



LE CHÂTEAU DE FRANCE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

s'engage de la vigne au chai pour répondre à la demande de ses clients à travers le monde : l'innovation 2019 a été d'inclure dans le Château de France blanc deux lots vinifiés sans sulfites, en bio-protection. Un apport qui joue un rôle certain dans le style de ce millésime : Arnaud Thomassin trouve dans ces lots finesse et précision aromatique, associées à un fruit pur et une belle fraîcheur. Il se promet de décliner cette pratique plus largement désormais. Les deux lots affichent, à ce stade de l'élevage, 33 mg/l de SO₂ total contre 56 mg/l pour les autres lots.

La famille Thomassin fait partie des dix 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. C'est une propriété familiale et indépendante, tant au niveau des capitaux que de la distribution. Il est dirigé aujourd'hui par Arnaud Thomassin : la continuité familiale, avec un même objectif de qualité.

« Dès mon arrivée au Château de France en 1996, j'ai porté une attention particulière au vignoble. Les travaux en vert, qui ont une réponse qualitative immédiate, ont été développés dès lors ». Arnaud Thomassin.



Qu'en est-il en 2019 ?

L'appellation est unique, le sol est « rare et si pauvre que seuls y poussent la vigne ou les pins », les fameux terroirs de Ferbos, la Gravette, le Sartre, etc... Arnaud et son équipe, Laurent Bournerie, chef de culture, et Gilles Rey, maître de chai, ont estimé que les 40 hectares en AOC Pessac-Léognan (36 en Cabernet Sauvignon et Merlot et 4 en Sauvignon et Sémillon) devaient bénéficier d'une démarche écoresponsable.

Voici des exemples concrets éloquents de pratiques environnementales désormais bien installées :

- La propriété est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis juillet 2018.
 - Elle adhère également au SME du vin de Bordeaux (Système de management environnemental) depuis septembre 2016.
 - Ne sont utilisés ni désherbants chimiques, ni produits phytosanitaires pour lutter contre le BOTRYTIS (pourriture grise), ni engrais chimiques - la vigne étant amendée avec du compost de déchets verts -, ni produit classé CMR - cancérogène, mutagène, reprotoxique - depuis plus de 15 ans.
 - L'argile et un produit à base d'huile essentielle d'orange sont utilisés pour lutter contre la Cicadelle des Grillures, et des Phéromones Sexuelles pour lutter contre les Vers de Grappes - La biodiversité est développée sur la propriété, avec des ruches, la plantation d'arbres et arbustes, le maintien de la flore et faune dans les zones non exploitées.
 - Le biocontrôle est une réalité, avec des produits à base de SDN (Stimulateurs des Défenses Naturelles de la Vigne) utilisés depuis plusieurs années, et la mise en place d'essais avec les partenaires agricoles visant à améliorer l'utilisation de produits de biocontrôle.
 - La station de traitement des effluents vinicoles et viticoles existe depuis plus 9 ans.
 - Enfin, une démarche de réduction de l'utilisation des sulfites a été initiée.
- ... à suivre.

Le Château de France rejoint ainsi le "club" des nombreux vigneron de Bordeaux respectueux de leur bel environnement : rappelons que Bordeaux a été classé "premier vignoble HVE" en 2019.



CHÂTEAU DE FRANCE

33850 Léognan – 33 (0)5 56 64 75 39
contact@chateau-de-france.com
www.chateau-de-france.com / facebook.com/Chateau-de-France-Pessac-Leognan

RELATIONS PRESSE Paris : VINCONNEXION

33 (0)1 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

