



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

« Le Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac se situe sur la terrasse de graves silico-argileuse dite « Graves de Saint-Émilion » qui s'étend au nord-ouest du village vers les communes de Libourne et Pomerol. Historiquement et de manière continue, cette zone a toujours été reconnue pour la très haute qualité de ses vins, tout en finesse et en élégance.

C'est avec beaucoup d'ambition que nous avons repris l'exploitation de ce petit bijou de Saint-Émilion en 2005 et nous sommes aujourd'hui très fiers de retrouver dans nos vins l'expression de ce beau terroir. »

"Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac is situated on the stony clay-flint terrace known locally as 'Graves de Saint-Émilion' (Saint-Émilion stones), which stretches to the north west of the village towards the communes of Libourne and Pomerol. Traditionally, and still to this day, the region has been acclaimed for its high quality, extremely delicate and elegant wines.

We set our sights high when we took over this perfectly formed Saint-Émilion gem in 2005, and today we are very proud to see the expression of this magnificent terroir shine in our wines."

Patrick Jestin



L'HISTOIRE DU CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC

THE HISTORY OF CHÂTEAU
GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC



La croix qui figure sur l'étiquette fait référence aux origines religieuses de la cité de Saint-Émilion. Elle symbolise également l'histoire du domaine. Connu à la fin du XIX^e siècle sous le nom de La Marzelle Figeac, le vignoble fut entièrement reconstitué en 1895 par un industriel du nord de la France, Monsieur Bouchard, après la crise du phylloxera. Il est issu de la réunion d'anciennes métairies: Clos Lamarzelle Grand Barrail et Lamarzelle Figeac, détachées du Château Figeac dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Le domaine contigu du Clos Lamarzelle y est adjoind en 1906.

Dès les premières éditions du célèbre Féret, le domaine est considéré comme l'un des plus beaux crus de Saint-Émilion. La famille Carrère, qui succède à Monsieur Bouchard, propriétaire à cette époque, lui donne alors pour devise « *Qui me goûte m'aime et ne veut que moi.* »

The cross featuring on the wine label is a reference to Saint-Émilion's religious past and also symbolises the property's rich history. Known at the end of the 19th century as La Marzelle Figeac, the estate was rebuilt entirely in 1895 after the phylloxera crisis by a manufacturer from the north of France, a certain Mr. Bouchard. The chateau is the fusion of the ancient small holdings of Clos Lamarzelle Grand Barrail and Lamarzelle Figeac, which were separated from Château Figeac in the second half of the 19th century.

The adjacent estate of Clos Lamarzelle was integrated in 1906. From the earliest records of the famous Feret wine guide, the estate was regarded as one of the finest Crus in Saint-Émilion. The Carrere family, who succeeded Mr. Bouchard, the owner at the time, awarded the wines the motto "*To taste me is to love me, and me alone.*"



UN TERROIR REMARQUABLE

A REMARKABLE TERROIR

Situé en face du célèbre Cru Classé Château Figeac, le Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac jouit d'un exceptionnel terroir silico-graveleux, bénéficiant en sous-sol d'une veine ondulante d'argiles vertes. Le merlot puise dans les sous-sols argileux du château toute son expression de rondeur et d'élégance. Les parcelles à dominante silico-graveleuse constituent le terroir de prédilection des grands cabernets francs, avec de la structure et une grande finesse aromatique.

Les travaux en vert, nombreux et minutieux, visent à maîtriser la vigueur de la vigne, la charge de raisins, l'homogénéité des grappes et à optimiser la maturation : taille en guyot simple ou en guyot mixte, ébourgeonnages, échardages, effeuillages, épamprage et éclaircissage de finition afin de ne conserver que les grappes de maturité homogène. Les vendanges manuelles sont étalées en fonction de la maturité de chaque parcelle ou micro-parcelle.

Le respect de l'intégrité des raisins se poursuit au chai. La réception de vendange est équipée d'un tri densimétrique, suivi d'un tri manuel pour éliminer les derniers résidus végétaux. Le cuvier abrite des petites cuves inox dont le nombre et les capacités sont adaptés aux vinifications en lots séparés. Les vins sont ensuite élevés en barriques pendant 12 à 14 mois dans un magnifique chai circulaire d'architecture contemporaine.

Located opposite the famous cru classé Château Figeac, Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac benefits from an exceptional flint-gravel terroir underpinned by an undulating vein of green clay in the subsoil. Merlot draws its rounded, elegant character from the clay subsoils, while fine Cabernet Franc flourishes on predominantly flint-gravel plots, promoting good structure and intense aromatic finesse.

Multiple canopy management techniques are painstakingly implemented to control vine vigour, cropping levels and fruit consistency, and to ensure the grapes attain optimum ripeness. These include simple guyot or double guyot pruning, budrubbing, secondary shoot removal, leaf-stripping, lateral branch removal and green harvesting, to retain only bunches of consistent ripeness. The grapes are harvested manually, evenly staggered as each plot or micro-plot reaches optimum ripeness.

Respecting the integrity of the grape continues in the winery. The grape receival area is equipped with a densimetric selection system, before manual sorting to eliminate any remaining plant matter. The tank room now holds an impressive selection of new, various sized, small, stainless-steel tanks to zone in on specific plots and vinify in separate batches. The wines are then aged in barrique for 12-14 months in a magnificent, circular barrel hall, a fine exemplar of contemporary architecture.





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 Grand Barrail Lamarzelle Figeac 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).

Aussi, tout est mis en œuvre pour favoriser la biodiversité via des pratiques de lutte intégrée. La présence de haies et d'arbustes endémiques (sureaux, noisetiers, aubépines, charmes...) contribue également au développement d'insectes auxiliaires.

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 Grand Barrail Lamarzelle Figeac we are committed to a holistic approach to reducing agricultural inputs. No synthetic pesticides or CMR substances (carcinogenic, mutagenic or toxic) are permitted in the vineyards.

Promoting biodiversity through integrated pest management underlines our every action. Planting hedges and native shrubs such as elder, hazel, hawthorn and hornbeam, helps also the spread of beneficial insects.



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.



LA VALEUR MONTANTE DES SAINT-ÉMILION GRAND CRU

THE INCREASING VALUE OF SAINT-ÉMILION GRAND CRU WINES

Depuis 2005 qui marque le premier millésime vinifié par les équipes Dourthe, le Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac réunit toutes les conditions naturelles, humaines et matérielles pour appartenir à l'élite des Saint-Émilion Grand Cru.

Le Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac est un vin qui se distingue plus par son élégance et sa finesse que par une structure massive. Il séduit par son équilibre, sa pureté aromatique soulignée par des tanins délicats et un élevage soigné. La race de son terroir se retrouve dans une réelle complexité après quelques années d'évolution.

Since 2005, which marked the first vintage vinified by Dourthe, every element including man, nature and machine, has come together at Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac to award it a place among the true elite of Saint-Émilion Grand Cru wines.

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac is defined more by elegance and finesse than robust structure. It delights with its harmony and aromatic purity, enhanced by delicate tannins and meticulous ageing. Its distinguished character drawn from the terroir develops true complexity after several years' ageing.

REVUE DE PRESSE PRESS REVIEW

CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC 2019

Wine Enthusiast : 93/100
James Suckling : 92/100
Decanter : 91/100

CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC 2018

Wine Enthusiast : 92/100
Decanter : 91/100
Bettane & Desseuve : 92/100

CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC 2016

James Suckling : 93/100
Decanter : 91/100

CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC 2015

Wine Enthusiast : 93/100
James Suckling : 91/100



LE VISAGE DE GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC

THE MEN BEHIND THE WINE

Bertrand Arpin

Responsable d'exploitation - Estate Manager

Frédéric Bonnaffous

Directeur Vignobles Dourthe - Dourthe Estates Director



SUPERFICIE

15 Ha

NATURE DES SOLS

Un terroir exceptionnel avec un sous-sol de molasses du Fronsadais et d'argiles sableuse vertes qui sont recouvertes par des colluvions sableuses brunifiées.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 060 et 6 700 pieds/Ha

ENCÉPAGEMENT

9,5 Ha de Merlot
5,5 Ha de Cabernet Franc

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Terra Vitis ®. HVE 3. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échar dage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

Vendanges intra-parcellaire, manuelles, en ca gettes. Tri densimétrique, suivi d'un tri manuel pour éliminer les derniers résidus végétaux.

VINIFICATION

En lots séparés, adaptée au caractère de chaque lot, cuves inox thermorégulées, dont certaines sont équipées d'un système de pigeage.

ÉLEVAGE

En lots séparés, de 12 à 14 mois en fûts de chêne.

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

76 000 bouteilles.

AREA

15 Ha

SOILTYPE

An exceptional terroir with a subsoil of molasses Fronsadais and green sandy clays covered by browned sandy colluvium.

PLANTING DENSITY

6,060 to 6,700 vines/Ha

PLANTING

9.5 Ha Merlot
5.5 Ha Cabernet Franc

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. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVESTING

Manual, selective harvesting in crates. Densimetric sorting, followed by manual sorting to remove the last plant residue.

VINIFICATION

In separate batches, tailored to the profile of each batch. Temperature-controlled stainless steel tanks, of which some are equipped with integrated cap-punching system.

AGEING

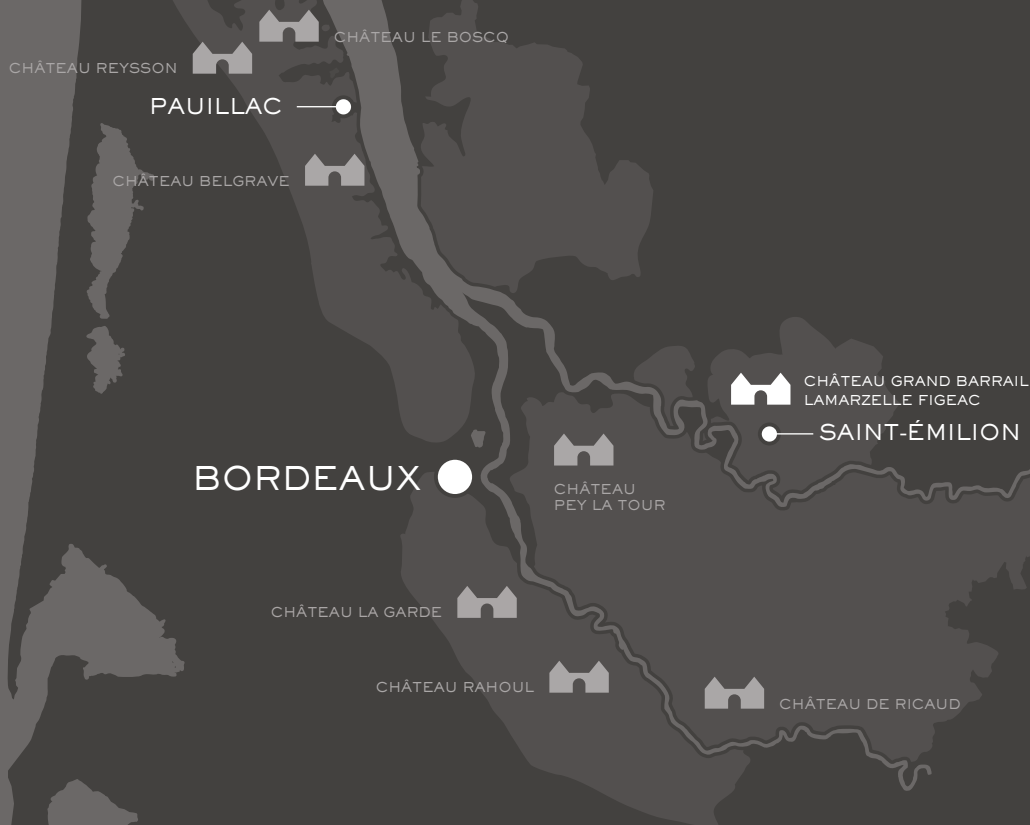
In separate batches, for 12 - 14 months in oak bar-riques.

AVERAGE PRODUCTION

76,000 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

