de graves fines très profondes. Le Château de France bénéficie d'une exposition favorable, d'un bon ensoleillement et d'un terroir exceptionnel. Rachetée en 1971 par Bernard THOMASSIN, la propriété a considérablement évolué. Elle profite de nombreuses améliorations tant à la vigne (replantation du vignoble, lutte raisonnée, travaux en vert) qu'au niveau des chais (construction de toute la cuverie en 1972, pressurage pneumatique, édification d'un chai à barriques, installation de la thermorégulation, climatisation du local de stockage des bouteilles). Grâce à tous ces éléments, Bernard THOMASSIN, avec l'aide de son fils Arnaud, a relevé avec succès son défi : élaborer un très grand vin. Les vins du Château de France obtiennent des récompenses régulières dans les concours nationaux et internationaux et figurent dans les hauts lieux du vin.

LE VIGNOBLE

Superficie : 40 ha
Rouge : 36 ha
Blanc : 4 ha

Encépagement : Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon et 40 % Merlot
Blanc : 80 % Sauvignon et 20 % Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 180 000 bouteilles
Blanc : 15 000 bouteilles

Exportation : 20 %
Visite : Visite sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château La Garde

35 rue de Bordeaux - CS80004 - 33295 BLANQUEFORT Cedex
Propriétaire : Vignobles DOURTHE
Administrateur : M. Patrick JESTIN
Directeur des Domaines : M. Guillaume POUTHIER
Oenologue Conseil : Michel ROLLAND (vins rouges)
Christophe OLLIVIER (vins blancs)
Contact : Mme Marie-Hélène INQUIMBERT
Tel. 05 56 35 53 00 - Fax 05 56 35 53 29
E-mail: contact@dourthe.com **Site internet :** www.dourthe.com

Avec 58 ha d'un seul tenant, le vignoble de Château La Garde, occupe les belles croupes graveleuses qui dominent la commune de Martillac. Près de la chartreuse édifiée en 1739, le bâtiment de la cuverie construit en 1882, témoigne de l'ancienneté et de l'importance du domaine. En 1990, Vins et Vignobles DOURTHE rachète le Château La Garde. Un programme considérable de rénovation dans le vignoble et dans les chais est immédiatement mis en place. Une viticulture « repensée » s'applique sur l'ensemble du vignoble. Château La Garde devient une propriété pilote en protection intégrée et rien n'est épargné pour obtenir une protection optimale du raisin. Ce travail viticole minutieux, permet un étalement des vendanges pendant lesquelles ne sont récoltés que les raisins à la maturité désirée. Le bâtiment de 1882 fut autrefois un chai modèle. Le chai souterrain vouté, construit en 1991, accueille aujourd'hui les quelques mille barriques nécessaires à l'élevage des vins rouges, et à la fermentation et l'élevage des vins blancs. Puissants, riches en couleur, les rouges sont des vins de grande garde grâce à leur structure et leur concentration. Ronds et souples, séduisants, ils expriment l'élégance et la finesse du terroir. Les vins blancs, présentent une personnalité originale au sein des Pessac-Léognan. Ils développent une expression rare des qualités aromatiques du Sauvignon, avec l'apport subtil du Sauvignon Gris.

LE VIGNOBLE

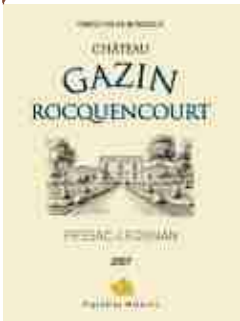
Superficie : 58 ha
Rouge : 56 ha
Blanc : 2 ha

Encépagement : Rouge : 61% Merlot ; 35% Cabernet Sauvignon ; 2 % Cabernet Franc ; 2% Petit Verdot
Blanc : 100% sauvignon : 50% Sauvignon Gris et 50% Sauvignon Blanc

Production moyenne par an :
Rouge : 160 000 bouteilles
Blanc : 13 000 bouteilles

Exportation : Rouge: 65 % vendu à l'export - Blanc: 50 % vendu à l'export
Visite : Visite sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château Gazin Rocquencourt



43 avenue Mont de Marsan - 33850 Léognan
Propriétaire : M. Alfred-Alexandre BONNIE
Contact : M. Jean-Jacques BONNIE
Œnologues Conseil : Mr Michel ROLLAND
M. Athanase FAKORELLIS
Tél 05 56 64 75 08 - Fax 05 56 64 99 66
E-mail : malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com
Site internet : www.malartic-lagraviere.com

Fondée au XVIIe siècle, cette propriété historique de Pessac-Léognan fut citée par le Féret dès 1874 pour la qualité de ses vins et de son terroir situé sur une superbe croupe de Graves à Léognan. La propriété est d'abord citée sous le nom de "Château Gazen et Bourbon", puis de "Château Gazin" jusqu'en 1995 où elle prend le nom actuel de Château Gazin Rocquencourt. Rachetée en février 2006 par la Famille Bonnie, la propriété entre dans une nouvelle ère : l'objectif premier est la mise en valeur du superbe terroir de graves de Gazin Rocquencourt, dont le potentiel immense n'a pas échappé aux experts. Nouveau chai, nouveau cuvier, restructuration progressive du vignoble, tout le savoir-faire des équipes de Malartic-Lagravière est mis en œuvre au service de cette magnifique propriété dans le but d'en faire un des fleurons de son appellation.

LE VIGNOBLE

Superficie : 22 ha
Rouge : 22 ha

Encépagement : Rouge : 55% Cabernet Sauvignon et 45% Merlot
Exportation : Benelux, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Scandinavie, USA, Canada, Japon, Chine, Russie, Corée

Production moyenne par an :
Rouge : 80 000 bouteilles

Commercialisation : Grande maison de négoce de Bordeaux

Domaine de Grandmaison

182, avenue de la Duragne - 33850 Léognan
Propriétaire : M. Jean BOUQUIER
Œnologue : M. Hervé ROMAT
Tél. 05 56 64 75 37 - Fax 05 56 64 55 24
E-mail : courrier@domaine-de-grandmaison.fr
Site internet : www.domaine-de-grandmaison.fr

Situé dans la proche banlieue de Bordeaux, le Domaine de Grandmaison, propriété familiale, est au cœur des Crûs les plus anciens de la commune de Léognan, limitrophe des Châteaux Carbonnieux, La Louvière et Olivier. Son vignoble est établi sur un terroir argilo-calcaires et de graves. Cuverie moderne, maîtrise des températures de vinification et élevage en fûts de chêne renouvelés tous les trois ans, permettent d'allier tradition et efficacité. Ces vins ont une belle aptitude au vieillissement en Rouge comme en Blanc. Les Rouges sont fins, élégants, bouquetés et pleins de sève ; les Blancs secs sont brillants, vifs pleins de fraîcheur, à la fois fruités et floraux. La commercialisation se fait tant en clientèle particulière qu'auprès du négoce.

LE VIGNOBLE

Superficie : 19 ha
Rouge : 16 ha
Blanc : 3 ha

Encépagement : Rouge : 60% Merlot ; 30% Cabernet Sauvignon ; 10% Cabernet Franc
Blanc : 65% Sauvignon ; 15% Sauvignon gris ; 20% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 7 500 caisses
Blanc : 1 500 caisses

Exportation : USA, Allemagne, Angleterre, Belgique, Asie
Visite : Visite sur rendez-vous du lundi au samedi
Langue : Anglais

Château Haut-Bacalan

56 rue du domaine de Bacalan
33600 PESSAC
Propriétaire : Corinne et Charles-Henri GONET
Responsable : Corinne GONET
Œnologue : M. Athanase FAKORELLIS
Tél. 05 57 24 51 23 - Fax 05 57 24 03 99
E-mail : info@gonet.fr
Site internet : www.gonet.fr

Au 17e siècle, M. de MONTESQUIEU propriétaire du châteaux de la Brède, fit l'acquisition de cette propriété ; il l'agrandit ce qui lui valut un désaccord avec LOUIS XIV. En 1748, Monsieur de BACALAN l'achète et lui donne son nom. Deux siècles et demi plus tard Corinne et Charles-Henri GONET acquièrent Haut-Bacalan troisième propriété par sa taille de PESSAC.

LE VIGNOBLE

Superficie : 7 ha
Rouge : 7 ha

Encépagement : Rouge : Merlot, Cabernet Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : 37hl/hectare

Exportation : Asie, Amerique, Europe
Visite : Sur rendez vous
Langue : Anglais

Château Haut-Bailly

Cru Classé de Graves Rouge
Route de Cadaujac - 33850 Léognan
Propriétaire : Robert G. WILMERS
Responsable : Véronique SANDERS
Œnologue : Professeur Denis DUBOURDIEU et Jean DELMAS
Tél. 05 56 64 75 11 - Fax 05 56 64 53 60
E-mail : mail@chateau-haut-bailly.com
Site internet : www.chateau-haut-bailly.com

Situé aux portes de Bordeaux, le Château Haut-Bailly, Cru Classé de Graves, domine depuis plus de quatre siècles un vignoble d'un seul tenant uniquement consacré aux cépages rouges. C'est au cours du XIXème siècle que la réputation du Crû est établie, grâce à la volonté et au dynamisme d'un personnage légendaire, Alcide Bellot des Minières. A partir de 1955, la famille Sanders s'attache à redonner à la propriété tout le prestige qui était alors le sien. Cette politique de qualité très exigeante est désormais poursuivie par Robert G. Wilmers, propriétaire depuis 1998, et Véronique Sanders, qui en assure aujourd'hui la gestion. Le Château Haut-Bailly bénéficie d'un terroir unique qui assure à ses vins une régularité exceptionnelle. Leur style résulte d'une harmonie subtile, mariant finesse et concentration, une grande douceur des tanins, une richesse aromatique complexe, et par-dessus tout, une grande élégance.

LE VIGNOBLE

Superficie : 30 ha
Rouge : 30 ha

Encépagement : Rouge : 64% Cabernet Sauvignon ; 30% Merlot ; 6% Cabernet Franc
Exportation : Angleterre, Belgique, Suisse, Allemagne, Benelux, Etats-Unis, Asie

Production moyenne par an :
Rouge : 150 000 bouteilles

Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais, Allemand, Flamand, Espagnol

Château Haut-Bergey

69, cours Gambetta - 33850 Léognan
Propriétaire : Mme Sylviane GARCIN-CATHIARD
Œnologue : Patrice LEVEQUE, Pierre GUILLOT
Tél. 05 56 64 05 22 - Fax : 05 56 64 06 98
E-mail : info@vignoblesgarcin.com
Site intrnet : www.vignoblesgarcin.com

Les origines du Château remontent au XVe siècle. Le vignoble cessera de produire de la fin du XIXe siècle pour être replanté dans les années 50. En 1991, à l'arrivée de Sylviane Garcin-Cathiard, actuelle propriétaire, une nouvelle aire commence. Un vaste programme de rénovation est mis en place avec l'objectif bien déterminé de donner au Château Haut-Bergey la place qu'il mérite : Création d'un cuvier de 27 petites cuves à tronc conique thermo régulée, d'un chai à barrique climatisé et de locaux de réception dignes de son ambition.
Une politique sélective et qualitative est menée à la vigne : labours traditionnels, lutte raisonnée et intégrée, vendanges manuelles. Le souci de la perfection, le savoir faire et la passion sont les motivations de l'équipe du Château Haut-Bergey. Mme Garcin-Cathiard est également propriétaire de Clos l'Eglise à Pomerol, du Château Branon en Pessac-Léognan et du Château Barde-Haut, Saint-Emilion Grand Cru.

LE VIGNOBLE

Superficie : 36 ha
Rouge : 34 ha
Blanc : 2 ha

Encépagement : Rouge : 59% de Cabernet Sauvignon ; 40% de Merlot ; 1% Petit Verdot
Blanc : 80% de Sauvignon ; 20% de Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 80 000 bouteilles
Blanc : 6 000 bouteilles

Exportation : 70% export
Visite : du lundi au vendredi de 9h-12h et de 14h-18h sur RDV
Langue : Anglais, Espagnol

Château Haut-Brana

19, rue Félix Leroy
33 600 Pessac
Propriétaire : M. Michel GUERET
Tél. 05 56 45 25 00

Le vignoble "Château Haut-Brana", très ancienne propriété des comtes Tanquerel de la Panissais, est situé sur la haute croupe graveleuse de Noès à Pessac et mitoyen du Château Pape Clément. Exposé merveilleusement au midi, son sol comporte 50% de Graves. Outre ce facteur principal, il ne faut pas négliger celui, très important, des cépages sélectionnés à l'instar des Châteaux Haut-Brion et Pape-Clément. Aussi, le Château Haut-Brana s'impose par des qualités remarquables : il est fin, moelleux, corsé, bouqueté et offre les caractères bien particuliers d'un vin vraiment racé. Il s'apparente d'ailleurs à ses illustres voisins.

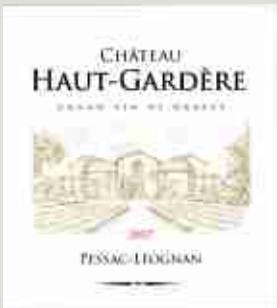
LE VIGNOBLE

Superficie : 0,5 ha
Rouge : 0,5 ha

Encépagement : Rouge : 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : : 3 000 bouteilles

Château Haut-Gardère



159, avenue de Mont de Marsan
33 850 Léognan
Propriétaire : : Brenda & Lochlann QUINN
Directeur : Stephen CARRIER
Tél. 05 56 64 77 86 - Fax : 05 56 64 18 88
E-mail : infochato@fieuzal.com
Site internet : www.fieuzal.com

Son histoire est intimement liée à celle du Château de Fieuzal puisqu'il s'agissait jusqu'en 1851, d'un même vignoble. L'un de ses propriétaires, Consul du Pape à Bordeaux participa grandement à la promotion des vins de Graves à la fin du siècle dernier. Le Château Haut-Gardère fut racheté en 1995 par un groupe bancaire, possédant depuis 1994 le Château de Fieuzal, reconstituant ainsi le vignoble d'origine. Depuis 2001, Brenda & Lochlann Quinn en sont les nouveaux propriétaires.

LE VIGNOBLE

Superficie : 10 ha
Rouge : 10 ha

Encépagement : 65% Merlot ; 30% Cabernet Sauvignon ; 5% Cabernet Franc

Production moyenne par an :
Rouge : 3 000 caisses

Visite : Pas de visites

Château Haut-Lagrange

89 avenue de La Brède (D109)
33850 Léognan
Propriétaire : M. Francis BOUTEMY
Œnologue : Centre Œnologique de Cadillac, Marie-Laurence PORTE
Tél. 05 56 64 09 93 - Fax 05 56 64 10 08
E-mail : contact@hautlagrange.com
Site internet : www.hautlagrange.com

Le château Haut-Lagrange est situé à Léognan au cœur de l'appellation. Il est sur un terroir typique de graves au sous-sol calcaire avec une densité de plantation de 7 700 pieds par hectares. Le sol est cultivé classiquement. Les vendanges sont manuelles avec tri du raisin dans la vigne. Les vins rouges sont fruités, équilibrés, ils ont beaucoup de finesse et d'élégances. Ils nécessitent un repos de douze mois en bouteilles avant d'exprimer toutes leurs qualités et d'acquérir cette rare élégance typique des vins authentiques de l'appellation.

Les blancs montrent de la fraîcheur, de l'équilibre et une belle complexité aromatique de fruits exotiques durant la jeunesse du vin. Au cours de leur vieillissement, leur complexité miel-tilleul les rend incomparables.

LE VIGNOBLE

Superficie : 8,5 ha
Rouge : 7,5 ha
Blanc : 1 ha

Encépagement : Rouge : 55% Cabernet Sauvignon et 45% Merlot
Blanc : 50% Sauvignon et 50 % Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 50 000 bouteilles
Blanc : 6 000 bouteilles

Exportation : 50% de la production dans plus de 27 pays
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais, Espagnol

Château Haut-Nouchet

3 chemin La Tour - 33650 Martillac
Propriétaire : Famille Briest
Gérant : Gauthier BRIEST, Domitille BRIEST et Thibaut BRIEST
Œnologue : Stéphane DERENONCOURT
Tél. 06 89 72 79 41 - 06 48 70 10 87
Fax 05 56 31 42 26
E-mail : hautnouchet@hotmail.fr
Site internet : www.hautnouchet.com

Propriété d'illustres familles bordelaises au cours des derniers siècles, Château Haut Nouchet est acquis par la famille Briest en septembre 2008. Dès son arrivée, cette dernière insuffle une nouvelle dynamique afin de révéler la richesse de ce terroir de grande qualité situé sur 57 ha d'un seul tenant au sud de la commune de Martillac. Les deux croupes de graves gunziennes sur matrice argilo-calcaire qui constituent son terroir bénéficient d'un drainage naturel remarquable assuré par le Nouchet, petit ruisseau traversant la propriété de part en part. Ce domaine de grand charme jouit d'un environnement naturel protégé : bois, prairies et ruisseau participent à la préservation de sa biodiversité. Ses pratiques culturales mises en place dès 1992 (absence de désherbant par labourage traditionnel des sols et utilisation de phéromones naturelles) en font un domaine précurseur d'une viticulture respectueuse de ses sols et de son fruit.

LE VIGNOBLE

Superficie : 34 ha
Rouge : 27 ha
Blanc : 7 ha

Encépagement : Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot.
Blanc : 70% Sauvignon blanc ; 30% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 100 000 bouteilles
Blanc : 10 000 bouteilles

Exportation : Tous pays
Visite : Sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Haut-Plantade

19, chemin du Bergey
33850 Léognan
Propriétaire : SCEA PLANTADE Père et Fils
Œnologue : Mme CHAMINADE
Contact : M. Vincent PLANTADE
Tél. 05 56 64 07 09 - Fax 05 56 64 02 24
E-mail : hautplantade@wanadoo.fr
Site internet : www.hautplantade.com

Le vignoble naquit en 1975. Il fut le fruit de l'amour d'un homme pour sa terre. Les premières plantations (1ha 36a), se firent sur d'excellentes croupes de graves profondes, autour d'une bergerie landaise. Les 15 parcelles actuelles sont toutes situées dans le triangle d'or de Chevalier, Couhins et Malartic-Lagravière. Ce qui au départ n'était qu'un challenge est maintenant une exploitation viticole familiale, depuis que Vincent Plantade a repris le domaine après de sérieuses études œnologiques en Médoc.

LE VIGNOBLE

Superficie : 8,7 ha
Rouge : 7,3 ha
Blanc : 1,4 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 40 000 bouteilles
Blanc : 5 000 bouteilles

Encépagement : Rouge : 51% Cabernet Sauvignon ; 49% Merlot
Blanc : 50% Sémillon et 50% Sauvignon

Exportation : 80% de la production totale vers la Belgique, le Danemark, les Pays-Bas, le Luxembourg, l'Allemagne, le Japon et les Antilles françaises
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous tous les jours
Langue : Anglais

Château Haut-Vigneau

20, rue Jules Guesde - 33850 Léognan
Propriétaire : GFA du Château Haut-Vigneau
Administrateur - gérant : M. Eric PERRIN
Œnologue : Karine BARRÉ-LAROCHE
Tél. 05 57 96 56 20 - Fax 05 57 96 59 19
E-mail : info@chateau-carbonnieux.fr
Site internet : www.carbonnieux.com

Située sur la commune de Martillac, cette propriété constituait autrefois une partie du domaine du Baron de Montesquieu. On a d'ailleurs retrouvé des bornes sur lesquelles figure le croissant des armoiries de la famille de Secondat de Montesquieu et qui signifiaient que les terres sises au-delà de ladite borne appartenaient à la sénéchaussée de Bordeaux (J.M. Eyland, Les Secondat de Montesquieu, Féret et Fils Editeurs, Bordeaux 1976). Parue en 1975, la carte de Belleyme, géographe du Roi, relève le lieu-dit « Vigneau de Haut » où l'on discerne clairement de la vigne. De nos jours, cette propriété appartient à M. Eric Perrin qui entama, au milieu des années 80, un vaste programme de déboisement et de plantation afin de créer cette unité de toute pièce. Les vendanges sont exclusivement manuelles et la vinification traditionnelle : 21 jours de cuvaison en cuves inox avec contrôle des températures, nombreux remontages, vieillissement en barriques pendant 15 mois et collage au blanc d'œuf.

LE VIGNOBLE

Superficie : 20 ha
Rouge : 20 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 120 000 bouteilles

Encépagement : Rouge : 70% Cabernet Sauvignon et 30% Merlot

Exportation : USA, Japon et Belgique

Château Jaulien

157 Route de la Morelle - 33140 Cadaujac
Propriétaire : David CASTAING
Gérant : David CASTAING
Correspondant : David CASTAING
Œnologue : Arnaud DESSIS
Tél. 05 56 30 76 50 - 06 65 62 67 28
Fax 05 56 72 51 45
E-mail : davidcastaing@orange.fr

Le Château Jaulien a vu le jour en 2004. La propriété s'étend sur 5 hectares 52 ares, sur un sol sablo-graveleux et un sous-sol constitué de graves profondes. Un climat ensoleillé, une vinification dans les cuves inox, sous la surveillance d'un œnologue, avec une cuvaison de 20 à 25 jours, permettent d'obtenir un vin d'une grande qualité dans l'appellation Pessac-Léognan.

LE VIGNOBLE

Superficie : 5,52 ha
Rouge : 5,52 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 30 000 bouteilles

Encépagement : Rouge : 83% Cabernet Sauvignon ; 17% Merlot ;

Exportation : 80 %
Visite : Visites et dégustation sur rendez-vous

Château Lafargue

5, impasse de Domy - 33650 Martillac
Propriétaire : Jean-Pierre LEYMARIE
Œnologue : Jean-Marc DOURNEL
Tél : 05 56 72 72 30 - Fax 05 56 72 64 61
E-mail : contact@chateau-lafargue.com
Site Internet : www.chateau-lafargue.com

Le Château Lafargue, propriété familiale et traditionnelle est implantée au cœur de l'appellation Pessac-Léognan sur les communes de Martillac et Saint-Médard d'Eyrans où il est passé progressivement de maraichage et cultures florales à la viticulture. A sa tête la troisième génération en la personne de Jean-Pierre Leymarie produit aujourd'hui un vin blanc et un vin rouge de très grande qualité aux arômes délicats, d'une grande finesse, pouvant rivaliser avec les Châteaux prestigieux qui l'entourent. Cette qualité est aujourd'hui reconnue par la presse spécialisée.

LE VIGNOBLE

Superficie : 18,5 ha
Rouge : 16 ha
Blanc : 2,5 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 700 hl
Blanc : 90 hl

Encépagement : Rouge : 60% Merlot ; 25% Cabernet Sauvignon ; 11% Cabernet Franc ; 2,5% Malbec ; 1% Petit Verdot
Blanc : 75% Sauvignon Blanc et 25% Sauvignon Gris

Exportation : Belgique, Suisse, Allemagne, Inde
Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h
Langue : Anglais

Château Lafont Menaut

Lieu-dit Menaut - 33850 Léognan
Propriétaire : SCEA Philibert PERRIN
Administrateur - gérant : M. Philibert PERRIN
Œnologue : Karine BARRÉ-LAROCHE
Tél. 05 57 96 56 20 - Fax 05 57 96 59 19
E-mail : info@chateau-carbonnieux.fr
Site internet : www.carbonnieux.com

Le Château Lafont Menaut est situé au cœur de l'Appellation Pessac-Léognan, sur la commune de Martillac à 15 kilomètres au sud de Bordeaux. Son nom vient du lieu-dit sur lequel le vignoble est situé (La Fontaine de Menaut). Les terres jouxtent le Château de Rochemorin, dont elles faisaient partie au XVIIIe siècle et qui appartenaient au juriste, écrivain, historien et vigneron Charles de Secondat, Baron de Montesquieu. Depuis environ dix ans, M. Philibert Perrin, issu d'une famille de viticulteur, a entrepris un programme de replantation afin de redonner vie à ces superbes croupes de graves. Le vignoble est favorisé par sa situation géographique et son exposition exceptionnelle. Les vins blancs et rouges connaissent un élevage en barrique de chêne, ce qui leur donne finesse et complexité. Les vins blancs sont secs et vifs, très fruités. Les vins rouges développent au nez et en bouche de belles notes de fruits rouges.

LE VIGNOBLE

Superficie : 18 ha
Rouge : 15 ha
Blanc : 3 ha

Encépagement : Rouge : 50% Cabernet Sauvignon ; 45% Merlot ; 5% de Cabernet Franc
Blanc : 100% Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : 70 000 bouteilles
Blanc : 20 000 bouteilles

Exportation : USA, Japon, Belgique, Grande Bretagne, Allemagne, Suisse, Luxembourg
Visite : Sur rendez-vous

Château Lamothe Bouscaut

Correspondance : 1477, avenue de Toulouse
33 140 CADAUJAC
Propriétaire : Château Bouscaut Sophie LURTON et Laurent COGOMBLES
Œnologue : Edouard MASSIE
Tél. 05 57 83 12 20 - Fax : 05 57 83 12 21
E-mail : cb@chateau-bouscaut.com
Site internet : www.chateau-bouscaut.com

Le Château Lamothe-Bouscaut, implanté à Cadaujac, est un très ancien vignoble : il figurait sur la carte de Bellem au XVIIe siècle. La maison fut une place forte au XIIe siècle. A partir de 1969, la propriété est exploitée en fermage par le Château Bouscaut, Cru Classé de Graves distant de 200 m. En 1999, Sophie Lurton et Laurent Cogombles, propriétaires de Château Bouscaut se portent acquéreurs du Château Lamothe-Bouscaut. Les sols, principalement de graves profondes, accueillent 8 ha de vignes rouges composées de 60% Cabernet-Sauvignon et 40% Merlot. A côté, 1 hectare de vignes blanches comprennent 70% de Sauvignon et 30% de Sémillon. Le circuit de distribution de Château Lamothe-Bouscaut est surtout traditionnel (restaurants, cavistes,…)

LE VIGNOBLE

Superficie : 9 ha
Rouge : 8 ha
Blanc : 1 ha

Encépagement : Rouge : Cabernet-Sauvignon 60% et Merlot 40%
Blanc : Sauvignon 70% et Sémillon 30%

Production moyenne par an :
Rouge : 45 000 bouteilles
Blanc : 5 000 bouteilles

Château Larrivet Haut-Brion

1 chemin du Haut-Brion - 33 850 Léognan
Propriétaire : M. Philippe GERVOSON
Directeur général et vinificateur : Bruno LEMOINE
Œnologue consultant : Laboratoire ROLLAND
Tél. 05 56 64 75 51 - Fax 05 56 64 53 47
E-mail : larrivethautbrion@wanadoo.fr
Site internet : www.larrivethautbrion.fr

Propriété de Christine et Philippe GERVOSON, le Château Larrivet Haut-Brion n'a de cesse que de se hisser au rang des Crus Classés de l'Appellation. Ce challenge a été relevé dès 1987, lors du rachat de la propriété, à partir de 1985 avec l'aide de M. Michel ROLLAND et de M. Jean-Michel ARCAUTE et enfin, plus récemment, avec l'arrivée de M. Bruno Lemoine. Aujourd'hui, le Château Larrivet Haut-Brion produit des vins riches et complexes, toujours élégants et parfaitement équilibrés, archétypes des vins de l'appellation.

LE VIGNOBLE

Superficie : 72,5 ha
Rouge : 61 ha
Blanc : 11,5 ha

Encépagement : Rouge : 50% de Merlot ; 45% Cabernet Sauvignon ; 5% Cabernet Franc
Blanc : 60% de Sauvignon et 40% de Sémillon

Production moyenne :
Rouge : 300 000 bouteilles
Blanc : 50 000 bouteilles

Commercialisation : Par la place de Bordeaux
Visite : Sur rendez-vous du lundi au samedi
Langue : Anglais, Espagnol

Château Latour-Martillac

Cru Classé de Graves Rouge et Blanc
Chemin de la Tour - 33650 Martillac
Propriétaire : Famille Jean KRESSMANN
Gérant : Tristan et Loïc KRESSMANN
Œnologue : Mme Valérie VIALARD
Chef de culture : M. Denis WENDLING
Tél. 05 57 97 71 11 - Fax 05 57 97 71 17
E-mail : latourmartillac@latourmartillac.com
Site internet : www.latourmartillac.com

Classé dès 1953, le Château doit son nom à la Tour ornant sa cour d'honneur depuis le Moyen-Age, bâtie par les ancêtres de Montesquieu. Le domaine attira l'attention d'Edouard KRESSMANN, négociant à Bordeaux, dès la fin du 19ème siècle, principalement pour la qualité de ses vins blancs. Son fils Alfred acheta le domaine en 1930 et créa avec son fils Jean l'étiquette actuelle, barrée d'or et de sable.
Aujourd'hui, Tristan et Loïc KRESSMANN perpétuent la tradition familiale sur les 45 hectares de ce terroir exceptionnel.

LE VIGNOBLE

Superficie : 45 ha
Rouge : 35 ha
Blanc : 10 ha

Encépagement : Rouge : 60% de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot ; 5% de Petit Verdot
Blanc : 50% de Sémillon ; 45% de Sauvignon et 5% de Muscadelle

Production moyenne par an :
Rouge : 160 000 bouteilles
Blanc : 36 000 bouteilles

Exportation : 40%
Visite : Visite sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais, Allemand

Château Laville Haut-Brion

Cru Classé de Graves Blanc
67, rue Peybouquey - 33400 Talence
Correspondance : 33608 Pessac cedex
Propriétaire : Domaine Clarence DILLON S.A.S.
Président : Prince Robert de LUXEMBOURG
Directeur d'Exploitation : M. Jean-Philippe DELMAS
Maître de chai : M. Jean-Philippe MASCLEF
Tél. 05 56 00 29 30 - Fax 05 56 98 75 14
E-mail : info@haut-brion.com
Site internet : www.laville-haut-brion.com

Au Moyen Age, l'histoire du domaine se confond avec celle de la seigneurie de la Tour d'Esquivens dont il constitue une tenure. Le sieur Martin, Receveur Général des Décimes en Guyenne, vendra le bourdieu de Terrefort à la famille Laville. Cette dernière développera la propriété tout au long du XVIIe siècle et lui laissera le nom que nous lui connaissons toujours aujourd'hui. La continuité familiale des propriétaires et la stabilité qui en découle seront la marque de l'histoire de Laville Haut-Brion. Ainsi, les Bouscasse seront présents tout au long du XIXe siècle. A partir de 1931, c'est la famille Woltner, déjà présente à la Mission Haut-Brion, qui mènera la destinée de Laville jusqu'en 1983, date de l'achat par Domaine Clarence Dillon S.A. La famille Dillon, associant le Sémillon au Sauvignon blanc, y produit de savoureux vins blancs secs, dont l'aptitude au vieillissement est tout à fait exceptionnelle. Avec le temps, les arômes très fins de fleurs de vigne, de fleur de tilleul, de miel se développent, donnant aux vins une personnalité exceptionnelle et tout à fait particulière. Le Sémillon est un cépage délicat qui ne donne des grands vins que sur des terroirs tout à fait particuliers. Il semble que ces conditions exceptionnelles soient toutes réunies au Château Laville Haut-Brion.

LE VIGNOBLE

Superficie : 2,55 ha
Blanc : 2,55 ha

Encépagement : Blanc : 87,9 % Sémillon ; 12,1 % Sauvignon Blanc

Production moyenne par an :
Blanc : 750 caisses

Exportation : Monde entier

Château Léognan

88, Chemin du Barp - 33 850 Léognan
Propriétaire : Philippe et Chantal MIECAZE
Œnologue : Marielle CAZAUX et Serge CHARRIT
Tél. 05 56 64 14 06 - Fax 05 56 64 52 97
E-mail : miecaze@orange.fr
Site internet : www.chateauleognan.fr

Château Léognan, situé entre Château de Fieuzal et Domaine de Chevalier, fût bâtie au 17ème siècle . Son vignoble planté et élevé à l'excellence depuis 1989 se révèle depuis 2007 comme un Grand Pessac-Léognan. Le millésime 2008 confirme Château Léognan avec un vin à la robe pourpre, en bouche, il se révèle élégant, bien corsé, lisse et soyeux avec un fruit persistant, les tanins mûrs à souhait parfaitement domptés lui assurent une maturité précoce et une excellente garde.

LE VIGNOBLE

Superficie : 6 ha
Rouge : 6 ha

Encépagement : Rouge : Cabernet Sauvignon 75% et Merlot 25%

Production moyenne par an :
Rouge : 30 000 bouteilles, 230 hl

Exportation : Europe, USA, Singapour, Honk Kong, Japon
Visite : Sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Lespault-Martillac

1, route de la Solitude - 33650 Martillac
Correspondance : Château Lespault-Martillac
Propriétaire : SC. BOLLEAU-LESPAULT (Famille Bolleau)
Exploitant : Domaine de chevalier (Famille Bernard)
Administrateur - gérant : Olivier BERNARD
Directeur Adjoint : Rémi EDANGE
Directeur Technique : Thomas STONESTREET
Chef de culture : Eric DURON
Tél. 05 56 72 74 74 - Fax 05 56 72 52 00
E-mail : olivierbernard@domainedelasolitude.com

Le Château Lespault-Martillac est un des plus anciens vignobles de Martillac. Juché sur un terroir d'exception, une splendide croupe de grave dominant la commune plantée majoritairement de très vieilles vignes de merlot. Depuis le millésime 2009, l'exploitation de ce vignoble a été confiée au Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé de Graves, dont l'objectif est d'en faire un des joyaux de l'appellation. Pour ce faire, les méthodes de travail désormais appliquées, sont celles des plus grands crus : labour des sols, désherbage mécanique, pas d'engrais chimiques, lutte biologique contre les insectes, sélections parcellaires, vendanges exclusivement manuelles, transport en cagettes. En blanc, la cueillette et le tri des grappes se fait selon le niveau de maturité et la fermentation par lot en barrique. En rouge, sélections intra-parcellaires, tables de tri, mise en cuve par gravité, fermentation malolactique en barrique élevage long. Ces choix étant les seuls garants de l'élaboration d'un grand cru.

LE VIGNOBLE

Superficie : 8 ha
Rouge : 7 ha
Blanc : 1 ha

Encépagement : Rouge : 60% MERLOT ; 22% Cabernet Sauvignon ; 13% Petit Verdot ; 6% Malbec
Blanc : 80% Sauvignon ; 20% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 25 000 bouteilles
Blanc : 4 000 bouteilles

Commercialisation : Négoce de la place de Bordeaux
Visite : Uniquement sur rendez-vous

Château Limbourg

15, chemin de Martillac
33 140 Villenave d'Ornon
Propriétaire : M. Jean MAUFRAS
Responsable : M. Alain MAUFRAS
Œnologue : M. Athanase FAKORELLIS
Tél. 06 09 28 80 88 - Fax 05 56 87 35 10

La propriété du Château Limbourg fût la jouissance de la Famille STROLH, eux-mêmes ayant acquis le Domaine de M. Jean-Charles WITTFOOTH, Consul Général de Russie, demeurant à Bordeaux. Cette propriété fût remembrée en 1855. Depuis 1952, elle est exploitée par M. Jean MAUFRAS, date à laquelle, ce dernier l'acheta à la Famille STROLH.

LE VIGNOBLE

Superficie : 4 ha
Rouge : 3 ha
Blanc : 1 ha

Encépagement : Rouge : Merlot et Cabernet Sauvignon
Blanc : Sauvignon et Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 170 hl
Blanc : 60 hl

Exportation : Belgique, Hollande
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous

Château La Louvière

149, avenue de Cadaujac - 33850 Léognan
Propriétaire : M. André LURTON
Œnologue : M. Vincent CRUÈGE
Tél. 05 56 64 75 87 - Fax 05 56 64 71 76
E-mail : lalouviere@andrelurton.com
Site internet : www.andrelurton.com

Le vignoble de La Louvière fut créé au XVIe siècle. En 1791 J.B. Mareilhac construisit le château actuel sur les plans de F. Lhote, et la décoration des salons fut confiée à F. L. Lonsing, peintre flamand de renom. Il fut classé Monument Historique en 1991. En 1965 André Lurton acquit le château et la propriété de 62 ha. Aujourd'hui de 48 ha, le vignoble, limitrophe de Carbonnieux et Haut-Bailly, est situé sur un sol varié, graveleux, siliceux ou calcaire en bas de pentes. Le vin blanc, provenant de Sémillon et Sauvignon, est sec, nerveux, élégant, fruité et d'une grande complexité. Le rouge, issu de Cabernet Sauvignon, de Merlot et d'un peu de Petit Verdot, est un vin corsé, ferme, bouqueté où à la puissance, s'allient charme et finesse, qualités qui se développent au vieillissement. Les vins sont élaborés selon les méthodes anciennes et traditionnelles avec du matériel de vinification très moderne.

LE VIGNOBLE

Superficie : 61,5 ha
Rouge : 48 ha
Blanc : 12,5 ha

Encépagement : Rouge : Cabernet-Sauvignon 64 % ; Merlot 30 % ; Cabernet Franc 3 % ; Petit Verdot 3 %
Blanc : Sauvignon 85 % et Sémillon 15 %

Exportation : Union Européenne, USA, Canada, Japon, etc…
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi (Tél. 05 56 64 75 87)
Langue : Anglais

Château Luchey-Halde

17, avenue du Maréchal Joffre - 33700 Mérignac
Propriétaire : ENITA de Bordeaux
Directeur général : Jean MAGNE
Directeur technique : Pierre DARRIET
Œnologue : Serge CHARRITTE
Tél. 05 56 45 97 19 - Fax : 05 56 45 33 79
E-mail : info@luchey-halde.com
Site internet : www.luchey-halde.com

Le Château de Luchey-Halde est un domaine situé dans l'agglomération de Bordeaux sur un espace de 29 hectares d'un seul tenant. Héritier de la plus ancienne tradition de production de vin de Bordeaux, ce domaine a été totalement reconstitué à partir de 1999 (replantation des vignes et construction d'un cuvier et de chais modernes). Les vignes sont implantées sur trois croupes de graves profondes offrant un territoire idéal pour la production de vins de très grande qualité. Les techniques culturales les plus qualitatives sont utilisées pour obtenir une baie de raisin la plus apte à l'obtention d'un très grand vin. La conduite du vignoble est de type production intégrée afin de respecter l'environnement. Les vendanges sont manuelles. Les techniques de vinification recherchent la qualité par la couleur, le respect des arômes, l'équilibre des tanins, tout cela pour exprimer le meilleur du terroir. L'élevage s'effectue en barriques. Tous les vins produits sont mis en bouteilles au château.

LE VIGNOBLE

Superficie : 23 ha
Rouge : 19 ha
Blanc : 4 ha

Encépagement : Rouge : 55% Cabernet Sauvignon ; 35% Merlot Noir ; 5% Cabernet Franc ; 5% Petit Verdot
Blanc : 50% Sauvignon ; 50% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 80 000 à 100 000 bouteilles
Blanc : 12 000 à 15 000 bouteilles

Visite : Uniquement sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Malartic-Lagravière

Cru Classé de Graves Rouge et Blanc
43, avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Propriétaire : M. Alfred-Alexandre BONNIE
Responsable : M. Jean-Jacques BONNIE
Maître de Chai : M. Philippe GARCIA
Chef de Culture : M. Benoît PREVOTEAU
Œnologues Conseil : M. Michel ROLLAND
M. Athanase FAKORELLIS
Tél. 05 56 64 75 08 - Fax 05 56 64 99 66
E-mail : malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com
Site internet : www.malartic-lagraviere.com

Propriété située sur le plus ancien terroir viticole bordelais, le Domaine de la Gravière est installé depuis des siècles sur ce qui est réputé comme la plus belle « croupe » de graves, formée il y a des millions d'années par les alluvions. A la fin du XVIIIe siècle, la famille Maurès de Malartic en fit l'acquisition. C'est en l'honneur d'Hippolyte, Comte de Malartic, illustre amiral des Rois de France, que le Château fut renommé Malartic-Lagravière. Rachetée fin 1996 par Michèle et Alfred-Alexandre Bonnie, la propriété de 53 hectares dont 7 de blancs, a été complètement rénovée. Basé sur le concept de gravité, son cuvier ultra-performant, totalement mis au service des méthodes de vinification traditionnelles est reconnu comme l'un des plus modernes. Le vignoble, situé sur un magnifique terroir de graves sèches et argileuses, est l'objet de toutes les attentions. Labourées intégralement tout au long de l'année, les vignes sont soignées suivants les concepts les plus récents de l'agriculture intégrée. Le château Malartic-Lagravière est un des seuls six crus bordelais classés tant en blanc qu'en rouge. Il est réputé dans le monde entier pour ses vins à la fois puissants, complexes, fins et élégants, qui sont appréciés sur les plus grandes tables.

LE VIGNOBLE

Superficie : 53 ha
Rouge : 46 ha
Blanc : 7 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 200 000 bouteilles
Blanc : 30 000 bouteilles

Encépagement : Rouge : 45% Merlot ; 45% Cabernet Sauvignon ; 8% Cabernet Franc ; 2% Petit Verdot
Blanc : 80% Sauvignon et 20% Sémillon
Exportation : Benelux, Suisse, Allemagne, UK, Scandinavie, USA, Canada, Japon, Chine, Russie et Corée
Commercialisation : Grande maison de négoce de Bordeaux
Visite : Sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais, Espagnol

Château Malleprat

17, route Jougueyre - 33650 Martillac
Tél. 05 56 72 71 16 - Fax 05 56 72 67 34
Propriétaire : Jean-Claude COTS
Œnologue/Directrice Technique :
Marielle CAZAUX
E-mail : chateaumalleprat@aol.com
Site internet : www.chateau-de-malleprat.com

Situé sur la commune de Martillac, le Château Malleprat possède une origine ancienne puisqu'il est déjà cité dans une édition du FERET datant de 1881, sous l'appellation "HAUT MALLE". Propriété familiale depuis une cinquantaine d'années, la vigne avait été délaissée au profit de l'élevage de chevaux de course. Monsieur Jean-Claude COTS, succédant à son père, s'attacha à remettre en valeur cet ancien vignoble. Des chais furent réalisés, et le vignoble renaît peu à peu. En effet, complanté de cépages de choix (sémillon, sauvignon, muscadelle, cabernet) sur des terrains silico-graveleux et argilo-calcaires, ce terroir produit un vin de très bonne tenue, sec et nerveux, plein de sève et de finesse, très apprécié des connaisseurs et du commerce bordelais.

LE VIGNOBLE

Superficie : 14 ha
Rouge : 10,4 ha
Blanc : 3,6 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 60 000 bouteilles
Blanc : 13 000 à 20 000 bouteilles
Bordeaux Rosé : 3 000 bouteilles

Encépagement : Rouge : 60% Merlot ; 30% Cabernet Sauvignon ; 5% Cabernet Franc ; 5% Petit Verdot
Blanc : 55% Semillon ; 40% Sauvignon Blanc ; 5% Muscadelle

Géologie : Argilo-calcaires sous graves
Visite : Sur rendez-vous
Langue : Anglais, Espagnol

Château Mancèdre

Lieu-dit Bonnois
33 850 Léognan
Exploitant : SCEV Héritiers DUBOS
Œnologue : S. TOUTOUNDJI
Contact : M. Jean TROCARD
Tél. 05 57 74 30 52 - Fax 05 57 74 39 96
E-mail : roy.trocard@terre-net.fr

Château Mancèdre est une histoire unique dans le vignoble bordelais qui raconte la création toute récente d'un château viticole. Lorsque la famille Trocard découvre par hasard en 1993 que la petite propriété des grands-parents maternels recèle sept hectares et demi disponibles en appellation Pessac-Léognan, Jean Trocard décide de tenter l'aventure et plante une parcelle de 50 ares en Merlot (40%) et en Cabernet sauvignon (60%). Il fait ensuite construire des chais et conçoit pour les amateurs de vins un espace clair, vitré, irradiant vers les quatre points cardinaux, plongeant sur le chai à barriques d'un côté, sur le cuvier d'un autre, puis sur les vignes de Mancèdre. Côté technique, fort de son expérience sur ses diverses propriétés, Jean Trocard mélange les technologies les plus avant-gardistes avec un solide bon sens terrien, fait de vécu et d'observation. Actuellement, Jean Trocard vendanges dix hectares sur quatre parcelles différentes. Il élève la totalité de sa récolte en barriques dont 50% de neuves pour assouplir les tanins en développement. Le Château Mancèdre est un vin de garde qui prend toute sa maturité cinq à dix ans après sa mise en bouteille.

LE VIGNOBLE

Superficie : 10 ha
Rouge : 10 ha

Encépagement : Rouge : 60% de Cabernet Sauvignon et 40% de Merlot

Production moyenne par an :
Rouge : 25 hl / ha

Exportation : Japon, Chine, Europe, Norvège

Clos Marsalette

61, route de Tout Vent - 33650 Martillac
Administration : SCEA Marsalette
BP 34 - 33330 Saint-Emilion
Propriétaires : Comte Stephan VON NEIPPERG et M. Didier MIQUEU
Responsable - Gérant : Didier MIQUEU
Tél. 05 57 24 71 33 - Fax 05 57 24 67 95
E-mail : info@neipperg.com
Site internet : www.neipperg.com

La propriété du Clos Marsalette est située sur trois croupes graveleuses, constituées d'alluvions déposées par la Garonne. Le sous-sol est composé de sédiments marins du miocène et pliocène (5 à 15 millions d'années) formés de faluns (sables calcaires plus ou moins argileux), sables fauves et argile bariolée. Le vignoble se divise en 5,46 hectares de cépages rouges (35 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc), et 0,80 hectares de cépages blancs (50 % Sauvignon, 50 % Sémillon). Porte-greffes peu productifs, taille rigoureusement contrôlée, travaux en vert permettent une maîtrise naturelle des rendements. La vendange, manuelle, est triée dans la vigne et le chai. Les blancs, élevés sur lie pendant 8 à 9 mois, présentent finesse et fraîcheur. Harmonieux en bouche et d'une très belle complexité en finale, ils atteignent leur pleine maturité au bout de 3 à 4 ans en bouteille. Les rouges, élevés jusqu'à 18 mois en barriques (50 % de bois neuf), sont des vins fruités d'une grande complexité alliée à un bel équilibre : toute l'élégance d'un grand Pessac-Léognan.

LE VIGNOBLE

Superficie : 6,3 ha
Rouge : 5,5 ha
Blanc : : 0,8 ha

Encépagement : Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon ; 35 % Merlot 5 % Cabernet Franc
Blanc : 50 % Sauvignon et 50 % Sémillon

Production moyenne par an :
+/- 18000 bouteilles

Commercialisation : Par la place de Bordeaux
Visites : Pas de visites

Domaine de Merlet

140, Avenue de Cadaujac - 33 850 Léognan
Propriétaire : Indivision TAUZIN
Responsable : M. Joël TAUZIN
Œnologue : M. Joël TAUZIN
Tél. 05 56 64 02 37 / 06 82 85 31 40
Fax 05 47 78 00 97
E-mail : domaine_de_merlet@hotmail.fr
Blog : http://domainedemerlet.over-blog.com

Situé au cœur de l'Appellation Pessac-Léognan, le Domaine de Merlet est planté sur des graves légères et filtrantes. Détruit à la fin du XVIIIe siècle par le phylloxera, le vignoble renaît de ses cendres à partir de 1989 grâce à la volonté de trois jeunes de la famille Tauzin qui en ont hérité. Le domaine s'étend aujourd'hui sur quatre hectares de vignes dont 75% constitué de Cabernet Sauvignon et 25% de Merlot Noir. La récolte s'effectue manuellement. Les vinifications ont lieu dans des cuves en inox sous la surveillance de l'un des frères qui est œnologue et la macération dure environ 21 jours.

LE VIGNOBLE

Superficie : 4,2 ha
Rouge : 4,2 ha

Encépagement : Rouge : 75% Cabernet Sauvignon et 25% de Merlot

Production moyenne par an :
Rouge : 18 000 bouteilles

Visite : Sur rendez-vous.
Langue : Anglais, Espagnol

Château Mirebeau

35, route de Mirebeau - 33 650 Martillac
Propriétaire : SCI de Mirebeau
Exploitant : SCEA Château d'Ardennes
Œnologue : M. Cyril DUBREY
Contact : M. Cyril DUBREY
Tél. 05 56 72 61 76 - Fax : 05 56 62 43 67
E-mail : contact@chateau-mirebeau.com
Site internet : www.chateau-mirebeau.com

Cette propriété, qui a appartenu à la fille d'Alexandre DUMAS Fils, au début de ce siècle, a vu son vignoble se développer au milieu des années 50.
La vigne a été implantée sur la partie la plus haute du coteau dominant le village de Martillac, pour bénéficier du meilleur ensoleillement et d'un drainage naturel dû à la couche de graves qui recouvre des sédiments marins.

LE VIGNOBLE

Superficie : 4,3 ha
Rouge : 4,05 ha
Blanc : 0,19 ha

Encépagement : Rouge : 60% de Merlot ; 25% de Cabernet Sauvignon ; 7,5% Petit Verdot ; 7,5% Carménère
Blanc : 100% Sauvignon Blanc

Production moyenne par an :
Rouge : 20 000 bouteilles
Blanc : 1 000 bouteilles

Exportation : Europe du Nord, Amérique du Nord
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé de Graves Rouge
67, rue Peybouquey - 33400 Talence
Correspondance : 33608 Pessac cedex
Propriétaire : Domaine Clarence DILLON S.A.S.
Président : Prince Robert de LUXEMBOURG
Directeur d'Exploitation : M. Jean-Philippe DELMAS
Maître de chai : M. Jean-Philippe MASCLEF
Tél. 05 56 00 29 30 - Fax 05 56 98 75 14
E-mail : info@haut-brion.com
Site internet : www.mission-haut-brion.com

Le vignoble du Château La Mission Haut-Brion doit son nom et son ancienne réputation à la Congrégation de La Mission ou « Lazaristes », fondée au XVIIe siècle par Saint Vincent de Paul. Ces vignes, plantées dès le Moyen Age, leur avaient été données en legs par les héritiers de Madame Olive de Lestonnac. Les Bons Pères mirent en valeur le domaine, le développèrent avec une attention toute particulière et y élaborèrent, en moins d'un siècle, un des plus grands crus de la région. Au XIXe siècle, une famille venue de Louisiane, les Chiapella, poursuivit l'œuvre des religieux et la Mission fut connue dans le monde entier. Le jury de l'Exposition Universelle de Londres, en 1862, faisant une très juste appréciation des vins du Château La Mission Haut-Brion, leur décernait la Médaille d'Or. Entre 1919 et 1983, la famille Woltner développa encore la notoriété du cru. La Mission Haut-Brion est actuellement l'un des fleurons du Domaine Clarence Dillon qui a totalement rénové le château et bâti des installations techniques de haute technologie. Avant d'entrer dans le Chai, véritable « cathédrale du vin », les visiteurs sont dorénavant accueillis dans un cloître, proche de la petite chapelle Notre-Dame d'Aubrion, édifiée à la fin du XVIIe siècle. Nombreux sont aujourd'hui ceux qui assimilent le Château La Mission Haut-Brion à un sixième Premier Grand Cru Classé 1855.

LE VIGNOBLE

Superficie : 26,6 ha
Rouge : 26,6 ha

Encépagement : Rouge : 42,7 % Merlot ; 47 % Cabernet Sauvignon ; 10,3 % Cabernet Franc ;

Production moyenne par an :
Rouge : 6 500 caisses

Exportation : Monde entier
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais, Allemand, Norvégien

Château Olivier

Cru Classé de Graves Rouge et Blanc
175, avenue de Bordeaux - 33850 Léognan
Propriétaire : M. Jean-Jacques DE BETHMANN
Directeur : M. Laurent LEBRUN
Œnologue : M. Damien BIELLE
Chef de culture : M. Vincent FINDELING
Tél. 05 56 64 73 31 - Fax 05 56 64 54 23
E-mail : mail@chateau-olivier.com
Site internet : www.chateau-olivier.com

Niché dans un écrin de verdure, à 11 km de Bordeaux, le Château Olivier découvre son magnifique domaine de 220 ha où s'épanouit un vignoble de 55 ha d'un seul tenant, situé sur une croupe orientée vers le sud. Édifié au XIIème siècle, on retrouve des hommages rendus par ses seigneurs au Roi depuis 1273 et des reconnaissances féodales depuis 1332. Le Prince Noir qui établit sa résidence à Bordeaux de 1362 à 1373 allait souvent, dit-on, en compagnie des plus fameux chevaliers d'Aquitaine et d'Angleterre chasser les bêtes fauves dans les grands bois de Léognan. En 1663 Marie de Lasserre, fille du seigneur d'Olivier épouse Pierre Pénel, baron de La Brède et lui apporte Olivier en dot. Sa fille unique épousa messire Jacques de Secondât, baron de Montesquieu qui donna naissance au célèbre écrivain. Depuis de nombreuses années le domaine appartient à une vieille famille bordelaise, la famille de Bethmann qui exploite aujourd'hui le célèbre vignoble du Château Olivier.

LE VIGNOBLE

Superficie : 55 ha
Rouge : 45 ha
Blanc : 10 ha

Encépagement : Rouge : 50% Cabernet Sauvignon ; 45% Merlot ; 5% Cabernet Franc
Blanc : Sémillon 50% ; Sauvignon 48% ; Muscadelle 2%

Production moyenne par an :
Rouge : 120 000 bouteilles
Blanc : 42 000 bouteilles

Exportation : 60%
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château Le Pape

34, chemin Le Pape - 33850 Léognan
Propriétaire : M. Patrick MONJANEL
Œnologue : M. Christophe SWARTELE
Tél. 05 56 64 10 90 - Fax 05 56 64 17 78
E-mail : pmonjanel@chateaulepape.com
Site internet : www.chateaulepape.com

Situé sur le point le plus culminant de la commune de Léognan, il bénéficie d'une exposition remarquable. La production est essentiellement constituée de vin rouge élaborée avec les cépages les plus fins (thermorégulation des cuves et élevage de 18 mois). Effeuillage et vendanges vertes manuels, tris à la vendange puis sur table, fermentation malolactique thermorégulée, macération préfermentaire à froid. Nombreuses médailles d'or obtenues à Bruxelles, Shanghaï, Pékin et Paris.

LE VIGNOBLE

Superficie : 7 ha
Rouge : 7 ha

Encépagement : Rouge : Merlot et Cabernet
Exportation : USA, Japon, Belgique, Royaume-Uni, Espagne, Italie, Allemagne

Production moyenne par an :
Rouge : 250 hl

Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous tous les jours
Langue : Anglais, Espagnol

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves Rouge
216, avenue du Dr Nancel Pénard - 33600 Pessac
Correspondance : BP 164 - 33607 Pessac cedex
Propriétaire : Bernard MAGREZ
Gérant : Patrice HATEAU
Œnologue : Michel ROLLAND
Tél. 05 57 26 38 38 - Fax 05 57 26 38 39
E-mail : chateau@pape-clement.com
Site internet : www.pape-clement.com

Peu de Grands Crus peuvent se prévaloir de sept siècles d'histoire et d'être nés de l'amour d'un Pape. C'est pourtant l'origine singulière du Château Pape Clément, Cru Classé de Graves à Pessac qui porte le nom de Clément V, Archevêque de Bordeaux, élu Pape en 1305 sous Philippe le Bel. Durant cinq siècles consécutifs, Pape Clément fut une propriété archiépiscopale. Monsieur Magrez est l'actuel propriétaire. Pape Clément produit sur deux hectares et demi un exceptionnel vin blanc à base de sauvignon, Sémillon et Muscadelle, très recherché des amateurs. Le reste du vignoble est complanté de Cabernet Sauvignon et de Merlot donnant un vin alliant puissance, structure et une grande finesse. Au vieillissement les arômes fumés, rôtis, dus au terroir exceptionnel de Pessac viennent ajouter une grande complexité.

LE VIGNOBLE

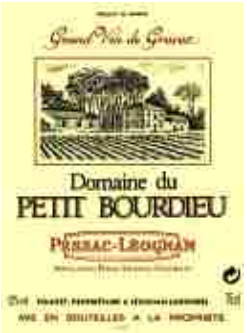
Superficie : 32,8 ha
Rouge : 30 ha
Blanc : 2,8 ha

Encépagement : Rouge : 50% Cabernet Sauvignon ; 2% Cabernet Franc ; 3% Petit Verdot ; 45% Merlot
Blanc : 40% Sauvignon ; 35% Sémillon ; 16% Sauvignon gris ; 9% de Muscadelle

Production moyenne par an :
Rouge : 90 000 bouteilles
Blanc : 8 000 bouteilles

Commercialisation : Grande maison de négoce de Bordeaux
Visite : Sur réservation du lundi au samedi 10h30, 11h30, 14h30, 16h30 et le dimanche 9h30 et 10h30
Langue : Anglais

Domaine du Petit Bourdieu



16, rue Karl Marx - 33850 Léognan
Propriétaire : M. Marc Pointet
Œnologue : M et D. ROLLAND
Contact : M. Marc POINTET
Tél. 05 56 64 75 68
Portable 06 08 57 13 28
E-mail : mcpointet@aol.com
Site internet : http://petitbourdieu.free.fr

Ce modeste vignoble (par la taille) est préservé depuis plusieurs générations dans le cadre d'une longue tradition familiale. Il est situé au cœur d'une propriété d'agrément de 4 hectares située sur le vignoble de Léognan. Les méthodes de vinification sont restées traditionnelles (vins élevés en barriques) et un effort de rénovation des installations a été entrepris très récemment (le cuvier semble en effet remonter au XVIIe siècle). Si l'objectif des propriétaires est plus la préservation de leur propriété que l'enrichissement par les quantités, ils s'efforcent néanmoins de fournir à une clientèle fidèle un produit de qualité à un prix tout à fait abordable.

LE VIGNOBLE

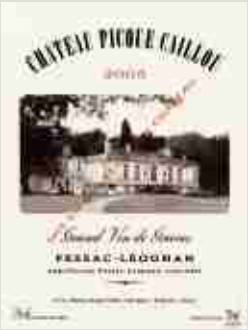
Superficie : 1 ha
Rouge : 1 ha

Encépagement : Rouge : 33% Cabernet Sauvignon ; 33% Merlot ; 33% Malbec

Production moyenne par an :
Rouge : 3 000 bouteilles

Visite : Visite sur rendez-vous le samedi (contacter par Mail ou portable)
Langue : Anglais, Espagnol

Château Picque Caillou



93, avenue Pierre Mendès-France
33700 Mérignac
Propriétaires : Isabelle et Paulin CALVET
Œnologue : Denis DUBOURDIEU - Valérie LAVIGNE
Tél. 05 56 47 37 98 - Fax 05 56 97 99 37
E-mail : chateaupicquecaillou@wanadoo.fr

Proche du prestigieux Château Haut-Brion, le Château Picque Caillou étend son vignoble de 21 hectares aux portes mêmes de Bordeaux, berceau historique de l'appellation. Sous l'impulsion déterminante de Paulin et Isabelle Calvet, ce superbe terroir de graves s'est vu doté de tous les atouts qui président à l'élaboration d'un grand vin : optimisation des données du vignoble, gestion parcellaire affinée, vinification à l'aune du terroir et du millésime, sélections drastiques… Naît ainsi un vin de haute lignée, remarquable d'équilibre et de délicatesse, très représentatif des valeurs de la prestigieuse appellation Pessac-Léognan.

Photo Bernadet

LE VIGNOBLE

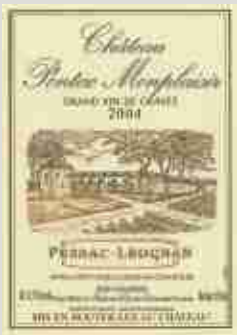
Superficie : 21 ha
Rouge : 20 ha
Blanc : 1 ha

Encépagement : Rouge : 50% Merlot ; 45% Cabernet Sauvignon ; 5% Cabernet Franc
Blanc : 60% Sauvignon et 40% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 110 000 bouteilles
Blanc : 6 000 bouteilles

Exportation : USA, Japon, Belgique, Grande-Bretagne
Visite : Sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Pontac Monplaisir



20, rue Maurice Utrillo - 33140 Villenave d'Ornon
Propriétaire : M. Jean MAUFRAS
Responsable : M. Alain MAUFRAS
Œnologue : M. Athanase FAKORELLIS
Tél. 06 09 28 80 88 - Fax 05 56 87 35 10
E-mail : contact@pontac-monplaisir.fr
Site internet : www.pontac-monplaisir.fr

Le Château Pontac-Monplaisir appartenait au XVI et XVIIe siècle à la famille de Pontac, qui possédait également, à cette époque, le célèbre Château Haut-Brion. Le Comte de Pontac avait fait de ce domaine, un rendez-vous de chasse et de gastronomie. A la Révolution, Pontac-Monplaisir fût morcelé et appartint alors à plusieurs propriétaires. C'est seulement en 1955, que M. Jean MAUFRAS, à son tour, entreprit le remembrement du vignoble ainsi que la rénovation de tous les chais, pour permettre la mise en bouteille au Château.

LE VIGNOBLE

Superficie : 11 ha
Rouge : 9 ha
Blanc : 2 ha

Encépagement : Rouge : Merlot et Cabernet Sauvignon
Blanc : Sauvignon et Sémillon.

Production moyenne par an :
Rouge : 500 hl
Blanc : 110 hl

Exportation : Belgique, Allemagne, Hollande, Japon, Suède, Etats-Unis.
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi

Domaine de Pontet

11 chemin de Manant
33650 St-Médard-D'Eyrans
Propriétaire : Anne VIMES
Gérant : Anne VIMES
Œnologue : Mme JACOBY-SOURDES
Tél. 05 56 72 62 39 - 06 11 01 53 08
Fax 05 56 72 62 39
E-mail : dominique.vimes@wanadoo.fr
contact@domaine-de-ferrand.com

Après quelques années d'absence, la troisième génération a repris le flambeau du domaine de Pontet, petite propriété familiale située à St-Médard-d'Eyrans, composée exclusivement de merlot noir et reposant sur sol de graves sablonneuses profondes.
Les vendanges sont réalisées manuellement, le vieillissement est effectué en barrique de chêne pendant 12 mois. La plus grande partie de la production est écoulée directement au domaine.
Un accueil chaleureux sera réservé.

LE VIGNOBLE

Superficie : 1 ha
Rouge : 1 ha

Encépagement : Rouge : Merlot noir

Production moyenne par an :
Rouge : 35 hl

Visite : Sur rendez-vous
Langue : Anglais

Château Pontet-Caillou

33850 Léognan
Correspondance : 35, rue du 8 Mai 1945
33640 Portets
Propriétaire : Dominique Haverlan
Contact : Dominique Haverlan
Tél. 05 56 67 18 63 - Fax 05 56 67 52 76
E-mail : dominique.haverlan@libertysurf.fr

Le vignoble est situé sur une croupe graveleuse à Léognan. Son terroir, composé de graves fines mêlées de sable noir sur un sous sol argilo-graveleux, possède toutes les caractéristiques nécessaires à la production de grands vins rouges. Une densité de plantation de 8 500 pieds/ hectare et des cépages adaptés à chaque secteur de cette croupe graveleuse permettent d'optimiser tout son potentiel qualitatif et agronomique.

LE VIGNOBLE

Superficie : 13 ha
Rouge : 13 ha

Encépagement : Rouge : 50% Cabernet Sauvignon ; 42% Merlot ; 8% Petit Verdot

Production moyenne par an :
Rouge : 60 000 bouteilles

Visite : Visite sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château Pont Saint-Martin

14-16, avenue de Mont-de-Marsan
33850 Léognan
Propriétaire : Bernard FONTAINE
Consultant : Arnaud DESSIS
Tél. 05 56 64 17 15 - Fax : 05 56 64 58 90
E-mail : pontsaintmartin@orange.fr
Site internet : www.chateaupontsaintmartin.com

Bernard et Françoise Fontaine retrouvent leurs racines girondines en constituant ce vignoble au cœur d'une Appellation prestigieuse : Pessac-Léognan. La parcelle de vigne, dont sont issus les vins rares du Château Pont Saint-Martin est contiguë à celles d'un Cru Classé de Graves. La plantation de forte densité, à dominante de Merlot est située sur un sol de graves garonnaises et sous-sol argileux. La plus grande attention est apportée à la culture de la vigne : taille courte, effeuillages, éclaircissages appropriés et un choix raisonné des traitements phytosanitaires ont pour seuls objectifs de permettre de récolter un raisin parfaitement sain, de grande qualité aromatique tout en préservant l'écologie du milieu. Récoltés manuellement (en cagettes depuis 2004), les raisins font l'objet de deux tris successifs, avant et après éraflage. Un chai de vinification, entièrement neuf, a été équipé de tous les moyens techniques modernes. Très attachés aux méthodes traditionnelles de vinification bordelaises, les propriétaires amènent, sous la conduite d'un jeune et talentueux consultant, une touche de modernité pour mieux exalter les parfums et magnifier la robe du vin. Le vin de Pont Saint-Martin est reconnu par toute la presse spécialisée où il se distingue par son équilibre, son fruité, et son élégance.

LE VIGNOBLE

Superficie : 3,2 ha
Rouge : 3,2 ha

Encépagement : Merlot majoritaire

Production moyenne par an :
Rouge : 16 000 bouteilles

Exportation : Union Européenne, USA
Visite : Tous les jours ouvrables sur rendez-vous de préférence
Langue : Anglais

Château Poumey

7, rue du Professeur Bernard - 33 170 Gradignan
Correspondance : Château Pape-Clément -
216, avenue du Dr Nancel Pénard - 33600 Pessac
Exploitant : Château Pape-Clément
Directeur : M. Patrice HATEAU
Œnologue : M. Michel ROLLAND
Tél. 05 57 26 38 38 - Fax 05 57 26 38 39
E-mail : chateau@pape-clement.com
Site internet : www.pape-clement.com

Les origines du Château Poumey remontent à 1720. Il appartenait alors à Jeanne -Thérèse de POMIERS, dont l'époux était écuyer et Conseiller du Roi. Le domaine faisait partie d'une vaste propriété de 36 hectares environ. La bâtisse actuelle a été construite par un négociant anglais, René Alfred MORTON, installé à Bordeaux. C'est lui qui a constitué le vignoble en 1871. Après sa mort, l'exploitation est passée entre de nombreuses mains. En 1945, les nouveaux propriétaires arrachèrent tous les pieds de vigne et renouvelèrent entièrement le vignoble qui s'étendait sur 2,5 hectares. Le Cru Poumey se forge une réputation dès le XIXe siècle et remporte de nombreuses récompenses à des concours internationaux : l'un de ses consommateurs le plus titré était le Roi des Belges. Au début de 1988, le Château Poumey dernière exploitation viticole de Gradignan, est mis en vente : les vignes doivent être arrachées pour permettre la construction d'un lotissement. Il est alors racheté par la Ville de Gradignan qui le gère jusqu'en 1995, date à laquelle l'exploitation de ce vignoble est reprise par le Château Pape Clément, Cru Classé de Graves situé sur la commune voisine de Pessac. Aujourd'hui, ce vignoble est travaillé avec les mêmes règles que celui du Château Pape Clément : taille sévère, lutte raisonnée, vendanges manuelles en cagettes, vinifications parcellaires, élevages en barriques de chêne Français. La typicité des vins produits vise à exprimer pleinement le terroir sur lequel sont plantées ces vignes qui ont pu être sauvées in extremis de l'urbanisation.

LE VIGNOBLE

Superficie : 8 ha
Rouge : 8 ha

Encépagement : Rouge : 60% Cabernet et 40% Merlot

Production moyenne par an :
Rouge : 18 000 bouteilles

Commercialisation : Négoce de Bordeaux
Visite : Pas de visites

Château de La Prade

Lieu-dit La Prade - RD 1113
33650 Saint Médard - d'Eyrans
Correspondance : 6 impasse des Domaines
33640 CASTRES/GIRONDE
Propriétaire : Dominique ABADIE
viticulteur - éleveur
Tél. 05 56 67 03 17 / 06 27 69 15 02
E-mail : dominiqueabadie@wanadoo.fr
Site internet : www.chateau-de-sansaric.com

Le château de la Prade a une ancienne origine ; un monastère y était, dit-on, établi au XVe siècle. C'est une propriété qui s'étendait au XIXe siècle sur 172 ha dont 40 ha 83 a de vignes, à la fois sur les communes de Saint-Médard d'Eyrans et d'Ayguemorte Les Graves. Au cours des ans, la propriété viticole fut abandonnée pour renaître en l'an 2000. Actuellement, le domaine de La Prade, d'une superficie de 80 ha environ, a un potentiel viticole de 5,6 ha.

LE VIGNOBLE

Superficie : 3,8 ha
Rouge : 3,8 ha

Encépagement : Rouge : 50 % Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Production moyenne par an :
Rouge : 33 000 bouteilles

Visite : Visites sur Rendez-vous

Château Roche-Lalande

Chemin La Roche - 33640 Castres Gironde
Propriétaire : José RODRIGUES-LALANDE
Œnologue : José RODRIGUES-LALANDE
Tél. 05 56 67 51 51 - Fax 05 56 67 52 22
E-mail : chateaudecastres@chateaudecastres.fr
Site internet : www.chateaudecastres.fr

Le vignoble de la Roche fut créé au XVIIe siècle. Il est constitué d'une croupe de Graves profondes, bien drainée et remarquablement exposée. En 2003, José et Brigitte Rodrigues-Lalande, œnologue et expert comptable, déjà propriétaire du renommé Château de Castres à Castres/Gironde, ont été séduits par cette magnifique propriété située à proximité de voisins illustres sur la commune de Martillac. Ils ont entièrement revu l'encépagement, adaptant au mieux les porte-greffes, les cépages, en rouge et en blanc, choisis dans l'objectif d'obtenir une palette remarquable d'arômes, de structure et de profondeur afin de produire des vins de caractère et de fuir la normalisation. Avec un respect optimal de l'héritage de cette prestigieuse appellation de Pessac-Léognan, José et Brigitte, s'inscrivent dans le mouvement en étant innovants car, outre la recherche de la meilleure expression du terroir par la structure et la finesse, ils offrent le fruit et la rondeur.

LE VIGNOBLE

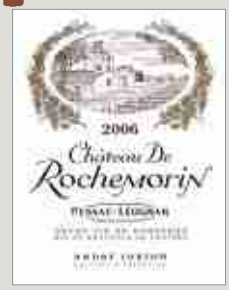
Superficie : 7,5 ha
Rouge : 6,5 ha
Blanc : 1 ha

Encépagement : Rouge : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Blanc : Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Muscadelle, Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 46 800 bouteilles
Blanc : 13 300 bouteilles

Exportation : USA, Belgique, Japon, Allemagne
Visite : Visite sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais, Portugais

Château de Rochemorin



Chemin de Carosse - 33650 Martillac
Accueil au Château La Louvière à Léognan
Propriétaire : M. André LURTON
Œnologue : M. Michel GAILLARD
Tél. 05 57 25 58 58 - Fax 05 57 74 98 59
E-mail : andrelurton@andrelurton.com
Site internet : www.andrelurton.com

Situé en pleine région de Pessac-Léognan, dans les Graves, sur la commune de Martillac, ce château est d'origine très ancienne. Le célèbre écrivain, Charles de Secondat, baron de Montesquieu, habita dans sa jeunesse le château qu'avait fait construire la famille Lalande. Jusqu'au début du XXe siècle ce cru est souvent cité en tête des premiers crus de Martillac. En 1919, la propriété fut vendue à des forestiers. La crise des années trente eut raison du vignoble. Les bois prirent en partie sa place. Depuis 1973, André Lurton, qui a acquis le château avec 100 ha de bonnes terres, a décidé de rendre à cette propriété son prestige de jadis en plantant du Cabernet Sauvignon, du Merlot, du Sauvignon et du Sémillon. Entièrement reconstitué, ce vignoble produit des vins rouges et blancs très séduisants et bien équilibrés dont l'excellente qualité confirme la réputation dont il a joui dans le passé.

LE VIGNOBLE

Superficie : 105 ha
Rouge : 87 ha
Blanc : 18 ha

Encépagement : Rouge : Cabernet Sauvignon 60 % et Merlot 40 %
Blanc : Sauvignon 100%

Exportation : Union Européenne, USA, Canada, Japon, etc…
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi (Tél. 05 56 64 75 87)
Langue : Anglais

Château de Rouillac

12, chemin du 20 août 1949 - 33610 Canéjan
Propriétaire : Laurent CISNEROS
Correspondance : Agnès BOURDENS
Œnologue : Eric BOISSENOT
Tél. 05 57 12 84 63 - Fax 05 57 12 83 51
E-mail : info@chateauderouillac.com
Site internet : www.chateauderouillac.com

Sobre et majestueux, au cœur d'un domaine de 38 ha, ce château du 18ème siècle, ancienne demeure du Baron Haussmann, abrite un lieu chargé d'histoire viticole. Le Baron Haussmann y reçut l'Empereur en 1869 ; déjà les vins qu'il produisait étaient unanimement appréciés et figuraient en bonne place sur la table de Napoléon III. La propriété s'étend sur un excellent terroir de graves argileuses, exposé plein Sud, et possède un outil de travail exceptionnel. Château de Rouillac appartient depuis peu à Laurent Cisneros, qui souhaite apporter une dimension familiale et une dynamique, positionnant ainsi la propriété à l'image de son magnifique terroir.

LE VIGNOBLE

Superficie : 18 ha
Rouge : 16 ha
Blanc : 2 ha

Encépagement :
Rouge : 51% Cabernet Sauvignon ; 49% Merlot
Blanc : 52% Sémillon ; 30% Sauvignon blanc ; 18% Sauvignon gris

Production moyenne par an :
Rouge : 80 000 bouteilles
Blanc : 10 000 bouteilles

Exportation : Belgique, USA, Asie, Afrique
Visite : Sur rendez-vous de 9h à 12h et 14h à 18h du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château Le Sartre

78, chemin du Sartre - 33850 Léognan
Propriétaire : GFA des Château Le Sartre & Bois Martin
Fermier : SCEA du Château Le Sartre
Administrateur - gérant :
Mme Marie-José PERRIN LERICHE
Directeur adjoint : M. David CHATEAU
Œnologue : M. David CHATEAU
Tél. 05 56 64 08 78 - Fax 05 56 64 52 57
E-mail : chateaulesartre@wanadoo.fr
Site internet : www.lesartre.com

« Les vins […] du Sartre […] sont remarquables […] ils peuvent rivaliser avec les grands crus de Léognan […] » (Edition 1922 du Féret). Le Sartre, dont la renommée était remarquable au XIVe siècle, est situé au sud-ouest de Léognan, près du Château de Fieuzal et au cœur du terroir où sont implantés les Crus Classés de Graves. Il a été redécouvert et rénové par la famille Perrin, propriétaire de Carbonnieux. Aujourd'hui administré par la sœur d'Anthony Perrin, Marie-José Leriche, le domaine de 37,5 ha, modernisé et exploité par une équipe de professionnels, vit à l'heure d'une démarche de qualité intransigeante. Le Sartre produit des vins blancs et rouges dotés d'une personnalité affirmée et de la typicité qui est l'apanage des Grands Crus de l'Appellation Pessac-Léognan. Leur capacité de vieillissement, en rouge comme en blanc, est remarquable. Ces vins ont par ailleurs un excellent rapport qualité/prix.

LE VIGNOBLE

Superficie : 37,5 ha (âge moyen 25 ans), y compris fermage Bois Martin

Encépagement : Rouge : 65% Cabernet Sauvignon et 35% Merlot
Blanc : 70% Sauvignon et 30% Sémillon

Production moyenne par an :
Rouge : 50 à 80 000 bouteilles
Blanc : 20 à 30 000 bouteilles

Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi
Langue : Anglais

Château Seguin

Chemin de la House - 33610 Canéjan
Propriétaire : SC Domaine de SEGUIN
Gérant : J. et D. DARRIET et Moise OHANA
Œnologue : David PERNET (Sovivins)
Tél. 05 56 75 02 43 - Fax 05 56 89 35 41
E-mail : contact@chateauseguin.com
Site internet : www.chateauseguin.com

Situé sur un très beau terroir de la commune de Canéjan, le vignoble de Château SEGUIN (2 parcelles de 15 hectares) est travaillé en lutte raisonnée. Respect de l'environnement et de la matière première sont les deux axes de travail à la vigne, pour produire de grands raisins révélateurs de leur terroir. Les rendements sont maîtrisés, la surface foliaire agrandie afin d'obtenir la meilleure maturité possible. Les rangs de vigne sont enherbés, les traitements contre les maladies réduits au minimum, les désherbants proscrits pour privilégier la typicité du terroir. Dans le chai ultramoderne tout est mis en œuvre pour vinifier ces raisins afin d'extraire la quintessence de leur potentiel. Dès la réception, une double table de tri permet d'éliminer les baies ne correspondant pas aux critères de maturité et d'état sanitaire. La vinification, réalisée en cuves inox, optimise l'extraction de la couleur et des tanins. L'élevage, partie importante du processus d'élaboration, est effectué uniquement dans des barriques récentes pour préserver l'intégralité des arômes. Les différentes cuvées (Château Seguin : 60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot /L'Angelot de Seguin : 40 % cabernet sauvignon, 60 % merlot) produites au Château sont les reflets de ce travail. Elles présentent des vins mûrs, respectueux de leur terroir que l'on aime faire découvrir et partager.

LE VIGNOBLE

Superficie : 31 ha
Rouge : 31 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 140 000 bouteilles

Encépagement : Rouge : 50% Merlot ; 50 % Cabernet Sauvignon

Exportation : Europe
Visite : du lundi au vendredi de 8h à 18h.
Samedi et dimanche su rendez-vous.
Langue : Anglais, Espagnol

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé de Graves Rouge
33650 Martillac
Propriétaire : Mr et Mme CATHIARD
Directeur Technique : M. Fabien TEITGEN
Tél. 05 57 83 11 22 - Fax 05 57 83 11 21
E-mail : f.cathiard@smith-haut-lafitte.com
Site internet : www.smith-haut-lafitte.com

C'est à son superbe terroir de graves « gûnziennes » de 55 hectares d'un seul tenant que Smith Haut Lafitte doit sa réputation de "plus Graves des Graves". L'histoire de cette propriété remonte aux temps des croisades (d'où les fleurs de lys qui ornent le blason). Au XVIIIe siècle, le navigateur écossais George Smith, s'y installe. Lui succèderont M. Duffour-Dubergier, Maire de Bordeaux, puis Louis Eschenauer, grande figure du négoce bordelais. Daniel et Florence CATHIARD sont eux aussi tombés sous le charme de cette propriété. Ils ont restauré la tour du XVIe siècle, rénové la chartreuse du XVIIIe siècle, réaménagé 2 chais souterrains, repris le travail du sol traditionnel, supprimé les désherbants et intégré leur propre tonnellerie. Sans aucun doute, l'élégance exemplaire, l'équilibre ample et structuré des grands vins blancs et rouges de Smith Haut Lafitte mérite cette passion pour la qualité totale.

LE VIGNOBLE

Superficie : 66 ha
Rouge : 55 ha
Blanc : 11 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 10 000 caisses
Blanc : 3 000 caisses

Encépagement : Rouge : 55% Cabernet Sauvignon ; 34% Merlot ; 10% Cabernet Franc ; 1% Petit Verdot
Blanc : 90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris et 5% Sémillon
Second vin : Les Hauts de Smith
Exportation : 80%
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous tous les jours
Langue : Anglais, Allemand

Domaine de La Solitude

10, route de la Solitude - 33650 Martillac
Propriétaire : Communauté Religieuse de la Ste Famille
Exploitant : SC. Du Domaine de Chevalier (Famille BERNARD)
Administrateur - gérant : M. Olivier BERNARD
Directeur adjoint : M. Rémi EDANGE
Directeur Technique : M. Thomas STONESTREET
Œnologue - Conseil : M. Denis DUBOURDIEU
Tél. 05 56 72 74 74 - Fax 05 56 72 52 00
E-mail : olivierbernard@domainedelasolitude.com
Site internet : www.domainedelasolitude.com

Pierre Bienvenu NOAILLES (1793-1861) se destinait tout d'abord au barreau avant d'entrer au séminaire et d'être ordonné prêtre en 1819. Le 19 mai 1820, il fonde l'ordre de la Sainte Famille, à qui il fit donation du DOMAINE DE LA SOLITUDE, sur lequel furent édifiés d'importants bâtiments conventuels toujours utilisés. L'ordre de la Sainte Famille a essaimé dans le monde entier et regroupe aujourd'hui des milliers de religieuses, prêtres et laïcs engagés plus que jamais dans l'évangélisation au travers de la vie quotidienne. En 1993, elle a, par ailleurs, choisi de confier l'exploitation de son vignoble de 32 hectares à la famille BERNARD, propriétaire du DOMAINE DE CHEVALIER, l'un des Crus Classés les plus prestigieux de cette même appellation. Les investissements techniques immédiatement réalisés, joints au savoir-faire des nouveaux exploitants et surtout à la qualité de ce très beau terroir, ont déjà permis de hisser le DOMAINE DE LA SOLITUDE au niveau des meilleurs grands crus de l'appellation PESSAC-LEOGNAN.

LE VIGNOBLE

Superficie : 35 ha
Rouge : 28 ha
Blanc : 7 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 10 000 caisses de 12
Blanc : 2 000 caisses de 12

Encépagement : Rouge : 55% Cabernet Sauvignon ; 35% Merlot ; 10% Cabernet Franc
Blanc : 65% Sauvignon et 35% Sémillon

Commercialisation : Grande maison de négoce de Bordeaux
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00

Château Le Thil Comte Clary

Château Le Thil Comte Clary - 33850 Léognan
Propriétaire : SAS Château Le Thil
Gérant : Gérard DE LAITRE
Œnologue : Stéphane DERENONCOURT
Tél. 05 56 30 01 02 - Fax 05 56 30 04 32
E-mail : gerard.delaitre@chateau-le-thil.com
Site internet : www.chateau-le-thil.com

Remarquablement situé, ce vignoble de 18 ha est suivi avec une grande attention et produit des raisins sains récoltés en vendanges manuelles dans les meilleures conditions. Tout au long de sa lente et minutieuse maturation, le vin rouge vieillit 18 mois en barriques, tandis que le vin blanc y fermente directement.
Propriété dans la famille depuis 1830, le Château le Thil construit au début du 18ème siècle, fut entièrement remanié au 19ème siècle par Jeanne Clary, petite fille de Nicolas Clary frère de Désirée Clary qui, en épousant le Maréchal d'Empire Bernadotte, devient reine de Suède et de Norvège. Leur descendance siège sur le trône de nombreuses royautés européennes. Le parc classé, conçu au 19ème par Louis-Ferdinant Fischer, est d'une exceptionnelle beauté. Descendants de Jeanne Clary, Gérard de Laitre et ses enfants sont propriétaires du Château de Thil.

LE VIGNOBLE

Superficie : 18 ha
Rouge : 15 ha
Blanc : 3 ha

Production moyenne par an :
Rouge : 75 000 bouteilles
Blanc : 20 000 bouteilles

Encépagement : Rouge : 70% Merlot et 30% de Cabernet Sauvignon
Blanc : 50% Sémillon et 50% Sauvignon

Exportation : USA, Angleterre, Allemagne, Autriche, Suisse, Belgique, Luxembourg, Hollande, Lituanie, Russie, Asie…
Visite : Visite et dégustation sur rendez-vous
Langue : Anglais, Espagnol

Château La Tour Haut-Brion

Cru Classé de Graves Rouge
67, rue Peybouquey - 33400 Talence
Correspondance : 33608 Pessac cedex
Propriétaire : Domaine Clarence DILLON S.A.S.
Président : Prince Robert de LUXEMBOURG
Directeur d'Exploitation : M. Jean-Philippe DELMAS
Maître de chai : M. Jean-Philippe MASCLEF
Tél. 05 56 00 29 30 - Fax 05 56 98 75 14
E-mail : info@haut-brion.com
Site internet : www.la-tour-haut-brion.com

Au Moyen Age et jusqu'à la Révolution, le Château La Tour Haut-Brion était inclus dans une maison noble dénommée « La Tour de Rostaing » ou encore, « La Tour d'Esquivens ». La noble famille des Rostaing (ou Roustaing) fut l'une des premières à développer une viticulture laïque de qualité à la fin du Moyen Age. En 1540, Louis de Rostaing, seigneur de la Tour, possédait également les vignes des Arrejedhuys, parcelles à l'origine du futur Château La Mission Haut-Brion. Au milieu du XVIIIe siècle, la maison noble appartenait à Guillaume Joseph Saige dont le fils fut le successeur de Joseph de Fumel à la Mairie de Bordeaux, avant de périr, lui aussi, sur l'échafaud révolutionnaire. Louis Uzac, propriétaire de 1858 à 1884, fut l'artisan des grandes améliorations du domaine au XIXe siècle. La qualité exceptionnelle du sol du Château La Tour Haut-Brion confère à ses vins un bouquet particulier et une fermeté tannique importante qui leur assurent une longévité tout à fait remarquable.
Le Château La Tour Haut-Brion est un vin de Cabernet par excellence. Il en a la puissance, la fermeté, les arômes de cassis et de fruits rouges. Ses qualités lui permettent de vieillir remarquablement. La production de Château La Tour Haut-Brion s'est arrêtée avec le millésime 2005. Son vignoble est désormais intégré à celui de Château La Mission Haut-Brion, son voisin immédiat, autre propriété de Domaine Clarence Dillon.

LE VIGNOBLE

Superficie : 5 ha
Rouge : 5 ha

Encépagement : Rouge : 44,3% Cabernet Sauvignon ; 34% Merlot Noir ; 21,7% Cabernet Franc ;

Production moyenne par an :
Rouge : 2 250 caisses

Exportation : Monde entier

Château Trigant

Chemin de Couhins - 33140 Villenave d'Ornon
Accueil : 149, avenue des Pyrénées
33140 Villenave d'Ornon
Propriétaire : Famille SÈZE
Gérant : Gabriel SÈZE
Œnologue : Vitigestion
Tél. 05 56 48 25 52 ou 06 64 34 25 52
Fax 05 56 75 82 49
E-mail : chateautrigant@orange.fr
Site internet : www.chateau-trigant.com

L'origine du Château TRIGANT remonte au XVIIIe siècle. Son premier propriétaire, M. Philippe TRIGANT, fut avocat au Parlement de Bordeaux et entreprit la construction de la ravissante chartreuse qui porte son nom. Le vignoble s'étend sur 3,5 hectares de graves profondes complantées de cépages nobles : Cabernet Sauvignon 50% et Merlot 50%. Vendangés manuellement, les vins sont vinifiés dans des installations modernes, avec thermorégulation, et élevés en barriques de chêne pendant 12 mois.
Le Millésime 2007 se distingue par sa finesse de fruit, son équilibre en bouche et l'élégance typique des meilleurs Pessac-Léognan. Il a reçu la médaille d'Or au concours mondial de Bruxelles.

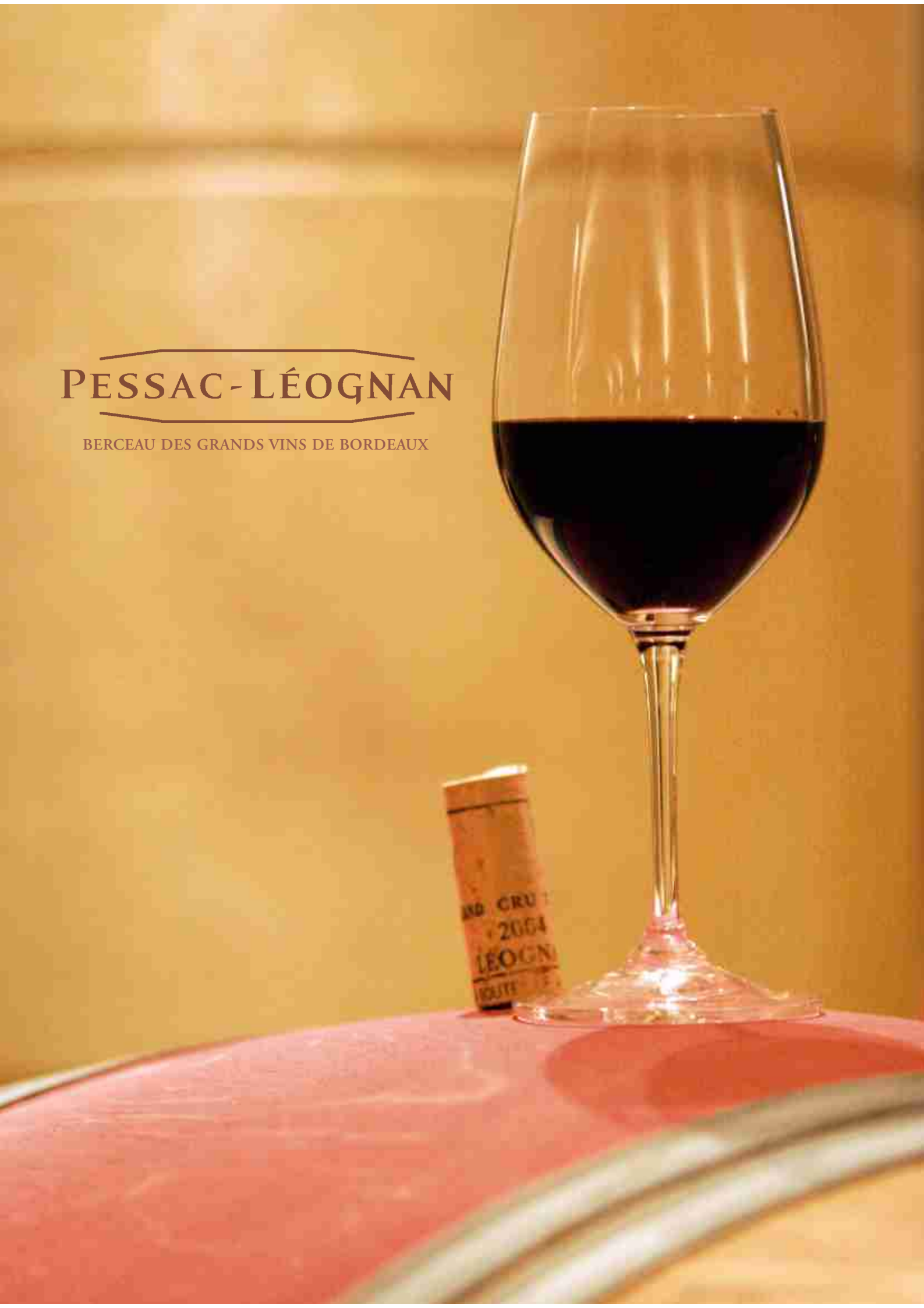
LE VIGNOBLE

Superficie : 3,5 ha
Rouge : 3,5 ha

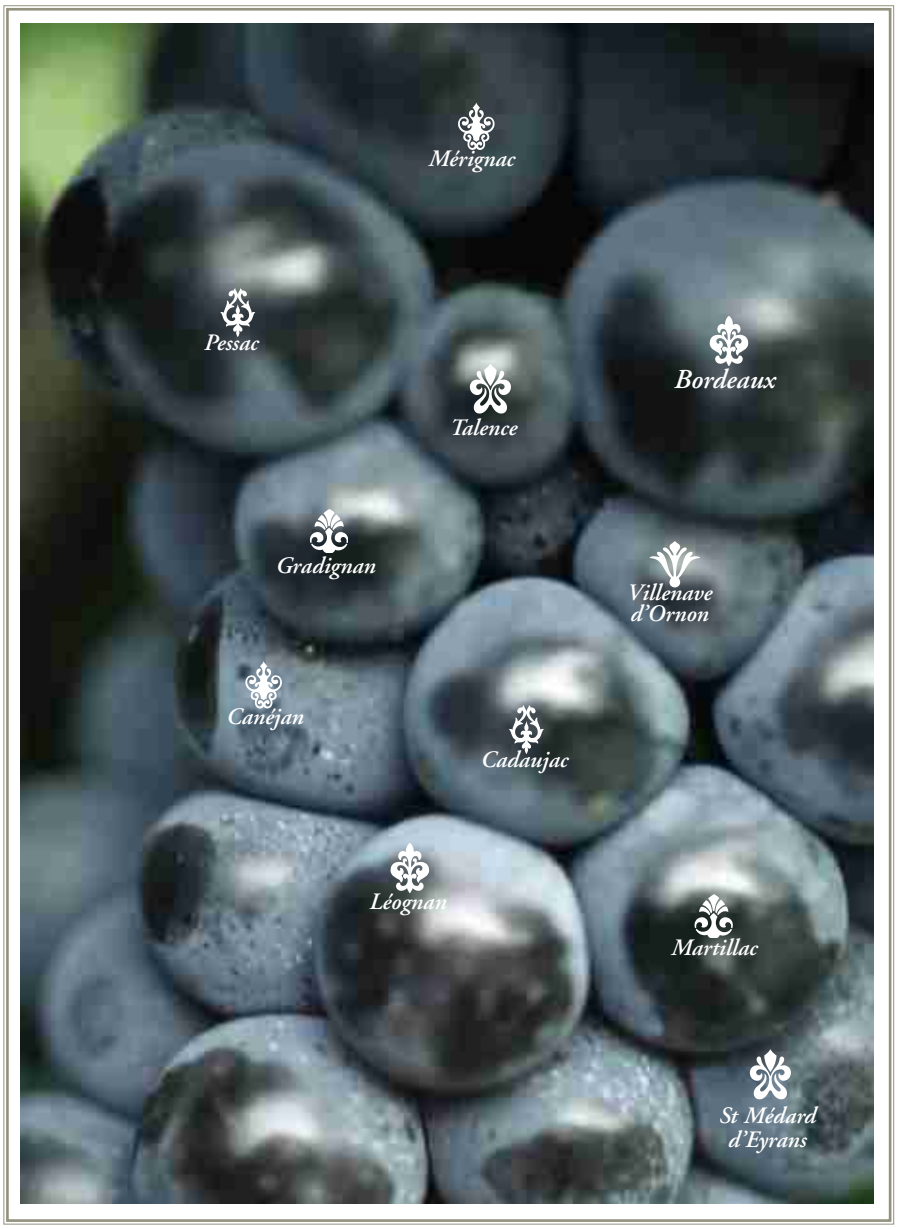
Encépagement : Rouge : 50 % de Cabernet Sauvignon et 50% de Merlot

Production moyenne par an :
Rouge : 22 000 bouteilles

Exportation : Belgique, Israël
Visite : Visite et dégustation le mercredi après-midi, et sur rendez-vous téléphonique, les autres jours ouvrables
Langue : Anglais


PESSAC-LÉOGNAN
BERCEAU DES GRANDS VINS DE BORDEAUX

BORDEAUX



PESSAC-LÉOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan
1, cours du XXX juillet • 33000 BORDEAUX • FRANCE
Tél. +33 (0)5 56 00 21 90 • Fax +33 (0)05 56 00 21 91
contact@pessac-leognan.com
www.pessac-leognan.com
Contact : Catherine BARBIER-LALEVE

Convergence - RCB B 344 600 598 - Tél. 05 57 870 205