

CHATEAU DE FRANCE

AOC Pessac-Léognan

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux



« Un si beau nom qui l'oblige... »

Un domaine familial de 40 hectares : 36 hectares de Cabernet sauvignon et Merlot pour la production de vin rouge, 4 hectares de Sauvignon et Sémillon pour la production de vin blanc

La famille Thomassin fait partie des plus anciens propriétaires de l'appellation Pessac-Léognan. Cette propriété, qui avait été reprise en 1971 par Bernard THOMASSIN, est conseillée depuis 1996 par Michel ROLLAND, Arnaud THOMASSIN en assure la direction.

SOMMAIRE

- La famille THOMASSIN
- L'histoire du Château de France
- L'AOC Pessac-Léognan
- Nouveaux investissements de la vigne au vin
- La gamme



SAS B. THOMASSIN – CHATEAU DE FRANCE

33850 Léognan – ☎ 33 (0)5 56 64 75 39 – www.chateau-de-france.com – contact@chateau-de-france.com

LA FAMILLE THOMASSIN

FAIT PARTIE DES DIX PLUS ANCIENS PROPRIETAIRES DE L'APPELLATION

**Une véritable propriété familiale, indépendante
tant au niveau des capitaux que de la distribution**

A l'origine : un visionnaire

En 1971 Bernard Thomassin découvre le vignoble bordelais à travers un domaine où rien n'a changé depuis le XIX^{ème} siècle. Grâce à son activité dans le monde agricole et la distillerie, il achète ce "Château de La Belle au Bois Dormant" et se consacre à un unique objectif : restaurer le Château de France pour donner à ce grand vin une qualité et une réputation à sa mesure.

Dans son "Histoire de la Vigne et du Vin" Enjalbert en 1986 précise : « *Les campagnes menées par ce propriétaire entreprenant et obstiné doivent permettre au Château de France de retrouver le prestige et la notoriété qu'il avait au XIX^{ème} et de porter de belle manière, notamment sur les marchés extérieurs, un si beau nom qui l'oblige* ».

Visionnaire, Bernard Thomassin anticipe la reconnaissance de son terroir : seule l'appellation Graves existe alors, ce n'est que plus tard que l'appellation Pessac-Léognan attirera les investisseurs.

La continuité familiale : Arnaud THOMASSIN, ses sœurs Véronique et Virginie s'impliquant dans la gestion de la propriété

Le vin, c'est son premier métier : afin de mieux se préparer à la tâche qui l'attend, il suit des stages dans différentes régions viticoles et revient en 1995 seconder son père avec un BTS viti-oeno. La rénovation entreprise par son père il la poursuit tambour battant, c'est son caractère : il continue à replanter, réorganisant la structure du vignoble pour en augmenter la qualité... : « *Dès mon arrivée au Château de France, j'ai porté une attention particulière au vignoble. Les travaux en vert, qui ont une réponse qualitative immédiate, ont été développés dès lors* ».

Sur le plan commercial, son souhait c'est de contrôler la majeure partie de sa clientèle. Il se déplace en France, en Europe et sur le grand export pour soutenir l'action des distributeurs sur le terrain. « *Des distributeurs proches et constructifs, qui viennent au château, des relations d'amitié, tout en gardant en ligne de mire nos objectifs* ».



DIRECTEUR GENERAL

ARNAUD THOMASSIN

ŒNOLOGUE CONSEIL

MICHEL ROLLAND

MAITRE DE CHAI

GILLES REY

CHEF DE CULTURE

LAURENT BOURNERIE

PROPRIETAIRE

FAMILLE THOMASSIN

L'HISTOIRE DU CHATEAU DE FRANCE

Le Château de France a été édifié sur les fondations d'un ancien manoir dont il conserve la belle cave voûtée... une maison de maître construite à la fin du XVII^{ème} siècle par le procureur Philippe Decoud.



Du tènement de Gardère au tènement de France

Le château a conservé le nom de l'ancien lieu-dit sur lequel il fut édifié. Il est probable que les terres de France n'étaient autrefois qu'une partie du tènement de Gardère. L'actuel domaine de France n'est en effet, avant 1681, qu'un ensemble de petites parcelles rassemblées au XVI^{ème} siècle par Marseau Dubasque et Jean de Latreilles. En effet on a pu lire que, en 1648, le laboureur Marseau Dubasque achète les parcelles de terre détenues par André Dejean, charpentier de barriques...

C'est un Conseiller au Parlement de Guyenne, Taffard, qui développe le vignoble du Château de France au XVIII^{ème} siècle dans une période clef : celle de la naissance de la notion qualitative de Grand Cru. Il suit en cela une autre famille de parlementaires, les Pontac à Haut-Brion, ce qui explique le développement viticole des Graves au sud-ouest de Bordeaux au XVIII^{ème} siècle.

La notoriété à la fin du XIX^{ème} siècle

Jean-Henri Lacoste, négociant en tissus d'ameublement, propriétaire du domaine durant 32 ans, est le créateur du château actuel : après l'achat en 1862 de cette propriété de 25 hectares qui ne porte pas le nom de château mais simplement de domaine ou bien de campagne, il prend la propriété en main et la fait reconnaître par des chasseurs de crus tels que Féret qui, après l'avoir négligé dans son ouvrage de 1850 le mentionne enfin dans les volumes suivants. J.H. Lacoste augmente le domaine de quelques annexes : une pièce de pré au lieu de Noaillac et une prairie située à Gardère et appartenant à la famille Griffon (*propriétaire des futurs Fieuzal et Haut Gardère !*).

La nouvelle architecture du Château de France

Le XIX^{ème} siècle est aussi l'époque des apparences, les domaines prennent petit à petit l'appellation de château... et de grandes demeures apparaissent. Jean-Henri Lacoste modestement rénove son ancienne demeure : il élimine les ailes formant le U, rajoute de petits pavillons à chaque bout et crée un second étage.

L'exil

Au XX^{ème} siècle ce domaine reste un peu à l'écart du Bordelais viticole comme une majorité des Grands Crus des Graves pendant plus de 50 ans, de 1920 jusqu'aux années 1970.

Le renouveau du Château de France

Bernard Thomassin en fait l'acquisition en 1971.

1985, il choisit de replanter des cépages Sauvignon et Sémillon, renouant ainsi avec la tradition multiséculaire et originale de l'appellation qui est de produire à la fois des vins blancs et des vins rouges.

1987 : reconnaissance de l'AOC Pessac-Léognan (voir page 4).

1995 : arrivée d'Arnaud Thomassin.

1997 : acquisition de 10 hectares en AOC Pessac-Léognan au lieu-dit Le Sartre, un terroir très qualitatif.

2000/2009 : restructuration d'une partie du vignoble, seules les parcelles les plus intéressantes sont plantées ou replantées.

2013-2014 : reconstruction du cuvier pour les vins rouges et les blancs.

2014-2015 : construction d'un hangar agricole.

L'AOC PESSAC-LEOGNAN

Un terroir unique au monde

"Las Grabas de Bourdeus" furent, voici deux mille ans, autour du port, le berceau d'un vignoble dont le nom prestigieux est maintenant connu du monde entier. Leur histoire se confond avec celle de la capitale de l'Aquitaine, Bordeaux.

1987 : naissance de l'AOC Pessac-Léognan

Célèbres bien avant même la naissance du Médoc, les "Graves de Bordeaux" sont, depuis toujours, connues pour posséder de très beaux terroirs viticoles situés autour de deux pôles principaux : Pessac et Léognan.

Le 6 juillet 1984, un décret pris sur avis de l'INAO, reconnaît les aires viticoles de "Pessac" et de "Léognan" sous la forme de deux dénominations. Le 9 septembre 1987, un autre décret reconnaît cette fois l'Appellation d'Origine Contrôlée "Pessac-Léognan" qui s'étend sur dix communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon.

Le décret est rétroactif au millésime 1986.

Un micro-climat bien délimité

Situé dans la partie septentrionale des Graves, aux abords sud et sud-ouest de la ville de Bordeaux, le terroir des Graves de Pessac-Léognan bénéficie de la protection de la forêt des Landes girondines, sa voisine de l'ouest.

Son climat est très représentatif de celui de la Gironde si tempéré et favorable à la vigne par sa douceur et son hygrométrie régulière, influencé par l'océan tout proche sur le 45^e parallèle. En outre, le territoire des Graves de Pessac-Léognan se situe au nord d'une limite climatique matérialisée par le cours d'eau "Le Saucats" qui traverse le village de La Brède, au pied du célèbre château où naquit Montesquieu.



Un sol rare et si pauvre que seuls y poussent la vigne ou les pins

Les Graves de Pessac-Léognan reposent sur un sous-sol d'argile, de sable, d'alias, de calcaire et de faluns. Elles sont témoins des cours anciens de la Garonne, mis en place depuis la fin de l'ère tertiaire, puis durant le quaternaire au fur et à mesure que passaient les épisodes glaciaires.

Ces Graves, composées de graviers, de galets roulés par les eaux, ont une épaisseur variant d'une vingtaine de centimètres à 3 mètres et plus : une variété exceptionnelle avec des quartz et quartzistes ocres, blancs, rouges et roses, des jaspes, agatoïdes, silex et lydiennes... savant mélange harmonieux et chatoyant.

La diversité des terroirs vient ensuite des différences de recouvrement des terrains : sables, limon, argile, etc.

DE LA VIGNE AU VIN

Situation	A 15 kilomètres au sud de Bordeaux, le vignoble du Château de France s'étend sur un des plus hauts coteaux de la terrasse de Léognan, la plus ancienne et la plus élevée des quatre terrasses de graves édifiées au fil du temps.
Nombre d'hectares	40 hectares : 36 hectares de Cabernet sauvignon et Merlot pour la production de vin rouge, 4 hectares de Sauvignon et Sémillon pour le vin blanc.
Terroir	Le terroir du Château de France a le privilège d'être sur des affleurements de graves pyrénéennes très profondes, parfois sur un sous-sol argilo-calcaire. Sur ce modelé de croupes, la présence de sables fauves d'argiles plastiques et bigarrés témoigne que l'on est ici en présence du meilleur secteur viticole de graves pyrénéennes. On retrouve ces mêmes sables aussi en Haut-Sauternais et dans certains secteurs du Médoc.
Viticulture	<ul style="list-style-type: none">▪ Cépages - leur choix a été guidé par la recherche de l'équilibre :<ul style="list-style-type: none">→ pour les rouges, 60 % Cabernet-sauvignon et 40 % Merlot,→ pour les blancs, 80 % Sauvignon et 20 % Sémillon.▪ Porte-greffe : 3309 C / 101-14 / 110 R / Gravezac / 420 A / 161-49 / Riparia.▪ Densité de plantation : de 5 000 pieds/ha pour les plantations anciennes à 6 950 pieds/ha actuellement.▪ Taille : Guyot double et simple.▪ Effeuilage côté soleil levant, vendanges en vert et culture raisonnée sont pratiqués.
Rendement	Comme tous les Pessac-Léognan, le Château de France est soumis aux règles strictes de l'appellation, définies par le décret du 9 septembre 1987 : 45 hl/ha maximum pour les rouges, et 48 hl/ha pour les blancs.
Vendanges	Manuelles.
Vinification	en rouge <ul style="list-style-type: none">▪ Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours suivie de 3 à 4 semaines de macération en cuves de 130 hl. Contrôle des températures. Température de fermentation : 30-32°C max.▪ Fermentation malolactique en cuves.▪ Elevage en barriques : 12 à 14 mois – 30 % de bois neuf, 70 % de barriques de un vin. Barriques de 2 ans pour le second vin.▪ Filtration légère avant mise en bouteille.
Vinification	en blanc <ul style="list-style-type: none">▪ Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours en barriques neuves – 40 % de bois neuf, 60 % de barriques de un vin. Température de fermentation : 20-25°C max.▪ Elevage en barriques : 8 à 9 mois – bâtonnage une fois par semaine, et en fin de parcours tous les 15 jours environ.▪ Filtration avant mise en bouteille.
Les installations	<p>Pour la vinification comme pour l'élevage, le Château de France disposait depuis 1975 de conditions techniques optimales.</p> <p>Le cuvier de vinification ayant été complètement détruit lors d'un incendie en juillet 2011, sa reconstruction a permis de moderniser et d'optimiser les installations :</p> <p>→ côté réception de vendange, depuis le millésime 2011, un nouvel équipement important : un égreneur vibrant, qui permet d'éliminer finement les débris végétaux. Non seulement cet égreneur respecte le raisin, mais son encombrement limité et sa simplicité d'utilisation en font un outil efficace et respectueux de l'environnement.</p> <p>→ côté cuverie : désormais 18 cuves de 134 hl et 10 cuves de 85 hl sont dédiées à la vinification des vins rouges, 3 cuves de 20 hl et 3 cuves de 35 hl au débouillage des vins blancs.</p> <p>→ un laboratoire pour la dégustation et l'analyse des vins.</p> <p>Pour l'élevage, un chai enterré pour les blancs, un autre semi-enterré pour les rouges.</p> <p>Un chai de stockage.</p>

LA GAMME DES VINS



Une production moyenne de 195 000 bouteilles.
La totalité des volumes produits est mise en bouteilles.

LES VINS ROUGES

Production moyenne : 175 000 bouteilles

CHATEAU DE FRANCE

Le château a conservé le nom de l'ancien lieu-dit sur lequel il fut édifié.
Production moyenne : 85 000 bouteilles.

CHATEAU COQUILLAS

Le nom de "Coquillas" évoque les nombreux fossiles de coquillages dont regorge une des parcelles de la propriété.
Production moyenne : 60 000 bouteilles.

LE BEC-EN-SABOT

Bernard Thomassin, féru d'ornithologie, éprouve de la sympathie pour cet oiseau rare, vigoureux, farouche et solitaire, qui mesure jusqu'à 1,50 m et vit dans les marais à papyrus de l'est de l'Afrique.
Production moyenne : 30 000 bouteilles.

LES VINS BLANCS

Production moyenne : 20 000 bouteilles

CHATEAU DE FRANCE

Un vin fin et élégant qui s'affirme résolument de longue garde.
Production moyenne : 15 000 bouteilles.

CHATEAU COQUILLAS

La cuvée la plus souple lui est réservée, il bénéficie des mêmes soins (fermentation et élevage en barriques) que le Château de France blanc.
Production moyenne : 5 000 bouteilles.

