



*Patrick Jestin (PDG / CEO) - Valentin Jestin (Directeur Commercial et Marketing / Sales and Marketing Director)
Frédéric Bonnaffous (Directeur des Domaines / Estates Director)*

« Nous avons fait l'acquisition du Château La Garde en juin 1990, séduits par la qualité et la diversité exceptionnelle de son terroir, sans doute une des plus belles croupes de graves de l'appellation Pessac-Léognan. Motivés par un projet ambitieux à la hauteur du terroir, nous y investissons depuis toujours beaucoup de temps et d'efforts.

"We bought Château La Garde in June 1990, unable to resist the exceptional quality of the terroir, which is arguably one of the finest gravel outcrops in the Pessac-Leognan appellation. Spurred on by this ambitious project befitting the quality of the terroir, we have since then invested a lot of our time and efforts.

En 2021, Château La Garde s'est doté d'une nouvelle cuverie et d'une structure d'accueil à la hauteur de nos ambitions. Résolument modernes, elles permettront de révéler avec encore plus de justesse le goût de l'endroit, et de faire partager notre passion pour ce grand vin de Pessac-Léognan, élégant, authentique et pur. »

In 2021, Château La Garde commissioned a new winery and visitor centre to reflect its ambitious vision. The resolutely modern facilities not only take us to the next stage in capturing the all-important 'sense of place', but also provide a platform to share our passion for this elegant, authentic and pure Pessac-Leognan fine wine."

Patrick Jestin





L'HISTOIRE DU CHÂTEAU LA GARDE

THE HISTORY OF CHÂTEAU LA GARDE



Le domaine de « Lagarde » figure déjà sur la première carte générale du Royaume de France, réalisée en 1756 par Cassini. La jolie chartreuse, édifiée en 1732, se trouve alors entourée de vallons et de bois. Le « Bourdieu de Lagarde » se transmet ensuite dans la famille Blanchard jusqu'à son achat en 1877 par la famille Lacoste, négociants à Bordeaux. La vigne se développe alors sur ce superbe terroir de graves et un chai est construit en 1881.

Après la première guerre mondiale, Louis Eschenauer, négociant de renom, s'intéresse au Domaine de La Garde qu'il acquiert en 1920. Il devient ainsi le principal promoteur des vins de la commune de Martillac où il possède également le Château Smith Haut Lafitte. On retrouve dès cette époque sur les étiquettes du domaine, le blason inspiré des armes attribuées à l'Aquitaine depuis la guerre de Cent Ans, le léopard à tête de lion.

Domaine de 'Lagarde' already featured on the first general map of the kingdom of France drawn up by the Cassini family in 1756. At the time, the picturesque Charterhouse, built in 1732, was surrounded by valleys and woodland. The 'Bourdieu de Lagarde' then passed down through the Blanchard family, until its purchase in 1877 by the Lacostes, a family of negociants in Bordeaux. Vines flourished on the magnificent stony terroir and a winery was built in 1881.

After the First World War, Louis Eschenauer, a well-known negociant, took an interest in Domaine de La Garde which he bought in 1920, to become the leading proponent of wines from the Martillac area, where he also owned Château Smith Haut Lafitte. From this time on, the emblem of a lion-headed leopard, inspired by the coat of arms attributed to Aquitaine since the Hundred Years' War, is seen to feature on the estate's wine labels.



UN TERROIR UNIQUE EN PESSAC-LÉOGNAN

ONE OF THE GREAT TERROIRS OF PESSAC-LÉOGNAN

Situé sur un point haut de l'appellation, le Château La Garde possède une mosaïque de grands terroirs exceptionnellement variés. S'étendant sur 54 Ha d'un seul tenant, le vignoble est situé au carrefour de plusieurs grands ensembles géologiques caractéristiques de l'appellation Pessac-Léognan. Les différentes études pédologiques menées ont permis d'identifier jusqu'à 27 types de sols différents sur le vignoble.

Une connaissance fine de ces terroirs a permis une parfaite adaptation du cépage à la nature de chaque parcelle. Sur le plateau, la couche de graves sur un sous-sol argileux représente un magnifique berceau pour le cabernet-sauvignon et le petit verdot. Un ensemble argilo-calcaire profond se prête parfaitement au merlot. Une veine calcaire traversant la propriété permet aux sauvignons blancs de développer une grande fraîcheur avec une expression aromatique rare et pure. Les sauvignons sont harmonieusement complétés par du sémillon sur graves argileuses.

Les vendanges intra-parcellaires sont menées avec le plus grand soin, de la vigne à l'arrivée au chai : protection optimale des raisins blancs contre l'oxydation (gaz inerte, glace carbonique) et sélection des meilleures baies rouges via tri optique.

Depuis 2021, les raisins sont vinifiés dans la toute nouvelle cuverie, dotée d'équipements modernes au service de l'expression la plus juste de chaque parcelle ou micro-parcelle. Pour les blancs, les vinifications et l'élevage sont conduits en cuves bois et barriques. Les rouges sont vinifiés en cuves inox dont la forme, le nombre et les tailles permettent de maintenir l'individualité de chaque lot avant un élevage d'une durée de 12 à 14 mois dans le chai enterré, en barriques ou en amphores.

Located in the upper reaches of the appellation, Château La Garde boasts an exceptionally rich mosaic of great terroirs. Spanning 54 hectares in a single block, the vineyard can be found at the crossroads of several large geological expanses typical of the Pessac-Léognan appellation. Various soil studies have identified up to 27 different soil types across the vineyard.

With an intimate knowledge of these terroirs and precision mapping, each grape variety can be matched to specific plots. Petit Verdot and Cabernet Sauvignon are seen to thrive on a layer of gravel overlying a clay subsoil on the plateau, while the profoundly deep, clay-limestone soils are well-suited to Merlot. Sauvignon blanc develops intense freshness and rare, pure, aromatic expression planted in a calcareous vein of soil intersecting the estate. Sauvignon blanc is complemented by Semillon cultivated on clay-gravel soils.

The grapes are harvested selectively by individual plot, and handled with precision care, from the vine to the cellar, preventing oxidation in the white grapes using inert gas or dry ice, and selecting only the finest red grapes using optical sorting.

Since 2021, the grapes have been vinified in our brand-new winery, where the very latest equipment is devoted to bringing out the very best expression of each plot or micro-plot. The white grapes are vinified and aged in oak vats and barriques. The reds are vinified in stainless-steel tanks, for which the shape, quantity and sizes have been specifically designed to retain the individual character of each batch, before ageing in barrique and amphora for 12-14 months in the underground barrel hall.





NOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

OUR COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT

Chez Dourthe, nous nous engageons à réduire l'impact sur notre environnement en pratiquant une conduite raisonnée du vignoble. Afin d'officialiser ces années de pratiques écoresponsables, nous avons choisi d'inscrire nos propriétés dans la certification Terra Vitis® qui nous a paru la plus proche de nos valeurs. Nous l'avons complétée en 2018 par la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3, niveau le plus élevé de cette certification.

Dans le cadre de cette double certification, au Château La Garde nous nous inscrivons dans une démarche globale de réduction des intrants. Par exemple, afin de lutter contre les vers de grappe (papillons ravageurs de la vigne), nous pratiquons la confusion sexuelle, une alternative efficace aux pesticides pour empêcher leur reproduction. De même, nous n'utilisons aucun engrais chimique ni produit classé CMR (Cancérogène Mutagène Reprotoxique).

Aussi, tout est mis en oeuvre pour favoriser la biodiversité via des pratiques de lutte intégrée. Une partie de la surface du Château La Garde n'est pas plantée, permettant de constituer un réservoir de biodiversité significatif. La présence de nombreuses haies, trois petits lacs et un petit cours d'eau « le Milan » contribuent également au développement de cette biodiversité sur la propriété.

At Dourthe, we have made a conscious commitment to reduce our impact on our natural environment, managing the vineyard according to the principles of sustainable plant protection. To validate and formalise many years of environmentally-conscious practice, we set our sights on obtaining Terra Vitis® environmental certification for all our chateaux, the scheme we believe to be the most true to our values. To complement this, in 2018 we also achieved High Environmental Value certification level 3, the highest level.

As part of this double certification, at Château La Garde we are committed to a holistic approach to reducing agricultural inputs. In a bid to combat grape bud moth for example, which causes serious damage to the vine, pheromone traps are set as an alternative to control populations. Similarly, no synthetic pesticides or CMR substances (carcinogenic, mutagenic or toxic) are permitted in the vineyards.

In addition, promoting biodiversity through integrated pest management underlines our every action. To this end, an area of land at Château La Garde has been set aside as a wildlife reserve to conserve biodiversity. Numerous hedgerows, three small lakes and 'Le Milan', a small river, also contribute to the conservation of biodiversity on the property.



Terra Vitis® est une certification propre à la filière viticole, reconnue par le Ministère de l'Agriculture. Son cahier des charges repose sur 6 principes : respect du terroir, protection de la vigne et de la récolte, respect des hommes, innovation et évolution, respect de la société, respect du consommateur.

HVE est une certification gouvernementale qui vise à valoriser les exploitations agricoles qui s'engagent dans des démarches respectueuses de l'environnement. Cette certification s'articule autour de 4 thématiques : protection de la biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de la ressource en eau.

Terra Vitis® is a certification specific to the wine sector, recognised by the Ministry of Agriculture. Its specifications are based on 6 principles: respect for the terroir, protection of the vine and the harvest, respect for people, innovation and development, respect for society, respect for the consumer.

HVE is a government certification that aims to promote farms that engage in environmentally friendly approaches. This certification is based on 4 themes: biodiversity protection, phytosanitary strategy, fertilization management, water resource management.





UN GRAND VIN DE PESSAC-LÉOGNAN

A GREAT WINE OF PESSAC-LÉOGNAN

Puissants et riches en couleur, les rouges sont des vins de longue garde grâce à leur structure et à leur concentration. Ronds et souples, séduisants, ils expriment l'élégance et la finesse du terroir.

Powerful and intensely coloured, well-structured and concentrated, the red wines are ideal for ageing. Round, smooth and alluring, they reflect the elegance and finesse of the terroir.

Les vins blancs présentent une personnalité originale au sein des Grands Pessac-Léognan. Ils développent une expression rare des qualités aromatiques du sauvignon blanc, cépage dominant du château, enrichies par l'ampleur du sémillon.

The white wines reveal surprising character compared to other Pessac-Léognan whites. Sauvignon blanc is widely planted at the château and the wines develop rare, aromatic varietal character, enhanced by the richness of the Semillon in a supporting role.

La confiance dans le terroir, la volonté, le talent et la passion sont aujourd'hui gratifiés : les vins de Château La Garde, millésime après millésime, témoignent de la révélation de ce grand terroir de Pessac-Léognan.

A culmination of belief in the terroir, dedication, talent and passion has paid off vintage after vintage, Château La Garde wines are testament to the true character of the prestigious Pessac-Léognan terroir revealed.

REVUE DE PRESSE

PRESS REVIEW

CHÂTEAU LA GARDE ROUGE / RED 2019

James Suckling : 93/100

Wine Enthusiast : 93/100

CHÂTEAU LA GARDE ROUGE / RED 2018

Bettane & Desseauve : 93/100

Wine Spectator : 92/100

CHÂTEAU LA GARDE ROUGE / RED 2017

Wine Enthusiast : 92/100

James Suckling : 91/100

CHÂTEAU LA GARDE BLANC / WHITE 2020

Wine Enthusiast : 92/100

James Suckling : 92-93/100

CHÂTEAU LA GARDE BLANC / WHITE 2019

James Suckling : 93/100

Wine Spectator : 93/100

CHÂTEAU LA GARDE BLANC / WHITE 2018

James Suckling : 94/100



LE VISAGE DE LA GARDE

THE MEN BEHIND THE VINES

Frédéric Bonnaffous

Directeur Vignobles Dourthe - Dourthe Estates Director

Pierre Estorge

Responsable d'Exploitation - Estate Manager



SUPERFICIE

50 Ha en rouge
4 Ha en blanc

NATURE DES SOLS

Terrir d'un seul tenant, alternance de 3 croupes et de plateaux dominant la commune de Martillac. Très grande diversité de sols avec des veines plus ou moins affleurantes d'argiles et de sables.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 700 à 8 500 pieds/Ha

ENCÉPAGEMENT

34 Ha de Merlot
15 Ha de Cabernet-sauvignon
1 Ha de Petit Verdot
3,5 Ha de Sauvignon Blanc
0,5 Ha de Sémillon

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Terra Vitis ®. HVE 3. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle. Ebourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage sur le cabernet-sauvignon et le sauvignon. Elimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

Vendanges intra-parcellaires. Manuelles, en cagettes pour le blanc ; manuelles et mécaniques pour le rouge, lorsque les raisins ont atteint la maturité désirée. Tri optique.

VINIFICATION

Vin rouge : vinifications adaptées au caractère de chaque lot. Macération préfermentaire à froid, pigeages ou remontages, adaptation des températures de fermentation.
Vin blanc : pressurage sous atmosphère inerte. Fermentation en fûts de chêne.

ÉLEVAGE

Vin rouge : en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois. Élevage partiel sur lies.
Vin blanc : 8 mois en barriques, avec bâtonnage des lies.

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

Rouge : 150 000 bouteilles - Blanc : 11 000 bouteilles

AREA

50 Ha Red
4 Ha White

SOIL TYPE

Vineyard in a single block, with 3 alternating valleys and plateaux overlooking Martillac. A rich diversity of soils intersected by veins of clay and sand of varying depths.

PLANTING DENSITY

6 700 to 8 500 vines/Ha

PLANTING

34 Ha Merlot
15 Ha Cabernet-sauvignon
1 Ha Petit Verdot
3,5 Ha Sauvignon Blanc
0,5 Ha Semillon

VINEYARD MANAGEMENT

Terra Vitis ®. HVE 3: sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot. Manual debudding, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal in the Cabernet Sauvignon and Sauvignon blanc. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVESTING

Selective harvesting by individual plot. Manual, in crates for the whites; manual and by machine for the reds, once the grapes reach optimum ripeness. Optical sorting.

VINIFICATION

Red wine: vinifications tailored to the character of each batch. Cold pre-fermentation maceration, punching down or pumping over, fermentation temperatures adjusted as necessary.
White wine: pressing under inert gas. Fermentation in oak barrels.

AGEING

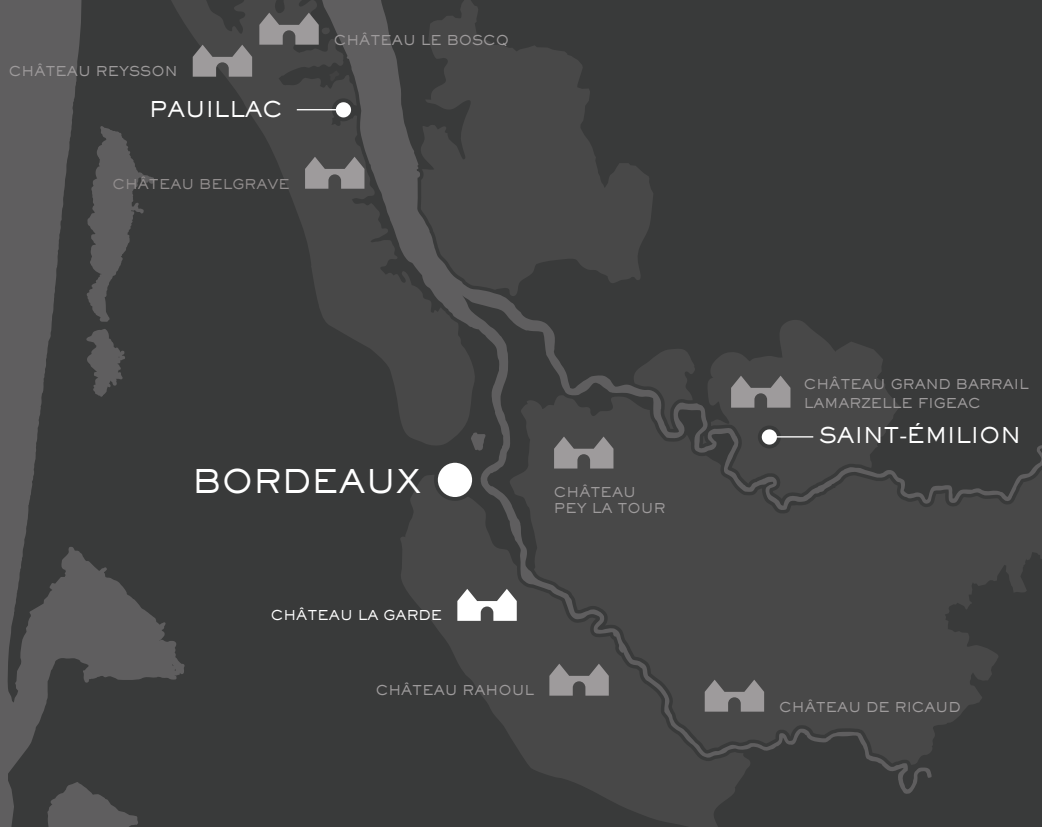
Red wine: in oak barrels for 12 to 14 months. Partial ageing on lees.
White wine: 8 months in barrel, with stirring of the lees.

AVERAGE PRODUCTION

Red : 150 000 bottles - White : 11 000 bottles

LES VIGNOBLES

THE VINEYARDS



DOURTHE

«CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840»

35, RUE DE BORDEAUX
33290 PAREMPUYRE - FRANCE
TÉL : +33 (0)5 56 35 53 00
WWW.DOURTHE.COM

