



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ



HISTOIRE DE FAMILLES ET RENOUVEAU

Depuis 1881 et jusqu'au rachat de la propriété par Sylvie Cazes et ses enfants en mai 2014, la famille Ondet a apporté ses meilleurs soins et son savoir-faire au Château Chauvin. Sylvie Cazes, viticultrice passionnée tombée sous le charme de cette belle propriété, souhaite aujourd'hui donner à Chauvin les meilleurs atouts pour réussir cette nouvelle page de son histoire.

Ainsi, dès le rachat de la propriété, elle a entamé un ambitieux programme de restructuration des méthodes viticoles et de l'élaboration des vins.

Avec précision et rigueur, dans le respect du terroir de Saint-Emilion et des conditions propres à chaque millésime, Sylvie Cazes et son équipe forgent aujourd'hui des vins de garde élégants, équilibrés, féminins et racés.



Sylvie Cazes, propriétaire



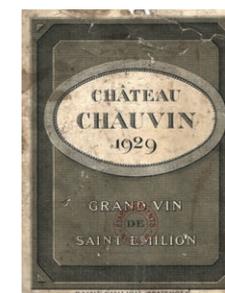
NOUVELLE IDENTITÉ

Afin de traduire le nouvel élan de la propriété et les changements à l'œuvre, il est apparu nécessaire d'adopter une nouvelle identité visuelle. Au-delà du changement graphique, cette identité a pour objectif de refléter les valeurs chères à Sylvie, à ses enfants et à ses équipes.

Une étiquette du Château Chauvin éditée en 1929 a beaucoup séduit Sylvie Cazes, qui a décidé de l'utiliser comme base pour créer la future étiquette. C'est ensuite en revenant à la signification du mot « chauvin » que se sont orientées les recherches graphiques. Être « chauvin » signifie être fier de sa terre, être amoureux de sa terre.

À l'étiquette datant de 1929 a donc été ajouté un symbole illustrant ces valeurs : Cupidon, dieu de l'Amour, arbore fièrement une bannière représentant le lion emblématique de Saint-Emilion, sa terre qu'il survole avec un regard bienveillant.

C'est pour représenter l'attachement au terroir de Saint-Emilion que figurera ce symbole sur l'étiquette de Château Chauvin, à partir du millésime 2014.



FICHE TECHNIQUE

NOM DU 1^{ER} VIN	Château Chauvin
NOM DU 2ND VIN	Folie de Chauvin
PROPRIÉTAIRE	Sylvie CAZES
ENOLOGUE CONSEIL	Michel ROLLAND
APELLATION	Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT	Grand Cru Classé
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Nord-ouest de la commune de Saint-Émilion, entre Cheval-Blanc et la Butte de Rol
ENCÉPAGEMENT	Merlot : 75% Cabernet franc : 20% Cabernet-Sauvignon : 5%
AGE MOYEN DE LA VIGNE	30 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 pieds / hectares
SUPERFICIE TOTALE	15 hectares
PÉDOLOGIE	Sablo-argileux avec présence de crasse de fer, sous-sol argileux

CONDUITE DU VIGNOBLE Travail mécanique du sol sous le rang et enherbement central
Travaux viticoles manuels : épamprages, effeuillages et éclaircissages
Utilisation de la confusion sexuelle
Viticulture conventionnelle raisonnée

VENDANGES Manuelles, en cagettes ajourées de petite capacité
Tri manuel au vignoble et double tri manuel au chai

VINIFICATIONS Macération préfermentaire à froid de 2 à 5 jours autour de 8°C
Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
Fermentation malolactique en barrique
Cuvaïson de 20 à 30 jours – extraction douce et lente

ELEVAGE Barriques de chêne français pendant 15 à 18 mois - 60% de barriques neuves

COMMERCIALISATION Négociants de la place de Bordeaux

CHATEAU CHAUVIN

1, les Cabanes Nord – 33330 Saint-Émilion
contact@chateauchauvin.com – T : +33 (0)5 57 24 76 25
www.chateauchauvin.com

