



CHÂTEAU DE FRANCE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

« Un si beau nom qui l'oblige... »



SAS B. THOMASSIN – CHÂTEAU DE FRANCE

33850 Léognan – 33 (0)5 56 64 75 39 - contact@chateau-de-france.com - www.chateau-de-france.com

www.chateau-de-france.com - [Facebook](#)

[Twitter](#) - [instagram](#) : [chateau_de_france_leognan](#)

RELATIONS PRESSE Paris : VINCONNEXION Int

33 (0)6 22 60 14 15 – vinconnexion@vinconnexion.com – vinconnexion.com



SOMMAIRE

- La famille Thomassin
- L'histoire du Château de France
 - L'AOP Pessac-Léognan
- Une parcelle datée de 19 millions d'années
 - De la vigne...
- Au chai – Engagement environnemental, SME et certification HVE
 - La gamme des vins
- Le choix d'une commercialisation en direct

La famille Thomassin fait partie des plus anciens propriétaires de l'appellation Pessac-Léognan. Le Château de France, qui avait été repris en 1971 par Bernard THOMASSIN, est conseillé depuis 1996 par Michel ROLLAND, et Arnaud THOMASSIN en assure la direction.

Cette propriété familiale de 40 hectares en AOC Pessac-Léognan inclut 36 hectares de Cabernet sauvignon et de Merlot pour la production de vin rouge, et 4 hectares de Sauvignon et de Sémillon pour la production de vin blanc. Le Château de France rouge et le Château de France blanc se partagent les reconnaissances mondiales.

Un domaine qui dispose d'un terroir original : le sol ferbos typique de cette région des Graves et – plus confidentiel – une parcelle bien-nommée "Coquillat" qui est truffée de fossiles remontant à 19 millions d'années !



Du sol ferbos...



...aux fossiles de 19 millions d'années

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE THOMASSIN
DIRECTEUR GÉNÉRAL : ARNAUD THOMASSIN
ŒNOLOGUE CONSEIL : MICHEL ROLLAND
MAÎTRE DE CHAI : GILLES REY
CHEF DE CULTURE : LAURENT BOURNERIE



LA FAMILLE THOMASSIN

FAIT PARTIE DES DIX PLUS ANCIENS PROPRIÉTAIRES DE L'APPELLATION

Une propriété familiale
et indépendante,
tant au niveau des capitaux
que de la distribution

Le Château de France est dirigé aujourd'hui par Arnaud Thomassin : la continuité familiale, avec un même objectif de qualité et de développement dans le monde. Ses sœurs Véronique et Virginie sont également impliquées dans la gestion de la propriété.

Le vin, c'est son premier métier.

« Dès mon arrivée au Château de France, j'ai porté une attention particulière au vignoble. Les travaux en vert, qui ont une réponse qualitative immédiate, ont été développés dès lors ».



La famille Thomassin choisit une commercialisation essentiellement en direct, maîtrisant ainsi ses circuits de distribution et ses prix.

Le souhait d'Arnaud Thomassin est de contrôler la majeure partie de sa clientèle. Il se déplace en France, en Europe et sur le grand export pour soutenir l'action des distributeurs sur le terrain. *« Des distributeurs proches et constructifs, qui viennent au château, des relations d'amitié, tout en gardant en ligne de mire nos objectifs ».*

Les dates du Château de France

1971 : l'achat. Bernard Thomassin, venu du monde de la distillerie, découvre cette propriété où rien n'a changé depuis le XIX^{ème} siècle. Il a désormais un seul objectif, restaurer le Château de France pour retrouver qualité et réputation à sa mesure.

1985 : il choisit de replanter des cépages Sauvignon et Sémillon, renouant ainsi avec la tradition multiséculaire et originale de l'appellation qui est de produire à la fois des vins blancs et des vins rouges. Dans son "Histoire de la Vigne et du Vin" Enjalbert en 1986 précise : *« Les campagnes menées par ce propriétaire entreprenant et obstiné doivent permettre au Château de France de retrouver le prestige et la notoriété qu'il avait au XIX^{ème} et de porter de belle manière, notamment sur les marchés extérieurs, un si beau nom qui l'oblige ».*

1987 : reconnaissance de l'appellation Pessac-Léognan, Bernard Thomassin avait vu juste !

1994 : Arnaud s'investit dans la propriété, après une spécialisation viticulture-œnologie et des expériences dans différentes régions viticoles.

1997 : acquisition de 10 hectares en AOC Pessac-Léognan au lieu-dit Le Sartre, un terroir très qualitatif.

2000/2009 : restructuration d'une partie du vignoble, seules les parcelles les plus intéressantes sont plantées ou replantées.

2011 : un violent incendie détruit tout l'outil de vinification. Une catastrophe, mais pas seulement : la reconstruction a permis de doter le Château de France des installations les plus performantes adaptées à son beau terroir.

2013-2015 : reconstruction du cuvier pour les vins rouges et les blancs. Avec l'ajout d'un laboratoire pour la dégustation et l'analyse des vins.

Octobre 2013 : Bernard Thomassin s'éteint, sans voir la fin des travaux.



L'HISTOIRE DU CHÂTEAU DE FRANCE

Le Château de France a été édifié sur les fondations d'un ancien manoir dont il conserve la belle cave voûtée... une maison de maître construite à la fin du XVII^{ème} siècle par le procureur Philippe Decoud.



Du tènement de Gardère au tènement de France

Le château a conservé le nom de l'ancien lieu-dit sur lequel il fut édifié. Il est probable que les terres de France n'étaient autrefois qu'une partie du tènement de Gardère. L'actuel domaine de France n'est en effet, avant 1681, qu'un ensemble de petites parcelles rassemblées au XVI^{ème} siècle par Marseau Dubasque et Jean de Latreilles. En effet on a pu lire que, en 1648, le laboureur Marseau Dubasque achète les parcelles de terre détenues par André Dejean, charpentier de barriques...

C'est un Conseiller au Parlement de Guyenne, Taffard, qui développe le vignoble du Château de France au XVIII^{ème} siècle dans une période clef : celle de la naissance de la notion qualitative de Grand Cru. Il suit en cela une autre famille de parlementaires, les Pontac à Haut-Brion, ce qui explique le développement viticole des Graves au sud-ouest de Bordeaux au XVIII^{ème} siècle.

La notoriété à la fin du XIX^{ème} siècle

Jean-Henri Lacoste, négociant en tissus d'ameublement, propriétaire du domaine durant 32 ans, est le créateur du château actuel : après l'achat en 1862 de cette propriété de 25 hectares qui ne porte pas le nom de château mais simplement de domaine ou bien de campagne, il prend la propriété en main et la fait reconnaître par des chasseurs de crus tels que Féret qui, après l'avoir négligé dans son ouvrage de 1850 le mentionne enfin dans les volumes suivants. J.H. Lacoste augmente le domaine de quelques annexes : une pièce de pré au

lieu de Noaillac et une prairie située à Gardère et appartenant à la famille Griffon (*propriétaire des futurs Fieuzal et Haut Gardère !*).

La nouvelle architecture

Le XIX^{ème} siècle est aussi l'époque des apparences, les domaines prennent petit à petit l'appellation de château... et de grandes demeures apparaissent. Jean-Henri Lacoste modestement rénove son ancienne demeure : il élimine les ailes formant le U, rajoute de petits pavillons à chaque bout et crée un second étage.

L'exil

Au XX^{ème} siècle ce domaine reste un peu à l'écart du Bordelais viticole comme une majorité des Grands Crus des Graves pendant plus de 50 ans, de 1920 jusqu'aux années 1970.



L'AOP PESSAC-LÉOGNAN

Un terroir unique au monde

"Las Grabas de Bourdeus" furent, voici deux mille ans, autour du port, le berceau d'un vignoble dont le nom prestigieux est maintenant connu du monde entier. Leur histoire se confond avec celle de la capitale de l'Aquitaine, Bordeaux.

1987 : naissance de l'AOC Pessac-Léognan

Célèbres bien avant même la naissance du Médoc, les "Graves de Bordeaux" sont, depuis toujours, connues pour posséder de très beaux terroirs viticoles situés autour de deux pôles principaux : Pessac et Léognan.

Le 6 juillet 1984, un décret pris sur avis de l'INAO, reconnaît les aires viticoles de "Pessac" et de "Léognan" sous la forme de deux dénominations. Le 9 septembre 1987, un autre décret reconnaît cette fois l'Appellation d'Origine Contrôlée "Pessac-Léognan" qui s'étend sur dix communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon. Le décret est rétroactif au millésime 1986.

Un micro-climat bien délimité

Situé dans la partie septentrionale des Graves, aux abords sud et sud-ouest de la ville de Bordeaux, le terroir des Graves de Pessac-Léognan bénéficie de la protection de la forêt des Landes girondines, sa voisine de l'ouest.

Son climat est très représentatif de celui de la Gironde si tempéré et favorable à la vigne par sa douceur et son hygrométrie régulière, influencé par l'océan tout proche sur le 45^e parallèle. En outre, le territoire des Graves de Pessac-Léognan se situe au nord d'une limite climatique matérialisée par le cours d'eau "Le Saucats" qui traverse le village de La Brède, au pied du célèbre château où naquit Montesquieu.

Un sol rare et si pauvre que seuls y poussent la vigne ou les pins

Les Graves de Pessac-Léognan reposent sur un sous-sol d'argile, de sable, d'aliôs, de calcaire et de faluns. Elles sont témoins des cours anciens de la Garonne, mis en place depuis la fin de l'ère tertiaire, puis durant le quaternaire au fur et à mesure que passaient les épisodes glaciaires.

Ces Graves, composées de graviers, de galets roulés par les eaux, ont une épaisseur variant d'une vingtaine de centimètres à 3 mètres et plus : une variété exceptionnelle avec des quartz et quartzistes ocres, blancs, rouges et roses, des jaspes, agatoides, silex et lydiennes... savant mélange harmonieux, chatoyant et perméable.

La diversité des terroirs vient ensuite des différences de recouvrement des terrains : sables, limon, argile, etc. C'est un atout pour s'adapter au millésime, permettre la meilleure expression du terroir au travers des cépages.





LE COIN DU PALÉONTOLOGUE

UNE PARCELLE QUI REMONTE À 19 MILLIONS D'ANNÉES

Au Château de France, sur la parcelle bien-nommée "Coquillat" (50 ares), à fleur de terre et jusqu'aux racines de la vigne, le sol est truffé de fossiles.

De la présence de ces "merveilleux" fossiles, on ne peut que reconnaître l'existence d'une mer ancienne à cet emplacement, qui a joué un rôle important dans la composition de la terre d'aujourd'hui. Ils sont la trace des organismes anciens qui ont participé au fil des millénaires à la spécificité de ce terroir remarquable.

À Léognan, le site du Coquillat illustre le "Burdigalien", époque qui se situe entre 16 et 20 millions d'années, comme le souligne en 1892 Charles Depéret, géologue et paléontologue de l'Académie française des sciences.

Les coquilles trouvées dans les vignes du Château de France montrent que le Bordelais bénéficiait d'un climat tropical.

Difficile de rester insensible à ces signes qui restent rares car les conditions de fossilisation sont très délicates : le fossile doit échapper aux agents biologiques (bactéries) et atmosphériques (oxygène), la roche peut subir des déformations, être métamorphosée... et entraîner ainsi la destruction du fossile qu'elle contient. Ce n'est qu'après avoir échappé à ces destructions que, couverts par des sédiments, ou souvent sous l'eau, les fossiles peuvent réapparaître des millions d'années plus tard grâce à l'érosion



*Une parcelle du Château de France révèle les dessous de l'Aquitaine d'il y a 19 millions d'années
La bouteille du Château Coquillas signée d'une coquille illustre son terroir*

DE LA VIGNE...



Situation	À 15 kilomètres au sud de Bordeaux, le vignoble du Château de France s'étend sur un des plus hauts coteaux de la terrasse de Léognan, la plus ancienne et la plus élevée des quatre terrasses de graves édifiées au fil du temps.
Hectares/cépages	40 hectares : 36 hectares de Cabernet sauvignon (55 %) et Merlot (45 %) pour la production de vin rouge, 4 hectares de Sauvignon (80 %) et Sémillon (20 %) pour le vin blanc.
Terroir	Le terroir du Château de France a le privilège d'être sur des affleurements de graves pyrénéennes très profondes, parfois sur un sous-sol argilo-calcaire. Sur ce modelé de croupes, la présence de sables fauves d'argiles plastiques et bigarrés témoigne que l'on est ici en présence du meilleur secteur viticole de graves pyrénéennes. On retrouve ces mêmes sables aussi en Haut-Sauternais et dans certains secteurs du Médoc.
Porte-greffe	3309 C / 101-14 / 110 R / Gravezac / 420 A / 161-49 / Riparia.
Densité de plantation	de 5 000 pieds/ha pour les plantations anciennes à 6 950 pieds/ha actuellement.
Viticulture	Taille Guyot double et simple Effeuillage côté soleil levant Vendanges en vert Culture raisonnée.
Rendement	Comme tous les Pessac-Léognan, le Château de France est soumis aux règles strictes de l'appellation, définies par le décret du 9 septembre 1987 : 45 hl/ha maximum pour les rouges, et 48 hl/ha pour les blancs.
Vendanges	Manuelles.

... AU CHAI



VINIFICATION EN ROUGE

- Depuis le millésime 2011 : un égreneur vibrant permet d'éliminer finement les débris végétaux. Non seulement cet égreneur respecte le raisin, mais son encombrement limité et sa simplicité d'utilisation en font un outil efficace et respectueux de l'environnement.
- Deuxième tri sur la table vibrante
- Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours suivie de 3 à 4 semaines de macération en cuves de 134 et 85 hl. Contrôle des températures. Température de fermentation : 28–30°C.
- Fermentation malolactique en cuves.
- Élevage en barriques, dans un chai semi-enterré, pendant 12 à 14 mois : 30 % de bois neuf, 70 % de barriques de un vin (grain fin, chauffe moyenne). Barriques de 2 ans pour le second vin.
- Filtration avant mise en bouteille.

VINIFICATION EN BLANC

- Pressurage direct, pressoir pneumatique à cage fermée
- Chai enterré de 3 cuves de 25 hl et 3 cuves de 35 hl pour le débourage.
- Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours en barriques : 40 % de bois neuf (quelques barriques avec les fonds en acacia bien nommées "barriques fraîcheur" car en effet elles conservent la fraîcheur dans les vins), 60 % de barriques de un vin. Température de fermentation : 18°-22°C.
- Élevage en barriques : 8 à 9 mois – bâtonnage une fois par semaine, et en fin de parcours tous les 15 jours environ.
- Filtration avant mise en bouteille.

L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL DU CHÂTEAU

Le Château de France est élu parmi les Vins de Demain 2022 par la Fondation du Vin., Arnaud Thomassin y voit la confirmation de « *l'engagement de la propriété et de ses salariés au sujet de l'environnement* ».

L'adhésion au SME du vin de Bordeaux (Système de management environnemental) en septembre 2016 était déjà un engagement pour formaliser et améliorer les pratiques existantes au Château de France pour réduire l'impact de ses activités sur l'environnement, confirmé par la certification HVE acquise en 2018.

Cela se traduit concrètement sur les consommations d'énergie, sur le tri et le recyclage des déchets, les intrants, les modes de lutte antiparasitaire, les modes de culture, la protection de la santé des salariés, des riverains et des consommateurs, l'amélioration des conditions de travail des salariés et, bien entendu, par l'intégration de certaines bonnes pratiques. Cette démarche, facilitée par le dispositif collectif proposé par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux, qui permet de réduire les coûts et optimiser les outils, peut déboucher sur une certification (ISO 14001).

2019 : des ruches sont installées dans le vignoble. « *Nous favorisons la biodiversité en engageant des pratiques qui préservent et utilisent les zones naturelles au sein de nos parcelles et aux abords de notre propriété, respectant ainsi l'écosystème et la beauté du paysage* ».

LA GAMME DES VINS



Une production moyenne de 195 000 bouteilles.
La totalité des volumes produits est mise en bouteilles.

LES VINS ROUGES

Production moyenne : 150 000 bouteilles

CHÂTEAU DE FRANCE, L'EMBLÈME DU CHÂTEAU

Le château a conservé le nom de l'ancien lieu-dit sur lequel il fut édifié.

Un vin de longue garde.

Production moyenne : 60 000 bouteilles.

CHÂTEAU COQUILLAS, LE VIN PLÉBISCITÉ PAR LA RESTAURATION, NOTAMMENT À BORDEAUX

Le nom de "Coquillas" évoque les nombreux fossiles de coquillages dont regorge une des parcelles de la propriété. Production moyenne : 70 000 bouteilles.

LE BEC-EN-SABOT, L'OISEAU RARE DES MARAIS À PAPYRUS EN AFRIQUE !

Bernard Thomassin, féru d'ornithologie, éprouvait de la sympathie pour cet oiseau rare, vigoureux, farouche et solitaire, qui mesure jusqu'à 1,50 m et vit dans les marais à papyrus de l'est de l'Afrique.

Production moyenne : 20 000 bouteilles.

LES VINS BLANCS

Production moyenne : 24 000 bouteilles

CHÂTEAU DE FRANCE

Un vin fin et élégant qui s'affirme résolument de longue garde.

Production moyenne : 14 000 bouteilles.

CHÂTEAU COQUILLAS

Les sélections les plus souples lui sont réservées, il bénéficie des mêmes soins (fermentation et élevage en barriques) que le Château de France blanc.

Production moyenne : 10 000 bouteilles.



LE CHOIX D'UNE COMMERCIALISATION ESSENTIELLEMENT EN DIRECT

En passant peu par la Place de Bordeaux, le Château de France affirme sa volonté de maîtriser ses circuits de distribution et ses prix.

« Notre réseau est bien structuré et j'essaie de développer les ventes à l'export et de trouver des agents commerciaux dans des régions françaises où nous ne sommes pas encore implantés. Contrôler la majeure partie de notre clientèle est un atout indéniable », Arnaud Thomassin.

Le marché français (148 000 bouteilles, 85 % des ventes)

↳ 70 % restaurants et cavistes (distribués par un réseau d'agents et de VRP multicartes, des grossistes et en direct).

↳ 30 % particuliers et comités d'entreprise.

Le marché export (26 000 bouteilles, 15 % des ventes) concerne essentiellement les pays suivants : Belgique, Colombie Britannique, États-Unis, Pays Bas...

Liste des importateurs actuels

BELGIQUE

RABOTVINS SA - GENT

BRÉSIL

ATABLE - RIO

COLOMBIE BRITANNIQUE

BC LIQUOR - VANCOUVER

HONG KONG

CITYSUPER - HONG KONG

PAYS BAS

DE BRUIJN – AN NIJMEGEN

QUÉBEC

VITIS

SAQ – MONTRÉAL

SUISSE

BERTHAUDIN SA - GENÈVE

TAÏWAN

SMART WORLD TRADE LTD - TAICHUNG

La vente en primeur est proposée pour chaque millésime et représente environ 20 % des ventes.

L'accueil à la propriété

Visites sur rendez-vous, un magasin de vente, une salle de réception avec vue sur le vignoble, qui est également un lieu d'exposition.

Le Château de France participe aux **Portes Ouvertes** de l'appellation le 1^{er} week-end de décembre.

