



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

« Depuis 1979, nous avons le privilège d'exploiter avec Château Belgrave une grande propriété classique membre de l'élite du Médoc.

C'est à la fois une lourde responsabilité, un investissement de tous les instants, une quête jamais tout à fait aboutie de la perfection, mais quelle satisfaction lorsque tous ces efforts permettent de toucher l'expression du sol, de retrouver dans nos vins la finesse, la profondeur, la personnalité d'un grand terroir.»

"Since 1979, we have been extremely privileged to manage Château Belgrave, this large, classic estate, which is among the finest in Medoc.

Significant responsibility, continued investment and the tireless, never truly assuaged quest for perfection, comes with the immense satisfaction of in someway expressing the character of the soils and recognising in our wines the refinement, depth and personality of this outstanding terroir."

A handwritten signature in black ink that reads "Patrick Jestin". The signature is fluid and cursive, with "Patrick" on the first line and "Jestin" on the second line, slightly overlapping.



L'HISTOIRE DU CHÂTEAU BELGRAVE

THE HISTORY OF CHÂTEAU BELGRAVE



Vins rouges classés du Département de la Gironde

Cru	Commune
Premiers Crus	
Château Lafite	Lauzille
Château Margaux	Margaux
Château Latour	Pauillac
Château Brane	Pessac (Brane)
Deconds C	
Coutan	Pauillac
Sigalas	
Baran	Margaux
Gasiller	St. Julian
Vens Dufort	Margaux
Château Pichot	St. Julian
comte Ponte	Margaux
Cinquièmes C	
Canet	
Bataillat	Lauzille
Grand Puy	@
Artigues	Lynch
	Lynch Mouscadet
	Bouriac
	Darmainville
	Le Corre
	Haut Bages
	Pedeschamps
	Coutanceau
	Camusac
	Cos Labory
	Clère Milon
	Croissat Roques
Lions copie conforme au tableau	
M. de Villeneuve Dufort	
M. de Villeneuve Dufort	

*CRUS DE COMPTES
Bordeaux 1855
Chambre de Commerce
Place de la Bourse*

Pavillon de chasse réputé sous Louis XV, le vignoble se développe particulièrement sous l'influence de la famille Coutanceau. C'est sous ce nom que le château intègrera le prestigieux classement de 1855.

La dénomination "Belgrave" apparaît en 1845, lorsque Bruno Devès, négociant de Bordeaux, remodèle la propriété, développe la vigne sur les meilleurs terroirs de graves. Il bâtit dépendances, chais et cuviers, et fait édifier l'actuelle demeure sur l'emplacement de l'ancien pavillon de chasse. Le nom de Belgrave sera définitivement repris au début du XX^e siècle par Marcel Alibert, propriétaire du domaine pendant près de 30 ans. Aujourd'hui encore, le lien entre le cru et la chasse est représenté par la présence d'un furet sur les habillages des vins du château.

Originally a well-known hunting pavilion during the reign of Louis XV, the vineyards were developed notably under the influence of the Coutanceau family. It was under this name that the château was included in the prestigious 1855 classification.

The "Belgrave" designation first appeared in 1845, when Bordeaux negotiant Bruno Devès remodelled the estate and planted vines on the finest gravel plots. He built dwellings, wineries and tank rooms and constructed the current residence on the site of the former hunting pavilion. The name Belgrave was officially adopted in the early 20th century by Marcel Alibert, who owned the estate for almost 30 years. The link between the Cru and hunting is still in evidence today, symbolised by a ferret featuring on the wine packaging.



UN SITE EXCEPTIONNEL

AN EXCEPTIONAL SITE

Situé en limite de l'appellation Saint-Julien, Château Belgrave est l'un des plus anciens crus du Médoc. Deux croupes culminant à 23 et 26 mètres sont composées de graves et de galets déposés par la Gironde il y a plusieurs milliers d'années et reposent sur un sous-bassement argileux. Ces sols favorisent la maturité des cépages plus tardifs comme le cabernet-sauvignon et le petit verdot. En bas des croupes, des sols gravelsableux ou affleurements d'argiles sont particulièrement adaptés à la culture du merlot.

Les études menées pour mieux comprendre ce terroir ont conduit à des cartographies très détaillées. Cette parfaite connaissance du vignoble permet des vendanges intra-parcellaires de raisins de même typicité. Les densités élevées à 10 000 pieds/ha sur 75% du vignoble, modèrent les rendements et améliorent la concentration des raisins.

Au moment des vendanges, une sélection rigoureuse est réalisée afin de ne conserver que les baies à parfaite maturité grâce notamment au tri optique. Comptant parmi les premières propriétés du Médoc à avoir pratiqué le pigeage, le Château Belgrave se dote d'un cuvier permettant de respecter le caractère et la diversité des lots issus de la vendange intra-parcellaire. Enfin, l'élevage sur lies fines en barriques de chêne français pendant 12 à 14 mois permet d'enrichir et d'affiner les arômes.

On the outskirts of the Saint-Julien appellation, Château Belgrave is one of the oldest Crus in the Médoc. Two hilltops spanning 23 and 26 metres respectively are composed of gravel and pudding stones deposited several thousand years ago by the Gironde, overlying a clay sub-structure. Later-ripening varieties such as Cabernet Sauvignon and Petit Verdot are here seen to flourish. At the base of the hills, Merlot thrives in the gravel-sand soils or clay outcrops.

Research undertaken to gain an improved understanding of the terroir has resulted in a highly detailed mapping of the vineyard. With this in-depth insight, grapes of similar character can be harvested selectively. High planting densities of 10,000 vines per hectare across 75% of the vineyard help to moderate yields and improve concentration in the grapes.

When it comes to the harvest, the grapes undergo rigorous selection, notably via optical sorting, in a bid to retain only perfectly ripe berries. One of the first properties in the Médoc to practise cap-punching, the tank room at Château Belgrave is equipped to vinify in separate batches and respect the individual character of the selectively harvested batches. Finally, ageing on the fine lees for 12-14 months in French oak barriques defines and enhances the aromatic profile of the future wines.





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 Belgrave nous nous inscrivons dans une démarche globale de réduction des intrants. Par exemple, nous n'utilisons aucun engrais chimique ni produit classé CMR (Cancérogène Mutagène Reprotoxique). Nous privilégions l'utilisation de composts, engrains naturels. Aussi, tout est mis en oeuvre pour favoriser la biodiversité via des pratiques de lutte intégrée.

Près d'un tiers de la surface du Château Belgrave n'est pas plantée, permettant de constituer un réservoir de biodiversité significatif. La présence de haies contribue également au développement de cette dernière, en aidant le transit de la faune (sangliers, cerfs...). Nous accueillons depuis 2020 cinq ruches d'abeilles noires du Médoc, et un petit troupeau de brebis landaises qui contribue à l'entretien des prairies du domaine.

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.

At Château Belgrave our environmentally-conscious approach permeates our viticultural regime. No synthetic pesticides or CMR substances (carcinogenic, mutagenic or toxic) are permitted in the vineyards and we promote the use of natural compost. In addition, promoting biodiversity through integrated pest management underlines our every action.

To this end, almost a third of our land at Château Belgrave has been set aside as an important wildlife reserve to conserve biodiversity. Hedgerows also contribute to the conservation of biodiversity on the property and serve as vital wildlife corridors for wild boar and deer. We have introduced in 2020 five hives of black bees native from Médoc, and a small flock of local-bred sheep is grazing in the meadows surrounding the estate.



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.



GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC

MÉDOC GRAND CRU CLASSÉ

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château Belgrave produit sur ce grand terroir deux vins. Le grand vin, Château Belgrave, Grand Cru Classé en 1855, caractérisé par sa finesse et sa grande élégance, exprime toute la personnalité de ce grand terroir. Dense et profond, il se distingue par sa capacité de garde et sa grande complexité aromatique.

Le second vin est notamment issu des vignes les plus jeunes. Bénéficiant de tous les soins apportés au premier vin, sa souplesse et son fruité lui permettent d'être apprécié dès sa jeunesse.

A member of the prestigious Union des Grands Crus de Bordeaux, Château Belgrave produces two wines on this great terroir. Château Belgrave, classified in 1855, is defined by finesse and great elegance, and expresses the true character of this magnificent terroir. Deep and concentrated, it stands apart for its ageing capacity and aromatic complexity.

The second wine is essentially crafted from younger vines and enjoys exactly the same care and attention as the first wine. With its soft, fruity character, it is ready for immediate drinking.

REVUE DE PRESSE PRESS REVIEW

CHÂTEAU BELGRAVE 2019

Wine Enthusiast : 95/100
James Suckling : 94/100
Weinwissen : 18,5/20
La Revue du Vin de France : 93/100

CHÂTEAU BELGRAVE 2018

Yves Beck : 94/100
James Suckling : 93/100
Decanter : 93/100
Terre de Vins : 95/100

CHÂTEAU BELGRAVE 2017

Wine Enthusiast : 93/100
Wine Spectator : 91/100
Le Figaro : 17/20

CHÂTEAU BELGRAVE 2016

James Suckling : 94/100
Yves Beck : 94/100
La Revue du Vin de France : 17/20



LE VISAGE DE BELGRAVE

THE MEN BEHIND THE WINE

Bertrand Delavelle

Responsable d'exploitation - Estate Manager

Frédéric Bonnaffous

Directeur Vignobles Dourthe - Dourthe Estates Director



SUPERFICIE

59 Ha

AREA

59 Ha

NATURE DES SOLS

2 croupes élevées de graves profondes sur sous-sols argileux ; sols gravello-sableux, et affleurements d'argile.

SOILTYPE

Two hilltops of deep gravel overlying clay subsoils ; gravel-sand soils and clay outcrops

DENSITÉ DE PLANTATION

75% du vignoble à 10 000 pieds/Ha sur les plateaux et hauts de croupes, et 6 700 pieds/Ha sur les versants de croupes.

PLANTING DENSITY

75% of the vineyard planted at 10,000 vines/Ha on the plateaux and upper hilltops, and 6,700 vines/Ha on the hillsides.

ENCÉPAGEMENT

32 Ha de Merlot
25 Ha de Cabernet-sauvignon
2 Ha de Petit verdot

PLANTING

32 Ha Merlot
25 Ha Cabernet-sauvignon
2 Ha Petit verdot

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Terra Vitis ®. HVE 3. Enherbement raisonné, semis temporaire selon la vigueur de la parcelle. Ébourgeonnage manuel, épamprage manuel, effeuillage, échardage sur cabernet-sauvignon et petit verdot. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VINEYARD MANAGEMENT

Terra Vitis ®. HVE 3. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot. Manual debudding, manual desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal for Cabernet Sauvignon and Petit Verdot. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison when necessary.

VENDANGES

Manuelles en cagettes. Tri grappes entières avant éraflage. Tri optique avant convoyage des raisins dans les cuves part tapis.

HARVESTING

Grapes are picked by hand in trays. Whole bunches sorted before destemming. Grapes undergo optical sorting before transfer to tank by conveyor belt.

VINIFICATION

Cuves inox thermorégulées de tailles variées, cuves tronconiques adaptées à la vinification parcellaire. Pigeage.

VINIFICATION

Temperature-controlled stainless steel tanks of varying sizes, and cone shaped tanks, favouring selective vinification by individual plot. Punching down the cap.

ÉLEVAGE

Élevage 12 à 14 mois en barriques de chêne, sur lies fines pour la préservation des arômes.

AGEING

Ageing 12-14 months on fine lees in oak barrels to preserve the aromas.

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

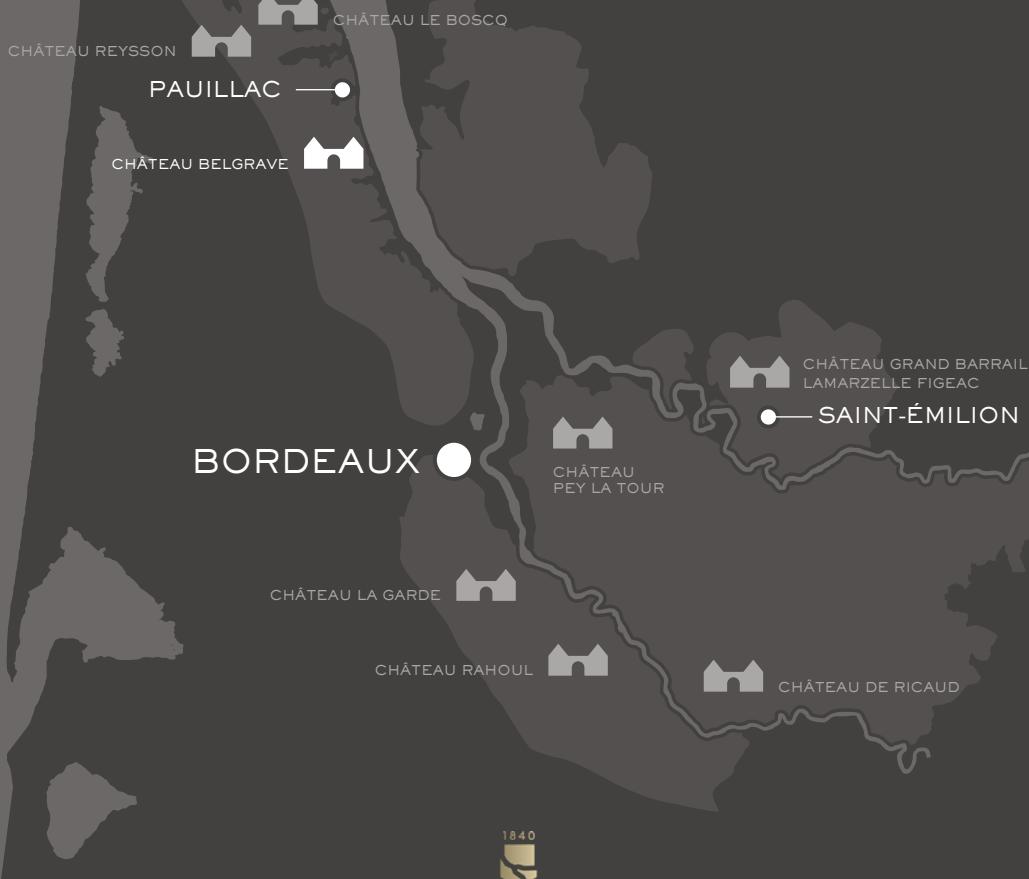
Château Belgrave : 220 000 bouteilles.

AVERAGE PRODUCTION

Château Belgrave: 220,000 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

