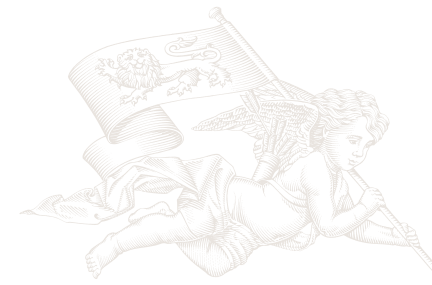


CHATEAU
CHAUVIN



Château Chauvin : un terroir d'exception	PAGE 04
1852 – 2014 : une histoire de dévouement	PAGE 06
2014 : une nouvelle page s'écrit	PAGE 08
Évolution & respect	PAGE 10
La nouvelle identité visuelle de Château Chauvin	PAGE 12
Le second vin Folie de Chauvin	PAGE 14
L'équipe de Château Chauvin	PAGE 16

CHATEAU CHAUVIN UN TERROIR D'EXCEPTION

Le Château Chauvin se situe au nord-ouest de la commune de Saint-Émilion, à mi-chemin entre Cheval-Blanc et la Butte de Rol, près de l'appellation Pomerol.

Le terroir de Chauvin est de type argilo-sableux, il bénéficie de la présence de pseudogley et d'une crasse de fer proche de celle de certains terroirs de Pomerol. Grâce à sa faible capacité de rétention d'eau, le sol est rapidement en contrainte hydrique permettant ainsi aux raisins de mûrir plus rapidement. Un drainage efficace de l'ensemble du vignoble permet par ailleurs un très bon écoulement des eaux pendant les périodes les plus humides.



Le vignoble s'étend d'un seul tenant autour de la propriété, facilitant ainsi le minutieux travail de la vigne réalisé pendant tout le cycle végétatif par les équipes du Château. Il est planté majoritairement de Merlot (75%) qui s'exprime admirablement sur ce vignoble. Les zones où l'argile affleure le plus sont plantées de Cabernet franc (20%) et de Cabernet-Sauvignon (5%), cépages qui s'accordent parfaitement à ce type de terroir.

La conduite du vignoble se fait dans le plus grand respect du terroir afin d'en faire ressortir la plus pure expression. Sylvie Cazes et ses équipes ont en effet pour volonté de produire un vin qui soit le reflet fidèle de sa terre.



1852 – 2014

UNE HISTOIRE DE DÉVOUEMENT

1852

LA DIVISION DU FIEF DE CORBIN

La métairie de Chauvin faisait autrefois partie de l'ancien grand fief de Corbin. C'est lors d'une vente aux enchères en 1852 que ce fief fut divisé en de multiples propriétés dont certaines portent aujourd'hui encore le nom de Corbin.

Chauvin fut alors acquis par Jean Fourcaud-Laussac, gendre du Président du tribunal de Libourne Ducasse, qui venait de s'offrir ce qui deviendra le Château Cheval Blanc. A cette époque furent réalisés des travaux considérables de drainage du sol des deux domaines.

1891

VICTOR ONDET SE PERMET « UNE FOLIE »

Ayant achevé un tour de France avec les Compagnons du Devoir, c'est en 1881 que Victor Ondet s'installe à Libourne comme maître-teinturier.

Ses affaires prospérant, il succombe à la mode des bourgeois de l'époque et se met à la recherche d'une résidence de campagne, appelée si joliment « folie » : c'est ainsi qu'il achète le domaine de Chauvin, en 1891, situé sur le plateau de Corbin. La propriété est plantée de vignes et son vin déjà réputé. Victor puis son fils Georges lui apportent le meilleur soin.

1954

CHAUVIN ACQUIERT SES LETTRES DE NOBLESSE

Puis vient le tour d'Henri Ondet qui, tout en pérennisant le savoir-faire acquis, va donner sa dimension actuelle au Château Chauvin.

Le premier classement des crus de Saint-Émilion est homologué en 1954. Chauvin est alors classé parmi les 80 crus sélectionnés sur près de 1000 crus répertoriés. Depuis lors, ce classement sera renouvelé à chaque nouvelle épreuve, y compris lors de la dernière réorganisation promulguée en 2012.

1989

BÉATRICE ET MARIE-FRANCE ONDET UN DUO D'EXIGENCE

Au décès de leur père Henri Ondet en 1989, Marie-France et Béatrice, dignes héritières de la détermination et du sérieux de leurs aïeux, prennent la direction de Château Chauvin. Pendant plus de 20 ans, elles mettent toute leur énergie au service de la propriété et multiplient les investissements.

Elles agrandissent le domaine en 1998 en rachetant une petite parcelle de 2 ha jouxtant la propriété, passant ainsi la superficie totale du grand cru classé à 15 hectares. Elles investissent dans un nouveau cuvier inox avec maîtrise des températures, elles réorganisent la réception de vendanges et dotent Chauvin d'un matériel performant permettant un tri et un soin tout particulier des raisins.



2014

UNE NOUVELLE PAGE S'ÉCRIT

Sylvie Cazes et ses enfants Julie, Pierre et François Régimbeau acquièrent le Château Chauvin au mois de mai 2014. Ils ont la volonté de poursuivre le travail réalisé par la famille Ondet tout en donnant à Chauvin les meilleurs atouts pour réussir cette nouvelle page de son histoire.

Sylvie Cazes confie la responsabilité technique de la propriété à Philippe Moureau, son collaborateur lors de ses années à Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Celui-ci entame un programme de restructuration des méthodes viticoles et de l'élaboration des vins.

En 2016, Jérémie Gravier, jeune ingénieur agronome, reprend la direction technique du château. Il apporte aujourd'hui le plus grand soin à la mise en valeur du terroir exceptionnel de Château Chauvin.



ÉVOLUTION & RESPECT

LES ÉVOLUTIONS DANS LE VIGNOBLE

Dès le mois de mai 2014, une étude des sols et sous-sols est menée afin de situer les types de sols et de préciser les niveaux des argiles dans chaque zone.

Durant l'été, le travail du sol sous le pied est remis en place afin de permettre aux racines de s'installer plus profondément dans les argiles et ainsi, de rendre la vigne moins sensible aux aléas climatiques ce qui sera déterminant dans les périodes humides estivales.

Les travaux en vert, effeuillages et éclaircissages sont effectués avec la plus grande précision. La hauteur du feuillage est sensiblement augmentée afin de mieux absorber l'eau des sols et de permettre l'optimisation de la maturation du raisin.

Un programme de replantation de quelques parcelles peu productives est mis en place, après un drainage systématique des couches superficielles permettant d'obtenir plus rapidement une contrainte hydrique estivale, assurant une véraison plus précoce et plus rapide. La densité de plantation sur ces nouvelles parcelles est augmentée à 8000 pieds/ha.

LES ÉVOLUTIONS AU CHAI

Des cagettes percées de 36 litres (soit 15 kg de raisins) sont achetées pour la vendange 2014 permettant de préserver la vendange de l'écrasement et d'optimiser le tri à la parcelle, de peser précisément les quantités de vendanges par parcelle et de pouvoir déguster les raisins couverts de rosée le matin.

Un container permet de refroidir chaque jour la vendange, ce qui est utile en présence de températures élevées. Puis on la laisse macérer quelques jours dans la cuve avant de démarrer les fermentations alcooliques (macération pré-fermentaire à froid). L'extraction des anthocyanes et des tannins se fait ainsi de façon plus douce et plus lente et permet d'obtenir des vins plus élégants tout en restant concentrés.

Un égrappoir de dernière génération a été acheté assurant ainsi un travail de séparation des baies et des rafles parfait. Un double tri à la réception de vendanges (avant et après égrappage) a été instauré afin de ne garder que les baies parfaites et d'éliminer les résidus indésirables après égrappage.



LA NOUVELLE IDENTITÉ DE CHATEAU CHAUVIN

En devenant propriétaire du Château Chauvin, Sylvie Cazes a souhaité apporter un élan nouveau, tant au plan technique qu'au plan commercial. Afin de s'approprier pleinement cette propriété et de traduire 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.

LA GENÈSE DE L'ÉTIQUETTE

Lors de recherches dans les archives de la propriété, une étiquette du Château Chauvin, éditée en 1929, a été retrouvée. Celle-ci a tout de suite séduit Sylvie, qui a décidé de l'utiliser comme base de travail pour créer la future étiquette, tout en conservant l'essence du Château.

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, fils de Vénus, et dieu de l'Amour dans la mythologie romaine, arbore fièrement une bannière représentant un lion, emblème figurant sur le blason de Saint-Emilion, sa terre qu'il survole avec un regard bienveillant.

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



LE SECOND VIN

FOLIE DE CHAUVIN

Sylvie Cazes a mis en place, à partir du millésime 2014, la production d'un second vin baptisé Folie de Chauvin. Bénéficiant du même soin que Château Chauvin, il est assemblé à partir de lots sélectionnés avec attention, précisément pour l'élaboration de ce cru, en accord avec son identité.

« Folie de Chauvin » joue sur le double sens du mot « folie », exprimant deux facettes de sa personnalité.

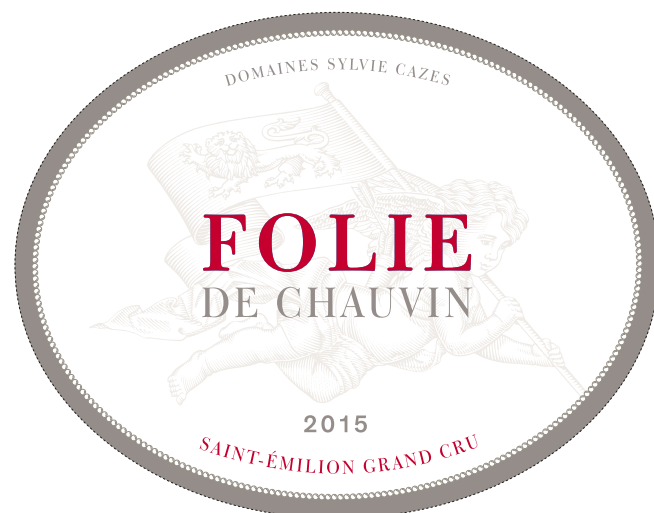
A la fin du XIX^e siècle, Victor Ondet acquiert la propriété de Chauvin, une demeure de campagne, ou « folie », très en vogue à cette époque. Il la dédie à l'accueil, au partage et à la convivialité.

La folie exprime également la déraison de la passion : il s'agit d'un vin dont le charme séduit de façon irrésistible.

« **Il y a toujours un peu de Folie dans l'amour mais il y a toujours un peu de raison dans la Folie** » écrivait Friedrich Nietzsche.

Chauvin incarne l'amour de sa terre, et cette citation illustre son lien avec Folie, vin de plaisir et de raison, cette dernière guidant avec précision l'élaboration de ce vin.

Si à la dégustation l'air de famille entre les deux vins est indéniable, Folie de Chauvin se singularise par un abord plus immédiat : caractérisé par sa rondeur, sa vivacité et ses jolies notes de fruit, Folie est avant tout un vin de plaisir et de gourmandise !



L'ÉQUIPE DU CHATEAU CHAUVIN



SYLVIE CAZES
Propriétaire

En 1989, après des études de langues étrangères et une formation à l'Institut d'œnologie puis à l'Institut d'Administration des Entreprises, Sylvie Cazes rejoint son frère Jean-Michel Cazes au sein du groupe composé des propriétés d'AXA-Millésimes (dont le château Pichon-Longueville) et celles de la famille Cazes (dont le château Lynch-Bages). En 1995, elle devient directrice de la communication du groupe.

A partir de 2001, elle développe, au sein du groupe familial, des activités œnotouristiques. Parmi ces activités, Bordeaux Saveurs, agence de voyage spécialisée dans la conception de séjours dans les plus belles régions viticoles qui appartient aujourd'hui à 100% à Sylvie Cazes.

En 2011, Sylvie reprend le restaurant le Chapon Fin, une institution de la gastronomie bordelaise. Elle apporte un souffle nouveau au restaurant en recomposant une équipe jeune et créative.

Après un Executive MBA à HEC de Paris, Sylvie Cazes devient directrice générale des propriétés du groupe Rœderer à Bordeaux : les châteaux Pichon-Longueville Comtesse de Lalande et de Pez.

Sa mission l'amène à restructurer ces 2 magnifiques propriétés et à assurer leur rayonnement dans le monde entier.

De 2008 à 2012, Sylvie Cazes est par ailleurs élue présidente de l'Union des Grands Crus de Bordeaux et administratrice du Conseil des Grands Crus Classés en 1855.

Parallèlement à ses missions dans le monde viticole, Sylvie Cazes est Conseillère Municipale de la ville de Bordeaux en charge de la valorisation de la filière viticole et l'œnotourisme de 2008 à 2014. Enfin, De plus, depuis 2008, elle est en charge d'un projet cher à Alain Juppé, la mise en place d'une Cité des Civilisations du Vin, lieu de découverte, d'échange et de culture, illustration de la diversité et de la richesse des civilisations du vin, qui le jour en juin 2016 sur les bords de la Garonne à Bordeaux.

Sylvie acquiert en 2014 le Château Chauvin, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, aujourd'hui fer de lance de son groupe familial.



JÉRÉMIE GRAVIER
Responsable technique

Pour allier son engouement et ses connaissances de la terre à sa passion du vin, Jérémie Gravier fait le choix de devenir Ingénieur Agronome et Œnologue de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (SupAgro) en 2002. Cet intérêt pour la filière lui vient de son appréciation des vins dégustés sur la table familiale, mais aussi de rencontres au cours de ses études et stages, notamment en Espagne Chez Miguel Torres, à Saint Emilion au Château Fonroque ou encore à Pauillac au Château Mouton Rothschild. Pour parfaire son expérience, il part vinifier en Afrique du Sud chez Rupert et Rothschild. Puis il est revenu à Bordeaux pour conduire techniquement différentes propriétés dans les Graves, puis rive droite pour le Groupe Taillan, sur 110 ha : Fronsac, Côtes de Bourg et Côtes de Blaye. Il a été en charge d'un Grand cru Classé de Barsac, Château Broustet.

En janvier 2016, il rejoint Sylvie Cazes pour prendre la direction technique de Château Chauvin, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, avec enthousiasme et détermination. A l'aide de son équipe, il met tout en œuvre pour sublimer le terroir de ce cru d'exception.



JULIE RÉGIMBEAU
Responsable Marketing & Commercial

Après des études de Chirurgie Dentaire, Julie Régimbeau décide de rejoindre la filière vinicole, omniprésente dans l'histoire de sa famille. Pour cela, elle décide d'intégrer le Mastère spécialisé Manager de Domaine Viticole à Bordeaux Sciences Agro (ex ENITA), afin d'acquérir les compétences nécessaires à ce changement de discipline. Après un stage de vinification durant le millésime 2014 au Château de Fieuzal à Pessac Léognan, elle continue son apprentissage chez Baron Philippe de Rothschild, dans l'équipe Marketing des Châteaux Mouton Rothschild, Clerc Milon et d'Armailhac à Pauillac, et Domaine de Baronarques dans le Languedoc.

Au début de l'année 2016, elle rejoint la société familiale, ainsi que le Château Chauvin afin de seconder sa mère Sylvie Cazes et prend la direction des fonctions marketing et commerciale.



LOUIS-MARIE DE BASQUIAT
Directeur financier

Louis-Marie de Basquiat dirige aujourd'hui les services financiers, juridiques et administratifs de l'ensemble des activités du groupe : château Chauvin, le restaurant le Chapon Fin et l'agence Bordeaux Saveurs.

Après une formation à l'ESCP de Paris et quelques années de conseil au sein du cabinet Price Waterhouse Cooper, il intègre la société Wine & Co en qualité de directeur financier. Passionné par le vin, il obtient un Diplôme d'Aptitude à la Dégustation et s'intéresse à la propriété viticole. Il rejoint Sylvie Cazes au mois de novembre 2014 et structure aujourd'hui l'administration du château Chauvin.

FICHE TECHNIQUE

NOM DU 1^{ER} VIN	Château Chauvin
NOM DU 2ND VIN	Folie de Chauvin
PROPRIÉTAIRE	Sylvie CAZES
ŒNOLOGUE CONSEIL	Michel ROLLAND
RESPONSABLE TECHNIQUE	Jérémie GRAVIER
APPELLATION	Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT	Grand Cru Classé
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Nord-ouest de la commune de Saint-Emilion, 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
PRODUCTION	30 000 à 50 000 bouteilles de 1 ^{er} vin 10 000 à 20 000 bouteilles de 2 nd vin
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 Cuvaision 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

CONTACT PRESSE

Julie Régimbeau / T. +33 (0)5 56 00 90 26 / M. +33 (0)6 14 85 23 23
julie.regimbeau@chateauchauvin.com