



CHATEAU

LA GARDE

PESSAC-LÉOGNAN



*Valentin Jestin (Directeur de la Marque / Global Brand Director)
Frédéric Bonnaffous (Directeur des Vins / Chief Winemaker)*

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.

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.

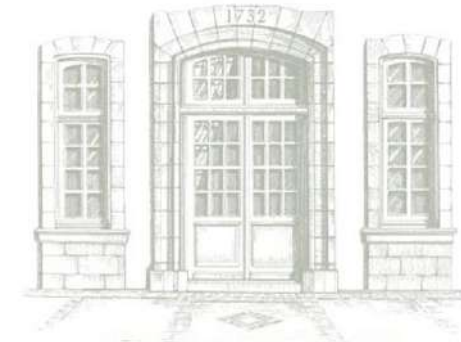
We bought Château La Garde in June 1990, unable to resist the exceptional quality of the terroir, which is arguably one of the finest gravel outcrops in the Pessac-Leognan appellation. Spurred on by this ambitious project befitting the quality of the terroir, we have since then invested a lot of our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

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.



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.



UNE MOSAÏQUE DE SOLS UNIQUE EN PESSAC-LÉOGNAN

A UNIQUE MOSAIC OF 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.

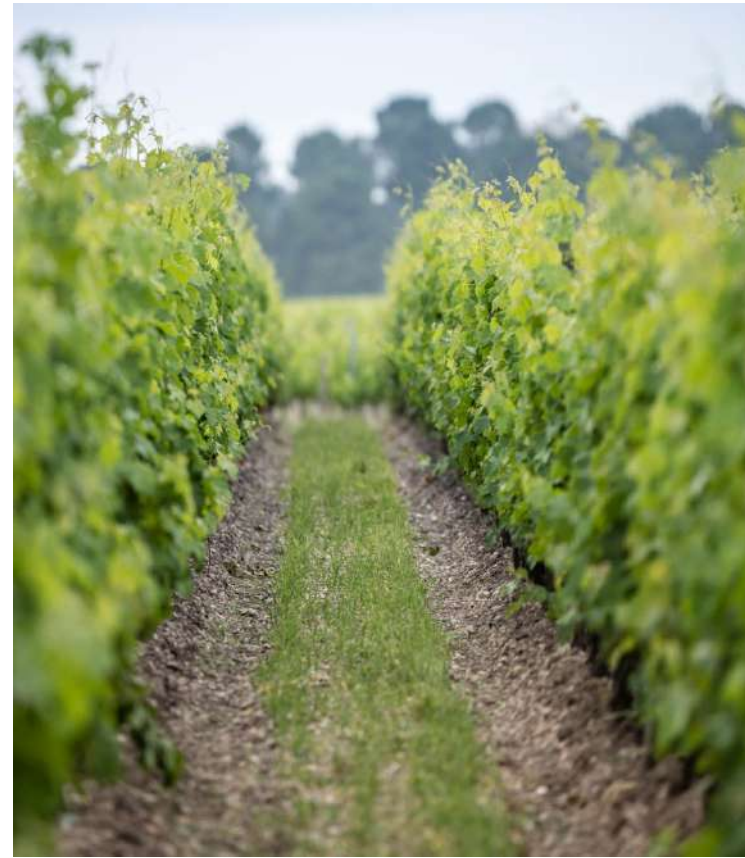
Depuis 2021, les raisins sont vinifiés dans la toute nouvelle cuverie, dotée d'équipements modernes au service de l'expression la plus juste de chaque parcelle ou micro-parcelle. Pour les blancs, les vinifications et l'élevage sont conduits en cuves bois et barriques. Les rouges sont vinifiés en cuves 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.





UN VIN GRANDEUR NATURE

AT ONE WITH NATURE

Parce que le terroir du Château La Garde est son plus grand atout, il est tout à fait naturel de le mettre à l'honneur. Ce sont bien toutes ses précieuses richesses viticoles et humaines qui portent ses vins rouges et blancs dans le cercle des grands vins du Monde.

Le Château La Garde offre un spectacle unique. Depuis le chai, la vision panoramique sur les vignes permet d'appréhender l'étendue et la diversité de ces sols, théâtres d'expression d'une nature variée aux multiples espèces animales et végétales. Une nature omniprésente avec son ruisseau, son étang, sa forêt, s'élevant jusqu'au plateau de graves pour mieux surplomber la biodiversité rare sur ce vignoble d'un seul tenant. De cet écrin et de ces raisins façonnés par les hommes et les femmes du domaine naît un vin grandeur nature.

Autour de cette diversité d'organismes vivants s'animent aussi des équipes expertes et humbles, dont l'entrain est motivé par l'unique conviction d'un grand Pessac Léognan. Profitant de l'influence de l'énergie urbaine à quelques kilomètres, une activité œnologique dédiée fait découvrir la vie qui se dégage du vignoble. Des programmes de visite sur-mesure, des collaborations locales inédites, des expériences d'observation de la biodiversité, un verger... Le tout dans un cadre architectural détonnant qui vaut le détour. Le savoir-faire historique est valorisé dans un chai moderne, où de nouvelles cuves tronconiques inversées s'entremêlent avec l'ancienne cuverie.

For Château la Garde, the terroir is its greatest asset, and it only seems fitting to showcase its splendours. It is these prized viticultural and human riches that elevate the red and white wines into the world's exclusive sphere of fine wines.

Château la Garde is a totally unique visual experience. From the winery, panoramic views across the vineyard offer visitors just a taste of the magnitude and diversity of the soils, alive with a diverse, burgeoning natural world of animal and plant species. A haven immersed in nature, with its spring, pond and forest, to the hedgerows and orchard, and rising up to the gravel plateau offering sweeping views over the rare biodiversity of this single, seamless expanse of vines. Here, a wine at one with nature is born of this magnificent land, and of the grapes lovingly nurtured and shaped by the men and women working on the estate.

For alongside this diversity of living organisms, our expert teams are hard at work, driven by the singular belief in great Pessac-Léognan wine. Reaping the benefits of the urban buzz of the city, just a few kilometres away, the estate is a thriving wine destination, where life in the vineyard can be experienced through a packed wine tourism programme: from bespoke visits, original collaborations with local partners, nature watch experiences and wine tastings. All set in this breathtaking architectural setting well worth the visit. Centuries-old expertise is deployed in the cutting-edge winery, where gleaming, inverted, conical tanks nestle among the old vats.



Afin d'officialiser des années de pratiques écoresponsables, Château La Garde, comme l'ensemble des propriétés Dourthe, est doublement certifié :

Terra Vitis® est une certification propre à 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.

To validate and formalise many years of environmentally-conscious practice, Château la Garde, as all the Dourthe chateaux, obtains a double certification:

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 2022

Decanter : 93/100

James Suckling : 92-93/100

CHÂTEAU LA GARDE ROUGE / RED 2021

Bettane & Desseuve : 93-94/100

James Suckling : 93/100

CHÂTEAU LA GARDE ROUGE / RED 2020

Wine Enthusiast : 93/100

James Suckling : 91-92/100

CHÂTEAU LA GARDE ROUGE / RED 2019

James Suckling : 93/100

Wine Enthusiast : 93/100

CHÂTEAU LA GARDE BLANC / WHITE 2022

Decanter : 95/100

James Suckling : 92-93/100

CHÂTEAU LA GARDE BLANC / WHITE 2021

Bettane et Desseuve : 94-95/100

James Suckling : 93-94/100



LE VISAGE DE LA GARDE THE MEN BEHIND THE VINES

Frédéric Bonnaffous

Directeur des Vins - Chief Winemaker

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 calcaire.

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 limestone 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 prefermentation maceration, punching down or pumping over, fermentation temperatures adjusted as necessary.
White wine: pressing under inert gas. Fermentation in oak barrels.

AGEING

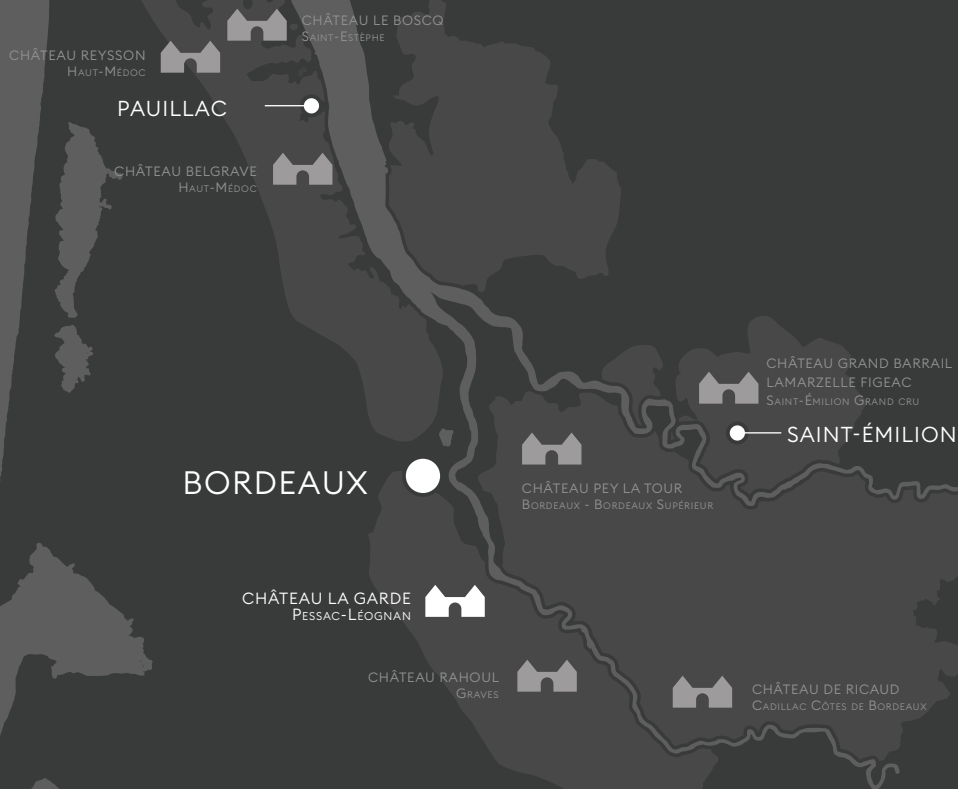
Red wine: in oak barrels for 12 to 14 months. Partial ageing on lees.
White wine: 8 months in barrel, with stirring of the lees.

AVERAGE PRODUCTION

Red : 150 000 bottles - White : 11 000 bottles

LES CHÂTEAUX

CHATEAUX



DOURTHE

«CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840.»

49 ALLÉE DE BOUTAUT
CS 22117 - 33525 BRUGES CEDEX
TÉL : +33 (0)5 56 35 53 00
WWW.CHATEAU-LA-GARDE.COM

