

Serge Tchekhov Stéphanie Lecasble

*Histoire
des Familles et Châteaux
de Bordeaux*

Editions Serge Tchekhov et Benoît Escoffier



Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde.

Wine is the most civilized thing in the world.

François RABELAIS

Ont collaboré à ce livre

CONCEPTEURS DE LA COLLECTION ET ARTISTES PEINTRES

Serge Tchekhov

Auteur de 6 livres dans les collections

« Portraits et Châteaux » et « Aromes du vin »

Il a réalisé plus de 500 portraits des personnalités
Internationales du vin, en pastel sur bois et à l'huile.

Stéphanie Lecasble

Artiste peintre de renommée internationale,

Stéphanie a élaboré une technique d'aquarelle et encres. et une
nouvelle approche artistique de déchirés afin de transmettre
l'atmosphère et le charme des propriétés viticoles.

CO-EDITEUR

Benoit Escoffier

Dirigeant fondateur du groupe Vinomedia

Dirigeant du Club des Professionnels du Vin

Auteur de plusieurs guides comme le Guide des Vins en caves
particulières, le Guide Vignobles et Tourisme

www.vinomedia.fr

GRAPHISME

Studio Bwat

Bwat est un studio de création en arts graphiques print et web.

Le studio, sous statut Scop, est élevé en plein air.

www.bwat.fr

PHOTOGRAPHES

Guy Charneau
Benjamin Gay

guy@guycharneau.com

photocentre.benjamin@gmail.com

AUTEURS TEXTES

Michel Godet

Journaliste professionnel, administrateur du Press' Club de Lyon
et auteur, Michel Godet est également chroniqueur gastronomique
et œnologique. Il est le rédacteur en chef-fondateur du
magazine virtuel Lyon-Saveurs.fr et collabore à plusieurs Web
Tv dans la gastronomie, le vin et le tourisme, domaines dans
lesquels il a déjà commis une douzaine d'ouvrages.

michel.godet@gmail.com

Pierre Tchekhov

Jeune Journaliste – Ecrivain

Etudiant en histoire de l'art - Université de Paris Sorbonne

pierre.tchekhov@orange.fr

TRADUCTEURS

Anglais : Daphné Denat Emmet

Descendante du grand avocat et politicien irlandais Thomas
Emmet, Franco-Américaine, née à New York mais française de
cœur depuis plusieurs décennies. Son père était un grand ama-
teur de bons vins et lui a beaucoup appris dans ce domaine.

daphne.denat@wanadoo.fr

Chinois : Le Yuan

Petit fils d'un poète orphelin devenu médecin, pianiste et cla-
rinettiste, passionné de vin, d'art et de culture française, après
un cursus universitaire en droit international en Chine et aux
Etats Unis, il arrive en France en 2009 et aussitôt travaille dans
le négoce bordelais en relation directe avec toute l'Asie dans
laquelle il se rend régulièrement.

leyuan@hotmail.fr

THE COLLECTION'S DESIGNERS AND ARTISTS

Serge Tchekhov

The author of 6 books in the « Portraits et Châteaux » and
« Arômes du Vin » collections. He has painted over 500 portraits
of internationally known personalities in the world of wine The
contemporary and historical portraits are done in oil paint and
pastel on wood.

Stéphanie Lecasble

An internationally renowned artist, the author of over 1000
paintings, she has developed an ink and watercolor technique,
and a new artistic approach of details, so as to transmit the
atmosphere and charm of the wine-growing estates..

CO-EDITOR

Benoit Escoffier

Founding manager of the Vinomedia Group

Manager of the « Club des Professionnels du Vin »

The author of several guidebooks such as the « Guide des Vins
en Caves Particulières », the « Guide Vignobles et Tourisme »

www.vinomedia.fr

GRAPHIC DESIGN

Studio Bwat

Bwat is a graphic design studio for print and web.

www.bwat.fr

PHOTOGRAPHES

Guy Charneau
Benjamin Gay

guy@guycharneau.com

photocentre.benjamin@gmail.com

AUTHORS

Michel Godet

A professional journalist, the administrator of the Lyon
« Press'Club » and an author, Michel Godet is also a gastronomic
and oenological columnist. He is the founder and editor-in-chief
of the virtual magazine « Lyon Saveurs.fr » and collaborates with
several Web TV channels on gastronomy, wine and tourism, sub-
jects about which he has already written a dozen books.

michel.godet@gmail.com

Pierre Tchekhov

A young journalist - author

A history of art student at the Sorbonne University of Paris

pierre.tchekhov@orange.fr

TRANSLATORS

Anglais : Daphné Denat Emmet

A descendant of the great Irish lawyer and politician Thomas
Emmet, franco-american, born in New York but French of heart
for several decades. Her father was a great amateur of fine
wines and taught her well in that domain.

daphne.denat@wanadoo.fr

Chinois : Le Yuan

Fascinated by wine, art and French culture he arrives in France
in 2011 and immediately works in trading in the Bordeaux area.
A perfectionist, he has put his talent and his knowledge towards
this edition.

leyuan@hotmail.fr

Avant-propos

Introduction

35 années d'activité dans le monde du vin, plusieurs fois le tour du monde des vignobles, producteur de 300 films dédiés au vin et auteur de 6 livres dans ce domaine, ancien vigneron moi-même... Afin d'être plus proche des gens que j'aime et que je respecte, passionné de culture, d'art et d'histoire, j'ai voulu remettre l'église au milieu du village.

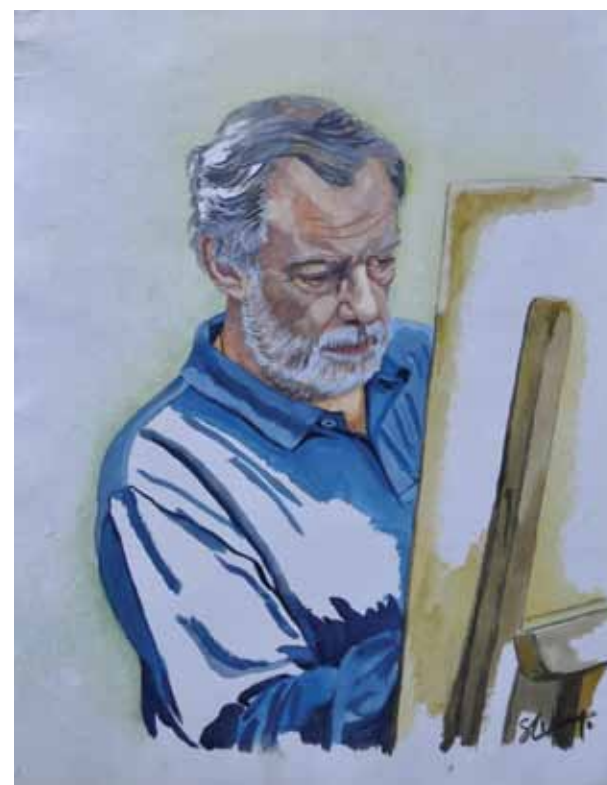
Ce sont des familles qui ont fait des vins de France un exemple de savoir-vivre et de culture, elles sont les ambassadeurs incontestés de la France dans le monde.

L'art est indissociable du vin depuis l'antiquité. Avec Stéphanie Lecasble, j'ai voulu, dans ce livre d'art et d'histoire, transmettre des émotions, raconter l'histoire de ces familles et rendre aussi un hommage à celles, plus récentes, qui font perdurer l'identité des vins de Bordeaux.

35 years of activity in the world of wine, several tours around the world's vineyards, producer of 300 movies dedicated to wine and author of 6 books on the subject, an ex wine-grower myself... To be closer to the people I love and respect, a passionate lover of culture, art and history, I wanted to « put the church back in the center of the village. »

It is families who have made the wines of France an example of «savoir vivre» and culture, they are the undisputed ambassadors of France throughout the world.

Art is inseparable from wine since Antiquity. With Stephanie Lecasble, in this book of art and history, I wanted to transmit emotions, tell the story of these families and pay tribute to the more recent ones who make the Bordeaux wines' identity continue on.



Portrait de Serge Tchekhov par Stéphanie Lecasble

Imprimé en Belgique par Lesaffre , à Tournai
Isbn :978-2-9539260-3-3
Ean : 9782953926033
Vinomedia publishing
Dépôt légal : Mai 2014
Tous Droits réservés pour tous pays

Préface

Foreword

Depuis l'antiquité, les vins de France font partie du patrimoine culturel français, avec en tête les grands vins de Bordeaux; certains ont même été inscrits au patrimoine mondial par l'UNESCO.

Depuis plus de cinq siècles ce sont des familles qui ont créé le rayonnement mondial de ces vins issus de nos terroirs. La plupart des familles à l'origine de nos grands crus sont françaises. Il faut cependant rendre hommage à celles qui sont venues d'au-delà de nos frontières, mues par une même passion et qui ont grandement participé au développement de ce patrimoine historique.

Nous pouvons citer en exemple Alexis Lichine venu de Russie pour devenir le 1er ambassadeur des Grands Crus Classés de Bordeaux aux Etats Unis, ou encore Thomas Barton, Irlandais, fondateur de la plus grande maison de négoce de Bordeaux il y a plus de trois siècles et autres noms prestigieux venus d'Angleterre, d'Allemagne, des Pays- Bas et plus récemment de Belgique.

Aujourd'hui, c'est à ces familles, du passé et du présent, que Serge Tchekhov rend un réel hommage au fil des pages de ses ouvrages.

En tant qu'ancien Premier Ministre mais également ministre du Commerce Extérieur, je tiens à soutenir cette démarche, en soulignant que le secteur des vins et spiritueux figure au deuxième rang des exportations française derrière l'Aérospatial avec un chiffre de 9,7 milliards d'euros.

J'apprécie également que ce livre d'art et d'histoire soit aussi édité en Chinois, l'année où la Chine fête les 50 ans de sa reconnaissance par la France. C'est un nouveau trait d'union entre deux grandes cultures.



Edith Cresson
Ancien Premier Ministre
Former Prime Minister

Ever since Antiquity, French wines have been a part of the French cultural heritage, with the great Bordeaux wines at their head; some of them have even been registered to UNESCO's world patrimony.

For over five centuries families have created the world-wide radiance of these wines from our lands. Most of the families behind our «Grands Crus» are French. One must nonetheless pay tribute to those who came from beyond our boundaries, moved by the same passion, and who took a great part in this historical development.

We can state as an example Alexis Lichine, who came from Russia to become the 1st ambassador of Bordeaux Grands Crus Classés in the United States, or Thomas Barton, an Irishman, the founder of Bordeaux's biggest trading house over three centuries ago, and other prestigious names from England, Germany, Holland, and more recently Belgium.

Today it is to these families, past and present, that Serge Tchekhov wishes to pay a real tribute through the pages of his works.

As former Prime Minister but also Minister of Foreign Trade, I wish to support this action, by emphasizing that the wine and spirits sector comes in second place in French exports, behind Aerospace, with a figure of 9,7 billion Euros.

I also appreciate the fact that this art and history book is published in Chinese as well, the year when China celebrates the 50th anniversary of its acknowledgement by France. This is a new link between two great cultures.

Sommaire

Château <i>Ausone</i>	14
Château <i>Beychevelle</i>	20
Château <i>Cheval Blanc</i>	26
Château <i>Carbonnieux</i>	30
Château <i>Cos d'Estournel</i>	34
Denis <i>Dubourdieu Domaines</i>	38
Domaine <i>de Chevalier</i>	46
Famille <i>Zuié Domaines</i>	54
Famille <i>Martin</i>	60
Château <i>de Fargues</i>	64
Famille <i>Thienpont</i>	70
Château <i>Giscours</i>	74
Château <i>Gruaud Larose</i>	82
Château <i>Haut-Brion</i>	86
Château <i>Haut Marbuzet</i>	92
Château <i>Kiwan</i>	96

Château <i>Lafite Rothschild</i>	102
Château <i>de La Rivière</i>	106
Famille <i>Lawton</i>	112
Château <i>Léoville Poyferre</i>	118
Château <i>Malescot St-Exupery</i>	122
Château <i>Maucaillou</i>	126
Château <i>Mouton Rothschild</i>	132
Château <i>de Myrat</i>	138
Château <i>Phélan Ségur</i>	142
Château <i>de Sales</i>	146
Château <i>Smith Haut Lafite</i>	152
Château <i>Thieuley</i>	158
Château <i>Valandraud</i>	162
Vignobles <i>André Lurton</i>	166
Vignobles <i>François Lurton</i>	172
Vignobles <i>Querre</i>	180

Château Ausone

Famille
Vauthier

Château Ausone : Seize siècles d'histoire

Château Ausone : Sixteen centuries of history

Une affaire de familles... et de grands lettrés, c'est ce qui réunit Ausone, le grand poète bordelais de l'antiquité tardive, et Geoffroy de La Chassaigne, beau frère du célèbre Michel de Montaigne, qui aurait donné le nom au domaine saint-émilionnais.

« ...Tu ne trempe pas d'eau le vin qu'on te verse, tu aimes un breuvage sans mélange, et tu bois pur le vin pur ».

Épigramme XX du poète Ausone de Bordeaux, Ausonius Burdigalensis (310 – 395)

« ...You do not soak with water the wine that you are poured, you love an unadulterated beverage, and you drink pure the pure wine ».

XXth century epigram by the poet Ausone de Bordeaux, Ausonius Burdigalensis (310 - 395)

On ne compte à Ausone que trois dynasties familiales depuis le Moyen Âge ayant œuvré à la distinction du domaine viticole actuel.

- La famille de Lescours du XIII^e au XVI^e siècles,
- Jacques de Lescure et ses héritiers au XVII^e siècle,
- Les Chatonnet-Cantenat de la fin du XVII^e siècle à la fin du XIX^e siècle, et depuis les Challon-Dubois-Vauthier issus de la même lignée.

La famille de Lescours :

Les origines saint-émilionnaises de cette famille remontent à Élie de Lescours qui fut autorisé en 1286 par Édouard I^{er} d'Angleterre à édifier une maison forte dans sa terre de Ville Neuve près de Saint Émilion, à l'emplacement de l'actuel château Ausone qu'il tenait de son père Pierre de Lescours.

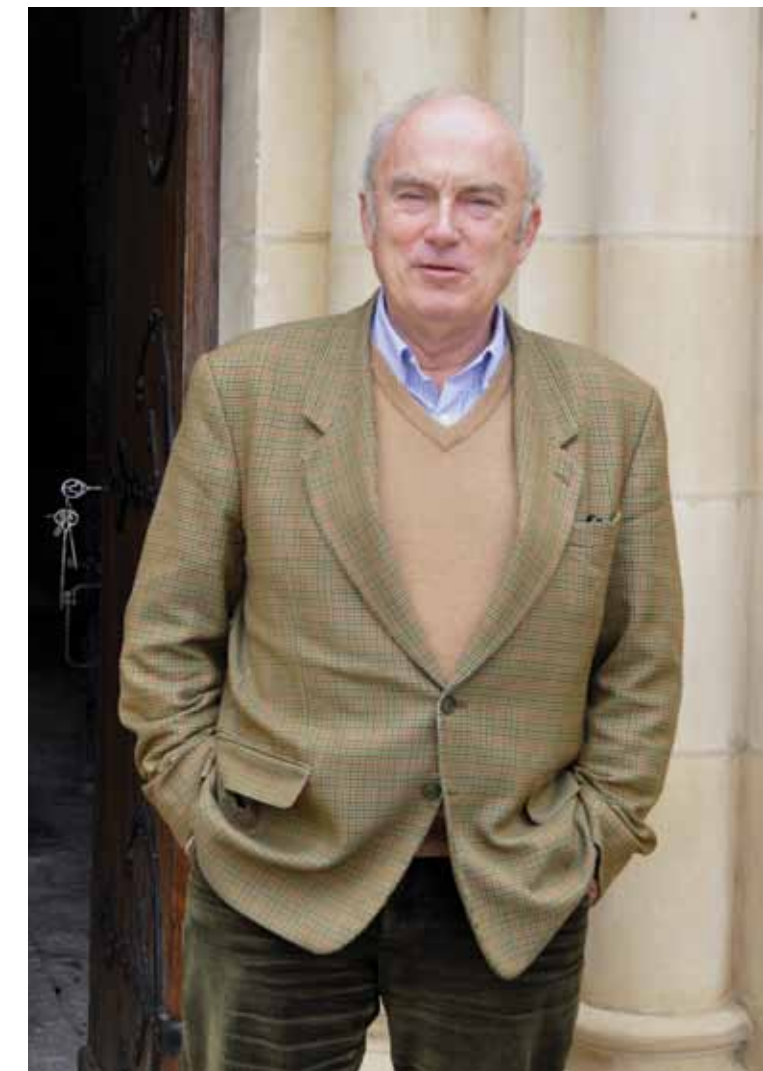
A business of families and very well-read men, that is what unites Ausone, the great Bordeaux poet from late Antiquity, and Geoffroy de La Chassaigne, the famous Michel de Montaigne's brother-in-law, who is said to have given his name to the Saint-Emilion estate.

One counts only three family dynasties in Ausone since the Middle Ages that have worked for the distinction of the current wine-growing domain.

- The de Lescours family from the XIIIth to the XVIth century
- Jacques de Lescure and his heirs in the XVIIth century
- The Chatonnet-Cantenat from the late XVIIth century to the late XIXth century and since then the Challon-Dubois-Vauthier from the same lineage.

The de Lescours family:

The Saint-Emilion origins of this family go back to Elie de Lescours who was authorized in 1286 by Edward the 1st of England to build a strong-house on his Ville Neuve land near Saint Emilion, on the site of the current Ausone château that he inherited from his father, Pierre de Lescours.





Jean de Lescours, baron de Savignac (1512-1589), est titulaire des droits de rente foncière directe sur la vigne de La Jandrine à Ausone en 1559. Il est l'ami de Michel de Montaigne.

Peu avant 1592, le seigneur de Flaujagues Jacques de Lescure, conseiller du roi au parlement de Bordeaux puis trésorier de France, acquiert de François de Lescours, le site des carrières de pierre et du château désormais appelé Ausone. En 1621, sur le fief du seigneur de Lescure à l'est du château et maison d'Ausone est plantée une vigne de 1.500 ceps. La famille Chatonnet est présente en tant que titulaire de parcelles dans l'actuelle propriété Ausone dès le début du XVII^e siècle.

Arnaud Cantenat, tailleur d'habits, achète en 1743 un tiers d'hectare de vigne dans le bas du coteau de Roc Blancan longeant le chemin qui conduit de Saint Émilion à la Gaffelière.

C'est la cousine germaine de Jeanne-Aimée Cantenat, Jeanne-Émilie Reymond, mariée à Jean Challon, qui hérite de la propriété en 1892.

Jean Challon eut une fille, Suzanne, laquelle a épousé Jean-Édouard Dubois. Cécile, l'aînée, et Jean Dubois sont nés de leur union.

Cécile Dubois a épousé Octave-Ismaël Vauthier et ont eu un enfant unique Marcel Vauthier, né en 1923. Alain, Catherine et Frédéric Vauthier sont leurs enfants et héritiers vivants.

Jean de Lescours, Baron of Savignac (1512-1289), holds the rights to the direct land income from the La Jandrine vineyards in Ausone in 1559. He is Michel de Montaigne's friend.

Just before 1592, the lord of Flaujagues Jacques de Lescure, the king's consultant at the Bordeaux parliament, then France's treasurer, purchases the stone quarries and château site now called Ausone from François de Lescours. In 1621, on lord de Lescure's stronghold east of the château and house of Ausone 1500 vine stocks (ceps) are planted.

The Chatonnet family is present as plot holders in the current Ausone property from the very beginning of the XVIIth century. In 1743, Arnaud Cantenat, a tailor, buys 825 acres of vine at the bottom of the Roc Blancan hillside along the path leading from St Emilion to la Gaffelière.

Jeanne-Aimée Cantenat's first cousin, Jeanne-Emilia Reymond, married to Jean Challon, inherits the estate in 1892.

Jean Challon had a daughter, Suzanne, who married Jean-Edouard Dubois. Cécile, the elder one, and Jean Dubois were born of their union.

Cécile Dubois married Octave-Ismaël Vauthier and they had an only child Marcel Vauthier, born in 1923. Alain, Catherine and Frédéric Vauthier are their children and living heirs.

Entièrement racheté en 1996 par la famille Vauthier, le château est dirigé maintenant par Alain Vauthier qui a totalement restructuré le vignoble et ses bâtiments situés sur d'anciennes galeries.

Depuis l'été 2005, Pauline Vauthier, diplômée d'un BTS de Viticulture-Œnologie, suit les traces de son père et assure la direction technique d'Ausone, comme des différentes propriétés familiales (Château Moulin Saint-Georges, Château Fonbel, et Château Simard). Pour Alain Vauthier, la qualité exceptionnelle de ce Saint-Emilion est due en partie à l'ambiance et la sérénité du lieu, ainsi qu'à son magnétisme ancestral qui crée une énergie positive dans les chais et les caves.

« Qui plus est, avec une très belle typicité ce grand vin est complexe, il interpelle et fait réfléchir ».

Somme toute un château aussi mystérieux qu'emblématique de l'appellation Saint-Emilion, qui produit des vins de légende hors normes.

Des vins malgré tout qui vivent au sein de leur époque, en particulier celle de l'esprit biodynamique, à l'instar de la Romanée Conti en Bourgogne, tout en utilisant par exemple des produits naturels comme la tisane d'osier pour lutter contre le mildiou, sans oublier de suivre l'évolution technologique de la viticulture.

Entirely bought back in 1996 by the Vauthier family, the Château is now run by Alain Vauthier who has entirely restructured the vineyard and it's buildings located on ancient galleries.

Since the summer of 2005, Pauline Vauthier, who has a BTS (two year technical degree) in vine growing and oenology, is following in her father's footsteps and is in charge of Ausone's technical management, as well as that of the various family estates (Château Moulin Saint-Georges, Château Fonbel, and Château Simard).

For Alain Vauthier, this Saint-Emilion's exceptional quality is partly due to the place's atmosphere and serenity, as well as to it's ancestral magnetism that creates positive energy in the storehouses and cellars.

«Besides, with a beautiful typicality this great wine is complex, it calls out to us and makes us think».

A château altogether as mysterious as it is symbolic of the Saint-Emilion name, that produces legendary exceptional wines.

Wines that nevertheless live at the heart of their era, especially that of biodynamic spirit, like Romanée-Conti in Bourgogne, while using, for example, natural products such as wicker tea to fight mildew, without forgetting to follow wine-growing's technological evolution.

Château Beychevelle

Familles

Sorri-Saji et Castel

Vous entrez à Beychevelle, passants, saluez !

Aux abords de la Gironde, le château de Beychevelle est un vaisseau de pierre à la proue rugissante, un gardien immobile pour l'un des plus grands crus classés de ces terres de soleil.

Ce navire a vogué à travers âges et saisons sans un frémissement de voile face aux tempêtes. Construit en 1565 par l'évêque François de Foix-Candale, sa nièce Marguerite de Candale en hérita peu après et épousa Jean-François de Nogaret de la Valette. Autrefois « cadet de Gascogne », ce favori du Roi Henri III devint premier duc d'Épernon, grand amiral de France, et hérita par alliance de terres et richesses dont le château de Doazit, Cadillac, et Beychevelle. Ses possessions, son influence grandissante auprès d'Henri III, et son implication dans la politique du royaume lui valurent le titre de Demi-roi, titre qui, bien que symbolique, témoigne d'une importance et d'un pouvoir en France forçant la révérence. Le vignoble de Saint-Julien ne se constitue cependant que sous l'égide de son fils Bernard de Nogaret, gentilhomme marié à la fille d'Henri IV, et fervent protecteur de la troupe de Molière.

Hail visitors, you are stepping into Beychevelle! In the vicinity of the Gironde, Château Beychevelle, like a stone ship with a howling prow, stands as a motionless sentry over one of the greatest classified vineyards of these sun-bathed regions.

This ship has plied the seas over the ages and seasons in the face of tempests without even a quiver of its sails. Built in 1556 by Bishop François de Foix-Candale, it was soon after inherited by his niece, Marguerite de Candale, who wedded Jean-François de Nogaret de la Valette. A former cadet de Gascogne, the latter was a favourite of King Henri III and became the first Duke of Épernon, Great Admiral of France. By marriage, he inherited lands and riches among which Château Doazit, Château de Cadillac, and Château Beychevelle. His possessions, his growing influence over Henri III and his involvement in the political life of the kingdom, earned him the title of Demi-King, which although symbolical, testifies of an importance and power that command reverence. The Saint-Julien vineyard, however, only came into being under the aegis of his son, Bernard de Nogaret, a gentlemen married to Henri IV's daughter and a staunch patron of Moliere's theatrical company.





Château Beychevelle

Au gré des générations et jusqu'en 1717, les vignes de Beychevelle n'apaisent que les gorges de la région, un sang bleu vendu localement contre de modestes deniers. La noblesse et le prestige des maîtres qui gouvernèrent le domaine ne se transmirent à la terre entre les rangs de vigne et les roses qu'avec le dévouement d'Etienne-François de Brassier, Baron de Lamarque et conseiller au parlement. Œnologue entiché de son vignoble, il est l'architecte de son succès pour avoir su déceler le potentiel de ses terres bénéficiant d'une situation géographique privilégiée en bordure de l'estuaire.

Les révolutions, la poudre, et les siècles n'altérèrent ni la robe, ni les appâts du vin, qui atteint un prix d'or peu après la première guerre mondiale. Reposées à l'abri des papilles indiscretes, ces bouteilles ornées du blason ancestral attendent un époux et un maître digne de porter à ses lèvres le fruit d'une union de la terre avec l'homme. A ces avides de conquête charnue et de rondeurs gourmandes, la nudité de ces dames au cœur de verre se cache sous une étiquette porteuse d'un mythe. Ce sont les armes de la famille Beychevelle, une gabarre, un navire marchand à proue de griffon, gardien jaloux du cratère de Dionysos, une grande coupe à hanses contenant le nectar terrestre tant convoité. Ces voiles de feuilles tressées, ces cordages de sarments craquelés, cette proue de verre soufflée, ainsi vogue avec paresse ou exubérance le bâtiment de bronze du château de Beychevelle.

Des dieux antiques contemplateurs et des nymphes rieuses se figent dans le marbre et le temps dans un jardin où les mythes s'inclinent de concert avec les voiles des navires du port pour rendre hommage à leur souverain, tradition ou légende attribuée à la fierté de Jean-François de Nogaret. Une coutume origine de l'appellation « Beychevelle », signifiant Baisse-Voile.

Aujourd'hui, la propriété revient à deux grandes familles du monde du vin : Torii-Saji du groupe Suntory, leader au Japon et son partenaire Pierre Castel, grande Maison de Négoces Bordelaise.

Le vin du Château Beychevelle conserve les attraits de la noblesse et de l'élégance, que Robert Parker définit avec poésie : « Vêtu de rubis-pourpre profond, révélant un doux nez de cassis, de terre, de réglisse et de minéral, le 2000 est puissant et dense pour ce cru plutôt porté sur l'élégance et la discrétion. L'ensemble, moyennement corsé, dense et de bonne mâche ». 91/100.

Ainsi, la dame en robe pourpre de Beychevelle a enrichi sa parure au gré de ses amants disparus. Elle est une maîtresse conquérant les amateurs par ses lèvres charnues, ses courbes épousant l'écrin de chair d'une main impatiente.

At the discretion of successive generations and until 1717, the vineyards of Beychevelle provided wines only for the locals, a blue blood sold at low prices. The nobility and prestige of the masters who ruled over the estate were passed on to the land between the rows of vines and roses thanks, solely, to the dedication of Etienne-François de Brassier, baron de Lamarque. This passionate winemaker was the architect of the estate's success, for he discovered the potential of its vineyard, which benefited from a unique geographical situation on the bank of the estuary.

Revolutions, gunpowder, and time have changed neither the robe nor the appeal of the wine that reached the price of gold shortly after the First World War. Lying sheltered from indiscreet palates, the bottles adorned with an ancestral coat of arms awaited masters worthy of bringing to their lips the fruit of earth and man's union. For those eager for fleshy conquests and gourmet roundness, the nakedness of those queens of hearts wrought in glass is hidden under a mythical label. The latter is adorned with the barons of Beychevelle's coat of arms : a gabarre (boat), a merchant ship with a griffon prow, jealously keeping watch over Dionysus's crater, a big cup with handles that contains the deeply coveted earthly nectar. With sails made of braided leaves, ropes of cracked vine shoots, a prow of blown glass, the bronze ship of Château Beychevelle glides on lazily and exuberantly.

The contemplative gods of antiquity and the laughing nymphs are forever imprisoned in marble and time in a garden where the myths bow in unison with the sails of the ships in the harbour to pay homage to their sovereign, a tradition or legend attributed to Jean-François de Nogaret's pride. This is one custom to which the château owes its name, "Beychevelle" being derived from "Baisse-Voile", which literally means Low-Sail.

Today, the estate is the property of two great families of the wine world: Castel, the great trading house of Bordeaux and its Japanese partner Suntory, leader in Asia.

Château Beychevelle retains the qualities of nobility and elegance that Robert Parker defines as follows, in poetic terms: "Dressed in a deep ruby-purple robe, revealing a sweet nose of cassis, earth, liquorice and mineral, the 2000 vintage is powerful and dense for a wine that is rather inclined towards elegance and discretion. The whole is medium-bodied, dense and chewy." 91/100

Thus, the Queen of Beychevelle in her purple robe has enriched her finery according to the whims of her lost lovers. She is a mistress who conquers wine aficionados with her full lips, as well as her curves that fit into the fleshy case of an impatient hand.

Château Cheval Blanc

Bernard
Lignault et Albert
Frère

Un pur-sang immaculé tout en finesse
An immaculate and delicate thoroughbred

Dans l'appellation Saint-Emilion et juste à côté de Pomerol, Château Cheval Blanc ainsi que Château Ausone, dans le village de Saint Emilion, étaient les 2 seuls Premiers Grand Crus classés « A » depuis le 1^{er} classement des vins de Saint Emilion en 1954, rejoints dans cette catégorie par Château Pavie et Château Angélus élevés «premier grand cru classé A» dans le dernier des classements des vins de Saint-Emilion de 2012. Un classement révisable en théorie tous les dix ans, ayant connu quelques vicissitudes en 2006.

Under the name Saint Emilion and right next to Pomerol, Château Cheval Blanc and Château Ausone, in the village of Saint Emilion, were the only 2 First Grand Cru classified « A » since the first classification of the Saintt Emilion wines in 1954. They were joined by Château Pavie and Château Angélus, raised to the rank of « premier grand cru classé A » in the latest 2012 classification of the Saintt Emilion wines. This classification is theoretically reviewed very 10 years, having known some trials in 2006.

L'histoire débute en 1832 avec l'achat par le président du tribunal de Libourne, Jean-Jacques Ducasse, de la propriété d'une quinzaine d'hectares. Un quart de siècle et 15 hectares supplémentaires plus tard, sa fille Henriette reçoit le domaine en dot lors de son mariage avec Jean Fourcaud-Laussac. La propriété domaniale restera plus de 150 ans dans la famille.

Ce dernier n'aura cessé de faire évoluer ce joyau, mais aussi d'innover.

Viendront ensuite la construction du château, la commercialisation du vin non plus sous le nom de Figeac, mais sous celui de Cheval Blanc. Sans doute en mémoire du nom de l'actuelle maison devenue auberge pendant un temps, et qui aurait hébergé en son temps le bon roi Henri IV montant son célèbre cheval blanc.



Pierre Lurton

The story begins in 1832 when Jean Jacques Ducasse, président of the Libourne court, bought the 37 acre domain. A quarter century and 37 more acres later, his daughter Henriette received the domain as her dowry when she married Jean Fourcaud-Laussac. The property will stay in the family for over 150 years. The latter will never cease to develop this jewel, and will also innovate.

Then will come the the construction of the château, and the marketing of the wine, no longer under the name Figeac but as Cheval Blanc. Probably in memory of the the current house that became an inn for a while, and that might have accommodated in it's day good old king Henri IV riding his famous white horse.

Jean Fourcaud-Laussac plantera aussi le fameux bouchet, l'autre nom du cabernet franc, au pays où le merlot est roi. Cet encépagement pour le moins original en Saint-Emilion, deux tiers de cabernet franc pour un tiers de merlot, fait de Cheval Blanc une exception à nulle autre pareille. La renommée grandit, les nombreuses médailles obtenues dès 1862 en attestent.

Lors du décès de Jean Fourcaud-Laussac en 1893, son fils Albert reprend les rênes du domaine et se fait appeler Albert Fourcaud-Laussac !

La lignée familiale gèrera Cheval Blanc jusqu'à son rachat en 1998 par Les hommes d'affaires Albert Frère et Bernard Arnault. C'est le magicien Pierre Lurton, issu d'une des plus grandes familles de vigneron Bordelais, qui gère le domaine, comme il le fait également avec brio pour Château d'Yquem, un autre domaine du groupe.

Jean Foucaud-Laussac will thus plant the famous « bouchet », the other name for cabernet franc, in the land where merlot rules. This most original grape planting in Saint Emilion, two thirds cabernet franc for one third merlot, makes Cheval blanc an unrivaled exception. It's fame increases, as the many medals obtained from 1862 on shall prove.

When Jean Foucaud-Laussac dies in 1893, his son Albert takes over the domain and goes by the name of Albert Foucaud-Laussac !

The family manages Cheval Blanc until it is acquired by the businessmen Albert Frère and Bernard Arnault in 1998. The magical Pierre Lurton runs the domain, as brilliantly as Chateau d'Yquem, another one of the group's domains.

Cheval Blanc a essaimé depuis, « Petit cheval Blanc », mais aussi « Cheval des Andes » (Cabernet et Malbec), grâce à une association avec le domaine argentin, Terrazas de los Andes, du groupe LVMH.

Avec un terroir d'exception, le domaine, au faite de sa qualité et de sa notoriété internationale, peut être fier de millésimes d'exception comme ceux de 1899, 1900, 1921, 1947 ou encore 1982.

Un mathusalem Cheval Blanc de 1947 n'a-t-il pas été vendu près de 305 000\$ chez Sotheby's en 2010 ? La légende poursuit sa marche.

Cheval Blanc has since then spread out to « Petit Cheval Blanc », but also to « Cheval des Andes » (Cabernet and Malbec), thanks to a partnership with the argentinian group Terrazas de los Andes, which belongs to the LVMH group.

With it's exceptional soil, it's quality and it's international fame, the domain proudly produces such remarkable vintages as 1899,1900,1921,1947,and 1982.

After all, a Mathuselah of Cheval Blanc 1947 was sold for 305 000 € at Sotheby's in 2010 ! The legend continues.



Château Carbonnieux

Famille
Perrin

À une dizaine de kilomètres au sud de Bordeaux, la remarquable architecture du Château Carbonnieux commande l'un des plus vastes et plus anciens vignobles de la région viticole des Graves.

Fort d'un terroir unique authentifié par plus de sept siècles d'une histoire souvent haute en couleurs, Carbonnieux compte au nombre des domaines de référence qui ont justifié la création de la prestigieuse appellation Pessac-Léognan.

Un long parcours familial...

Au début du XIX^e siècle, la famille Perrin est installée du côté de Mâcon, en Bourgogne, où elle exploite un domaine viticole depuis plusieurs générations.

En 1840, le cours de l'histoire familiale amorce un tournant capital. Ami du poète et homme politique Alphonse de Lamartine, Philibert Perrin est envoyé par ce dernier en Algérie, en vue d'acquérir des terres dans ce pays récemment colonisé. Suite au revers de fortune de l'écrivain, Philibert décide de créer un vignoble à son compte dans le nord du pays, près de Sidi-Bel-Abbès. Son fils, Anthony, major de l'Institut d'agronomie de Montpellier et viticulteur de talent, donne un élan considérable au domaine familial, qu'il porte à 250 hectares.

Anthony Perrin meurt prématurément en 1912, laissant à ses fils, dont Marc, la direction d'un domaine viticole à la réputation enviée.

À partir de 1956 se dessinent les prémices du mouvement qui aboutit à l'indépendance de l'Algérie.

Marc Perrin sillonne alors le vignoble bordelais en quête d'une exploitation viticole. Il jette son dévolu sur le Château Carbonnieux, séduit autant par le vaste domaine et sa situation aux abords de la ville, que par le défi que représente la remise en état de l'exploitation.

Avec l'aide de son jeune fils, Anthony, il entame un long travail de réhabilitation qu'il poursuit sans relâche jusqu'à sa disparition, en 1982.

Un nouvel élan pour Carbonnieux...

Le froid intense qui sévit à Bordeaux durant l'hiver 1956 porte un coup fatal à ce qui reste du vignoble de Carbonnieux. La famille Perrin décide alors de replanter les vignes en respectant la configuration de la propriété au XVIII^e siècle. Le plan de restructuration débute en 1957.

À partir de 1980, le vignoble parvient à maturité, ce qui permet aux maîtres des lieux d'envisager une nouvelle phase d'investissements. La décennie suivante voit la mise en place d'une infrastructure de production adaptée à la nouvelle taille du vignoble, dont le point d'orgue est la création en 1990 d'un cuvier remarquablement conçu.



Anthony Perrin
Huile sur toile
2012

About ten kilometres south of Bordeaux, the remarkable architecture of Château Carbonnieux overhangs one of the biggest and most ancient vineyards of the Graves viticultural region.

With the strength of a terroir backed by a unique seven century-old, often colourful history, Carbonnieux is one of those few rare domains of reference that justified the creation of the prestigious Pessac-Léognan appellation.

A long family saga...
At the beginning of the 19th Century, the Perrin family settled in the vicinity of Mâcon, in Burgundy, where, for several generations, they had been running a wine-growing estate.

In 1840, the course of the family history took a momentous turn. The poet and politician Lamartine, a close friend of Philibert Perrin, sent him to Algeria to acquire lands in that recently colonised country. Following the writer's financial setbacks, Philibert decided to create, at his own expense, a vineyard in the north of Algeria, near Sidi-bel-Abbès.
His son, Anthony, major from the Agronomy Institute of Montpellier and a talented viticulturist in his own right, gave a real boost to the family estate, which he expanded into 250 hectares.

After Anthony's premature death in 1912, the estate's management of the estate, which had an enviable reputation, was left to his sons, namely Marc. As early as 1956, the first warning signs that were to lead to the Algeria's independence became apparent.

Marc Perrin then travelled through the Bordeaux region in search of a wine-growing property. He finally set his heart on Château Carbonnieux, won over not only by the vastness of the estate situated close to the town, but equally by the challenge set by the vineyard's condition.

There and then, with the help of his young son Anthony, he launches himself into rehabilitation works that he will pursue relentlessly until his death in 1982.



Château Carbonnieux

A new boost for Carbonnieux...
The intense cold that raged in Bordeaux in the winter of 1956 struck a fatal blow to what was left of the Château Carbonnieux vines. The Perrin family then decided to reconfigure the vineyard as it must have looked in the 18th Century. The plan for replanting started in 1957.

From 1980 on, the vineyard reached maturity, which allowed the owners to consider a new phase of investments.

The following decade witnessed the setting-up of an production infrastructure adapted to the vineyard's new size, starting off with the creation in 1990 the highlight of which is a remarkably well-designed vat.

L'empreinte d'Anthony Perrin
À cette même époque, Anthony Perrin entreprend une importante relance qualitative, notamment en renouant avec le principe de la fermentation des vins blancs en barriques.

Il œuvre aussi activement à la promotion des vins de Bordeaux et à la création de l'appellation Pessac-Léognan.

Successivement président de l'Union des Crus Classés de Graves et de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, il plaide pour l'ouverture des propriétés de la région aux marchés extérieurs. C'est le premier à emmener des délégations de viticulteurs bordelais en Chine et en Russie.

Anthony Perrin's mark
Simultaneously, Anthony Perrin decided to proceed with an important re-launching by renewing with the long lost concept of barrel fermentation for white wines.

He also whole-heartedly devoted himself to the promotion of Bordeaux wines and to the creation of the Pessac-Léognan label of origin.

Successively President of the Union des Crus Classés de Graves and of the Union des Grands Crus de Bordeaux, he advocated the opening of wine-estates to foreign markets and, in that spirit, was the first to head delegations of Bordeaux winegrowers to China and Russia.

Aujourd'hui
Malgré la disparition prématurée d'Anthony Perrin en 2008, la permanence de la structure familiale à Carbonnieux est assurée par la présence de ses deux fils, Éric et Philibert, et de sa fille Christine.
Tous trois ont à cœur de faire, sans compromission, des vins d'une qualité optimale et de continuer à développer des contacts à l'étranger.

« Nous espérons multiplier par trois le dynamisme de notre père pour maintenir le bel équilibre de Carbonnieux et continuer à développer l'image de la propriété dans le monde entier. Nous avons conscience d'avoir aujourd'hui un outil de travail performant et un joyau historique entre les mains, mais nos objectifs présents doivent aussi tenir compte de sujets d'actualité, ce qui explique que nous portions nos efforts vers deux domaines importants : l'écologie et l'oenotourisme ».

Today
In spite of Anthony Perrin's premature death in 2008, the continuity of the family structure at Carbonnieux is ensured thanks to the presence of his two sons, Éric and Philibert, and of his daughter Christine.
All three uphold the same ideas : to obtain optimal quality for their wines and keep on developing contracts with foreign buyers.

“ Our aim is to increase threefold the our father's dynamism in order to maintain the wonderful Carbonnieux's wonderful stability, and keep on boosting the proerty's image in the world. We are aware that we hold in our hands an efficient working tool and an historical jewel, but we must also turn towards current events and are, amongst other things, concentrating our attention on two vital domains: ecology and ecotourism.”

Château Cos d'Estournel

Famille
Reybier

Cos d'Estournel, Second Cru Classé de Saint-Estèphe, de 91 hectares, doit son nom au vieux gascon « Caux », signifiant « la colline de cailloux », ce qui reflète parfaitement l'extraordinaire terroir de graves du vignoble. Ces graves exceptionnellement profondes constituent une véritable curiosité géologique et l'un des plus précieux terroirs viticoles du monde.

Cos d'Estournel fut fondé en 1811 par Louis-Gaspard Lacoste de Maniban, Marquis d'Estournel. Né en 1762 et mort en 1853, à l'âge remarquable de 91 ans, Louis Gaspard n'eut qu'une passion : Cos.

Cos d'Estournel, second Saint-Estèphe « Grand Cru Classé » set on 224 866 acres, owes it's name to the old Gascon word « Caux » meaning « hill of stones », which perfectly reflects the vineyard's extraordinary « graves » soil. These exceptionally profound « graves » constitute a real geological curiosity and are one of the most precious wine-making soils in the world.

Cos d'Estournel was founded in 1811 by Louis-Gaspard Lacoste de Maniban, Marquis of Estournel. Born in 1762, he died in 1853 at the remarkable age of 91, and had but one passion: Cos.



Louis Garspard d'Estournel

Son vin au goût puissant devint rapidement un favori des tables impériales et royales. Personnage hors du commun, Louis-Gaspard alla lui-même jusqu'aux Indes pour vanter son nectar. Ses conquêtes exotiques enthousiasmèrent si bien ses contemporains que Cos et son Nabab devinrent célèbres. C'est pour commémorer ses lointaines expéditions qu'il fit édifier en 1830 les célèbres « Pagodes », véritables palais dédié au vin.

En 1852, pliant sous le poids des dettes engagées pour embellir son domaine, Louis Gaspard dut vendre Cos au banquier londonien Charles Cecil Martyns. Autorisé par Martyns à demeurer sur les terres qu'il avait tant aimées, il y mourut en 1853.

En 1917, le négociant bordelais Fernand Ginestet rachète Cos d'Estournel et va lier les intérêts de la viticulture et du négoce en créant l'Union de la propriété et du commerce. Ses petits-fils, Jean-Marie, Yves et Bruno Prats lui succéderont à la tête de Cos d'Estournel en 1971.



Cos d'Estournel est encore aujourd'hui une propriété familiale, qui appartient à Monsieur Michel Reybier depuis 2000. Soucieux de poursuivre la vision avant-gardiste de son illustre prédécesseur, Louis Gaspard d'Estournel, il fit construire en 2007 le premier chai bordelais fonctionnant exclusivement par gravité, propulsant ainsi Cos d'Estournel parmi les meilleurs domaines du monde.

Fruit d'un long travail de réflexion sur le vin et la vinification, ce chai permet aujourd'hui aux équipes techniques du Château de travailler dans le plus pur respect du raisin, sublimant ainsi le grand Terroir du Cos d'Estournel.

Michel Reybier, amateur de lieux rares et uniques et d'expériences inoubliables, est également propriétaire des hôtels La Réserve Genève, Ramatuelle et Paris. Il a fait de ces lieux des endroits où l'on se sent chez soi tout en étant ailleurs et où l'on partage un art de vivre fait d'extrême raffinement.



His strong-tasting wine soon became a favorite on imperial and royal tables.

An outstanding figure, Louis-Gaspard went to India in person to praise his nectar. His exotic conquests enthused his contemporaries so much that Cos and its nabab became famous. To commemorate his far-away travels he built the famous « Pagodas » in 1830, real palaces dedicated to wine.

In 1852, weighed down by the debts he had contracted to embellish his property, Louis-Gaspard had to sell Cos to the London banker Charles Cecil Martyns. Having been authorized by Martyns to remain on the land he loved so much, he died there in 1853.

In 1917, the Bordeaux merchant Fernand Ginestet acquires Cos d'Estournel and links wine-growing and trade together by creating the Property and Commerce Union. His grandsons, Jean-Marie, Yves and Bruno Prats succeed him at the head of Cos d'Estournel in 1971.

Cos d'Estournel is to this day a family property, belonging to Mr. Michel Reybier since 2000. Anxious to continue his predecessor Louis Gaspard d'Estournel's avant-gardist vision, in 2007 he built the first Bordeaux wine cellar that functioned exclusively with gravity, thus propelling Cos d'Estournel among the best domains in the world.

The result of long and thoughtful work on wine and wine-making, this cellar now allows the Château's technical crew to work with the purest respect for the grape, thus sublimating the great Cos d'Estournel soil.

Michel Reybier, an enthusiast for rare places and unforgettable experiences, also owns the « La Réserve » hotels in Geneva, Ramatuelle and Paris. He has made these spots places where one feels at home while being elsewhere and where one shares a lifestyle of extreme refinement.

Denis Dubourdieu Domaines

Floridène, Cantegril et Doisy Daène

Famille
Dubourdieu

Denis Dubourdieu : le professeur-vigneron

Denis Dubourdieu: the wine-growing professor

Si Denis Dubourdieu est un professeur reconnu de l'Université de Bordeaux, il est également le consultant de plus de 70 domaines de référence dans le monde, ainsi que vigneron dans ses propriétés familiales, proches de Sauternes.

Il est vrai qu'avant le XVII^e siècle « Bourdieux » désignait des propriétés viticoles. Certes un peu plus grandes que les autres ! De là à penser qu'il y a un rapport de cause à effet, le cheminement est aisé, d'autant que l'atavisme familial joue en plein.

On note ainsi un certain Pierre Dubourdieu, vigneron à Cérons en 1794. Un siècle plus tard, c'est l'arrière grand-père paternel de Denis, Pierre-Ulysse, qui fait état d'un petit domaine, réputé pour ses blancs de pourriture noble, suivi par son fils Georges qui maria la fille d'un propriétaire Barsacais. De cette union naquirent trois fils, dont, Pierre, le père de Denis Dubourdieu, pendant que les domaines familiaux jouaient de la croissance externe.

If Denis Dubourdieu is a recognized professor from the university of Bordeaux, he is also a consultant for over 70 referenced domains world-wide, as well as being a wine-grower in his family properties near Sauternes.

It is true that before the 17th century «Bourdieux» designated wine-making properties, certainly slightly larger than most ! From there to thinking that there is a relation of cause and effect, the path is easy, especially as the family atavism fully plays it's part.

We thus note a certain Pierre Dubourdieu, wine-grower in Cérons, in 1794. One century later, it is Denis' great-grandfather on his father's side, Pierre-Ulysse, who states a small domain, renowned for it's white wines of noble rot, followed by his son Georges who married the daughter of a Barsac landowner. Of this union three sons were born, one being Pierre, Denis Dubourdieu's father, while the family domains played along with outside growth.



Aujourd'hui, c'est entouré de son épouse et de ses deux fils, Fabrice et Jean Jacques, quatrième génération, que Denis, ayant passé entre-temps un doctorat d'œnologie, s'investit dans son vignoble de 130 hectares. La production annuelle avoisine les 600 000 bouteilles, dont 60% sont commercialisées à l'export.

L'enseignant chercheur partage ainsi son temps entre la vigne, l'université, et les vignobles du monde. Avec le style vinicole Dubourdieu, qui plus est !

Pour Denis Dubourdieu, la notion de terroir est capitale : « C'est l'aptitude d'un lieu à produire un goût inimitable généré par la combinaison d'un climat, de sols et de cépages appropriés. Révéler ce goût exige une viticulture méticuleuse et respectueuse de la nature et des vinifications attentives et minimalistes. »

Today, it is surrounded by his wife and his two sons, Fabrice and Jean-Jacques, the fourth generation, that Denis invests himself in his 320 acre vineyard, having meanwhile taken and passed a doctorate in oenology. The yearly production borders on 600 000 bottles, 60% of which are commercialized for exportation.

The teacher-researcher thus divides his time between the vine, the university and the vineyards of the world. With the Dubourdieu wine-producing style to boot !

For Denis Dubourdieu, the notion of region is capital : « It is the ability for a place to produce an inimitable taste generated by the combination of appropriate climate, soils and vines. In order to reveal this taste, meticulous and minimalist vine-growing, plus attentive and nature-respectful wine-making are required. »



Les vignobles emblématiques du DDD (Domaine Denis Dubourdieu)

Le Château Reynon vient de la famille de Florence Dubourdieu, une demeure néoclassique de pierre blonde commandant un vignoble en coteau dominant la Garonne. Le lieu est chargé d'histoire. Au XV^e siècle, sous le nom de Château de Béquey, c'était la résidence du magistrat qui rendait la justice au nom du seigneur de Cadillac. Cette colline, exposée plein sud au dessus de la Garonne, jouit d'un terroir aussi précocé que remarquable.

Domaine Denis Debourdieu's emblematic vineyards

Château Reynon comes from Florence Dubourdieu's family, a Neo-classic house of blond stone overlooking a hillside vineyard that dominates the river Garonne. The place is filled with history. In the 15th century, under the name Château de Béquey, it was the residence of the magistrate who rendered justice in the name of the lord of Cadillac. This hill, exposed due south above the Garonne, enjoys «prema-ture» remarkable soil.





Floridène, l'association unique d'un plateau calcaire et de terrasses graveleuses.
Clos Floridène est aujourd'hui un vignoble de 40 ha dans l'appellation Graves.

Haura, une chartreuse 18^{ème}, sur un remarquable terroir de graves.

Le domaine viticole, situé sur deux croupes graveleuses séparées par un vallon, couvre actuellement une quinzaine d'hectares. L'architecture pur 18^{ème} de sa chartreuse et des bâtiments d'exploitation témoigne de l'ancienneté de ce cru, renommé pour la finesse de son vin blanc liquoreux, l'un des meilleurs de l'appellation Cérons.

Floridene, the unique association of a limestone plateau and rocky terraces.
Clos Floridène is now a 100 acre vineyard under the « Graves » label.

Haura, an 18th century chartreuse on a remarkable graves soil.

The wine-making domain, located on two rocky hilltops separated by a valley, covers approximately 37 acres at present. The pure 18th century architecture of the Chartreuse and its buildings testify of its vineyard's seniority, famous for the delicacy of its syrupy white wine, one of the finest of the Cérons name.

Cantegril, une propriété romantique sur le plateau calcaire de Barsac.

Le Château Cantegril est un enclos de 22 Ha. Il occupe l'emplacement d'un vieux château fortifié du même nom bâti au Moyen-Age. Il appartient au Duc d'Epéron, puis aux Seigneurs de Cantegril.

Cantegril, a romantic property on the Barsac limestone plateau

The Cantegril castle is a 55 acre enclosure. It is located on the site of an ancient fortified castle of the same name built in the Middle Age. It belonged to the Duke of Epéron, then to the Lords of Cantegril.



Doisy-Daëne, deuxième cru classé en 1855, un terroir joyau pour un vin d'une suprême élégance.

Le nom de Doisy-Daëne résulte de l'adjonction au cru Doisy du nom de son propriétaire, Jean Jacques Emmanuel Daëne, négociant à Bordeaux, à l'époque du classement de 1855. Depuis presque 90 ans, quatre générations de Dubourdieu se sont succédées sur ce terroir joyau de calcaire affleurant pour y élaborer des vins d'une suprême élégance.



Doisy-Daëne, second vineyard classified in 1855, a most precious soil for a wine of supreme elegance.

The name Doisy-Daëne is the result of adjoining the owner's name, Jean Jacques Emmanuel Daëne, a trader from Bordeaux, to the name of the Doisy vineyard when the classification took place. For almost 90 years, 4 generations of Dubourdieu have followed one another on this precious limestone soil to elaborate wines of supreme elegance.

Domaine de Chevalier

Famille Olivier Bernard

En 1865, Arnaud et Jean Ricard font l'acquisition du domaine qui ne connaîtra que trois propriétaires jusqu'en 1983 : Jean Ricard, son gendre Gabriel Beaumartin et Claude Ricard. Des professionnels passionnés qui ont assis en quelques dizaines d'années seulement la réputation du domaine, tant en France qu'à l'étranger.

Spécialisée dans le négoce des eaux de vie et des grands crus de Bordeaux, la famille Bernard en fait l'acquisition en 1983 et c'est Olivier Bernard qui devient l'artisan de cette nouvelle donne. Il est âgé de 23 ans seulement et les tonneliers passent la main aux distillateurs. Une responsabilité à la hauteur de ses ambitions pour celui qui veut durablement inscrire Chevalier dans une approche qualitative et patrimoniale, chargée de 120 ans d'histoire et d'une image à nulle autre pareille.

« **O**nly great soil can produce great wine ». Olivier Bernard cannot speak of his domaine without highlighting this motto, putting forward the vineyard and those who take care of it. All in perfect balance, worthy of a Cru classified Graves in 1953 (Pessac-Léognan). Although the archives that go back to the XVIth century already mention the Chivaley Estate at the time, it is only towards the middle of the of the XIXth century that the real story begins. Chivaley meant at the time a group formed by a house, a family, and a farm where the vineyard co-existed with livestock breeding and food crops.

In 1865, Arnaud and Jean Ricard buy the estate which will have only three owners until 1983: Jean Ricard, his son-in-law Gabriel Beaumartin, and Claude Ricard. Passionate professionals who establish the domain's reputation in just a few dozen years, in France as well as abroad.

Specialized in the Brandy and great Bordeaux cru business, the Bernard family buys it in 1983 and Olivier Bernard becomes the craftsman of this new situation. He is only 23 years old and the barrel-makers hand over to the distillers. A responsibility up to his ambitions for someone who wants to durably inscribe Chevalier in a qualitative and patrimonial approach, steeped in 120 years of history and an image equal to no other.



Olivier Bernard

C'est avec le très beau millésime de 1982 devenu historique, qu'Olivier Bernard débute cette approche, mais aussi avec la mise en exergue de vendanges par tries, suivies d'une fermentation en barriques avec bâtonnage des lies, dans le style bourguignon.

A n'en pas douter, il s'est inspiré des méthodes de la rive droite et de ses rouges emblématiques, pour ne citer que le Saint-Emilion. Au fil du temps le domaine s'étoffe, tout en restant dans le calme et la sérénité d'une clairière entourée de forêts. A tous les sens du terme, Olivier Bernard est un véritable défricheur qui transforme les pins en vin, à l'instar de certains moines !

Si d'aucuns disent qu'Olivier Bernard est un révélateur de terroir, la position exacte du domaine sur le 45° parallèle n'ajoute-t-elle pas à cette mystérieuse magie du vin ? Incontestable maître d'œuvre de cette réussite, il tient aussi à la partager avec son épouse Anne et ses collaborateurs, autrement appelés son carré d'as.

2013, une année en or : Président de l'Union des grands crus de Bordeaux, Olivier Bernard peut marquer 2013 d'une pierre blanche, avec 30 années aux commandes du Domaine de Chevalier, le 20^e anniversaire de la reprise du domaine de la Solitude à l'ordre des sœurs de la Sainte-Famille (sur un bail de 40 ans), le 40^e anniversaire de l'Union des grands crus de Bordeaux, mais aussi les 60 ans du classement des Graves (Pessac-Léognan ayant fait sécession en 1987).

Et à n'en pas douter, on retrouve la patte d'Olivier Bernard, équilibre et qualité, dans les autres domaines qu'il gère, Lespault-Martillac (en gestion pour 25 ans depuis 2009), le Clos des Lunes ou encore celui de la Solitude.

L'avenir étant toujours devant lui, ce quinquagénaire n'a sans doute pas fini de nous régaler et de nous étonner, tant il est vrai que son fils Hugo est déjà parti à la conquête de la Chine, pendant qu'Adrien le cadet réalise ses premières armes.



It is with the very fine historical 1982 vintage that Olivier begins this approach, but also by highlighting harvesting according to groups, followed by fermentation in barrels with «bâtonnage» of the deposits, Bordeaux style. Without a doubt, he was inspired by the right bank's methods and it's iconic reds, to name only Saint-Emilion. As time goes by the estate develops, while remaining in the calm and tranquillity of a forest-surrounded clearing.

In all senses of the word, Olivier Bernard is a true pioneer who transforms pines into wine, like some monks ! If some say that Olivier Bernard is a land revealer, doesn't the estate's exact position on the 45th parallel add to the wine's mysterious magic ?

Unquestionably the master manager of this success, he insists on sharing it with his wife Anne, and his colleagues, otherwise known as his four aces.

2013, a golden year.
President of the Bordeaux Grands Crus Union, Olivier Bernard can mark 2013 as a milestone, with 30 years in charge of Domaine Chevalier, the 20th anniversary of the Solitude estate buyout from the sisters of the Holy Family (on a 40 year lease), the 40th anniversary of the Bordeaux grands crus Union, but also the 60 years of the Graves classification (Pessac-Léognan having seceded in 1987). And without a doubt, we recognize Olivier Bernard's style, balance and quality, in the other domains that he runs, Lespault-Martillac (under management since 2009), Clos des Lunes or again Solitude.

With his future always ahead of him, this fifty year old has certainly not finished delighting and surprising us, as his son Hugo has already gone off to conquer China, while Adrien, the youngest son, starts out.

Domaine de la Solitude
Propriété de la congrégation des sœurs de la Sainte Famille créée en 1820 qui ont confié l'exploitation du domaine à Olivier Bernard en 1993, un long et patient travail de rénovation a été entrepris, dans le respect de l'esprit du lieu et de l'existant.

« On a gardé la dimension spirituelle de l'endroit, les choses qui étaient là, les évocations religieuses... Les sœurs se sentent chez elles, viennent nous voir et les personnes qui travaillent ici, parfois depuis longtemps, ont acquis une sensibilité particulière et participent à l'âme du lieu. »

Entouré de forêts, de par son climat et son terroir, le domaine présente de nombreuses similitudes avec Chevalier.

Domaine de la Solitude
Belonging to the sisters of the Holy Family congregation created in 1820, who entrusted the estate's management to Olivier Bernard in 1993, a long and patient labour of renovation was undertaken, respecting the place's spirit and existing.

«We kept the place's spiritual dimension, the things that were here, the religious reminders... The sisters feel at home, come to see us, and the people who work here, some for a long time, have acquired a particular sensitivity and take a part in the place's soul».



Château Lespault Martillac
Olivier Bernard a repris l'exploitation des 8,5 hectares de vignes depuis 2009 dont seulement un hectare de blanc.

Le sous sol argilo-graveleux et un encépagement à 60 % de merlot encouragent Olivier dans le style « rive droite », un peu Pomerol.

Château Lespault Martillac
Olivier Bernard has taken over the management of the 21 acres of vineyard since 2009, of which there are only 2 acres of white.

The clay-rocky subsoil and 60% Merlot grape planting encourage Olivier in the « rive droite » style, slightly Pomerol.



Quié Domaines

Châteaux Rauzan Gassies, Croizet Bages et Bel Orme

Famille
Quié

Quié : une famille attachée au monde du vin.

Quié : a family committed to the world of wine.

Aujourd'hui à la tête de Château Rauzan-Gassies, Jean-Michel Quié n'oublie pas que son grand-père Isidore a été le directeur de la maison de commerce Sénéclauze, basée à Oran, et commerçant des vins des territoires algériens avec la métropole.

Paul, son père, né à Bordeaux en 1903, et Pierre Sénéclauze (fils de Théodore Sénéclauze) firent face au développement de l'activité entre les deux guerres, pour développer l'affaire après la seconde.



Currently at the head of Château Rauzan-Gassies, Jean Michel Quié never forgets that his grandfather Isidore managed the Sénéclauze business company, based in Oran, that marketed the algerian wines with mainland France.

Paul, his father, born in Bordeaux in 1903, and Pierre Sénéclauze (Théodore Sénéclauze's son) faced the business's development between the wars, to then develop it after the second one.



Au delà de son activité de négociant et de ses relations commerciales avec la Maison Julien Damoy, propriétaire de Château Tour de By, Paul Quié fut également durant quarante années « courtier assermenté près le Tribunal de la Seine. »

Ne reniant jamais ses origines bordelaises, son atavisme viticole était toujours présent. Un atavisme qui s'est concrétisé par l'achat en 1936 du Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, belle demeure et Cru Bourgeois de Saint-Seurin de Cadourne, pour l'offrir à sa femme Lucienne en cadeau de mariage.

De même, en 1942, il reprend à Monsieur Monnot le Château Croizet-Bages, cinquième Cru Classé en 1855 de Pauillac.

Et puis, en 1942, Madame Veuve Puyo lui cède, après quelques aléas survenus lors de la Seconde Guerre Mondiale, Château Rauzan-Gassies, son Second Cru Classé de Margaux.

A présent c'est Jean-Michel Quié qui est donc à la tête des trois domaines, aidé par son épouse Marie-Renée et deux de ses trois enfants, les jumeaux Anne-Françoise et Jean-Philippe. Le troisième, Paul-Henri, étant architecte.

La famille Quié poursuit ainsi son chemin dans le monde du vin.



Beyond his activity as a merchant and his business connections with Maison Julien Damoy, who owned Château Tour de By, Pau Quié was also the « broker on oath to the Seine court » for forty years.

Never denying his Bordeaux roots, his wine-producing heredity was always present. This heredity became a reality with the purchase of Château Bel Orme Tronquoy de Lalande in 1936, a beautiful residence and Cru Bourgeois de Saint Seurin de Cadourne, as a wedding gift for his wife Lucienne.

In 1942 he also takes over from Mr. Monnot Château Croizet-Bages, classified fifth Pauillac vineyard in 1855.

And then, in 1942, Madame Veuve Puyo sells him Château Rauzan-Gassies, her classified second Margaux vineyard, after a few hazards that arose during the second world war.

Actually Jean-Michel Quié is at the head of all three properties, with the help of his wife Marie-Renée and two of his three children, the twins Anne-Françoise and Jean-Philippe, the third child Paul-Henri having become an architect.

Thus the Quié family continues its way in the world of wine.



Famille Martin

Famille
Martin

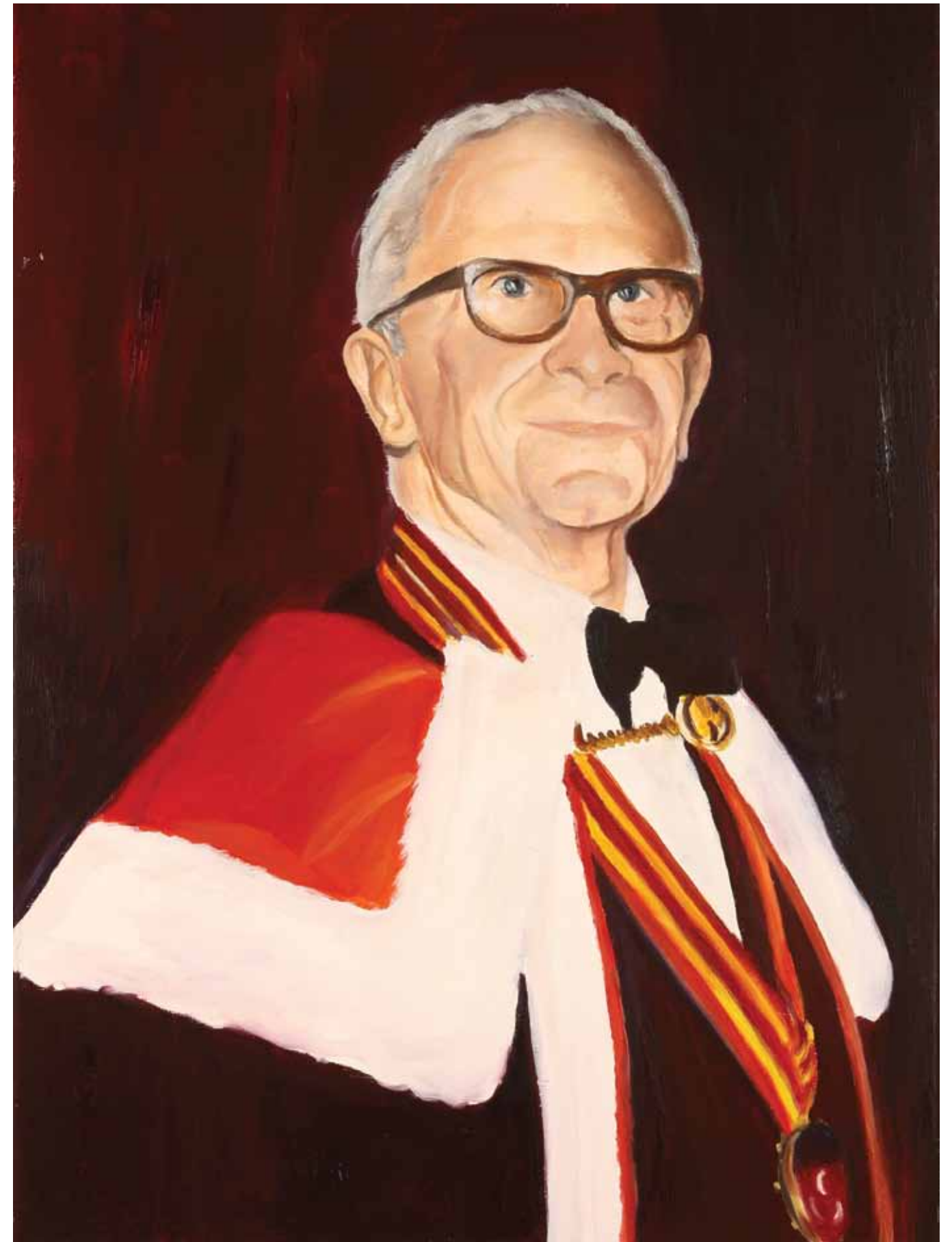
D'un petit vignoble à 5 châteaux
From a small vineyard to 5 châteaux

Fils du tonnelier Alfred Martin et issu d'une famille liée à la vigne (laboureurs, maîtres de chai, régisseurs...) Henri Martin perdure l'histoire familiale depuis plusieurs siècles en Médoc.

Un petit vignoble devenu le château Haut-Beychevelle Gloria, propriété historique de la famille, est à l'origine de cette belle réussite bordelaise, qui débute donc par la création d'une propriété mondialement reconnue, château Gloria, puis par l'acquisition d'un Grand Cru Classé en 1855, Château Saint-Pierre et en 1980 Château Bel Air. Henri Martin décède en 1991. Aujourd'hui, les propriétés sont dirigées par sa fille Françoise et son gendre Jean-Louis Triaud, épaulés par leurs enfants, Vanessa et Jean.

Son of the barrel-maker Alfred Martin, and stemming from a family bound to the vine (ploughmen, cellar masters, managers...) Henri Martin has continued the family history for several centuries in the Médoc.

A small vineyard that became Château Haut-Beychevelle Gloria, a historical family property, is the reason for this fine Bordeaux success, which thus begins with the creation of an internationally renowned estate: Château Gloria, then with the purchase of a Grand Cru Classé in 1855, Château Saint-Pierre, and Château Bel Air in 1980. Henri Martin dies in 1991. Today, the estates are run by his daughter Françoise and his son-in-law Jean-Louis Triaud, assisted by their children, Vanessa and Jean.



Château Gloria
Maire de Saint-Julien, Henri Martin souhaite, au sortir de la grande guerre, créer une propriété de renom. Au fil du temps et durant près de 60 années, le vignoble est ainsi constitué pièce par pièce, parcelle par parcelle, provenant uniquement de grand crus classés en 1855.

L'origine des terroirs, le soin méticuleux apporté à la culture de la vigne et à la vinification en font aujourd'hui un domaine de 50 hectares, mondialement reconnu.



Château Gloria
Mayor of Saint-Julien, Henri Martin wishes to create a renowned domain at the end of the great war. Over time, for about 60 years, the vineyard is formed piece by piece, plot by plot, originating only from 1855 grands crus classés.

The soils' origins, the meticulous care given to the vineyards' cultivation and vinification today make it a 123 acre internationally famous domain.

Château Saint-Pierre
Si la propriété viticole est attestée dès la fin du XVII^e siècle (appelée Serançan et appartenant au marquis de Cheverry), ce n'est qu'au XVIII^e qu'elle devient la propriété du Baron de Saint-Pierre qui lui donne alors son nom. Le vin est classé en 1855 4^{ème} grand cru, comme la plupart des domaines de Saint-Julien.

Scindé en deux par héritage en 1892, deux noms apparaissent alors : Saint-Pierre-Bontemps-Dubarry et Saint-Pierre-Sevaistre (un seul nom classé pour deux exploitations différentes). Mais le domaine retrouve son unité originelle au cœur de la commune de Beychevelle dans les années 1920, lorsqu'un négociant anversois, M. Van Den Busche en fait l'acquisition.

Il faut alors attendre 1982 pour qu'Henri Martin se l'approprie et que chateau Saint-Pierre, morcelé et dispersé au fil des héritages successifs, retrouve ses dimensions et son nom d'origine. A présent, ce grand cru classé porte fièrement les couleurs de Saint-Julien.

Le domaine Henri Martin est donc désormais constitué de Château Gloria et de Château Saint-Pierre, deux fleurons locaux seulement séparés d'une centaine de mètres au milieu de vignes anciennes., auxquels s'adjoignent Château Bel Air, Château Haut-Beychevelle Gloria et Château PeyMartin.

Château Saint-Pierre
Although the wine-growing estate is attested as early as the late XVIIth century, (called Serançan and belonging to the Marquis de Cheverry), it is only in the XVIIIth that it becomes Baron de Saint-Pierre's property who then gives it his name. The wine is classified 4th grand cru in 1855, as are most of the Saint-Julien domains.

Split in half by legacy in 1892, two names then appear: Saint-Pierre-Bontemps-Dubarry and Saint-Pierre-Sevaistre (a single classified name for two different operations). But the domain regains it's original unity in the heart of the Beychevelle district in the 20's, when a merchant from Antwerp, Mr. Van Den Busche buys it.

We must then wait until 1982 for Henri Martin to take it over and for Château Saint-Pierre, divided up and scattered throughout successive legacies, to recover it's dimensions and original name. Now this grand cru classé proudly wears Saint-Julien's colors.

The Henri Martin estate is thus now made up of Château Gloria and Château Saint-Pierre, two local jewels separated only by a few yards amidst ancient vineyards, joined by Château Bel Air, Château Haut-Beychevelle Gloria and Château PeyMartin.



Château de Fargues

Famille
de Lur Saluces

Pierre de Lur épouse Isabelle de Montferrand en 1472, avec en dot les châteaux de Fargues et Uza.

Avec le temps, un mariage rapproche la famille de Lur et celle de Saluces, venue du Piémont, avant qu'un sieur Lur Saluces, n'épouse une demoiselle de Sauvage d'Yquem.

Plus tard, Louis Amédée de Lur Saluces épouse en 1785 Françoise Joséphine Sauvage d'Yquem mais disparaît très vite, suite à une chute de cheval. C'est sa veuve, à qui Alexandre de Lur Saluces tient à rendre un hommage indéfectible, qui prend alors la direction de l'exploitation.

Françoise Joséphine d'Yquem construit la renommée européenne et outre atlantique du Château d'Yquem. Signe précurseur, Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis en voyage à Bordeaux, fait l'acquisition de plusieurs caisses en 1787 et ne manquera pas d'y rester fidèle.

Véritable innovation dans le Bordelais, Joséphine Sauvage d'Yquem entreprend la construction d'un chais en 1826.

Pierre de Lur married Isabelle de Montferrand in 1472, with the Fargues and Uza châteaux as dowry. In time, a marriage brings together the Lur and Saluces families, from the Piedmont area, before a Master Lur Saluces marries a damsel de Sauvage d'Yquem.

Later on, Louis Amédée de Lur Saluces weds Françoise Joséphine Sauvage d'Yquem in 1785 but rapidly disappears following a fall from a horse. His widow, to whom Alexandre de Lur Saluces insists on paying an indestructible tribute, then takes over the business.

Françoise Joséphine d'Yquem builds up the european and overseas fame of Chateau d'Yquem. A forerunning sign, Thomas Jefferson, future president of the United States, traveling to Bordeaux, buys several cases in 1787 and doesn't fail to remain faithful to it.

A real innovation in the Bordelais area, Joséphine Sauvage d'Yquem undertakes the construction of a wine cellar in 1826.



Alexandre de Lur Saluces



son fils Antoine Marie Henri Amédée étant décédé très tôt, c'est en véritable chef de famille que Joséphine Sauvage d'Yquem dirige le domaine jusqu'à sa mort, secondée par son petit fils Romain Bertrand.

Ce dernier prend alors en main les destinées d'Yquem, ainsi que d'un petit empire sauternais. Suite à quelques belles alliances, la famille était également propriétaire de Coutet, Filhot, Malle, Fargues et d'autres propriétés moins importantes. Amédée, puis Eugène son cadet, grand père d'Alexandre, succèdent ensuite à Romain Bertrand.

Le Marquis Bertrand de Lur Saluces, oncle d'Alexandre, prend les rênes du domaine après la première guerre mondiale jusqu'à son décès en 1968. Homme hors du commun, le marquis maîtrisait parfaitement toutes les langues étrangères utiles au rayonnement d'Yquem dans le monde, y compris le russe qu'il parlait couramment.

Khroustchev, de passage à Bordeaux, étonné par sa culture, aurait même demandé : « Mais qu'est ce que c'est que ce Marquis qui connaît mieux la littérature russe que moi ? ».

L'administration de l'appellation Bordeaux lui doit beaucoup, Bertrand de Lur Saluce ayant été fondateur de l'Académie des vins de Bordeaux et du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux. Il fut également président de l'Union des Grands Crus.

Her son, Antoine Marie Henri Amédée having died very young, Joséphine Sauvage d'Yquem manages the estate until her death like a real head of the family, assisted by her grand-son Romain Bertrand.

The latter takes over Yquem's destinies, as well as a small Sauternes empire. Following several handsome marriages, the family also owned Coutet, Filhot, Malle, Fargues and other lesser domains. Amédée then Eugène, his younger brother, Alexander's grandfather, succeed Romain Bertrand.

The Marquis Bertrand de Lur Saluces, Alexander's uncle, takes control of the estate after World War I until his death in 1968. An outstanding man, the marquis perfectly mastered all the foreign languages necessary to promote Yquem throughout the world, including russian which he spoke fluently.

Kroutchev, passing through Bordeaux, surprised by his culture, would even have asked: « But who is this Marquis who knows russian literature better than me ? »

The Bordeaux label administration owes him a lot, Bertrand de Lur Saluces having been the founder of the Bordeaux Wine Academy and the Bordeaux inter-professional Council. He was also the president of the Grands Crus union.

Deux années avant son décès, Bertrand de Lur Saluce appelle auprès de lui son neveu Alexandre de Lur Saluces à qui il transmet le domaine, ainsi que le château de Fargues.

A la direction de ce joyau, le Comte Alexandre de Lur Saluces peut s'enorgueillir d'avoir porté au zénith la renommée de ce vin d'exception. Pour « Monsieur le Comte », le plus grand liquoreux du monde, Yquem, c'est avant tout une histoire certes, mais aussi une magie et surtout une morale qui va jusqu'à ne pas commercialiser un vin indigne de ce nom.

Enfin, aussi fier de ce joyau qu'altier, en 1999, Alexandre de Lur Saluces saura faire cesser un affrontement de deux années avec Bernard Arnaud, président du groupe LVMH. Il renonce par la même à une gestion exclusivement familiale présidant aux destinées du château depuis plus de 400 ans. Alexandre de Lur Saluces permet ainsi l'ouverture d'un nouveau chapitre de cette aventure multi centenaire.

Château DE FARGUES
Si le château de Fargues, propriété de la famille Lur Saluces depuis 1472, est un édifice inscrit au titre des monuments historiques, ses quinze hectares de vignes sur un domaine de 170 Ha en sont le fleuron viticole.

Le nectar est un Sauternes classé en appellation d'origine, certes non classé en 1855, il est vrai que le domaine ne produisait pas de liquoreux à cette époque. (Le premier millésime de Sauternes est étiqueté 1943 !)
Avec une production très faible et des rendements inférieurs à ceux d'Yquem, Château de Fargues est un autre liquoreux d'exception, dont la rareté n'a d'égal que sa finesse et son équilibre organoleptique.

Two years before his death, Bertrand de Lur Saluces called to his side his nephew Alexandre de Lur Saluces to whom he passed on the estate, as well as the château de Fargues.

At the head of this jewel, Count Alexander de Lur Saluces can be proud of having carried this exceptional wine's fame to the very top. For «Monsieur le Comte», the greatest sweet wine in the world, Yquem, is certainly first of all a story, but also a tale of magic and morals, that go so far as not marketing wine unworthy of the name.

Finally, as proud of this jewel as he is haughty, in 1999 Alexandre de Lur Saluces will stop a two year long confrontation with Bernard Arnaud, president of the LVMH group; he thereby gives up the exclusively family-run management that presided the châteaux's destinies for over 400 years. Alexandre de Lur Saluces thus allowed a new chapter of this multi-centenarian adventure to open.

Ch DE FARGUES
If chateau de Fargues, property of the Lur Saluces family since 1472 is an edifice registered in conformance with historical monuments, it's 7 413 acres of vine on a 420 079 acre domain are the flagship of wine making.

The nectar is a Sauternes classified as a label of origin, admittedly not classified in 1855, it is true that the estate did not produce sweet wines at the time. (The first vintage Sauternes was labeled in 1943 !)
With very low production and yields lower than those of Yquem, Chateau de Fargues is another exceptional sweet wine, whose rarity only equals it's delicacy and it's organoleptic balance.

Famille Thienpont

Famille
Thienpont

Une grande réussite belge à Bordeaux A great belgian success in Bordeaux

En 1921, Georges Thienpont acquiert le Château Troplong Mondot à Saint-Emilion et quelques années plus tard le prestigieux Vieux Château Certan à Pomerol.

Lors de la crise des années '30, Georges Thienpont se sépare du Château Troplong Mondot pour se consacrer exclusivement à l'exploitation du Vieux Château Certan, l'un des plus anciens et prestigieux domaines du terroir de Pomerol.

En 1957, Georges Thienpont fonde, avec ses six enfants, la Société Civile du Vieux Château Certan.

Suite au décès de Léon Thienpont, gérant du Vieux Château Certan, son fils Alexandre assure l'avenir qualitatif du vignoble et élève la réputation du Vieux Château Certan au niveau des premiers grands crus de Bordeaux.

A l'initiative de Gérard Thienpont, Jacques et son père Marcel Thienpont acquièrent en 1979 Le Pin à Pomerol où est produit aujourd'hui un vin des plus réputés grâce à sa localisation et son terroir exceptionnels, mais aussi de par la tradition du savoir faire.

In 1921, Georges Thienpont, who came from a family of Belgian traders from Ethikove, acquires Château Troplong Mondot in Saint-Emilion and, a few years later, the prestigious Vieux Château Certan in Pomerol.

During the 30's crisis, Georges Thienpont gives up Château Troplong Mondot to devote himself exclusively to developing Vieux Château Certan, one of the oldest and most prestigious domains in the Pomerol lands.

In 1957, Georges Thienpont creates the «Société Civile du Vieux Château Certan» with his six children.

Following Léon Thienpont's death, the manager of Vieux Château Certan, his son Alexander assures the vineyard's qualitative future and raises Vieux Château Certan's reputation to the level of the «premiers grands crus» of Bordeaux.

At Gérard Thienpont's initiative, in 1979, Jacques and his father Marcel Thienpont acquire Le Pin in Pomerol, where one of the most famous wines of the planet is now produced thanks to its exceptional «terroir», but also with a tradition of expertise.



Le Pin
Un vin mythique que l'on doit à la Famille Thienpont. Très faible production que l'on s'arrache dans le monde entier. Le Pin se distingue par une richesse impressionnante, le vin est vinifié en cuve d'acier inoxydable puis élevé 18 mois en barriques neuves. De grande race, ce vin est un modèle de pureté et d'onctuosité. Le Pin produit des vins d'exception.

Lorsqu'en 1979, les Thienpont ont acheté ce minuscule vignoble situé au cœur même du plateau de Pomerol, leur but avoué était d'y élaborer un vin riche et majestueux, capable de rivaliser avec Pétrus. Précurseur des vins de garage, la propriété fut l'une des premières du Bordelais à procéder à la fermentation malolactiques en fûts de chêne neufs.

Les premiers millésimes ont emballé les amateurs : ils se présentent comme des pomerols d'une richesse splendide, mais également très imposants et boisés. On peut dire qu'ils figurent désormais parmi les vins les plus grandioses et les plus exotiques de leur appellation... Ils sont également parmi les plus onéreux.

Le Pin, avec une superficie de 2 hectares, ne produit que 400 à 600 caisses seulement par an. Le Pin est un véritable objet de culte, rentrant au grand regret des amateurs dans les vins spéculatifs et les meilleurs placements financiers actuels.

Il est incontestable que ce cru est somptueux, inégalé dans le bordelais.

Le vin, aujourd'hui quasi introuvable, a crevé tous les plafonds de prix. Qu'est-ce qui rend si extraordinaire ce cru sorti de nulle part ? Par beaucoup d'aspects, Le Pin est l'inverse de tout ce qu'on attend (et parfois que l'on craint) d'un bordeaux. Si les millésimes du début de la saga de ce micro-cru demeurent des merveilles inégalées, 2005 puis 2009 et 2010 les rejoindront au sommet. »

Le Pin
A mythical wine that we owe to the Thienpont family. A very low production that is snatched up all over the world. Le Pin differentiates itself by an impressive richness, the wine is vinified in stainless steel vats then brought up in new barrels for 18 months. Of noble race, this wine is an example of pureness and unctuousity. Le Pin produces exceptional wines.

When in 1979, the Thienponts bought this tiny vineyard located at the very heart of the Pomerol plateau, their avowed purpose was to elaborate a rich and majestic wine there, capable of competing with Pétrus. The forerunner of garage wines, the property was one of the first in the Bordelais to proceed with malolactic fermentation in new oakwood barrels.

The first vintage wines appear as Pomerols with a splendid richness, but are also very imposing and woody. They now figure among the greatest and most exotic wines of their Label. They are also the most expensive along with Château Petrus.

Le Pin, with a 4 acre surface, only produces 400 to 600 cases a year. Le Pin is a true object of worship, entering, much to the amateurs' chagrin, into speculative wines and today's best financial investments.

It is indisputable that this cru is sumptuous, unequalled in the Bordelais.

The wine, today practically unobtainable, has reached sky-high prices.

If the saga's early vintages of this micro-cru remain unequalled marvels, 2005, then 2009 and 2010 will meet them at the top



Vieux Château Certan
Le Vieux Château Certan est le plus ancien cru connu de la commune de Pomerol. Sa fondation remonte au XVI^e siècle, lorsque s'y installa venant d'Ecosse, la famille Demay. Acquis en 1924 par Georges Thienpont, négociant en vins à Etikhove en Belgique, le domaine est exploité depuis 1957 par la société civile que forment ses héritiers. Le vignoble du Vieux Château Certan, d'un seul tenant, est situé au milieu du plateau de Pomerol mondialement reconnu pour ses grands crus.



Château Giscours,

Château du Tertre

Famille

Albada

L'histoire du Château Giscours remonte au XIV^e siècle, à cette époque un simple donjon défensif, isolé dans une campagne inhospitalière, portait le nom de « Guyscoutz »

En 1552, un riche drapier bordelais, Pierre de Lhomme, fait l'acquisition du domaine, achète les terres des paysans voisins et constitue ici il y a près de cinq siècles un vaste domaine vinicole.

Propriété de nobles, ceux-ci émigrent après la révolution de 1789. Le château est alors vendu comme bien national.

En 1847, à la suite des Promis, Jean-Pierre Pescatore, un grand banquier parisien, restructure la propriété vinicole et embellit le château, dont les lettres de noblesse sont redorées par le classement de 1855 (3^e Grand cru classé).

Par la suite divers propriétaires seront aux commandes avant le rachat en 1952 par Nicolas Tari. Son fils Pierre lui succédera en 1970 tout en continuant à moderniser, comme son père, le domaine et à lui donner plus d'ampleur.



Jean Pierre Pescator



La famille Tari cède en 1995 la société d'exploitation de château Giscours à Eric Albada Jelgersma, homme d'affaires néerlandais, propriétaire d'un important groupe de distribution.

Eric Albada est un homme de passion : collectionneur d'art, grand amateur de musique classique, il considère le vin comme une œuvre d'art.

Il n'est pas arrivé seul de Hollande, dans ses bagages : un jeune homme de 24 ans, fils d'un ami très proche, tout frais diplômé d'un MBA de marketing et finances, venu faire ses premières vendanges à Giscours : Alexander van Beek. Celui-ci devient aussitôt son bras droit.

Aujourd'hui Alexander dirige l'ensemble des vignobles de la famille Albada à Bordeaux, mais également en Italie où Eric Albada fait en 2003 l'acquisition d'une propriété de 17 hectares : le domaine Cairossa.

Dès sa reprise du Château Giscours, le tandem entreprend un méticuleux travail de remise en état du vignoble, ainsi que la rénovation des bâtiments, pour redonner toute la noblesse qui sied à ce Troisième Grand Cru Classé de 1855 qui a retrouvé sa place parmi les plus grands Crus Classés de Margaux.



Alexander van Beek

One must go back to the XIVth century to find the origins of the « Guyscoutz » domain and its owner Pierre de Lhomme, a wealthy cloth merchant from Bordeaux. Nevertheless, it is only in 1552 that a bill of sale gives evidence of the château's wine-making character. The château is then sold as national property.

In 1847, Jean Pierre Pescatore, a big parisian banker, renews the agricultural property and rebuilds the castle, whose respectability is regilded by the 1855 classification (Third grand cru classé).

Afterward several owners will be in command before Nicolas Tari acquires it in 1952.

His son Pierre will succeed him in 1970, continuing to modernize the domain, like his father, and giving it a larger scale in a neoclassic style.

While keeping the land, the Tari family then sells the commercial rights to a dutch investor: Eric Albada-Jelgersma. There follows a rather tormented period with the Tari family and also controversial methods.

Drastic action is then taken, the ISO 9002 certification is obtained in 2001, thus everything is back in order with indisputable quality, to the joy of the Médoc enthusiasts.



Eric Albada Jelgersma



Eric Albada Jelgersma fait l'acquisition en 1997 du Château du Tertre, dont le vignoble de 52 hectares est voisin de château Giscours. Il ne cesse depuis cette date de réaliser de conséquents investissements pour restructurer et embellir le domaine. Une propriété dont les origines connues remontent au XVI^e siècle, appartenant au frère de Michel de Montaigne.

Pierre Mitchell, d'origine Irlandaise, fondateur de la verrerie royale de Bordeaux en 1723, créateur de la caractéristique bouteille bordelaise, crée le domaine viticole du Château du Tertre.

D'illustres familles s'y succéderont dont les Koenigswater, riches banquiers proches de l'empereur Napoléon III au XIX^e, et le belge Achille de Wilde au XX^e.

Il faudra cependant attendre la fin du XX^e siècle pour que Château du Tertre retrouve, avec Eric Albada-Jelgersma, la superbe de 1855, qui l'avait classé « 5^e grand cru classé Margaux ».

Eric Albada Jelgersma also owns Château du Tertre since 1997, and never ceases to make substantial investments to restructure the domain once more; a domain that belongs to Michel de Montaigne's brother, and whose origins go back to the XVIth century. After this « Lord of the noble houses of Arsac, Castéra, and others in Médoc », the Mitchell family, the name of a glass working manufacturer and gentleman, will develop it in the XVIIIth century, as well as their successors the Koenigswater family in the XIXth century and the belgian Achille de Wilde in the XXth. However we shall have to wait until the end of the XXth century for Ch du Tertre to get back it's 1855 magnificence, with Eric Albada-Jelgersma, who had classified it « 5th grand cru class Margaux ».

Château Gruaud Larose

Famille
Merlaut

Scellant son goulot, une chape de cire tient lieu de couronne à ce roi tout de verre vêtu. Ces lignes sont le témoignage du règne tricentenaire du château Larose-Gruaud.

Sous l'ancien régime français, l'Abbé Gruaud, homme de bure et d'épée, apparaît dans l'histoire en 1755 parmi les registres d'Abraham Lawton, doyen d'une famille où le négoce est une religion plus qu'une profession. Surnommé « Seigneur Gruaud », l'homme d'église produisait plus de 60 tonneaux de l'an vendus à prix d'or depuis 1725, date supposée de la construction du château. De l'union de sa fille avec le lieutenant Joseph-Sébastien de Larose résulte le nom de baptême de la propriété. Celle-ci est agrémentée de parcelles supplémentaires en 1757 et du nom de « Fonbedeau ». Le décès du père fondateur un 6 septembre 1771 laisse le domaine aux mains du gendre et héritier, qui n'en profite que quelques années, le chevalier retrouvant en hâte son parent dans la tombe le 28 novembre 1795. Ses descendants s'en remettent à la cour d'appel de Bordeaux pour un partage soumis à indivision. Les terres, attirant la convoitise ainsi que les regards fiévreux et rougis par l'envie obsédante, échappent d'entre les mains de la descendance du chevalier pour être vendues aux enchères judiciaires le 21 décembre 1812 aux négociants bordelais Balguerie, Sarget et Compagnie. Le nom de Gruaud-Larose est officialisé, et le Baron Sarget appose cette devise sur les murs du château : « Le vin des rois, le roi des vins ». C'est l'avènement d'un monarque au trône de bois et de fer, et au sceptre de verre.

Sealing it's neck, a wax case serves as a crown to this ing dressed in glass. These lines are the testimony of château Larose Gruaud's tricentennial reign.

Under the French Ancient Régime, Reverend Gruaud, a man of swords and homespun habit, appears in history in 1755 among Abraham Lawson's ledgers, the dean of a family in which trade is more a religion than a profession. Known as « Lord Gruaud », the clergyman produced over 60 barrels of the year's wine sold at the price of gold since 1725, the château's presumed construction date. From his daughter's union with Lieutenant Joseph-Sébastien de Larose comes the domain's given name. The property was enriched with additional plots of land in 1757 and with the name « Fonbedeau ». The founding father's death on the 6th of September 1771 leaves the domain in the hands of the son-in-law and heir, who only benefits from it for a few years, as the knight promptly joins his parent in the grave on November 28th 1795. His inheritors leave it up to the Bordeaux Court of Appeal for a joint possession division. The land, which attracts greed and feverish looks reddened by obsessing desire, escapes from the knight's heirs to be sold by auction on December 21st 1812 to the Bordeaux merchants Balguerie, Sarget and Company. The name Gruaud-Larose is made official, and Baron Sarget affixes this motto on the castle walls: « The wine of kings, the king of wines ». This is the coming of a monarch with a throne of wood and iron, and a glass scepter.



Le XVIII^e siècle est cruel pour le domaine. Les nouveaux propriétaires se séparent sans tarder, laissant libre cours aux batailles familiales, à renfort d'encre, de tampons de cire, de notaires et d'avocats. Tandis que l'on s'étrangle mutuellement dans la demeure paternelle, les vignes subissent les assauts consécutifs de l'oïdium, entre 1852 et 1860, du phylloxera, en 1874, et du mildiou en 1878. Outre la terreur provoquée par l'évocation de leurs noms savants, ces plaies anéantissent la production et le rendement de la propriété. La classification officielle du château en 1855 en tant que second cru classé réchauffe les cœurs et confirme le statut de Larose-Gruaud, mais ne parvient pas à guérir les pieds malades. Désormais délimité en deux propriétés par la descendance du Baron Sarget et de la famille Behtmann, le domaine voit ses pieds d'origine se substituer en 1895 à des plants américains plus résistants.

Les terres ne retrouvent leur pleine unicité qu'en 1935 avec l'investissement de Désiré Cordier, négociant passionné de profession, acquéreur des terres de Gruaud Larose dès 1917 : « Pour être et rester propriétaire d'un cru de renom, il faut en être amoureux et tout lui sacrifier. » Désiré complète ses paroles d'une vie consacrée à un travail avant-gardiste et révolutionnaire pour mener ses terres à l'accomplissement d'un rêve de perfection. Si l'homme s'éteint en 1940, ses idées et son esprit s'attardent en ce monde. Sept années plus tard, son petit-fils Jean se hisse à la tête du château, le modernise, l'agrandit et en ravive la notoriété.

Les années 80 ouvrent la société Cordier à une notoriété internationale, grâce aux investissements du groupe Suez, suivis du rachat des terres par le groupe Alcatel Alsthom en 1993. Les pierres du château retrouvent la blancheur cassé de leurs premières années, les jardins sont redessinés, et les chais agrandis afin de répondre au succès toujours grandissant.

The XVIIIth century is cruel to the domain. The new owners soon split up, giving free rein to family feuds, with great deals of ink, wax seals, solicitors and lawyers. While they are all mutually strangling each other in the paternal home, the vines suffer consecutive assaults of powdery mildew between 1852 and 1860, phylloxera in 1874, and mildew in 1878. Besides the terror caused by the mention of their scholarly names, these wounds destroy the property's production and performance. The château's official classification in 1855 as a «second cru classé» warms the heart and confirms LG's status, but does not cure the sick grapevines. Now delineated as two domains by Baron Sarget and the Behtmann family heirs, the property sees its original vine stocks replaced in 1895 by more resistant american plants.



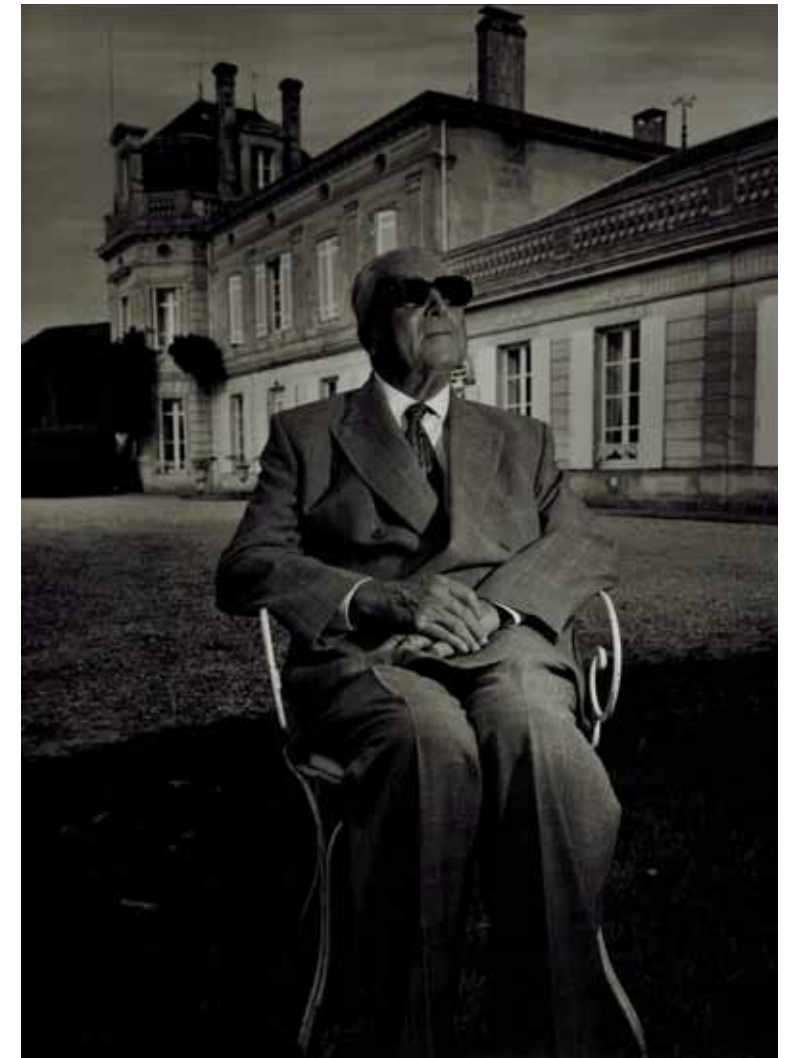
The land only regains its full uniqueness in 1935 with Désiré Cordier's investment, a professional and passionate merchant, he buys the Gruaud Larose land in 1917. « To be and remain the owner of a renowned great vineyard, one must be in love with it and must sacrifice everything to it ». Désiré completes these words with a lifetime consecrated to revolutionary and avant-gardist work in order to lead his land to fulfilling his dream of perfection. Although the man dies in 1940, his ideas and his spirit linger on in this world. Seven years later, his grandson Jean rises to the head of the château, modernizes it, enlarges it, and brings back its fame.

The 80's open the Cordier company to international fame, thanks to the Suez group investments, followed by the land being bought by Alcatel Alsthom in 1993.

The château's stones regain the whiteness of their early years, the gardens are re-designed, and the cellars are enlarged in order to answer to ever-increasing success.

Since 1977, the Merlaut family continues the history of a wine, delighting the palates of poets and great men, crowned by TG in his « Voyages en Russie », as well as by present day enthusiasts: « a solid wine, clearly on the level of Premiers Grands Crus in this 1982 vintage, and that stays young. This monster is the perfect example that demonstrates that Gruad Larose continues to deserve its status as a legend ». (Robert Parker, Wine Advocate, June 2009.)

En 1997, Jacques Merlaut, patriarche de la famille, fait l'acquisition du château Gruaud Larose. Il perpétue l'histoire d'un vin ravissant les palais de poètes et de grands, couronné par Théophile Gauthier dans ses « Voyages en Russie », ainsi que par les passionnés d'aujourd'hui : « Un vin massif, clairement au niveau des Premiers Grands Crus dans ce millésime 1982, et qui reste jeune. Ce mastodonte est l'exemple parfait qui démontre que Gruaud Larose continue de mériter son statut de légende. » (Robert Parker, Wine Advocate, Juin 2009). À sa mort, son fils Jean lui succède à la tête du château.



Jacques Merlaut

Château Haut Brion

Famille
Dillon

Une succession de dynasties familiales
(Pontac, Fumel, Talleyrand, Larrieu et Dillon)
A succession of family dynasties
(Pontac, Fumel, Talleyrand, Larrieu and Dillon)

Depuis le célèbre classement de 1855 et sa modification en 1973, ils sont cinq vins à faire aujourd'hui partie des « Premiers crus classés ».

Dans ce Top Five se trouvent Château Margaux, Château Latour, Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild et Château Haut-Brion.

Tous les rouges viennent de la région du Médoc sauf le Château Haut-Brion produit dans les Graves, qui ont eu leur propre classement en 1953.

Haut-Brion, le plus réputé du vignoble des Graves avec son signe de qualité Pessac-Léognan, se trouvant sur la commune de Pessac aux portes de Bordeaux.

Chose exceptionnelle, Château Haut-Brion bénéficie donc d'un second classement, « Cru classé de Graves » pour son vin rouge.



Prince Charles de Luxembourg

Ever since the famous 1855 classification and its amendment in 1973, today there are five wines that are part of the « First crus classés ».

In this Top five are found Château Margaux, Château Latour, Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild and Château Haut-Brion.

All the reds come from the Médoc region except Château Haut-Brion produced in the Graves area, which had its own classification in 1953.

Haut-Brion, the most famous of the Graves vineyards with its quality sign of Pessac-Léognan, being in the district of Pessac very near Bordeaux.

An extraordinary thing, Château Haut-Brion gets a second classification as « Grand Cru Classé de Graves » for its red wine.



Collection privée Domaines Clarence Dillon

Il faut remonter à 1525 pour voir le début de la constitution de ce domaine par Jean de Pontac, avec son mariage à Jeanne de Bellon. Le véritable acte de naissance en sera le rachat de la maison noble de Haut-Brion en 1533.

La culture de la vigne qui remonterait au 1er siècle sur les terres de Haut-Brion (alors dépendantes de Burdigala), est due à une tribu celtique, les Bituriges Vivisques, qui ont vraisemblablement eu, avant l'heure, « l'intuition Haut-Brion ».

Jean de Pontac ne cesse de développer et d'améliorer son domaine, tout en faisant construire son château. Il est vrai que, mort à 101 ans, il a eu le temps avec ses quinze enfants de s'atteler à la tâche.

We must go back to 1525 to see the beginning of this estate's establishment by Jean de Pontac, with his marriage to Jeanne de Bellon. The real birth certificate will be the redemption of the noble house of Haut-Brion in 1533.

Cultivating vineyards, which would date back to the 1st century on the Haut-Brion lands (then dependent of Burdigala), is due to a celtic tribe, the « Bituriges Vivisques », who most likely had, ahead of their time, the « Haut-Brion » intuition.

Jean de Pontac never ceases developing and improving his domain, while having his castle built. It is true that, having died at 101, he had time to tackle the task with his fifteen children.



Talleyrand d'après Huile sur toile de Serge Tchekhov

Il faut attendre 1649 pour que son arrière-petit-neveu Arnaud III de Pontac, qui deviendra Premier Président du Parlement de Bordeaux, poursuive le développement du Château Haut-Brion. Un nouveau type de vin rouge dénommé « New French Claret » par les consommateurs anglais naquit alors, insufflant le style actuel des grands vins rouges. Haut-Brion deviendra alors l'hôte de nombreuses tables royales (Charles II d'Angleterre, Louis XIV...).

En droite ligne, la famille de Pontac, puis par alliance, Joseph de Fumel perpétue la destinée du domaine avec des moments d'éclat comme en 1787 la visite de Thomas Jefferson, futur troisième président des États-Unis, qui restera un client fidèle du Château.

We must wait until 1649 for his great-grand-nephew Arnaud de Pontac the Illrd, who will become the first president of the Bordeaux parliament, to pursue the development of Château Haut-Brion. A new type of wine named « New French Claret » by the english consumers is then born, instilling the current red wines' style. Haut-Brion then becomes the host of many royal tables (Charles II of England, Louis XIVth...)

Through direct lineage, the Pontac family, then by marriage, Joseph de Fumel immortalizes the domain's destiny with remarkable moments such as Thomas Jefferson's visit in 1787, future third president of the United States, who will remain a faithful client of the Château.

En 1801, Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, Prince de Bénévent, fait l'acquisition du Château Haut-Brion et s'adjoint même les services du célèbre cuisinier Antonin Carême, « Roi des cuisiniers » et le « Cuisinier des rois ». A n'en pas douter la diplomatie du sieur Talleyrand, qui recevait beaucoup, se faisait entre vins et gastronomie.

Au début du XIX^e siècle les propriétaires se succèdent avant le rachat aux enchères par le banquier parisien Joseph-Eugène Larrieu. Trois générations puis quelques autres propriétaires se succéderont à la tête de la propriété, avant le rachat en 1935 par un banquier américain et francophile, Clarence Dillon.

En 1975, sa petite fille Joan Dillon, épouse de Charles de Luxembourg, prince de Bourbon-Parme et de Nassau, descendant direct d'Henri IV, en prend la tête avec une seule ligne de conduite, réinvestir tous les profits dans la société et élaborer les meilleurs vins possibles.

Aujourd'hui, c'est son fils le prince Robert de Luxembourg qui est le président depuis 2008 du seul domaine en Bordelais qui bénéficie de deux classements.

In 1801, Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, Prince de Bénévent, purchases Château Haut-Brion and even hires the services of the famous cook Antonin Carême, «King of cooks» and « Cook of kings ». No doubt that Sir Talleyrand's diplomacy took place between wine and gastronomy, as he entertained a lot.

In the early XIXth century owners succeed one another before the parisian banker Joseph-Eugène Larrieu acquires it by auction. Three generations then several other owners will succeed one another at the head of the estate, before a rich american and francophile banker, Clarence Dillon, buys it in 1935.

In 1975, his grand-daughter Joan Dillon, Charles de Luxembourg's wife, Prince de Bourbon-Parme and Nassau, a direct descendant of Henri the IVth, takes over with a single course of action: to re-invest all profits into the company and make the best possible wines.

Today, his son Prince Robert de Luxembourg is president, since 2008, of the only domain to own two classifications.



Cellar book (1660-1661) of England's King Charles II

Château Haut Marbuzet

Famille
Duboscq

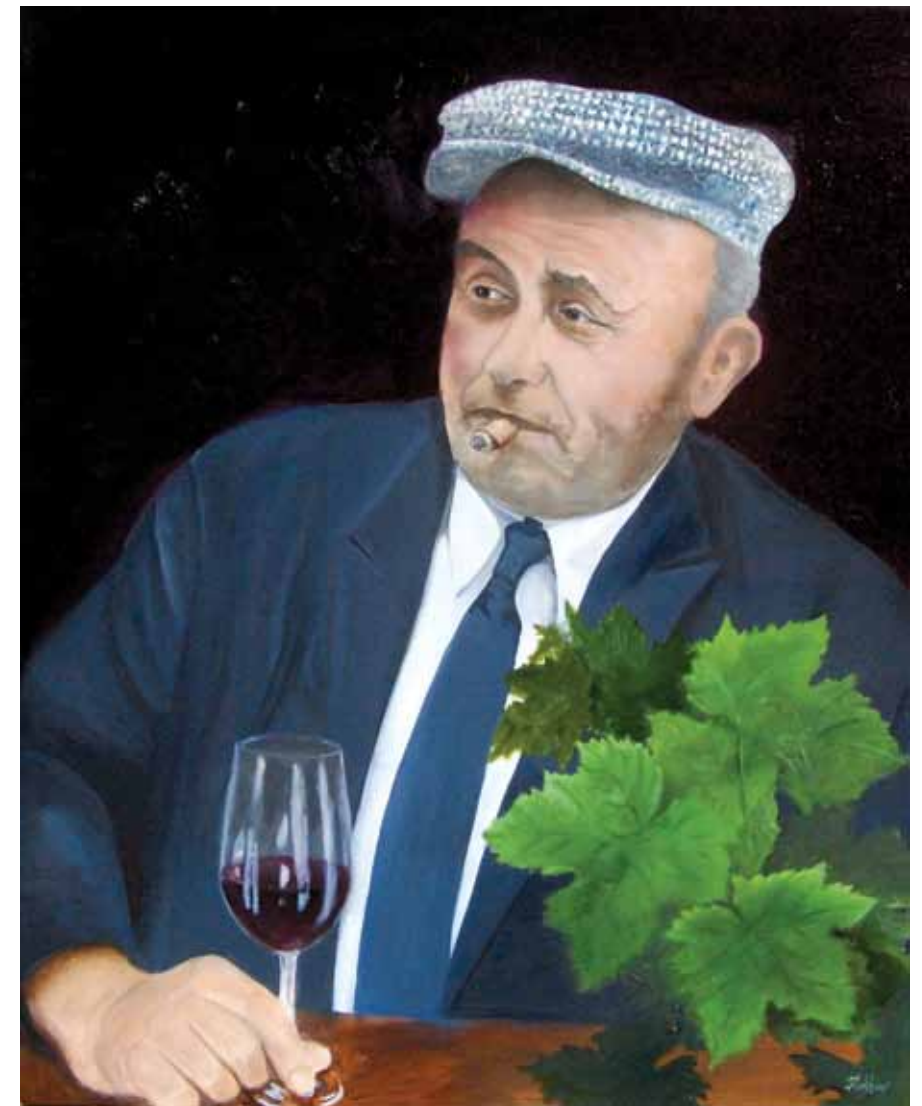
Pour certains, la terre est une mère. A d'autres elle est une maîtresse. Mais une chose demeure inchangée, un lien presque amoureux entre le vigneron et sa terre. Il doit la comprendre et l'élever, la voir grandir et s'embellir. Il est le tuteur et l'amant, deux passions pouvant se transmettre d'un père à un fils, assurant la relève et l'avenir du domaine, comme au château Haut-Marbuzet.

C'est une terre déchirée en 12 lambeaux par la descendance des Mac Carthy, famille de négociants irlandais ruinée; comme on paie la dot à un père, Hervé Duboscq l'acheta en rente viagère en 1952, et d'ambitieux cheminot devint châtelain d'une parcelle de 7 hectares de vignes à l'état sauvage. Le château, dépouillé des outils et installations nécessaires à la vinification et aux vendanges, demanda d'importantes sommes pour prétendre à la production de 35 000 bouteilles. A défaut de barriques d'occasion, Hervé Duboscq fut contraint de repeupler ses caves avec des barriques en bois de chêne neuf. Ce hasard coûteux mais d'humeur bienveillante s'avéra déterminant pour le vin de Haut-Marbuzet. Les arômes perceptibles de vanille et de pain grillé octroyés par le bois de chêne participèrent grandement au développement de l'identité et de la renommée du vignoble. Sans alambic ni incantations, l'insoumis du Médoc envoûta par une jeunesse possessive et exubérante les bouches d'hommes pris en embuscade par ce nouveau vin aux nuances insoupçonnées.

For some, the earth is a mother. For others, a mistress. But one thing remains unchanged and that is the almost lover-like link between a wine-grower and his land. He must understand it and raise it, watch it grow and embellish. He is the guardian and the lover, two passions that can be passed on from father to son, ensuring the domain's continuity and future, as in château Haut Marbuzet.

This is a land torn into 12 pieces by the Mac Carthy family's descent, a family of ruined Irish merchants, bought by Henry Duboscq on a life annuity in 1952 as one pays a dowry to a father; thus the ambitious railroad employee became the lord of a 17 acre strip of wild vines. The castle, stripped of its wine-making and harvesting tools and installations, required large amounts of money in order to aspire to the production of 35 000 bottles. For lack of second-hand barrels, Henry Duboscq was forced to restock his cellars with brand new oakwood barrels. This expensive yet friendly whim of fate turned out to be a determining factor for the Haut-Marbuzet wine. The perceptible vanilla and toasted bread aromas given off by the oakwood participated largely in developing the identity and fame of the vineyard. Without stills nor incantations, « the rebellious man from the Médoc » bewitched the mouths of men taken in ambush by this new wine and its unsuspected nuances with possessive and exuberant youth.

Être un nouveau né a ses travers comme ses bienfaits. On est immergé dans un monde inconnu, étrange et inquiétant, ou du moins surprenant. On observe, tente de comprendre et d'appréhender les tabous et les lois silencieuses, ces frontières de nos capacités et de notre volonté que l'on veut surpasser ou ignorer. Sans tuteur, comme Hervé Duboscq, on est seul face à une société que l'on veut dompter ou amadouer, connaître ou affronter. Seul un détail, pourtant immense, donna un avantage considérable à l'être renaissant dans le monde du vin qu'il était. C'est un regard d'étonnement et de recherche, d'innovation et d'idée, un regard envié aux enfants par les philosophes. Ce regard, l'avait-il ? Demandez à son fils, il vous répondra peut-être avec le même que celui de son père. Après tout, « il est le fils d'un père auquel il doit tout ».



Hervé Duboscq

Being a newborn has its drawbacks and its blessings. One is plunged into an unknown, strange, and disturbing world, or at the very least a surprising one. One observes, tries to understand and apprehend the taboos and silent laws, those borders of our capacities and willpower that we can overcome or ignore. Without support, like Henry Duboscq, one is alone up against a society that we want to tame or cajole, know or confront. Only one detail, nevertheless immense, gave a considerable advantage to this person being re-born into the world of wine that he was. That was a look of surprise and research, innovation and idea, a child's look envied by philosophers. Did he have this look ? Ask his son, he might answer you with the same look as his father. After all, «he is the son of a father to whom he owes everything».



Si Hervé faisait ses premiers pas dans la vigne, il n'était en aucune façon novice dans l'art du commerce. Il s'affranchît des traditions sacrées imprégnées dans les esprits pour épargner sa bourse et sa terre de préoccupantes difficultés financières grâce à un schisme avec le traditionnel négoce médocain pour s'orienter vers une vente directe du producteur au consommateur. Dix ans plus tard, son fils le rejoint dans sa reconquête d'un domaine fragmenté, et transmet aujourd'hui à ses fils la terre, l'amour, et l'esprit qu'il hérita de son père.

If Hervé was taking his first steps into vineyards, he was in no way a novice in the art of business. He freed himself from the sacred traditions deeply embedded in people's minds to spare his purse and his land from worrisome financial difficulties by splitting from the traditional Médoc trading methods and turning towards direct sales from the producer to the consumer. Ten years later, his son joined him in the recapturing of the fragmented domain, and today he transmits to his own sons the land, the love, and the spirit inherited from his father.

L'usage de stratégies commerciales et le succès remporté valurent à la famille nombre de reproches et de qualificatifs fleuris et méprisants. Le noble et altier viticulteur n'était qu'un « marchand » débutant sans foi ni cœur ni loi pour quiconque, hormis une cassette enterrée sous un arbre. Ce terme voulu péjoratif ne l'est en rien pour Henri Duboscq, car « pour savoir produire, il faut avant tout savoir vendre ».

Quant au cœur et à l'insensibilité présumée, au père de s'exprimer et de réduire au silence les vipères et les corbeaux au pied de sa stèle : « Je crois que si j'avais à résumer mon aventure, cela consisterait à dire que j'ai été un homme aimé de sa vigne, alors que d'autres parmi les plus riches et les plus puissants de ce monde n'y sont jamais parvenus.» La messe est dite.

The use of commercial strategies and the success gained cost the family much criticism and many contemptuous remarks. The noble and haughty wine-grower was merely a novice «merchant» with neither faith nor law nor heart for anyone, except for a small chest buried beneath a tree. This would be unpleasant term is not at all so for HD because, «to know how to produce, one must know how to sell».



As for his heart and presumed insensitivity, it was up to the father to express himself and silence the vipers and crows at the foot of his grave :
« I think that if I had to sum up my adventure, it would consist in saying that I was a man loved by his vine, while others among the richest and most powerful of this world never succeeded in such a thing ». The die are cast.

Château Kirwan

Famille
Schyler

Située à Cantenac, cette propriété fût déchirée par les révolutions, les crises, les rachats et les gloires, mais a su s'élever parmi les plus prestigieux des grands crus du Médoc.

Nous sommes au XVIII^e siècle, et monsieur Renaud de la Salle se sépare en 1710 d'une petite seigneurie jouxtant le fleuve au profit d'un marchand anglais de renom, Sir John Collingwood.

Le mariage de sa fille Elisabeth Anne Marie avec le commerçant irlandais Mark Kirwan en 1760 donne naissance au vignoble, avec l'union des terres aux frontières partagées de Lasalle et de Ganet, une cérémonie suivie d'un baptême du vignoble pour faciliter transactions et identifications pour négociants et marchands.

This property, situated in Cantenac, was torn apart by revolutions, crises, buy outs and glories, but managed to rise up to the highest rank among the best growths of the Médoc. Here is an account of its successes and misfortunes.

In the 17th Century, Sir John Collingwood, an English merchant of great renown, bought a small property adjoining the river from Renaud de la Salle.

The vineyard, as we know it today, came into being in 1760, when Elisabeth Anne Marie, John Collingwood's daughter, married the Irish businessman Mark Kirwan. Two adjacent properties, Lasalle and Ganet, were annexed to the plot sold by Renaud de La Salle. The wedding ceremony was followed by the vineyard's christening to facilitate business deals and identification for wine merchants and traders.



Le château Kirwan atteint sans tarder une renommée mondiale avec la visite de courtoisie d'un amoureux transi d'une France où un vent de révolution s'annonce en ce printemps de 1787. Thomas Jefferson, ambassadeur des Etats-Unis et futur président, émissaire passionné des vins bordelais, accorde dans son écrit « Jefferson on Wine » une place d'honneur au vin de Quirouen. Cette reconnaissance de la part d'un tel défenseur des droits de l'homme porte l'enfant du Médoc à la conquête d'océans et de tables jusqu'alors insoupçonnées.

Mais lorsque les têtes couronnées tombent, elles répandent dans leur chute verre brisé et taches brunes.



Château Kirwan soon acquired a world-wide reputation resulting from the visit of a man passionately in love with a France over which the wind of revolution was blowing in the spring of 1787. That man was Thomas Jefferson, Ambassador and future President of the USA, a keen advocate of Bordeaux wines who, in his book « Jefferson on Wine », confers a place of honour to the wine of Quirouen. This recognition from such a defender of human rights launched the child of Medoc on a conquest of oceans and tables so far unheard of.

However, when kings and princes are beheaded, they spill broken glass and brown stains in their fall.

La révolution française de 1789 prend de court Mark Kirwan, qui assiste les mains liées à la saisie de son domaine. Il n'en regagne les droits qu'avec la prise de pouvoir de Napoléon Bonaparte, pour subir une fois de plus l'ire du hasard, le château croulant et s'écroulant sous le poids des crises économiques et industrielles successives. C'est un siècle sombre et incertain pour le vignoble légué à la ville de Bordeaux. Sa notoriété et son rang se maculent d'une couche de poussière avide d'un coup de plumeau. La résurrection frappe au portail de la propriété en 1905, mise aux enchères et acquise par Daniel et Georges Guestier, propriétaires de Beychevelle.

Léguée au gendre Alfred Schyler, le domaine parvient avec difficulté à surmonter guerres et crises économiques ravageant l'Europe et les marchés. Ce n'est que dans les années 50 que les spectres, la poussière et les toiles d'araignées se désintéressèrent des caves du château Kirwan, chassées de la main de Jean-Henri Schyler. Prudence et patience furent les armes de cette famille pour restaurer et perpétuer les parfums de tradition séculaire du château Kirwan, chantés par Robert Parker pour l'année 2005 : « Here we go again! This extraordinary wine is the greatest Kirwan made since some of the estate's historic offerings of the mid-1800s. An inky/black/purple color accompanies a gorgeous perfume of incense, crème de cassis, licorice, and subtle wood. It boasts thrilling levels of richness, full body, layers of concentration, high glycerin as well as tannin, and a fabulous 60-second finish. 95/100. »

Sur les reflets d'une fenêtre, une partie de cartes se dessine. La main joueuse de l'homme est visible : deux reines, Sophie et Nathalie Schyler président la destinée de ce vaste vignoble d'un seul tenant .

The French Revolution of 1789 took Mark Kirwan by surprise and he helplessly watched as his estate was seized before his very eyes. He regained his rights only when Napoleon came to power, but all too soon he was once again the butt of destiny's anger as the burden of successive economic and industrial crises caused the ruin and complete destruction of the estate. The century was grim and uncertain for the vineyard that was by then bequeathed to the town of Bordeaux. Its fame and status were badly in need of dusting. Resurrection struck at the gate of the property in 1905, when it was sold by auction to Daniel and Georges Guestier, the owners of Beychevelle.

Bequeathed to Alfred Schyler's son in law, the estate managed, not without difficulty, to overcome the wars and economic crises that devastated Europe and the markets. It was only in the 1950s that Jean-Henri Schyler drove away the ghosts that haunted Kirwan and freed the château's cellars of dust and spider webs. It is with extreme care and patience that the family fought to restore and perpetuate the fragrance of the Château Kirwan's century-old tradition, praised by Robert Parker who referred to the 2005 vintage in these terms : " Here we go again! This extraordinary wine is the greatest Kirwan made since some of the estate's historic offerings of the mid-1800s. An inky/black/purple color accompanies a gorgeous perfume of incense, creme de cassis, licorice, and subtle wood. It boasts thrilling levels of richness, full body, layers of concentration, high glycerin as well as tannin, and a fabulous 60-second finish. 95/100."

Reflected in one of the windows, a card game is in progress. The player's hand can be seen : it holds two queens, Sophie and Nathalie Schyler.



Château Lafite Rothschild

Famille
de *Rothschild*

Premier cru classé Pauillac

Avec Château Lafite Rothschild, ils sont cinq seulement à bénéficier de la mythique classification de 1855 en premier cru classé, dont trois en Pauillac.

La première date-référence de ce château remonterait à 1234, avec un sieur Gombaud de Lafite, abbé du Monastère de Vertheuil au nord de Pauillac. L'existence de Lafite en tant que Seigneurie médiévale étant attestée de son côté dès le XIV^e siècle. Le nom de Lafite (famille La Fite au départ) provient du gascon « la hite », c'est à dire la butte. Il y avait probablement déjà des vignes sur la propriété, mais c'est avec la reprise de la propriété-manoir par les Ségur au XVII^e siècle, que le vignoble se structure et que la réputation de Lafite comme grande propriété viticole s'établit durablement.

Jacques de Ségur étant à l'origine de la plantation du vignoble de Lafite, autour de 1670 et au début des années 1680. En 1695, le fils héritier de Jacques de Ségur, Alexandre, prendra pour épouse l'héritière du Château Latour et cette union donnera naissance à Nicolas-Alexandre de Ségur. Les deux domaines seigneuriaux de Lafite et de Latour sont ainsi réunis pour un début d'histoire viticole commun.

Château Lafite-Rothschild included, only five wines enjoy the mythic 1855 classification as « Premier Cru Classé », three of which in Pauillac. This Château's first reference-date goes back to 1234, with a Lord Gombaud de Lafite, abbot of the Vertheuil monastery north of Pauillac. This Lafite's existence as a medieval lordship is attested as early as the XIVth century on his side.

The name Lafite (originally family La Fite) comes from the Gascon dialect « la hite », meaning the mound. There were probably already vines on the property, but it is with the manor-estate's takeover by the Ségur family in the XVIIth century that the vineyard forms itself, and that Lafite's reputation as a great wine-growing property is durably established.

Jacques de Ségur was responsible for planting the Lafite vineyard around 1670 and the early 1680s. In 1695, Jacques de Ségur's son and heir, Alexandre, shall wed Château Latour's heiress and this union will give birth to Nicolas-Alexandre de Ségur. The two manorial domains of Lafite and Latour are thus united to begin a wine-growing history together.



Portrait de James de Rothschild réalisé par Serge Tchekhov d'après le tableau d'Hippolyte Flandrin.

En 1868, le baron James de Rothschild acquiert le château Lafite mis en vente publique dans le cadre de la succession Vanlerberghe, qui n'était jusque là jamais apparu comme son propriétaire officiel. Le baron décédera trois mois après cette acquisition, ses trois fils Alphonse, Gustave et Edmond en devenant alors les propriétaires.

Après une seconde guerre mondiale aux conséquences désastreuses, les barons Rothschild en reprennent la possession. De 1946 à 1974, Elie de Rothschild dirigera et sera l'auteur du renouveau du château Lafite Rothschild dès son arrivée aux commandes de ce vin prestigieux. Il agrandit le vignoble et fait en 1962 l'acquisition du château Duhart-Milon, mitoyen de Lafite.

Désormais aux mains de son neveu Eric de Rothschild qui ne manquera pas de lui donner une nouvelle impulsion qualitative, mais aussi de développement.

Ainsi en 1987 un spectaculaire chai circulaire souterrain, conçu par l'architecte Ricardo Bofil, est construit pour accueillir les 2 200 barriques des vins de 2^e année.

In 1868, Baron James de Rothschild buys Château Lafite which has been put up for public sale as part of the Vanlerberghe estate, although they had never appeared as the official owners until then. The Baron dies three months after this purchase, his three sons, Alphonse, Gustave and Edmond then becoming the owners.

After the disastrous consequences of World War Two, the Rothschild Barons regain possession of it. From 1946 to 1974, Elie de Rothschild manages and becomes the author of Château Lafite Rothschild's revival as soon as he takes control of this prestigious wine. He enlarges the vineyard and buys Château Duhart-Milon, which adjoins Lafite, in 1962.

Henceforth in the hands of his nephew Eric de Rothschild, who will not fail to give it new impetus in quality but also in development.

Thus, in 1987, a spectacular circular underground storehouse, designed by the architect Ricardo Bofil, is built to receive the 2 200 barrels of second year wines.

Artistiquement, il s'associera également des artistes photographes de renom (Lartigue, Penn, Doisneau ou encore Avedon...) pour asseoir davantage, s'il en était besoin, l'image de Château Lafite Rothschild.

Pour mémoire, le Baron Eric dirige également Domaines Baron de Rothschild Lafite (DBR) avec ses neuf domaines, dont six en bordelais, et a décidé en 2008 de développer un domaine viticole de qualité à Penglai (province du Shandong) en Chine, avec le groupe national CITIC.

Artistically, he will also associate with famous photographers (Lartigue, Penn, Doisneau or Avedon...) to enhance even more, if at all necessary, Château Lafite Rothschild's image. For the record, Baron Eric also manages the Baron de Rothschild Lafite domains (DBR) with its nine properties, six of which are in the Bordeaux area, and decided, in 2008, to develop a quality wine growing domain in Penglai (Shandong province) in China, with the national group CITIC.



Château de La Rivière

Hommage à

James Grégoire

Quelques jours avant la mise sous presse de cet ouvrage, nous apprenons le drame qui vient de frapper Château de La Rivière avec la disparition de James Grégoire, son ancien propriétaire, et de Lam Kok son nouveau propriétaire et milliardaire chinois, avec son fils et son conseiller financier.

Que ce chapitre soit donc un hommage sincère à l'endroit des familles endeuillées, mais aussi une reconnaissance du travail effectué par la famille Grégoire et tous ses collaborateurs depuis 2003.

Bien entendu, toute l'équipe qui a contribué à la réalisation de cet ouvrage s'associe au deuil et à la douleur des trois familles et leur présente des condoléances attristées.



Tribute to James Grégoire

A few days before sending this book to print, we were informed of the tragedy that just struck Château La Rivière with the death of James Grégoire and the chinese billionaire Lam Kok, to whom James Grégoire had just sold the magnificent Fronsac domain.

Therefore let this chapter be a sincere tribute towards the saddened families, and also an acknowledgement for the work done by the Grégoire family and all their co-workers since 2003.

Naturally, the entire team that contributed to the achievement of this book joins in the mourning and sorrow of both families and offers their condolences.

Château de La Rivière, un lieu chargé d'histoire

Château de La Rivière, a place steeped in history

L'histoire de ce château remonte au 8^e siècle, lorsque le jeune empereur Charlemagne, achevant la conquête de l'Aquitaine, le bâtit non loin de son camp fortifié installé dans les environs pour la circonstance.

« La Citadelle des Francs » donne alors son nom au pays de Fronsac, l'actuel cru du vin du Château de la Rivière.

A partir du XII^e siècle, la famille de l'Isle en prend la destinée, cinq siècles durant, entre croisades en Terre Sainte et des participations aux innombrables conflits de la guerre de 100 ans.

Une époque malgré tout, où les seigneurs féodaux prennent le temps de vendanger leurs coteaux.

The story of this Château goes back to the 8th century when young emperor Charlemagne, finishing the conquest of Aquitaine, built it not far from his fortified camp established in the vicinity for the occasion.

« La Citadelle des Francs » then gives it's name to the Fronsac land, the current Château de la Rivière vineyard.

From the XIIst century on, the de l'Isle family takes over it's destiny during five centuries, in between crusades to the Holy Land and participating in the numerous conflicts of the Hundred Years' war.

A period when, despite everything, the feudal lords took the time to harvest their hillsides.



En 1553, Gaston de l'Isle devient maire de Bordeaux et fait construire l'actuel château, dont la partie principale sera terminée en 1577.

Par alliance, les comtes de Saujon en deviennent par la suite propriétaires. Les vins de Fronsac se taillant une belle réputation à la Cour du Roi, le domaine est rapidement agrandi.

Considéré comme l'un des plus beaux édifices de la région de Saint-Emilion, la bâtisse est complètement restaurée par Viollet le Duc au 19^e siècle, célèbre architecte français. Au 17^e siècle, 8 hectares de caves souterraines sont creusées sous le château dans d'anciennes carrières de calcaire et sous le vignoble. Elles servent encore aujourd'hui de chai de vieillissement.

A partir de 1962, Jacques Borie puis Jean Leprince en 1994 restructurent et reconstituent ce vignoble fronsadois et en font, avec 65 hectares, le plus important du Cru.

In 1553, Gaston de l'Isle becomes mayor of Bordeaux and builds the present castle, the main part of which will be finished un 1577.

By alliance, the counts of Saujon then become the owners. The Fronsac wines gaining a great reputation at the King's court, the domain is rapidly enlarged.

Considered as one of the most beautiful constructions of the Saint Emilion area, the building, entirely restored by Viollet le Duc in the 19th century, celebrates the famous french architect.

In the 17th century, 20 000 acres of underground tunnels are dug under the castle in old limestone quarries and under the vineyard. They are still in use today as aging storehouses.

From 1962 on Jacques Borie and Jean Leprince in 1994 restructure and rebuild this Fronsac vineyard and make it the largest of the Cru with it's 150 000 acres.

En 2003, James Grégoire, sous le charme, après une carrière d'industriel, en fait l'acquisition et s'attache à perpétuer la tradition d'excellence des vins nés et élevés sur les terres de La Rivière.

Décembre 2013 verra une autre issue pour lui avec la vente du domaine le jeudi 19 décembre et son accident d'hélicoptère le vendredi 20.

Aux dernières nouvelles, la veuve de Lam Kok (Madame Lau) souhaite poursuivre le projet de feu son mari, président du groupe Brilliant et spécialiste entre autre des thés d'exception, et adjoindre au château un complexe hôtelier de luxe, comme à Kunming. Les hôtes pourront apprendre à déguster et à comparer des produits d'exception que sont le thé Pu'er et l'appellation Fronsac, dans un cadre luxueux à l'image du domaine.

In 2003, after a career as a manufacturer, charmed by the domain, James Grégoire buys it. He devotes himself to immortalizing the traditional excellency of the wines born and raised on La Rivière land.

December 2013 will see a different outcome for him with the sale of the domain on December 19th, and his helicopter accident the next day.

Note also that Château La Rivière is not the Grégoire family's only wine-making / producing domain. For about ten years, the oldest son, Cyrille, has brilliantly managed Château Bois Noir (Bordeaux supérieur). The youngest son, Nicolas, is responsible for Château Puynard since 2002 (Appellation Blaye Côtes de Bordeaux). The three domains are grouped together under the label « Les Vignobles Grégoire ». Only Château La Rivière has been sold.

The latest news are that Lam Kok's widow wishes to pursue her late husband's project, president of the Brilliant group. This specialist in exceptional teas wanted to add a luxury hotel to the château, like the one in Kunming. The guests would thus be able to learn to savor and compare exceptional products such as Pu'er teas and the Fronsac wines in luxurious surroundings, as befits the domain.



Lawton

Famille
Lawton

Lawton : une dynastie de trois siècles mue par le courtage
Lawton : a three century old dynasty driven by brokerage

Si l'amateur de vins connaît bien les viticulteurs et autres vignerons, il est peu initié au monde du courtage.

Sans aucun doute, une spécificité bordelaise qui remonte au XVII^e siècle. Mais c'est sans conteste Abraham Lawton, encore aujourd'hui au cœur de l'actualité viticole, qui va développer ce métier au XVIII^e.

Âgé de 23 ans et originaire du comté de Cork, le protestant Abraham Lawton quitte son Irlande natale et s'installe à Bordeaux en 1739. Tout naturellement il va rapidement commercer les vins de Bordeaux vers son pays natal. Ce métier ne le satisfaisant pas complètement, il s'oriente alors vers le courtage dès 1742, trente années durant, rejoint par la suite par l'un de ses fils, Guillaume. Avec la fougue de la jeunesse (17 ans) et la passion du vin, Guillaume Lawton va alors procurer au courtage toutes ses lettres de noblesse. Avec toutes ses notes amassées dans son célèbre « Carnet de 1815 », il va même, avant l'heure, donner les prémices d'un classement des vins du Médoc, qui deviendra officiel en 1855.

If wine amateurs know wine-growers and other vintagers well, they are less familiar with the world of wine brokerage.

Without a doubt, a specialty of the Bordeaux area. But it is indisputably Abraham Lawton, still in the heart of today's wine-growing events, who will develop this business in the XVIIIth century.

23 years old and a native of County Cork, protestant Abraham Lawton leaves his native Ireland and settles down in Bordeaux in 1739. Quite naturally he begins rapidly trading in Bordeaux wines with his native country. This job doesn't fully satisfy him, so he turns to brokerage as early on as 1742, during thirty years, joined by one of his sons, Guillaume.

With all of youth's ardour (17 years old) and a passion for wine, Guillaume Lawton will then bring all its respectability to brokerage. With all the notes gathered in his famous « 1815 Notebook », he will even prematurely establish the beginnings of the Médoc wines classification, which will become official in 1855.

