



DOMAINE BOUTEILLER

DOSSIER DE PRESSE 2016

CHÂTEAU
LANESSAN

HAUT-MÉDOC



Sommaire

- p. 3 L' Edito de Paz Espejo
- p. 4 L'histoire
- p. 5 Le Domaine Bouteiller
- p. 6 Depuis 2009, le vent tourne à Lanessan
- p. 7 Une nouvelle identité visuelle
- p. 8 Les trois vins. Le Château Lanessan
- p. 9 Les Calèches de Lanessan
- p. 10 Le Château de Sainte Gemme
- p. 11 Le Domaine au delà du vin

DOSSIER DE PRESSE 2016

- p. 12 Annexes
- p. 13 Parcours de Paz Espejo
- p. 14 Contacts



ÉDITO

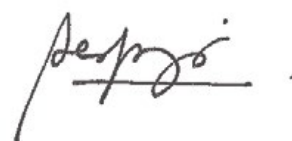
Paz Espejo,
Directrice du Château Lanessan

Un millésime 2015 béni par la Nature...

De toute évidence, ce millésime 2015 marquera les esprits des amateurs de vins de Bordeaux. Gâté par une Nature généreuse, il se montre d'une grande pureté et élégance. Sa buvabilité et sa fraîcheur sont remarquables.

Nous avons en effet besoin, après quelques campagnes en demi-teinte, d'un millésime qui redonne confiance aux marchés et passionne les dégustateurs. La Nature, généreuse, nous a écouté et nous a permis de montrer ce que nos beaux terroirs peuvent donner de meilleur : grâce, gourmandise, fraîcheur et générosité définissent les vins de ce millésime.

Confiants et enthousiastes à l'approche de la nouvelle campagne, nous nous préparons déjà pour la découverte de ce que nos vignes, impatientes, s'appêtent à nous offrir en 2016.





L'HISTOIRE

*Rencontre d'un site insulaire
ancré depuis le 14^e siècle...*

D'hier à aujourd'hui, l'histoire s'écrit

L'histoire du domaine commence en 1310 sous le règne d'Edouard Roi d'Angleterre et du Duc de Guyenne. En 1793, les 24 hectares de vignes du Château Lanessan sont acquis par Jean Delbos, ancien armateur, qui se lance dans la viticulture avec l'aide de son fils Louis.

Implanté au sommet d'une croupe de graves garonnaises profondes, le Château Lanessan est à la lisière du village de Saint-Julien sur le territoire de l'Appellation d'Origine Contrôlée Haut-Médoc. La vue qui surplombe le vignoble signe toute l'originalité du lieu.

Entre 1878 et 1887, le domaine prend véritablement son envol sous la direction d'André Delbos qui donne au Château Lanessan une seconde jeunesse grâce à la construction d'un cuvier modèle et des écuries, qui abritent aujourd'hui les magnifiques selleries et collection familiale de calèches d'époque, le cheval étant l'autre passion du propriétaire.

Le magnifique parc de 8 hectares se façonne à la même époque pour laisser la place à un vrai jardin pittoresque fait de serres hollandaises et d'un jardin fleuriste. Ce parc est propice à des balades à pied, mais aussi à cheval ou en calèche.



DOMAINE BOUTEILLER

Le Domaine Bouteiller, une histoire de famille

*“ Nous n’héritons pas de la terre de nos parents,
nous l’empruntons à nos enfants.”*

La célèbre citation d’Antoine de Saint Exupéry prend ici tout son sens. En 1907, Marie Louise, fille de Monsieur Delbos, épouse Etienne Bouteiller. Dans les années soixante, une belle opportunité s’offre à l’un de leur fils : Jean. Il achète le Château Lachesnaye et le Château de Sainte Gemme, situés sur la commune de Cussac-Fort Médoc. Ces deux conquêtes lui permettent de développer considérablement le domaine et d’installer les bases solides d’une entreprise familiale.

Aujourd’hui, le domaine Bouteiller est un îlot homogène de 75 hectares de vignes au milieu de 145 hectares de forêt d’un seul tenant. Depuis deux siècles, la famille Bouteiller confirme son ambition en produisant chaque année un vin d’une personnalité affirmée, élégant et harmonieux, à la capacité de vieillissement exceptionnelle.

Le Château Lanessan et Les Calèches de Lanessan : fers de lance du domaine Bouteiller

Sur cet îlot médocain, trois vins sont produits dans le respect de ce terroir de graves exceptionnel. Aujourd’hui, l’équipe focalise toute son énergie sur l’élaboration et la promotion de ces trois vins : le Château Lanessan, son second vin Les Calèches de Lanessan créé en 1999 et le Château de Sainte Gemme.

De nouvelles techniques viticoles et de vinification sont en effet mises en œuvre dans le but d’obtenir, pour le plaisir des consommateurs, des vins d’une qualité irréprochable et constante, dans le respect du terroir et de la typicité médocaine.

AUJOURD'HUI



DEPUIS 2009,
LE VENT TOURNE
À LANESSAN

Paz Espejo réveille la belle endormie

Depuis huit générations, le Château Lanessan est l'essence même de la famille Bouteiller.

Pour assurer sereinement le départ à la retraite de Monsieur Hubert Bouteiller, la famille n'hésite pas à faire appel à une personnalité extérieure. Le choix se porte sur une femme, Paz Espejo, pour insuffler une touche dynamique et de modernité. Depuis le mois d'août 2009, cette dernière assure la direction de la propriété d'une main de maître.

Riche d'un double parcours professionnel vitivinicole et commercial et d'une personnalité bien marquée, Paz Espejo n'a eu aucun mal à s'imposer dans cet univers masculin. Véritable épicurienne, elle est une grande passionnée du vin et de la région bordelaise.

Avec Eric Boissenot, œnologue historique de la propriété qui prend la suite de son père Jacques en 2004, elle prend en charge les vendanges et l'élaboration des vins à partir du millésime 2009. C'est en 2015 qu'elle décide d'étoffer l'équipe en faisant appel, aux côtés d'Eric Boissenot, à Hubert de Boüard propriétaire du Château Angélu, qui apporte toute son expertise et sa connaissance au niveau du vignoble.

Confère parcours de Paz Espejo en annexe.



L'IDENTITÉ



DOMAINE BOUTEILLER

Une identité visuelle en adéquation avec la nouvelle dynamique du vignoble

L'année 2010 a marqué un véritable tournant pour Lanessan en termes d'image. Insuffler un air de modernité en mettant en valeur ce qui définit de façon positive la personnalité de Lanessan, tel a été le défi et la volonté de la nouvelle direction, qui a relevé le challenge haut la main.

Pour renforcer sa visibilité, le Château Lanessan a souhaité utiliser, pour sa communication institutionnelle, la couleur orange. Elle symbolise l'énergie, la sociabilité, la modernité et la créativité. Autant de concepts qui viennent mettre en avant les valeurs qui animent aujourd'hui la démarche de l'équipe du domaine.

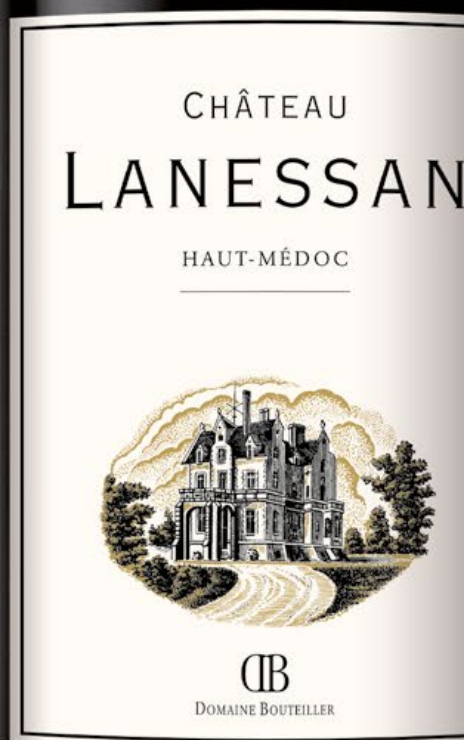
Une nouvelle identité graphique, pensée par le studio bordelais Pomelo, selon des codes de modernité, d'élégance et de sobriété a été déclinée sur les étiquettes du Château Lanessan et des Calèches de Lanessan à partir du millésime 2009.

Un nouveau logo identitaire DB, "Domaine Bouteiller", est apposé sur les étiquettes, capsules et autres supports de communication afin de créer une cohérence, un univers, une filiation au terroir.

Pour les Calèches de Lanessan, la voiture à cheval, clin d'œil à la magnifique collection de calèches appartenant à la famille et exposée au public, est utilisée pour son côté épuré et élégant.

Pour redorer et dynamiser l'image du domaine, le site Internet a été refait. Les journalistes peuvent télécharger via l'espace presse, les communiqués, dossiers de presse et visuels du Château Lanessan. Véritable vitrine virtuelle, ce nouveau site met en avant les nouvelles valeurs de Lanessan : la beauté de son emplacement et de ses paysages, les nouveaux engagements...

LES 3 VINS



Le Domaine Bouteiller, un trio gagnant sur la place de Bordeaux

Ce domaine insulaire et unique, limitrophe de Saint-Julien, s'étend sur 300 hectares dont 80 hectares de vignes d'un seul tenant, entourés de 145 hectares de forêts où cohabitent différentes essences d'arbres. Ses parcelles de vignes sont situées sur des croupes de graves garonnaises profondes, celles des meilleurs crus classés.

Château Lanessan, le fleuron familial

Le Château Lanessan, Haut-Médoc, produit quelques 220 000 bouteilles par an. Avec un encépagement typiquement médocain constitué de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Petit Verdot, ce vin constitue le fleuron de l'appellation et du domaine familial. Élégance et harmonie caractérisent ce vin à la solide capacité de vieillissement. Aujourd'hui, le Château Lanessan est vendu essentiellement sur la place de Bordeaux.

AOC : Haut-Médoc

ENCÉPAGEMENT : Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot

NATURE DU TERROIR : 32 hectares de vignes sur des graves garonnaises profondes

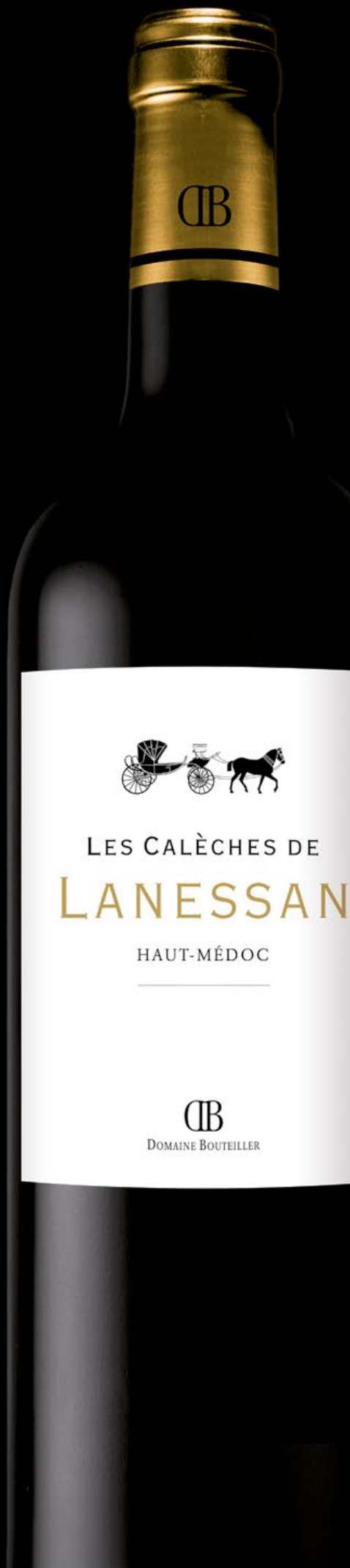
ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

VINIFICATION : Vendanges mécaniques à maturité optimale. Depuis le millésime 2012, les meilleurs raisins sont sélectionnés à leur arrivée grâce à un système ultramoderne de tri optique. Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptées au millésime et à la matière première.

ÉLEVAGE : 12 mois en barriques de chêne français, 1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un an et 1/3 barriques de deux ans.

PROFIL GUSTATIF : Nez complexe et élégant. Belle structure en bouche, avec des tanins charnus et une finale persistante. Bonne aptitude au vieillissement.

Harmonie, élégance, richesse



LES CALÈCHES DE LANESSAN

HAUT-MÉDOC

Les Calèches de Lanessan, le nouveau second vin

Le Château Lanessan élabore chaque millésime depuis 1999, à partir de parcelles très qualitatives aux vignes plus jeunes, une nouvelle cuvée. Ce joli second vin, Les Calèches de Lanessan, se veut gourmand, charnu. Sa finesse, son fruit intense et expressif et sa bouche croquante, en font un excellent et accessible second vin issu d'un grand terroir. Aujourd'hui, Les Calèches de Lanessan sont vendues essentiellement sur la place de Bordeaux et à l'export (Asie notamment).

AOC : Haut-Médoc

ENCÉPAGEMENT : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc

NATURE DU TERROIR : 13 hectares de graves garonnaises profondes

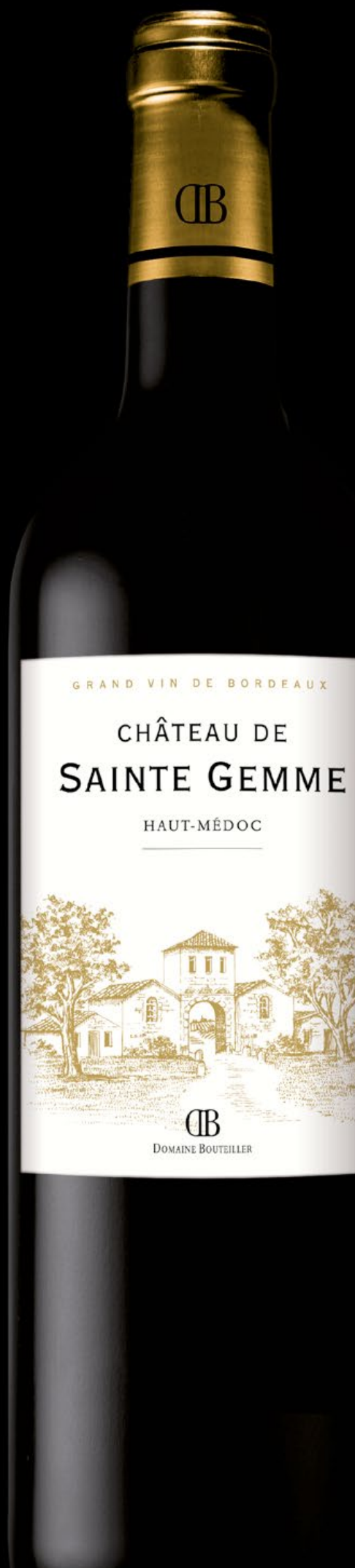
ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : Vendanges mécaniques à maturité optimale. Depuis le millésime 2012, les meilleurs raisins sont sélectionnés à leur arrivée grâce à un système ultramoderne de tri optique. Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptées au millésime et à la matière première.

ÉLEVAGE : 30 % en barriques d'un an.

PROFIL GUSTATIF : Nez gourmand et fruité. Tanins soyeux et croquants. Jolie finale fraîche et aromatique.

Gourmandise, croquant, fraîcheur



CHÂTEAU DE SAINTE GEMME

HAUT-MÉDOC

Le Château de Sainte Gemme, un plaisir immédiat

Le choix de l'encépagement, la nature des sols et les méthodes de vinification, permettent d'obtenir des vins fruités, souples, pour un plaisir plus immédiat. Que l'on soit débutant ou connaisseur, ce vin est une jolie mise en bouche pour découvrir pas à pas des grands vins du Médoc plus complexes. Aujourd'hui, le Château de Sainte Gemme est vendu par l'intermédiaire de la place de Bordeaux en France et à l'export.

AOC : Haut-Médoc

ENCÉPAGEMENT : Cabernet Sauvignon et Merlot

NATURE DU TERROIR : 13 hectares de vignes sur un sol de graves garonnaises et sablo-argileux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : Vendanges mécaniques à maturité optimale. Depuis le millésime 2012, les meilleurs raisins sont sélectionnés à leur arrivée grâce à un système ultramoderne de tri optique. Fermentation à basse température afin de garder la fraîcheur et les arômes fruités. Macération de courte durée pour privilégier la souplesse et la rondeur des tanins.

PROFIL GUSTATIF : Expressif et frais, ce vin privilégie les arômes fruités et comptés au nez et une structure souple et soyeuse en bouche.

Fruité, souple, plaisir immédiat

Le Domaine Bouteiller au delà du vin

Partir pour une escapade gourmande, visiter la magnifique collection de calèches d'époque, les chais et les cuviers, ou encore admirer l'architecture de la propriété et de son château : autant d'animations œnotouristiques à partager en famille ou entre amis, au détour de la route des châteaux médocains, au Château Lanessan.

L'architecture du Château

Implanté au plus haut du domaine et entouré d'un parc, le Château Lanessan de style néo-classique d'inspiration tudorienne, est une représentation exceptionnelle inspirée de l'architecture anglo-saxonne de la fin du XIXe siècle. La propriété domine un parc arboré et des jardins idylliques à l'anglaise. Le Château reste impressionnant pour les visiteurs, de par son ampleur et son allure. Erigés par le célèbre architecte bordelais Henri Duphot, le château et les écuries de la propriété, signent la fin de carrière de cet homme d'exception. Dans l'ensemble, le domaine présente des particularités architecturales atypiques. Préservé et mis en valeur depuis des générations, il garde toute la magie de son histoire et continue à captiver toujours autant les visiteurs.

De sublimes jardins

Le Château Lanessan domine un parc à l'anglaise de 8 hectares, aménagé à la même période que sa construction. Ce modèle très en vogue fin XIXe met en avant un jardin très naturel et luxuriant. Agrémenté de bosquets, d'une roseraie, de haies vives, les visiteurs peuvent parcourir à leur guise ce jardin fleuriste très pittoresque qui joue sur les volumes, les espaces et les couleurs.

Les écuries de Lanessan, une passion depuis des générations

En 1880, André Delbos, passionné de chevaux, fait édifier par Henri Duphot des écuries, en forme de fer à cheval. 8 000 visiteurs des quatre coins du monde viennent chaque année découvrir ce musée. Lieu ultra moderne pour l'époque et spécialement étudié pour l'entretien et le confort des chevaux, ces écuries comprennent des mangeoires en marbre, un distributeur d'avoine relié aux réserves, des boxes réservés pour la mise bas et une ventilation mécanique. Le musée regroupe une collection d'une dizaine de calèches de la " Belle Epoque " exposées, en parfait état, ainsi qu'une magnifique sellerie qui recense un grand nombre d'outils nécessaires aux attelages (selles, harnais, guides, rênes...) dans une pièce lambrissée en bois de pin dont le raffinement et l'élégance surprennent le visiteur. Ouverte toute l'année et sur réservation, la propriété accueille les visiteurs pour des tours en calèche sur tout le domaine en compagnie d'un professionnel de l'attelage. C'est l'occasion de découvrir le vignoble, les jardins, les écuries et un brin d'architecture de style tudorien. Pour clôturer la visite, l'équipe de Lanessan propose une dégustation des vins du Domaine Bouteiller.



Annexes

- p. 13 Parcours de Paz Espejo
- p. 14 Contacts

Focus sur le parcours professionnel de Paz Espejo, nouvelle directrice du Château Lanessan



Née à Madrid, où elle étudie du primaire au secondaire au Lycée Français. Après une licence en Biologie dans cette même ville, le hasard et la chance l'ont dirigés, en 1991, vers l'œnologie et vers Bordeaux. Le diplôme d'œnologue en poche en 1994, elle part vinifier dans différentes régions de l'Espagne et en Italie, en Toscane.

En 1997, Paz Espejo rentre au service d'un négociant bordelais, la Maison Calvet aujourd'hui disparue, où elle occupait les fonctions de Responsable Technique et Responsable des achats de vins. Pendant plus de six riches années, elle élabore des vins de marque à la personnalité moderne et bien définie, voyage dans les différents marchés internationaux pour vendre et présenter les vins qu'elle fait à Bordeaux et dans d'autres régions de France, la Bourgogne, le Languedoc, les Côtes du Rhône. Le contact direct avec les consommateurs étrangers, une grande chance, lui permet de se comparer à la concurrence des vins du Nouveau Monde, d'adapter, de moderniser, de faire évoluer les techniques de vinification et d'élevage aux demandes des marchés, en respectant l'esprit des vins de Bordeaux.

En 2003, elle rejoint un autre négociant de renom, la Maison Cordier. Dynamique et moderne, cette entreprise lui permet aussi, dans le cadre de ses fonctions d'acheteuse et de Responsable Technique, d'aller encore plus loin dans la connaissance des consommateurs français et étrangers, de voyager toujours, de se confronter à la concurrence, de faire évoluer la technique et d'œuvrer pour la promotion et la défense de multitude de vins de Bordeaux qui méritent d'être appréciés et découverts car ils apportent le plaisir que l'amateur recherche.

Grâce à la relation étroite de Cordier avec les Grands Crus bordelais, elle s'occupe pendant deux ans de la gestion de Grands Crus tels que Rayne Vigneau à Sauternes, Grand Puy Ducasse à Pauillac et Meyney à Saint-Estèphe, cru dans lequel Paz Espejo a la grande chance de vinifier le millésime 2005. Fin 2006, de retour chez Cordier, elle continue l'élaboration des vins de marque, des vins de châteaux, la promotion des vins, les voyages.

En août 2009, elle rejoint le Château Lanessan en tant que Directrice, pour prendre la suite d'Hubert Bouteiller, parti à la retraite après trente ans à la tête du domaine. Cette superbe propriété possède un magnifique terroir de graves profondes que la nouvelle directrice s'efforcera de valoriser et d'optimiser afin d'obtenir d'année en année, les meilleurs vins possibles.

CV

CONTACT PRESSE : HÉMISPHERE SUD

CORINNE HENNEQUIN ET MAÏTENA IDIART

21, PLACE DE GRANDJEAN - 33440 AMBARÈS

T. 00 33 (0)5 57 77 59 60 - F. 00 33 (0)5 57 77 59 61

C.HENNEQUIN@AGENCEHEMISPHERESUD.COM

M.IDIART@AGENCEHEMISPHERESUD.COM

DOSSIER DE PRESSE 2016

CHÂTEAU LANESSAN

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC - WWW.LANESSAN.COM

T. 00 33 (0)5 56 58 94 80 - F. 00 33 (0)5 57 88 89 92

INFOS@LANESSAN.COM