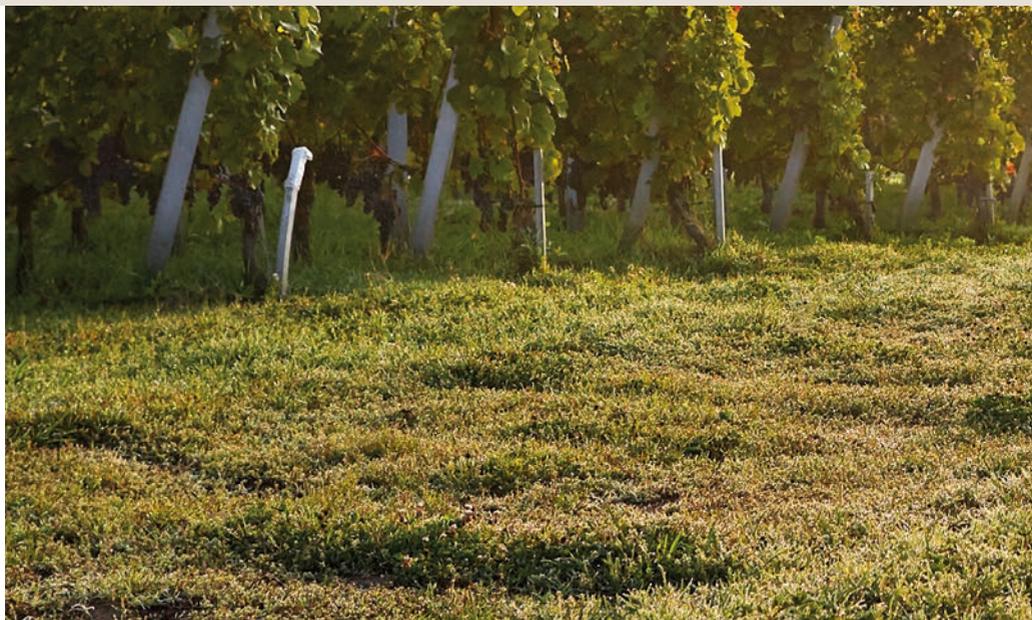


CHATEAU  
CHAUVIN

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



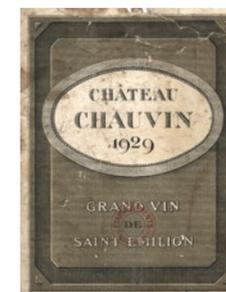
# NOUVELLE IDENTITÉ

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, 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.



# FICHE TECHNIQUE

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

<b>CONDUITE DU VIGNOBLE</b>	Travail mécanique du sol sous le rang et enherbement central Travaux viticoles manuels : épamprages, effeuillages et éclaircissements Utilisation de la confusion sexuelle Viticulture conventionnelle raisonnée
<b>VENDANGES</b>	Manuelles, en caquettes ajourées de petite capacité Tri manuel au vignoble et double tri manuel au chai
<b>VINIFICATIONS</b>	Macération préfermentaire à froid de 2 à 5 jours autour de 8°C Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées Fermentation malolactique en barrique Cuvaizon de 20 à 30 jours – extraction douce et lente
<b>ELEVAGE</b>	Barriques de chêne français pendant 15 à 18 mois - 60% de barriques neuves
<b>COMMERCIALISATION</b>	Négociants de la place de Bordeaux

## CHATEAU CHAUVIN

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

