



interwd.be

# COURS-CONFÉRENCE

## MARDI 7 FÉVRIER 2017

### CERCLE OENOLOGIQUE ULB

Prof. Fabrizio Bucella  
INTER WINE & DINE



interwd.be

VIN	APPELLATION	CÉPAGE DOMINANT	CLASSEMENT
Fourcas Hosten 2010	Listrac-Médoc	merlot / cabernet s	non
Balestard La Tonnelle 2010	Saint-Emilion-Grand-Cru	merlot	Grand Cru Classé Saint-Emilion
La Cabanne 2012	Pomerol	merlot	pas de classement à Pomerol
Domaine de Chevalier 2014	Pessac-Léognan	cabernet sauvignon	Cru Classé Graves
Brane Cantenac 2011	Margaux	cabernet s / merlot	Cru Classé 1855 (2d)
Lagrange 2006	Saint-Julien	cabernet sauvignon	Cru Classé 1855 (3e)
Croizet-Bages 2012	Pauillac	cabernet sauvignon	Cru Classé 1855 (5e)
Lafon-Rochet 2006	Saint-Estèphe	cabernet sauvignon	Cru Classé 1855 (4e)
De Rayne-Vigneau 2012	Sauternes	sémillon	Cru Classé 1855 (1er)



2

## CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN



LISTRAC-MÉDOC

Propriétaires : Renaud et Laurent Mommijs



Depuis près de deux cents ans, la solide réputation du Château Fourcas Hosten s'affirme sur un terroir tout à fait particulier qui est à l'origine de l'équilibre subtil des vins qu'il produit.

Situé au cœur du village de Listrac-Médoc, entourée d'un parc arboré à l'origine de trois hectares, la charnière du xv<sup>e</sup> siècle domine la plaine argilo-calcaire où s'épanouissent les Merlot sur leur terrain d'expression idéal. Plus au nord, les Cabernet Sauvignon trouvent leur sol de prédilection sur les grèves du plateau de Fourcas.

C'est dans le respect des traditions séculaires et du savoir-faire médocain que les nouveaux propriétaires, les frères Renaud et Laurent Mommijs, se sont engagés à poursuivre la longue histoire de la propriété en lui apportant les outils et les techniques les plus modernes qui lui permettent d'affirmer le caractère et l'élégance du grand vin de Fourcas Hosten.

Surface	36 ha
Production	350 000 bouteilles
Géologie	50 % de grèves pyrénéennes et 50 % argilo-calcaire
Cépages	53 % Merlot, 44 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet franc
Élevage	12 mois - Barriques neuves - 25 %
Second vin	Les Cabès d'Hosten

Gérant : Renaud Mommijs - Directeur technique et administrative : Caroline Artaud  
Directrice commerciale et marketing : Sophie Sabatès-Thierry

Château Fourcas Hosten 5 rue Odilon Redon - 33480 Listrac-Médoc  
GPS : Latitude : 45.07595 - Longitude : -0.79003  
Tél. +33 (0)5 56 58 02 25 - Fax +33 (0)5 56 58 02 73  
contact@fourcas-hosten.com - www.fourcas-hosten.com

87

## CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE

GRAND CRU CLASSÉ



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Propriétaire : Jacques Capdemourlin



Le nom de cette propriété d'une superficie de 10,60 hectares de vignes à une double origine. Balestard est le nom d'un chanoine du Chapitre de Saint-Émilion, et La Tonnelle est le très ancienne tour de guet en pierres du xv<sup>e</sup> siècle qui subsiste toujours au cœur du vignoble.

Le cru doit sa renommée à François Vitton qui le créait déjà dans un poème qui figure sur l'étiquette.

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

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

48

Surface	10,6 ha
Production	55 000 bouteilles
Géologie	Plateau argilo-calcaire
Cépages	70 % Merlot, 25 % Cabernet franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Élevage	15 à 18 mois - Barriques neuves : 50 %
Second vin	Château de Balestard

Château Balestard La Tonnelle 33380 Saint-Émilion  
GPS : Latitude : 44.89953 - Longitude : -0.14221  
Tél. +33 (0)5 57 74 62 00 - Fax +33 (0)5 57 74 58 34  
info@vignoblescapdemourlin.com - www.vignoblescapdemourlin.com

3



## CHÂTEAU LA CABANNE



POMEROL

Propriétaires : Marie-Pierre et François Estager



Propriété de la famille Jean-Pierre Estager, le Château La Cabanne est situé au cœur de Pomerol.

On y cultive la vigne depuis l'époque gallo-romaine, mais l'origine du nom remonte au xv<sup>e</sup> siècle, époque où des cabanes isolées étaient le domicile des gars qui travaillaient la vigne.

Dynamique, la propriété se dote régulièrement de nouveaux équipements avec une réflexion totale en 2011 suite à un incendie, tout en faisant la part belle au vignoble restructuré progressivement. Les travaux culturels allient tradition et modernité et sont réalisés dans le respect de l'appellation.

Le Château La Cabanne est un vin équilibré, au nez intense et complexe, caractérisé par des notes de confiture de miris, de framboise et de pain grillé. En bouche, les tanins soyeux apportent volume et densité. Le fruité est persistante. Si le climat, après une rigoureuse sélection au moment des assemblages, parmi les plus grands crus de Pomerol.

Le Château La Cabanne produit un second vin, le Domaine de Compostelle issu des jeunes vignes.

Surface	10 ha
Production	36 000 bouteilles
Géologie	Argilo graveleux, sous-sol riche en crasse de fer
Cépages	94 % Merlot, 6 % Cabernet franc
Élevage	12 mois - Barriques neuves - 60 %
Second vin	Domaine de Compostelle

Gérante : Michèle Estager - Directeur général : François Estager - Directeur technique : Florent Faure

Château La Cabanne 2, chemin de la Cabanne - 33500 Pomerol  
GPS : Latitude : 44.93394 - Longitude : 0.221  
Tél. +33 (0)5 57 55 04 09 - Fax +33 (0)5 57 25 13 38  
estager@estager.com - www.estager.com

74

## DOMAINE DE CHEVALIER

CRU CLASSÉ DE GRAVES



PESSAC-LEOIGNAN

Propriétaire : S.C. Domaine de Chevalier - Famille Bernard



Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est désigné « Chablay » (Chevalier en gascou) sur la célèbre carte de l'ingénieur géographe Pierre de Belleyrne, en 1783.

La notion même de domaine, délimitée et conservée par les propriétaires successifs qui n'ont jamais voulu l'abandonner au profit de l'appellation plus récente de « Château », est l'héritage de cette passionnante et très ancienne histoire.

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

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

Surface	50 ha
Production	Rouge : 120 000 bouteilles - Blanc : 20 000 bouteilles
Géologie	Sols de grèves sur sous-sol argilo-graveleux
Cépages	Rouge : 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc
Élevage	Rouge : 20 % Sauvignon, 30 % Semillon
Second vin	Rouge et Blanc : 18 mois - Barriques neuves : 35 % L'Esprit de Chevalier

Gérant : Olivier Bernard - Directeur adjoint : Nani Estager - Directeur technique : Thomas Stonestreet

Domaine de Chevalier 102 chemin de Mignay - 33850 Léognan  
GPS : Latitude : 44.72169 - Longitude : -0.61702  
Tél. +33 (0)5 56 64 56 16 - Fax +33 (0)5 56 64 58 18  
olivierbernard@domainedechevalier.com - www.domainedechevalier.com

23



4

## CHATEAU BRANE-CANTENAC

GRAND CRU CLASSE EN 1855



MARGAUX

Propriétaire: Henri Lurton



Fondée au XVII<sup>e</sup> siècle sous le nom de Gorce, cette propriété située sur la meilleure croupe de graves de Cantenac était déjà considérée avant la classification de 1855 comme l'un des meilleurs Seconds Crus du Médoc. Ses vins atteignent souvent les plus des Premiers !

En 1833, elle fut rachetée par le baron de Brane, connu comme le « Napoléon des Vignes » qui la baptisa Chateau Brane-Cantenac. En 1925, Léonore Népotin, propriétaire de Chateau Margaux, s'en porta acquéreur. Son petit-fils, Lucien, prit sa suite en 1956. En 1992, son fils Henri, oenologue et ampelographe, a repris le flambeau, après avoir travaillé en Afrique du Sud et au Chili pour parfaire ses connaissances. Depuis son arrivée, Henri Lurton s'est attaché à donner à chaque millésime de ce grand Margaux, l'éclat et la complexité que ses confrères son terroir exceptionnel, en recherchant toujours l'équilibre entre la qualité intrinsèque du millésime et l'élegance du vin. Aujourd'hui, Brane est un chateau à la pointe du progrès, doté d'outils de travail très performants tel son tout nouveau système de tri optique.

La recherche de l'écologie est l'une des priorités de son propriétaire !

Surface	75 ha
Production	150 000 bouteilles
Géologie	Graves profondes du Quaternaire
Cépages	55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 4,5 % Cabernet Franc, 0,5 % Carmenère
Cuvage	18 mois - Barriques neuves: 100 à 70 %
Second vin	Baton de Brane

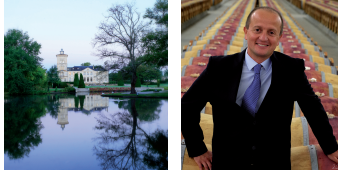
Directeur d'exploitation: Christophe Capdeville - Directrice commerciale: Marie-Hélène Dussech  
 Chef de culture: Pierre Auché - Maître de chai: Florent Cilliers

Chateau Brane-Cantenac: 33460 Cantenac  
 GPS: Latitude: 45.02222 - Longitude: -0.67389  
 Tél: +33 (0)5 57 88 82 88 - Fax: +33 (0)5 57 88 72 51  
 contact@brane-cantenac.com - www.brane-cantenac.com

138

## CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSE EN 1855



SAINT-JULIEN

Propriétaire: Suntory



La vocation viticole et la notoriété de Chateau Lagrange se développent dès le XIX<sup>e</sup> siècle. Puis, en 1855, Lagrange est classé Troisième Cru, grâce aux efforts et à la vision du comte d'Arnaud, propriétaire de 1842 à 1874. Il innove et crée une fabrique de drains, étend le domaine à 280 hectares dont 120 en vignes. Ministre de l'intérieur sous le roi Louis-Philippe et membre de l'Académie des beaux arts, il contribue au rayonnement du domaine en Europe.

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

Un nouveau tandem, Matthieu Bordes et Keiichi Shima, poursuit cette quête d'excellence. Les méthodes de production s'orientent vers un plus grand respect de l'environnement et une réduction de l'empreinte écologique de la propriété.

Surface	188 ha
Production	300 000 bouteilles
Géologie	Deux croupes de graves gironnaises
Cépages	67 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 5 % Petit Verdot
Cuvage	18 à 20 mois - Barriques neuves: 60 %
Second vin	Les Fiefs de Lagrange

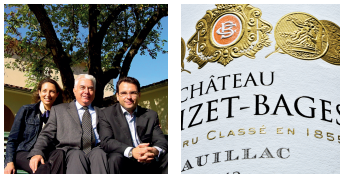
Directeur général: Matthieu Bordes - Directeur technique: Benjamin Vimal  
 Chargée des relations publiques: Charlotte Derjan

Chateau Lagrange: 33250 Saint-Julien-Beycheville  
 GPS: Latitude: 45.14919 - Longitude: -0.77382  
 Tél: +33 (0)5 56 73 38 38 - Fax: +33 (0)5 56 58 26 09  
 contact@chateau-lagrange.com - www.chateau-lagrange.com



## CHATEAU CROIZET-BAGES

GRAND CRU CLASSE EN 1855



PAUILLAC

Propriétaire: Famille Quéé



Au cours de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les frères Croizet, parlementaires bordelais, entreprennent de remembrer de petites parcelles arborées à des paysans voisins afin de constituer un domaine viticole à Pauillac, dans le célèbre hameau de Bages. Ce fut sous le nom de Chateau Croizet-Bages que celui-ci fut classé en 1855 au rang de Cinquième Grand Cru.

Peu après la Première Guerre mondiale, Jean Baptiste Monnot, citoyen américain propriétaire de la célèbre marque Klaus, acquit le domaine pour finalement le céder en 1942 à M. Paul Quéé, également propriétaire des Chateaux Rauzan-Gassies (Grand Cru Classé de Margaux) et Bel Orme (Troisième de Latour). L'après-guerre se révèle une période de renouveau du vignoble, l'acte entreprise par Paul Quéé et finalisée par son fils Jean-Michel, qui a repris la direction du chateau depuis 1968.

Jean-Michel Quéé est aujourd'hui assisté de ses enfants, Anne-Françoise et Jean-Philippe, qui œuvrent en sa compagnie sur les trois chateaux familiaux. Une passion familiale dans la tradition des Grands Crus de Bordeaux, pour, comme aime le rappeler Jean-Michel, « partager des moments privilégiés avec les personnes qui nous sont chères ».

Surface	28,5 ha
Production	80 000 bouteilles
Géologie	Graves profondes, sables gravillons
Cépages	62 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 6 % Petit Verdot, 4 % Cabernet Franc
Cuvage	22 mois - Barriques neuves: 50 à 35 %
Second vin	Atlas Croizet-Bages

Chateau Croizet-Bages: 9 rue du Port de la Verrerie - 33250 Pauillac  
 GPS: Latitude: 45.09553 - Longitude: -0.75287  
 Tél: +33 (0)5 56 59 02 62 - Fax: +33 (0)5 56 59 23 39  
 croizetbages@domaines-quee.com - www.croizetbages.fr

149

## CHATEAU LAFON-ROCHET

GRAND CRU CLASSE EN 1855



SAINT-ESTEPHE

Propriétaire: Famille Tesseron



L'origine de ce très ancien domaine remonte à la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les Lafon conservèrent plus de deux siècles Lafon-Rochet et ce malgré la révolution de 1789: la production même jusqu'à la consécration ultime de la classification de 1855.

Lafon-Rochet entre alors dans le club très fermé des Grands Crus Classés du Médoc, dont cinq seulement sont à Saint-Estéphe. Initialement chais, entre Cais d'Estournet et Lafon-Rochet au sud, Lafon-Rochet peut revendiquer l'un des plus prestigieux voisinages viticoles qui soient au monde. On comprendra donc aisément que ce terroir unique et séduisant, il y a plus de quatre ans, Guy Tesseron bien connu pour la qualité de ses vieux cognacs.

Jugant les bâtiments irrécupérables il va les raser pour reconstruire un nouveau chais et, cas unique en Bordeaux, un chateau sur les plans d'une chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle. Lafon-Rochet, grâce aux soins dont il est sans cesse l'objet, participe à la renommée des grands vins de Saint-Estéphe en France et dans le monde entier.

Surface	40 ha
Production	100 000 bouteilles
Géologie	Graves du Quaternaire et sous-sol argilo-calcaire
Cépages	55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
Cuvage	15 mois - Barriques neuves: 50 %
Second vin	Les Péliciers de Lafon-Rochet

Directeur: Basile Tesseron - Gérant: Michel Tesseron - Gérante: Caroline Pontatowski

Chateau Lafon-Rochet: Blangant ouest - 33180 Saint-Estéphe  
 GPS: Latitude: 45.220255 - Longitude: -0.7613726  
 Tél: +33 (0)5 56 58 24 26 - Fax: +33 (0)5 56 59 17 43  
 lafon@lafon-rochet.com - www.lafon-rochet.com

161



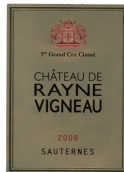
## CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



SAUTERNES

Propriétaire : Financière Trésor du Patrimoine



Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique et unique croupe, dominant le Sauternais, troisième point culminant après Nijem à proximité de la commune de Bommes.

Sur « ces hauteurs », des dizaines de générations se sont succédé depuis la création du domaine au début du XVII<sup>e</sup> siècle par Gabriel de Vigneau. De ses illustres successeurs, on retiendra la famille de Pontac, dont le nom est intimement lié à la naissance des grands vins de Bordeaux, et qui entre en possession du domaine en 1834. Albert de Pontac, petit-neveu de Mme de Rayne, née Catherine de Pontac, donnera son nom de « Rayne Vigneau » à la propriété.

C'est sous le règne de cette famille que le château accéda au rang élevé de Premier Grand Cru Classé de Sauternes lors du célèbre classement de 1855.

Le Château de Rayne Vigneau est un vin rare et unique. Selon la légende, ce serait son terroir riche en pierres précieuses qui lui donnerait cette incroyable robe or.

180

Surface	84 ha
Production	80 000 bouteilles
Géologie	Croupes argilo-graveleuses et plateau graveleux
Cépages	80 % Sémillon, 20 % Sauvignon
Élevage	18 mois - Barriques neuves - 40 à 50 %
Second vin	Madame de Rayne

Gérant : Rémy Derek Smith

Château de Rayne Vigneau 33210 Bommes  
 GPS : Latitude : 44.546728 - Longitude : -0.357029  
 Tél. +33 (0)5 56 76 61 63 - Fax +33 (0)5 56 76 61 70  
 chateau@raynevigneau.fr - www.raynevigneau.fr



7



## VIDÉOS, SITES ET LECTURES

[http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/video-deguster-vin-quand-on-ny-connaît-rien-frimer-amis-famille\\_n\\_8707274.html](http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/video-deguster-vin-quand-on-ny-connaît-rien-frimer-amis-famille_n_8707274.html)

<http://www.huffingtonpost.fr/2016/12/23/12-choses-a-savoir-sur-le-champagne-pour-faire-croire-que-lon/>

<http://www.huffingtonpost.fr/2016/11/16/le-beaujolois-c-est-aussi-du-bon-vin-video/>

<http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/>

interwd.be

8

