CHATEAU ARNAULD

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

Haut-Médoc

DOSSIER DE PRESSE

CHATEAU ARNAULD

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

Haut-Médoc

DOSSIER DE

PRESSE

SOMMAIRE

1 TERROIR D'EXCEPTION

2 CULTURE DE L'EXCEPTION

3 UN VIN D'EXCEPTION

TERROIR D'EXCEPTION

Depuis des temps immémoriaux,
le terroir du Château Arnauld
puise sa richesse d'exception du fleuve
et de son estuaire.

UNE TERRE DÉCOUVERTE PAR LES EAUX

Longtemps immergé, lorsque la Garonne pénétrait profondément dans les terres avant de se jeter dans l'Océan par un gigantesque delta à plusieurs branches, le terroir du Château Arnauld garde de ce lointain passé géologique, une croupe gravelo-argileuse typique des terroirs des appellations communales du bord de Gironde. En descendant vers le rivage, le vignoble repose alors sur l'ancien lit de la « rivière « (dénomination locale pour l'estuaire de la Gironde) composé de sable limoneux mélangé à des cailloux roulés des Pyrénées.

UN TERROIR DÉCOUVERT PAR LES TEMPLIERS

Au XIIème siècle, le puissant Seigneur Garsie de Lamarque donna, pour le salut de son âme, des terres aux Chevaliers du Temple : la commanderie d'Arcins était née. Elles porteront les premières vignes du Médoc, destinées à étancher la soif des pèlerins sur la voie de Saint-Jacques-de-Compostelle, qui traversaient la Gironde de Blaye à Lamarque.
En 1312, l'Ordre des Templiers fut détruit par le roi Philippe Le Bel et le pape Clément V. Les biens des Templiers furent transférés aux Chevaliers Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, dont les pouvoirs ne cessèrent de croître. Pour apaiser certaines tensions, fut signé en 1335, un acte entre Arnaud Signard, commandeur d'Arcins, et Pons de Castillon, seigneur de Lamarque, qui régla les prérogatives de chacun à Arcins.

À la fin du XVIIème siècle, Monsieur Pierre Dubedat, procureur au Sénéchal Présidial de Guyenne prit possession des terres du futur château Arnauld. Sa fillle, Marie, épousa Monsieur Pierre Jacques Arnauld, Procureur au Parlement de Bordeaux et les époux s'établirent à Arcins en 1735, après avoir fait construire l'actuelle bâtisse du Château.

En 1820 l'église templière du XIIème siècle fut détruite et ses pierres furent utilisées pour construire le mur d'enceinte, qui entoure encore aujourd'hui le château.

En 1956, la propriété passa entre les mains des familles Roggy et Theil (Château Poujeaux), pour ensuite être cédée en 2007 au groupe Allianz.

De la famille de magistrats Arnauld, nous avons conservé un registre de « livre de pièces « en peau de chèvre, de 1662. Sous l'Ancien Régime, les pièces d'un procès sont conservées dans des sacs de jute appelés « sac de procédure », à l'origine des expressions « l'affaire est dans le sac », qui signifiait que le dossier était prêt, ou encore « vider son sac », ce que faisait l'avocat à l'audience lorsqu'il plaidait.

UN TERROIR REDÉCOUVERT

En achetant le château Arnauld, nous savions que nous achetions un grand terroir, entre Moulis et Margaux, mais nous ne nous doutions pas qu'il surpasserait à ce point nos espérances. Les millésimes 2007 et 2008 furent vinifiés, sans produire de premier vin, afin d'observer le potentiel qualitatif des 40 hectares de vignoble.

Nous avons alors décidé de faire renaître Arnauld, des parcelles situées à Lamarque (5 ha), sous l'influence de l'estuaire de la Gironde, et produisant un vin d'un niveau exceptionnel. C'est un terroir du bord de la Gironde, où les raisins conservent fraîcheur et arômes, au cours d'une maturation lente et progressive, qui donnera naissance à un vin parfaitement équilibré, pur et racé, parmi les plus grands vins du Médoc.

FRANCK BIJON

Franck Bijon cultive les vignobles de la rive gauche de Bordeaux détenus par Allianz France, vinifie et élève les vins qui en sont issus depuis 1986. Il a une parfaite connaissance du Médoc initiée il y a plus de 30 ans, au château Latour, à Pauillac. Son infatigable curiosité l'a conduit à explorer les terroirs du Chili où il fut winemaker pendant 15 ans.

En 1991, il découvre un terroir exceptionnel sur le plateau de Lalande-de-Pomerol nommé la Fleur Saint- Georges. Après 7 années à parcourir les deux rives, il était temps de passer le témoin et Allianz cède la propriété à Hubert de Bouard en 1998.

Aussi lorsque Franck Bijon a souhaité ouvrir le Château Arnauld à un regard neuf, c'est tout naturellement que les deux hommes se sont retrouvés.

HUBERT DE BOÜARD

Hubert de Bouard, issu d'une longue lignée de vignerons de la rive droite de Bordeaux, nous accompagne dans notre quête de l'excellence depuis le millésime 2016.

En tant qu'œnologue consultant, il apporte toute son expertise qui lui a permis de faire accéder le Château Angélus, au rang de 1er Grand Cru Classé A de Saint- Emilion.

Observateurs hors pairs de la vigne, ils parcourent côte à côte les parcelles du Château Arnauld pour en connaître les moindres aspects. Dégustateurs sans concession et assembleurs émérites, ils travaillent ensemble pour faire du château Arnauld, un vin d'exception.

CHATEAU ARNAULD

2

CULTURE

DE L'EXCEPTION

Un artisanat de précision

En 2015, les 5 hectares idéalement situés en bordure de l'estuaire de la Gironde sont portés à 17 grâce à l'opportunité du rachat de parcelles voisines. Ce sont parmi les plus beaux terroirs du Haut-Médoc où nous mettons tout en œuvre pour façonner un vin d'exception.

HAUTE-CULTURE

Le vignoble présente les clés majeures de la production des grands vins médocains. Une densité de plantation de 8 500 à 11 000 pieds/ha, un âge moyen de plus de 40 ans, un encépagement composé de Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot, enfin une situation de faibles coteaux avec une exposition Sud-Ouest bénéficiant de la tempérance apportée par le fleuve.
Sa culture comprend un entretien par un travail traditionnel composé de griffages, chaussages et décavaillonnages des sols, une maîtrise du rendement raisonnée à la souche, un ajustement des effeuillages manuels en fonction des conditions climatiques dans le respect du millésime.
Au terme de cette « haute-culture « entièrement manuelle, la vigne mûrit ses fruits précocement. Les températures modérées et la fraîcheur nocturne sont facteurs d'équilibre, pour un raisin plus riche en tanins, dont l'acidité et le fruité des arômes sont conservés.
Enfin Arnauld est en phase d'expérimentation sur la culture biologique et débutera sa conversion totale pour le millésime 2019.

UN OUTIL TECHNIQUE DE POINTE

Après une rénovation complète des palissages du vignoble dès 2008, les investissements se sont portés sur le cuvier et les chais en 2014.
La construction d'un nouveau cuvier composé de cuves inox tronconiques à doubles parois, adapté à nos ambitions, fait la part belle à la macération pré-fermentaire à froid et au pigeage.
En 2019 le tri optique de la vendange prendra le relai du double tri manuel sur table, avant et après éraflage, actuellement en place.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Les grappes vendangées manuellement sont disposées dans des bacs, et deux tris sur table s'ajoutent à celui réalisé à la vigne. La vendange est maintenue à 3°C pour une macération pré-fermentaire en présence de levures non saccharomyces, pour éviter toutes altérations.

Des pigeages réguliers sont effectués pour extraire la couleur et les arômes variétaux typiques de notre terroir, suivis de délestages pendant la phase fermentaire.

Seule la dégustation quotidienne oriente nos choix pour la structure du vin lors de la fermentation, pour le gras et l'ampleur au cours de la macération, et pour sa densité lors du pressurage.

Vient ensuite un élevage de 16 à 18 mois en fûts neufs de chêne français, qui met l'accent sur les chauffes bourguignonnes, choisies pour sublimer notre vin tout en respectant son fruit et sa singularité.

Les apports d'oxygène sont alors maîtrisés, régulièrement mesurés et nos pratiques sont adaptées. L'enjeu est la pureté de l'expression du fruit et la réduction drastique du taux de sulfite.

PLAN MÉDIA

SUPPORTS	Parution
DECANTER	Avril
REVUE DES VINS DE FRANCE	Mai
REVUE DES VINS DE FRANCE	Septembre
EN MAGNUM	Septembre

SALONS

ORGANISATEURS	ÉVÈNEMENT	LIEUX	DATE
QUARIN	Salon des Outsiders	LAUSANNE	24/05/2019
SUCKLING	Bordeaux Confidentiel	PÉKIN	2&3/06/2019
DECANTER	Great Bordeaux	LONDRES	08/06/2019
BETTANE DESSEAUVE	Bettane Grand Tasting	SHANGHAI	14&15/06/2019
DECANTER	Fine Wine Encounter	LONDRES	2&3/11/2019
QUARIN	Salon des Outsiders	PARIS	15&16/11/2019
DECANTER	Fine Wine Encounter	SHANGHAI	16/11/2019
BETTANE DESSEAUVE	Grand Tasting	PARIS	29&30/11/2019
RVF	Salon Village	PARIS	29/11 AU 02/12/2019
TERRE DE VINS	Grand Tasting	BORDEAUX	14&15/12/2019

UN VIN D'EXCEPTION

Une signature du Médoc

Issu d'un terroir typique des appellations communales du bord de Gironde, il en possède également l'équilibre. Puissant, droit et racé sous le signe de la terre, savoureux, harmonieux et onctueux sous le signe du fleuve.

CONTACT

OLIVIER FARGEOT
DIRECTEUR COMMERCIAL

Mob : +33 (0)6 29 19 33 99 - **Tel. :** +33 (0)5 56 41 60 62
olivier.fargeot@vignoblesdelarose.com

CHATEAU ARNAULD