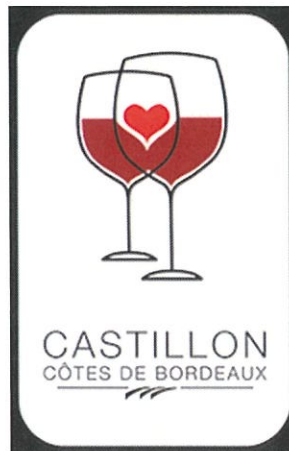




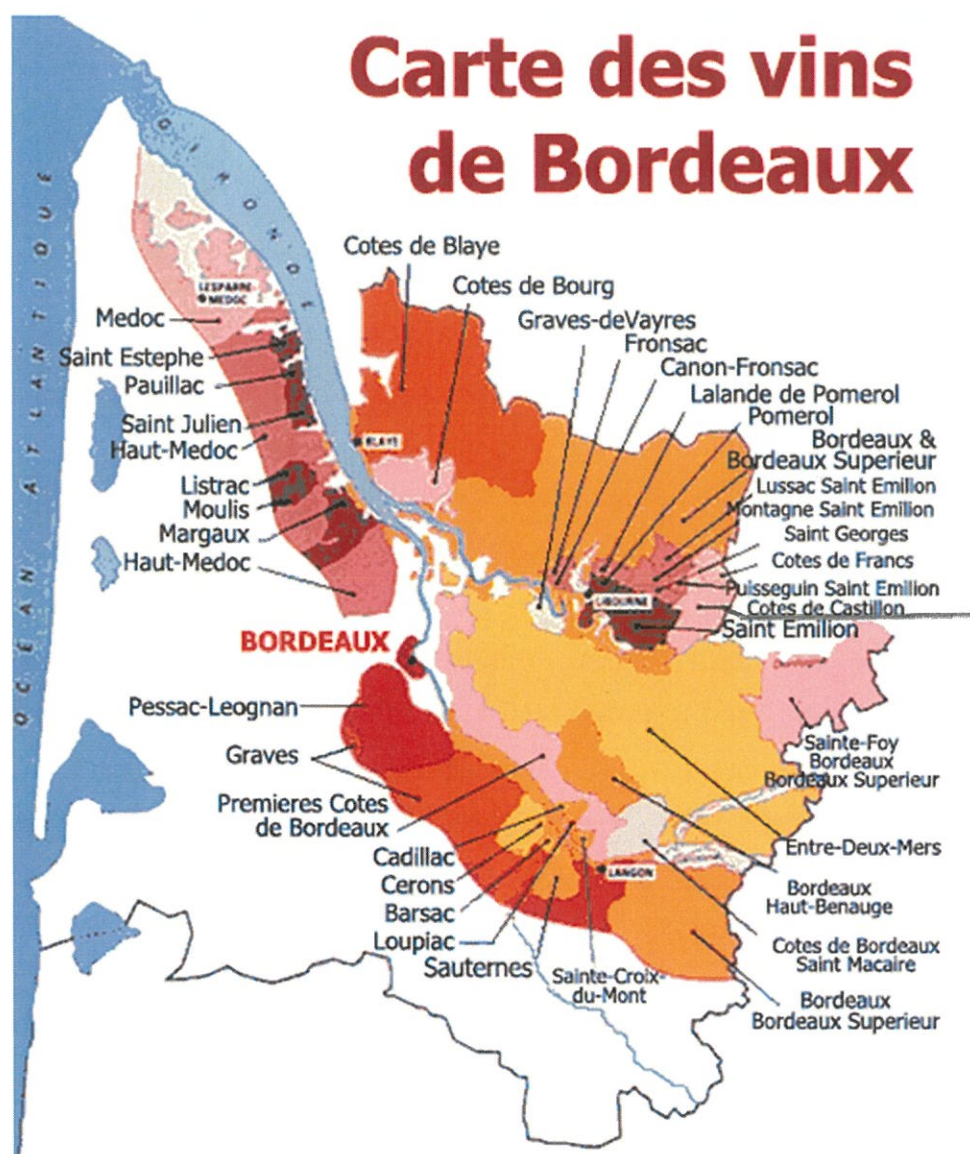
# VINS DE CASTILLON

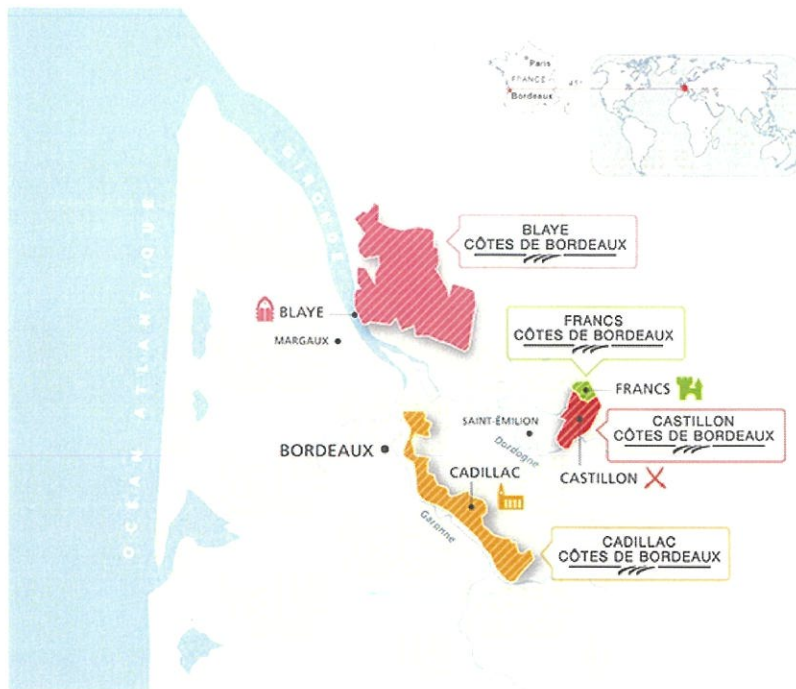


Le 8 Février 2024

Raymond Fillon, Christophe Arnaud, Christophe Luquiau, Franck Leboeuf, Célestin Pingault, Christèle Diot

# Carte des vins de Bordeaux





## Les origines

La vigne est plantée dans cette région depuis la plus haute Antiquité. Dès le II<sup>e</sup> siècle, les romains y enracinent les premiers plants de « vitis biturica » et les écrits d'Ausone au IV<sup>e</sup> siècle nous permettent de savoir que le vin de ce vignoble était réputé jusqu'à Rome.

## Jusqu'en 1934 Appellation « Près Saint Emilionnais »

Avant la création des appellations d'Origine Contrôlée (AOC) en 1935, les vins produits dans cette région du Libournais furent longtemps commercialisés sous la dénomination « Près Saint Emilionnais ».

## De 1935 à 2008

### Une appellation d'origine Contrôlée AOC

Depuis 1935, avec la création officielle des zones d'Appellation, est née l'aire géographique de l'appellation, dénommée aujourd'hui « Castillon Côtes de Bordeaux ».

Le syndicat Viticole des Côtes de Castillon a également été créé en 1935. Les vins issus du terroir des neuf communes étaient alors classés en « Bordeaux supérieur Côtes de Castillon » puis « AOC Côtes de Castillon » de 1988 à 2008.

L'appellation Castillon-Côtes de Bordeaux doit son nom à la ville de Castillon la Bataille, ville riche en souvenirs historiques.

### 2008 AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Depuis le millésime 2008, les Côtes de Castillons avec 3 autres côtes Bordelaises (Blaye, Cadillac, et Francs) ont officialisé leur union sous la dénomination commune de Côtes de Bordeaux tout en préservant l'identité spécifique de chacune des Côtes.

## Les vins du Castillon

À 50 km de Bordeaux et à 40 km de Bergerac, jouxtant à l'est l'**AOC saint-émilion** et situées aux portes du Périgord, les castillon-côtes-de-bordeaux, anciennement côtes-de-castillon, bénéficient d'un nombre important de vignes âgées aptes à produire un raisin concentré. On y distingue deux grands types de terroirs : d'une part, une plaine à l'origine de vins chaleureux et souples, d'autre part, un coteau et un plateau qui permettent d'obtenir une production plus robuste et de plus longue garde.

### **La palette d'arôme et la diversité des saveurs offrent à chacun le plaisir**

Les vins de Castillon profitent d'une situation géographique privilégiée avec une exposition plein sud et un dénivelé de plus de 100 mètres, sur le plus grand plateau calcaire de la Rive Droite.

Trois grands types de terroirs font des Castillon une terre d'exception. Graveleux près de la rivière de la Dordogne, les sols argileux en pied de coteaux deviennent argilo calcaires sur les plateaux.

En descendant le coteau se compose ensuite d'une couche argileuse à fossiles d'huitres puis d'une argile carbonatée d'origine lacustre nommée formation de Castillon qui repose enfin sur des argiles

St Emilion.

### **Des valeurs humaines**

210 familles de vigneron passionnés, engagés, tournés vers l'avenir et autant de personnalités à découvrir.

Des hommes et des femmes qui partagent les mêmes valeurs : respect du terroir, de l'environnement et amour du métier.

Des propriétés intimes de 10 hectares en moyenne offrant un contact privilégié avec le vigneron.

Une appellation riche qui inspire de nouvelles vocations :

\*Des femmes exploitantes

\*Des œnologues de renoms

\*De jeunes entrepreneurs

### **« Une nature préservée »**

L'appellation compte un grand nombre de vigneron engagés dans une démarche environnementale et a toujours été précurseur dans la protection de la nature. (1<sup>ère</sup> appellation bordelaise à mettre en place une situation de traitements des effluents vinicoles depuis 25 ans).

Les vigneron de Castillon Côtes de Bordeaux ont toujours préservé la biodiversité en respectant l'équilibre naturel entre zones boisées et parcelles de vigne.

# Vignobles Meynard, l'art du Bordeaux

## Notre histoire

Le vin est une affaire de famille. Viticulteurs depuis le 19ème siècle, les propriétés viticoles se sont transmises sur plusieurs générations.

Les Vignobles Meynard sont l'alliance de deux propriétés familiales transmises par la famille Meynard en appellation Castillon-Côtes-de-Bordeaux et Saint-Émilion et par la famille Gauthier Dumas en appellation Bordeaux.

Ce sont donc 2 représentants de ces familles qui gèrent aujourd'hui les Vignobles Meynard : Jean-François Meynard et Christelle Gauthier. Ensemble ils ont su mettre en valeur leurs différents terroirs et produire des vins fidèles à leur Région, tout en cherchant continuellement à s'adapter à leur environnement et à se remettre en question pour créer de nouvelles choses.

Les Vignobles Meynard réunissent ainsi plusieurs lieux de production, dont Saint-Étienne de Lisse et Saint-Magne-de-Castillon, ainsi que plusieurs appellations : Saint-Émilion, Castillon-Côtes-de-Bordeaux et Bordeaux. Pour une superficie de 45ha.

## DES TERROIRS NOMBREUX

Agées d'environ 45 ans et composées de 4 hectares, les parcelles nous permettant d'élaborer Château L'étoile de Clotte (notre Saint-Émilion Grand Cru) sont situées sur la commune de Saint-Étienne de Lisse sur des coteaux argileux, exposés sud, bénéficiant d'un drainage naturel parfait.

Nos vignes en appellation Castillon-Côtes-de-Bordeaux sont situées sur la commune de Saint Magne de Castillon en plaine au sol argilo sableux et sur la commune de Saint Colombe sur des coteaux argilo-calcaire, exposés sud, bénéficiant d'un drainage naturel parfait. Pour une superficie de 30ha.

Enfin, âgées d'environ 40 ans et s'étendant sur 11 hectares, les parcelles nous permettant d'élaborer Château Platon sont situées sur la commune de Sainte Radegonde sur un plateau altitude 116<sup>m</sup> au sol argilo calcaire.

La diversité de nos terroirs fait la richesse de nos vins, tous reliés par des valeurs semblables : l'équilibre, l'harmonie et l'amour de l'assemblage. Cela donne naissance à des vins structurés, profonds et gourmands.

## UN VENT DE CHANGEMENT

Depuis 2 ans, nous avons eu à cœur d'ouvrir nos horizons et de mettre en place des changements nous permettant de nous rapprocher de plus en plus de notre "art du Bordeaux".

Nous avons ainsi entamé notre conversion vers l'agriculture biologique en 2020 pour une certification officielle en 2023.

Nous avons également beaucoup réfléchi à nos vins et à leur identité, en les adaptant chaque année au climat et aux nouvelles façons de consommer. Cette réflexion nous a mené vers le développement d'une nouvelle gamme composée de vins en monocépage, axés sur le fruit et un élevage en jarre.

Nous nous devons alors de refléter ces changements dans notre identité propre. C'est ainsi que sont nés notre logo et nos nouvelles étiquettes; reflets de notre attachement à l'art et à Bordeaux. Notre amour du vin et des assemblages y est représenté puisque notre logo entremêle le "V" de Vignobles et le "M" de Meynard en glissant subtilement une goutte de vin qui lie ces 2 lettres emblématiques de notre domaine. Les étiquettes

quant à elles marquent l'importance des assemblages dans nos vins en les traduisant de manière artistique sur chacune de nos bouteilles.

Nous avons également souhaité retranscrire ces valeurs sur nos étiquettes : les bandes géométriques de différentes tailles et couleurs symbolisent les cépages et leur proportion pour la composition de chaque bouteille.

Produire du vin demande une véritable « orchestration » entre l'œnologue, le maître de chai, le vigneron, les différentes cuves et les différentes parcelles

## Le travail de la vigne

Nous avons à cœur de travailler nos vignes de la manière la plus naturelle et respectueuse de l'environnement possible. Tous nos rangs sont enherbés à 100 % afin d'apporter à nos sols toute la vie nécessaire pour le développement naturel de la faune et de la flore.

La vigne ne doit plus être une monoculture et il est primordial de laisser se développer d'autres formes de vie afin de recréer un écosystème durable.

Nous n'utilisons aucun herbicide et travaillons nos sols mécaniquement : des lames passent entre les rangs afin de soulever l'herbe aux pieds des vignes.

Concernant les traitements, nous n'utilisons plus que du cuivre et du soufre pour contrer des maladies telles que le mildiou ou l'oïdium.

## Vinification

La vinification est une étape cruciale dans l'élaboration d'un vin. Le travail effectué toute l'année à la vigne nous permet d'avoir des raisins de grande qualité et c'est durant les vinifications que la magie s'opère afin de transformer le fruit en vin.

Nous vinifions notre gamme classique en cuve inox et/ou en barriques.



# Château Roque Le Mayne 2020

Tarif 9.80€TTC/Blle

Castillon-Côtes-de-Bordeaux AOC

Un vin complexe et aromatique aux notes prononcées de griottes avec une touche d'épices.

**Superficie 10ha**

**Terroir argilo calcaire**

**Vigne orientée Sud Est**

**Cépages**

- 80 % Merlot
- 15 % Cabernet Sauvignon
- 5 % Malbec

**Degrés**

14,5%

**Vinification**

en cuve inox

**Élevage**

12 mois en fût de chêne Français

15% neuve et 3 ans d'utilisation



# Château La Bourrée 2020

Tarif 7.80€ TTC/Blle

## Castillon-Côtes-de-Bordeaux AOC

Un vin gourmand aux arômes de fruits noirs qui laissent place à des notes toastées et de cacao.

Superficie 20ha

### Cépages

- 70 % Merlot
- 30 % Cabernet Sauvignon

Degré 14.5%

### Vinification

en cuve inox 50% et 50% en fût de chêne

Elevage fût de chêne 15% neuve

Vendange tardive





# CHÂTEAU D'AIGUILHE

COMTES VON NEIPPERG

Acquis par Stephan Von Neipperg fin 1998, Château d'Aiguilhe est l'un des plus beaux vignobles de l'appellation Castillon - Côtes de Bordeaux. Le château actuel, véritable exploitation agricole fortifiée, date du XIII<sup>ème</sup> siècle. Au Moyen-Age, tout laisse à penser que la seigneurie d'Aiguilhe commandait un vaste territoire, et qu'elle possédait plusieurs fiefs importants. Située à la frontière des zones occupées par les Français et les Anglais durant la Guerre de Cent Ans, elle joua un rôle militaire actif.

Aujourd'hui, le domaine occupe un vaste terroir de 111 hectares, dont 50 sont dédiés à la viticulture. Le vignoble (80% Merlot - 20% Cabernet Franc), exclusivement planté sur le plateau et les parties hautes des coteaux exposés sud, bénéficie d'un drainage naturel et d'un excellent ensoleillement. Son terroir, de structure argilo-calcaire, est composé d'une surface de sol plutôt pauvre reposant sur un substrat calcaire, assurant ainsi à la vigne une remarquable régulation hydrique.

Ajoutées à l'âge moyen du vignoble, toutes les conditions sont ici réunies pour produire des vins complexes, puissants, et dotés d'une très grande minéralité.

Château d'Aiguilhe produit un second vin, Seigneurs d'aiguilhe, fruité et gourmand, mais également une cuvée 100% Sauvignon Blanc depuis 2015 : Le Blanc d'Aiguilhe.



CHATEAU  
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2018

Le seigneur d'Aiguilhe

Prix de la bouteille 12e

Période de vendanges  
25.09 – 05.10.2018

Rendement  
45 hl/ha

Vinification  
En cuves bois et béton. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 35 jours

Elevage  
En barriques neuves (20 %), sur lies fines, pendant 16 mois. Pas de collage

Mise en bouteille  
Au château, du 8 au 17 juillet 2020

Assemblage  
80 % Merlot  
20 % Cabernet Franc

Degré  
14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg

BP 34 - F-33330 Saint-Emilion - Tél. +33 (0)5.57.24.71.33 - Fax +33 (0)5.57.24.67.95  
info@neipperg.com - www.neipperg.com

# Château d'Aiguilhe 2012

## Présentation du vin

### L'encépagement de la cuvée :

Les cépages qui servent à l'assemblage de Château d'Aiguilhe sont le merlot à 80% et le cabernet franc à 20%.

### Le processus de vinification de la cuvée :

Les vendanges sont manuelles, en cagettes, les raisins sont ensuite triés deux fois, avant et après l'éraflage. Il n'y a pas de foulage. Les cuvaisons durent de 25 à 30 jours suivant les millésimes, et se déroulent dans des cuves en bois ou en béton thermorégulées. L'extraction se fait par pigeage pneumatique. Les fermentations malolactiques puis l'élevage se déroulent dans des barriques neuves pour moitié, l'élevage se prolongeant sur lies fines. Suivant les millésimes, si nécessaire, un collage et une filtration précèdent la mise en bouteille, au bout de 15 à 18 mois.

### Les caractéristiques de la cuvée :

Un nez dominé par des fruits rouges et des senteurs vanillées très douces. En bouche, une entame ronde avec des tannins un peu fermes mais bien enrobés. La finale, harmonieuse et énergique, ne manque pas de sève !

### La production annuelle de bouteilles :

La production annuelle est de 320 000 bouteilles. La commercialisation se fait exclusivement par la Place de Bordeaux.

### La durée de garde moyenne de la cuvée :

Un vin en moyenne garde, jusqu'à 10 ou 15 ans dans les bons millésimes.

Le Château l'Aiguilhe n'a pas de label viticole particulier.

### Les mets pour accorder cette cuvée :

Ce vin rouge peut être accompagné de : viande rouge, plats en sauce, gibiers à poil et à plume, volailles, fromages forts de chèvre et de vache (brie, vieux chavignol, munster), desserts au café ou au chocolat.

**Prix : 20e**

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

Prix de la bouteille 20e

MILLESIME 2012

Période de vendanges

09.10 – 21.10.2012

Rendement

25 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaison : 30 jours

Elevage

En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, du 10 au 18 mars 2014

Assemblage

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

Degré

14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg

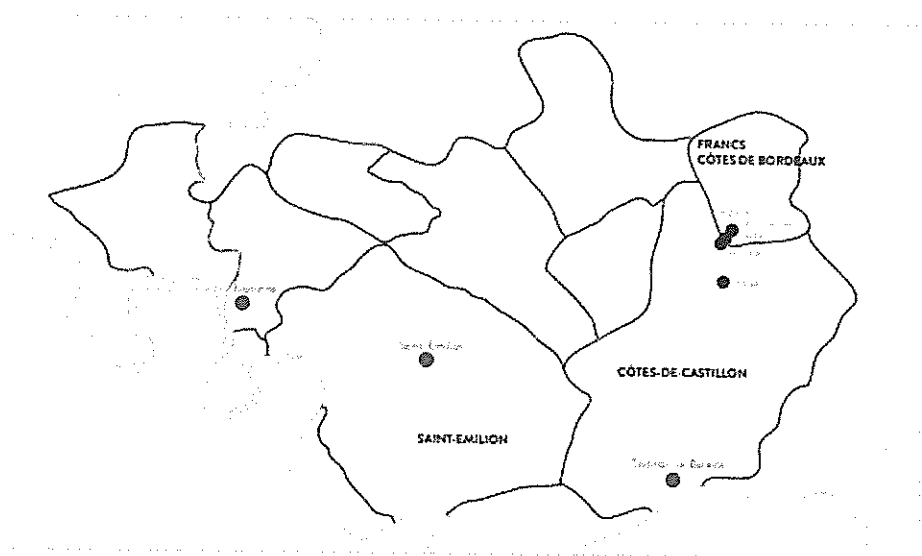
BP 34 - F-33330 Saint-Emilion - Tél. +33 (0)5.57.24.71.33 - Fax +33 (0)5.57.24.67.95  
info@neipperg.com - www.neipperg.com

# Nicolas Thienpont

## Francs Côtes de Bordeaux.

**La plus petite et la plus orientale appellation de Bordeaux a des trésors à vous faire découvrir.**

« La polyculture imprime partout ici une respiration très vivante : prés, cultures céréalières alternent avec la vigne. », écrivait le journaliste Jean-Paul Kauffmann à propos des Francs, il y a une trentaine d'années. Située à l'est du Libournais, l'Appellation Francs Côtes de Bordeaux, anciennement Côtes de Francs, représente environ 535 hectares et une quarantaine de viticulteurs de vins rouges et de blancs secs et moelleux. Le vignoble occupe des coteaux argilo-calcaires et marneux parmi les plus élevés de Gironde qui prolongent ceux de Saint-Émilion. Ainsi, l'AOC recèle de paysages vallonnés qui charment le regard, mais aussi de magnifiques terroirs.



## Nicolas Thienpont

**Si ce nom résonne auprès des amateurs de vins de la Rive droite de Bordeaux, c'est que cette famille de négociants flamands y est implantée depuis des générations.**

C'est sous l'impulsion de Georges, qui aimait parcourir le vignoble bordelais à vélo, que la famille Thienpont investit dès 1920 à Troplong Mondot à Saint-Émilion (revendu en 1935) et dans le Vieux Château Certan à Pomerol, en 1924. A la génération suivante, en 1946, George et Monica Thienpont, charmés par les paysages vallonnés des Côtes de Francs, s'installent à Puygueraud et restaurent le château datant du XVe siècle. Après une longue pause en polyculture, débute la reconstruction du vignoble. En 1981, Nicolas Thienpont rejoint son père, avec qui il entreprend de passer d'une agriculture de production à une viticulture d'excellence. Depuis 1983, premier millésime du nom, cette quête de précision et de finesse des vins se poursuit. Depuis 2009, Nicolas Thienpont travaille à son tour avec son fils Cyrille à la réalisation de grands vins de terroirs. En trente ans, Puygueraud, joyau du bordelais, est devenu le fer de lance de l'Appellation Francs Côtes de Bordeaux. Le vignoble, situé sur le plateau calcaire, surplombe la magnifique vallée de la Dordogne, qui se poursuit jusqu'à St Emilion.

## Château Alcée 2016

Prix 20e

**Appellation** : Castillon Côtes de Bordeaux rouge

**Propriétaires et gérants** : Nicolas et Cyrille Thienpont

**Œnologue conseil** : Julien Lavenu (Derenoncourt Consultants)

**Superficie du vignoble** : 11 ha

**Terroir** : Plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries

**Âge moyen du vignoble** : 40 ans

**Production moyenne** : 30 000 bouteilles

**Densité de plantation** : 6 800 pieds par hectare

**Encépagement** : 82% Merlot, 18% Cabernet franc

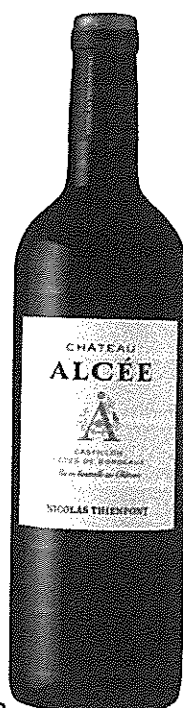
**Viticulture** : Enherbement contrôlé et travail des sols. Structuration des sols par semis de céréales à l'automne. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massage à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage.

**Vinification et élevage** : Encuvage en baies entières dans des cuves béton, pigeages et remontages. Elevage de 16 à 18 mois en barriques de 225L et de 500L renouvelées de moitié.

### Le mot de Nicolas Thienpont :

« En 2011, j'ai acquis 3 hectares en sommet de plateau calcaire, où le rocher affleure sous les argiles rouges. En 2014, le vignoble s'agrandit avec de nouvelles parcelles proches de St-Philippe d'Aiguille, puis à nouveau en 2020 avec un nouveau secteur pro- metteur à St-Genès-de-Castillon. Il s'agit du beau plateau de Bois Perdu qui vient rapidement enrichir la trame de ce cru. Au fil des millésimes, la courbe du vin s'est arrondie, la texture s'est densifiée pour compléter la finesse, la race et la minéralité du vin. »

Reconversion du domaine en bio millésime en 2020 pour le rouge et en 2022 pour le blanc.



Les vendanges de blanc sont manuelles et le rouge manuel + machin...

## Château Puygueraud 2015

prix de 15.50e

**Appellation** : Francs Côtes de Bordeaux rouge

**Propriétaires** : Héritiers George Thienpont

**Gérants** : Nicolas et Cyrille Thienpont

**Œnologue conseil** : Julien Lavenu (Derenoncourt Consultants)

**Surface plantée en rouge** : 32,7 ha

**Terroir** : Plateaux et coteaux argilo-calcaires sur sous-sols de roches calcaires à astéries

**Âge moyen du vignoble** : 30 ans

**Densité de plantation** : 5 500 pieds par hectare

**Production moyenne** : 150 000 bouteilles

**Encépagement** : 75% Merlot, 20% Cabernet franc, 5% Malbec

**Viticulture** : Enherbement contrôlé et travail des sols. Structuration des sols par semis de céréales à l'automne. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massage à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage. Vinification et élevage : Encuvage en baies entières en cuves béton et inox, pigeages et remontages. Elevage de 12 à 16 mois en barriques de 225L renouvelées par tiers et en cuves bois d'élevage.

**Le mot de Nicolas Thienpont** : « Le grand vin, issu du plateau et des coteaux argilo-calcaires surplombant l'Appellation. C'est un vin riche, doté d'une bouche droite et élégante. Beaucoup d'énergie et de fruits avec des tanins structurants, présentant un joli nez de fruits et d'épices. Un assemblage de Merlot (toujours majoritaire), de Cabernet franc et une touche de Malbec.

