

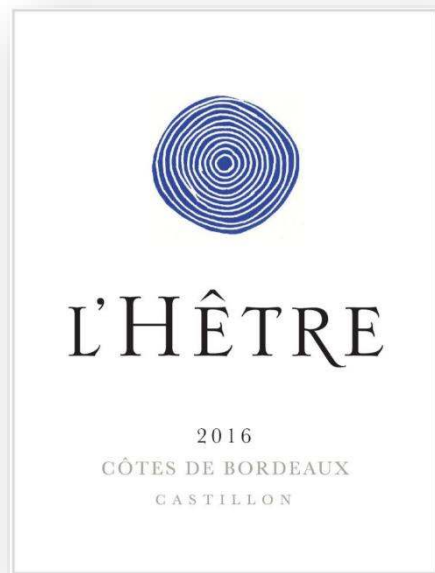
L'Hêtre & Raison d'Hêtre

Castillon, Côtes de Bordeaux

When Jacques Thienpont visited this estate in the Côtes de Castillon during the harvest of 2015, he was immediately struck by the great location and the stunning view, perched at the end of the limestone plateau that runs eastwards from Saint-Emilion. A Belgian couple, Stéphane and Béatrice Goubau, had owned the château for a decade and named it after their family: "Château Goubau". During this time they converted the estate to organic farming. It comprises 10 hectares of vineyards surrounded by woods and pastures; a varied and rich biotope, situated at a height of 100 m on the Saint-Philippe-d'Aiguille plateau, the, the highest point of the Bordeaux region.

With his sister, Anne De Raeymaeker, Jacques decided to purchase the estate as an investment for the two branches of the Thienpont family who are close. The following year in 2017, the families had the opportunity to purchase the neighbouring domain, Château Montagne, a 25-hectare estate with an impressive château including the potential of planting a further 10 hectares of vineyards.

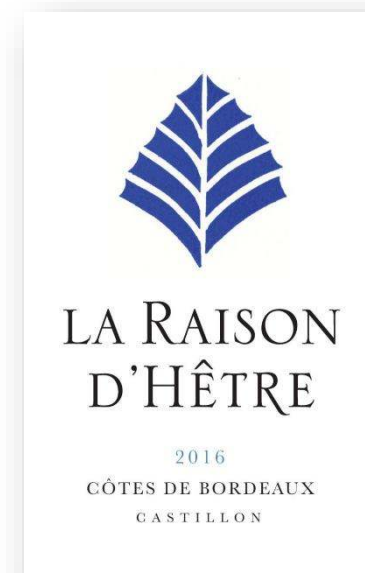
The families hired Maxime Thienpont, their nephew who had grown up at another family estate Château Labégorce Zédé in Margaux as manager and renamed the property L'Hêtre (the name of a beech tree in French), thus continuing the arboreal theme that Jacques has used for all his estates.



The vineyards enjoy good southeasterly exposure, a continuous gentle breeze and are divided between the limestone plateau and a mixture of clay, limestone and chalk soil slopes. The wines are fermented in concrete and oak vats and aged in a mixture of one-third new oak, one-third one year and one-third second year barrels. Although the Thienponts aged the 2015 vintage, the 2016 vintage was the first made entirely by the new owners and is therefore the first to carry the new name: L'Hêtre. The artwork for the labels was created by Belgian artist, Anne Van Herreweghen.

L'Hêtre 2016 is a blend of 95% Merlot and 5% Cabernet Franc and was aged for 15 months in oak barrels. It has a dark purple colour; fresh and sweet on the nose with a good expression of autumn fruits; on the attack the wine is firm and rich with good, ripe tannins and a round, silky structure; on the palate the wine is fresh and spicy.

La Raison d'Hêtre, the second wine, is a blend of 95% Merlot and 5% Cabernet Franc as well but from the young vines and from the parcels of clay-limestone on the lower slopes. It has a pretty dark violet colour, is round and fresh with red fruit aromas. Its taste is lively and spicy with attractive fruit/tannin balance.



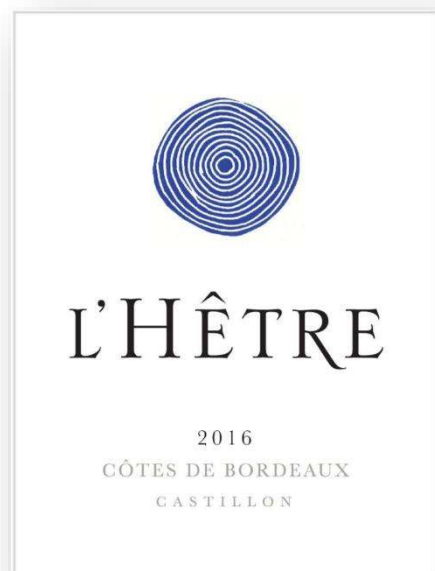
L'Hêtre & Raison d'Hêtre

Castillon, Côtes de Bordeaux

Lorsque Jacques Thienpont a visité ce domaine dans les Côtes de Castillon au cours de la récolte 2015, il a tout de suite été impressionné par ce lieu exceptionnel et sa vue imprenable, perché au bout du plateau calcaire qui s'étend vers l'est depuis Saint-Emilion. Un couple de propriétaires belges, Stéphane et Béatrice Goubau, était en possession de ce Château depuis une dizaine d'années, auquel ils avaient donné leur nom : « Château Goubau ». Pendant ce temps ils avaient converti le domaine en agriculture biologique. Il comprend 10 hectares de vignes entourées de bois et de pâturages; un biotope varié et riche, situé à 100 m d'altitude sur le plateau Saint-Philippe-d'Aiguille, point culminant de la région bordelaise.

Avec sa sœur, Anne De Raeymaecker, Jacques a décidé d'acheter le domaine comme investissement pour les deux branches de la famille Thienpont qui sont très proches. L'année suivante, en 2017, les familles ont eu l'opportunité d'acquérir un domaine adjacent : le Château Montagne, un domaine de 25 hectares avec un château impressionnant qui donne la possibilité de planter 10 hectares de vignes supplémentaires.

Les familles ont nommé Maxime Thienpont, leur neveu qui a grandi sur un autre domaine familial Château Labégorce Zédé à Margaux, en tant que directeur. En 2016, ils ont renommé la propriété « L'Hêtre », respectant ainsi le thème arboricole que Jacques a utilisé pour tous ses domaines.



Le vignoble bénéficie d'une bonne exposition sud-est et est soumis à une brise douce continue. Le terroir est composé d'un plateau calcaire et un mélange de sols argileux, calcaires et crayeux. Les vins sont fermentés dans des cuves en béton et en chêne et sont vieillis dans un tiers de fûts de chêne neufs, un tiers d'un an et un tiers de fûts de deuxième année. Bien que les Thienpont aient fait le vieillissement du millésime 2015, le millésime 2016 est le premier à être entièrement réalisé par les nouveaux propriétaires et est donc le premier à porter le nouveau nom : L'Hêtre. L'illustration des étiquettes est l'œuvre d'une artiste belge, Anne Van Herreweghen.

L'Hêtre 2016 est un assemblage de 95% de merlot et 5% de cabernet franc et a été élevé 15 mois en fûts de chêne. Il a une couleur pourpre foncé; frais et doux au nez avec une bonne expression de fruits d'automne; à l'attaque, le vin est ferme et riche en bons tanins mûrs et d'une structure ronde et soyeuse; en bouche, le vin est frais et épicé.

La Raison d'Hêtre, le second vin, est un assemblage de 95% de merlot et 5% également de cabernet franc mais issu des jeunes vignes et des parcelles argilo-calcaires des pentes inférieures. Il a une jolie couleur violet foncé. Il est rond et frais avec des arômes de fruits rouges. Son goût est vif et épicé avec un bel équilibre entre les fruits et les tanins.

