



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

« Depuis 1995, nous nous passionnons pour Château Le Boscq, majestueuse propriété située sur un terroir magnifique « en première ligne » le long de l'Estuaire de la Gironde. 25 années d'une implication sans faille, consacrées à la réhabilitation et la mise en valeur de ce petit bijou de Saint-Estèphe, ont été couronnées en 2020 par son classement en Cru Bourgeois Exceptionnel.

Nous sommes fiers d'en être aujourd'hui propriétaires, et de perpétuer ainsi l'histoire riche et ancienne de ce superbe vignoble, qui produit un grand vin racé, très typé, alliant avec élégance la puissance des Saint-Estèphe à une finesse peu commune. »

"Since 1995 we have invested our passion into Château Le Boscq, a majestic domain located on a magnificent terroir directly adjacent to the Gironde Estuary.

25 years of painstaking efforts into restoring this small Saint-Estèphe gem of a property back to its former glory, rewarded in 2020 by the Cru Bourgeois Exceptionnel classification.

Maison Dourthe is today the proud owner of Château Le Boscq, thus perpetuating the rich and ancient history of this superb vineyard, producing highly distinctive fine wines, which elegantly marry powerful Saint-Estèphe character with extraordinary finesse."

Patrick Jestin



L'HISTOIRE DU CHÂTEAU LE BOScq

THE HISTORY OF CHÂTEAU LE BOScq



La renommée du Château Le Boscq remonte à la conquête du vignoble médocain : en 1749, Thomas Barton devient fermier du Château Le Boscq. Son travail mène à des vins dont la qualité sera toujours reconnue, parfois même comme Cru Classé, lors des différents classements établis dès le XVIII^e siècle. À la fin du XIX^e siècle, Jean Graizilhon dont l'aïeul était régisseur sous Thomas Barton, devient propriétaire du domaine. Il fait bâtir en 1891 le château actuel, demeure majestueuse dominant l'Estuaire de la Gironde. Il apporte un soin tout particulier à la propriété, ouvrant la voie à sa reconnaissance comme Cru Bourgeois en 1932.

C'est avec la même ténacité et la même passion que les équipes Dourthe sont parvenues à donner toute sa grandeur au Château Le Boscq, classé Cru Bourgeois Exceptionnel au classement de 2020.

Grâce à sa proximité de l'Estuaire, le Château Le Boscq expédiait autrefois ses vins en barriques en remontant la Gironde en gabarres jusqu'au port de Bordeaux. Cette tradition révolue est évoquée désormais sur les étiquettes par une gabarre, symbole de la propriété.

Château Le Boscq's renown dates back to the conquest for the Medoc vineyards, when Thomas Barton took over its tenancy in 1749. A succession of consistently lauded wines was borne from his dedication, even occasionally at Cru Classe level in the different classifications established in the 18th century. At the end of the 19th century, Jean Graizilhon, whose grandfather was the estate's steward under Thomas Barton, became its new owner. The existing chateau, a majestic residence enjoying views over the Gironde Estuary, was built under his direction in 1891. His rigorous care and attention was instrumental in supporting Château Le Boscq in its ascent to Cru Bourgeois status in 1932.

The teams at Dourthe have invested the same rigour and passion in elevating the chateau to its rightful place as 'Cru Bourgeois Exceptionnel' in 2020.

Given its ease of access to the river, in previous times the estate's wines were transported in barrel by barge as far as the port of Bordeaux. A barge has now come to symbolise the chateau and proudly features on the label, in a nod to this former tradition and riverside proximity.



UN TERROIR EXCEPTIONNEL À SAINT-ESTÈPHE

ONE OF THE GREAT TERROIRS OF SAINT-ESTÈPHE

Le vignoble est situé sur un terroir magnifique, « en première ligne » le long de l'Estuaire de la Gironde. Cette situation géographique particulière, partagée avec les plus grands crus du Médoc, permet aux vignes de bénéficier d'un micro climat idéal. L'Estuaire joue un rôle de régulateur naturel en atténuant les hivers froids et les étés très chauds. Ainsi, Château Le Boscq n'a souffert ni des gels dévastateurs de 2017 et 1991, ni de la canicule de 2003. De même, de par une exposition idéale, les vignes sont littéralement « séchées » par les vents dominants, ce qui réduit les risques liés au mildiou et au botrytis.

Le vignoble est composé d'une belle croupe de graves garonnaises associées à de l'argile qui culmine à 18 mètres. Tout est mis en œuvre afin de révéler la qualité exceptionnelle de ce grand terroir. La cartographie du vignoble permet une connaissance très précise de la nature de chaque parcelle ou micro-parcelle. Les cépages sont ainsi parfaitement adaptés. La croupe graveleuse favorise une maturité optimale des cépages les plus tardifs, cabernet-sauvignon et petit verdot, et les flancs des coteaux, aux terroirs plus frais, se prêtent particulièrement bien au merlot.

Le cuvier est équipé d'un système de tri optique afin de permettre une sélection très précise des baies qui sont ensuite envoyées délicatement par tapis. Aucune pompe n'est utilisée, afin de préserver l'intégrité des baies. Les cuves inox, de petite capacité, permettent de réaliser la vinification de lots intra-parcellaires homogènes. L'élevage des vins est effectué en barriques, en lots séparés jusqu'à l'assemblage, dans les deux chais semi-enterrés rénovés.

The vineyard is located on a magnificent terroir, 'on the front line' along the Gironde Estuary. The vines thrive in this unique geographical situation, sharing the benefits of this ideal microclimate with the finest Crus in the Médoc. The Estuary acts as a natural regulator, tempering the cold winters and very hot summers. Château Le Boscq therefore fortunately escaped the devastating frosts of 2017 and 1991 and also the 2003 heatwave. Similarly, given their ideal exposure, the vines are literally 'dried' by the prevailing winds, which in turn reduces the associated risks of mildew and botrytis.

The vineyard comprises a stunning outcrop of Garonne gravel combined with clay, culminating at 18 metres. Everything possible is undertaken to reveal the exceptional quality of this great terroir. Detailed mapping of the vineyard provides in-depth knowledge of each plot or micro plot, and grape varieties are planted accordingly to match each terroir. Later-ripening varieties, such as Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, ripen to perfection on the gravel outcrop, while Merlot thrives on the cooler hillside soils.

The grapes undergo rigorous selection in the tank room using both optical and densimetric sorting systems, and then carefully transported by conveyor belt. The use of pumps is avoided to preserve the integrity of the grapes. Small capacity, stainless steel tanks allow small parcels of grapes of similar profile to be vinified separately. The wines are then matured in barriques, in separate batches, in the two renovated, semi-underground cellars, until ready for blending.





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 Le Boscq nous nous inscrivons dans une démarche globale de réduction des intrants. Aussi, tout est mis en oeuvre pour favoriser la biodiversité. Une partie de la surface de la propriété n'est pas plantée, permettant de constituer un réservoir de biodiversité significatif. Afin de lutter contre les vers de grappe (papillons ravageurs de la vigne), nous pratiquons la confusion sexuelle pour empêcher leur reproduction. Nous n'utilisons aucun engrais chimique ni produits classés CMR (Cancérogène Mutagène Reprotoxique).

Le domaine est entouré de vignes et de prés dans une zone de diversité de faune et de flore dont une partie est classée Natura 2000. Nous favorisons la biodiversité en renforçant les corridors écologiques, nous entretenons l'éco-système et nous améliorons la valeur paysagère du site. Des haies sont plantées afin de limiter les dérives, contribuer à la biodiversité et à l'installation de faune auxiliaire, comme les oiseaux qui aident à lutter contre les ravageurs.

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 Le Boscq we are committed to a holistic approach to reducing agricultural inputs. In addition, promoting biodiversity underpins our every action. To this end, an area of land at Château Le Boscq has been set aside as a wildlife reserve to conserve biodiversity. In a bid to combat grape bud moth for example, which can seriously damage the vines, pheromone traps are set as an alternative method to control populations. Similarly, no synthetic pesticides or CMR substances (carcinogenic, mutagenic or toxic) are permitted in the vineyards.

The estate is surrounded by vineyards and meadows in an area benefiting from diverse fauna and flora, some of which classified Natura 2000. We further promote biodiversity by reinforcing wildlife corridors, maintaining the ecosystem and enhancing the natural landscape. Hedgerows have been planted to limit drift, enhance biodiversity and encourage auxiliary fauna such as birds that help control pests.



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 SAINT-ESTÈPHE EXCEPTIONNEL

EXCEPTIONNAL SAINT-ESTÈPHE

Château Le Boscq, Cru Bourgeois Exceptionnel au classement de 2020, est un grand Saint-Estèphe au caractère élégant, associant harmonieusement la puissance du cabernet-sauvignon et du petit verdot à la finesse du merlot, original sur cette appellation. Fin et équilibré, il possède un très beau potentiel de garde.

Château Le Boscq, Cru Bourgeois Exceptionnel since 2020, a fine, elegant Saint-Estèphe wine, harmoniously allies the power of Cabernet Sauvignon and Petit Verdot with the finesse of Merlot, which is unusual for the appellation. Delicate and well-balanced, it reveals stunning ageing potential.

REVUE DE PRESSE PRESS REVIEW

CHÂTEAU LE BOSQ 2019

James Suckling : 94/100

Wine Enthusiast : 93/100

Decanter : 92/100

CHÂTEAU LE BOSQ 2018

Wine Enthusiast : 94/100

Decanter : 93/100

Bettane & Desseauve : 93/100

CHÂTEAU LE BOSQ 2017

Wine Enthusiast : 93/100

James Suckling : 91/100

CHÂTEAU LE BOSQ 2016

James Suckling : 94/100

Decanter : 92/100



LE VISAGE DE LE BOSCOQ

THE MEN BEHIND THE WINE

Joachim Gilbert

Responsable d'exploitation - Estate Manager

Frédéric Bonnaffous

Directeur Vignobles Dourthe - Dourthe Estates Director



SUPERFICIE

18 Ha

NATURE DES SOLS

Croupe élevée et profonde de graves garonnaises, associées à l'argile.

DENSITÉ DE PLANTATION

10 000 pieds/Ha en haut de croupe.

7 700 pieds/Ha en coteaux avec enherbement entre les rangs.

ENCÉPAGEMENT

10 Ha de Merlot

6 Ha de Cabernet-sauvignon

1,5 Ha de Petit Verdot

0,5 Ha de Cabernet Franc

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Terra Vitis ®. HVE 3. Enherbement raisonné.

Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

Intra-parcellaires. Manuelles. Tri avant éraflage. Tri optique avant convoyage des raisins dans les cuves par tapis.

VINIFICATION

Traditionnelle en lots séparés, cuves inox thermorégulées de petite capacité.

ÉLEVAGE

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

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

Château Le Boscq : 85 000 bouteilles

AREA

18 Ha

SOILTYP

Outcrop of deep Garonne gravel and clay.

PLANTING DENSITY

10 000 vines/Ha on hilltops

7 700 vines/Ha on the slopes with cover cropping between rows.

PLANTING

10 Ha Merlot

6 Ha Cabernet-sauvignon

1.5 Ha Petit Verdot

0.5 Ha Cabernet Franc

VINEYARD MANAGEMENT

Terra Vitis ®. HVE 3. Sustainable cover planting. Manual budstripping, secondary shoot removal, deleafing and lateral shoot removal. Removing bunches or grapes of inconsistent ripeness from mid-veraison onwards when necessary.

HARVESTING

Selective harvesting. Manual. Sorting before destemming. The grapes undergo optical sorting before being transferred to tank by conveyor belt.

VINIFICATION

Traditional in separate batches, in thermo-regulated stainless steel tanks of small capacity.

AGEING

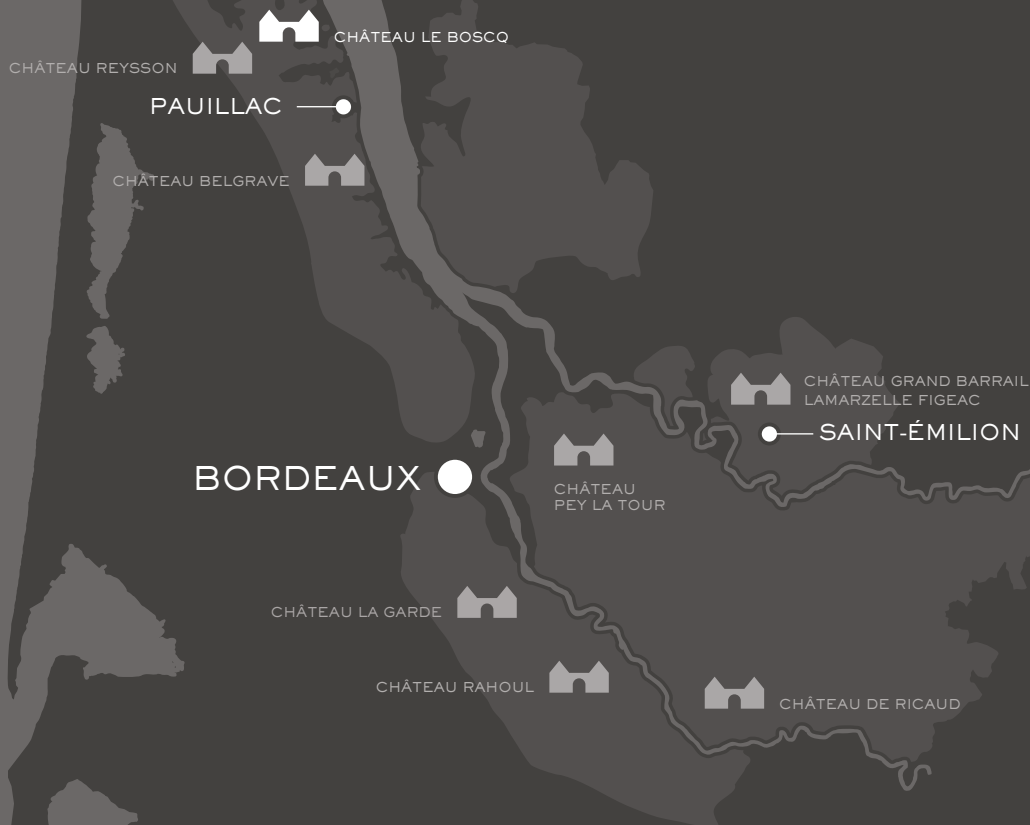
Ageing on fine lees in barrels. 12 to 14 months in oak barrels.

AVERAGE PRODUCTION

Château Le Boscq: 85 000 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

