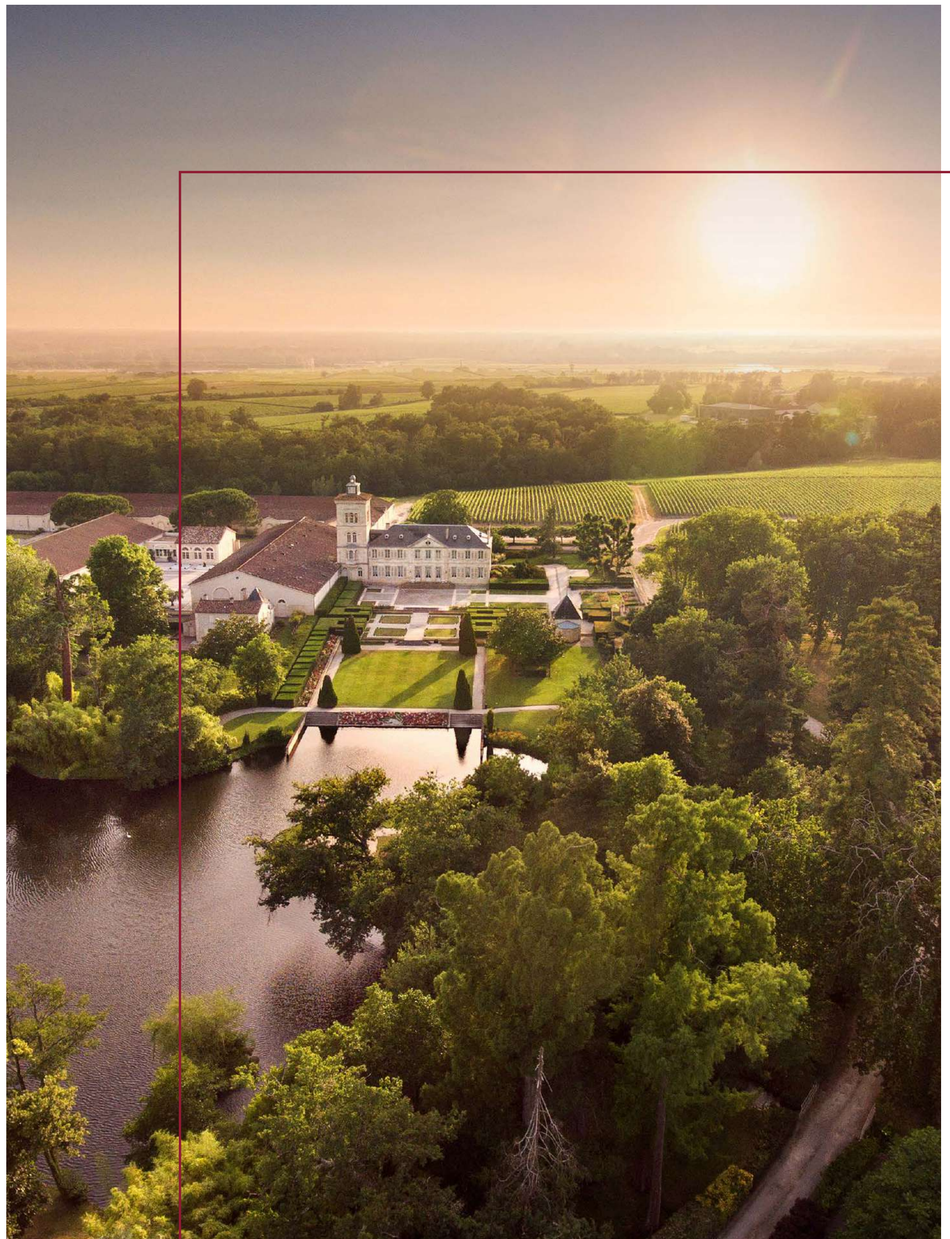
# CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

« Le désir d'harmonie anime
les hommes et les femmes du Château :
nous ne forçons pas la nature, nous la guidons. »





Porté par quatre siècles d'histoire médocaine et stimulé par la vision de qualité sans compromis de ses propriétaires japonais depuis 1983,
Château Lagrange a su adapter la tradition et adopter l'innovation pour exprimer avec la plus grande précision son terroir inchangé depuis 1855, élevant chaque parcelle et chaque millésime à son meilleur.

# I. L'INNOVATION POUR TRADITION

## DEPUIS 400 ANS

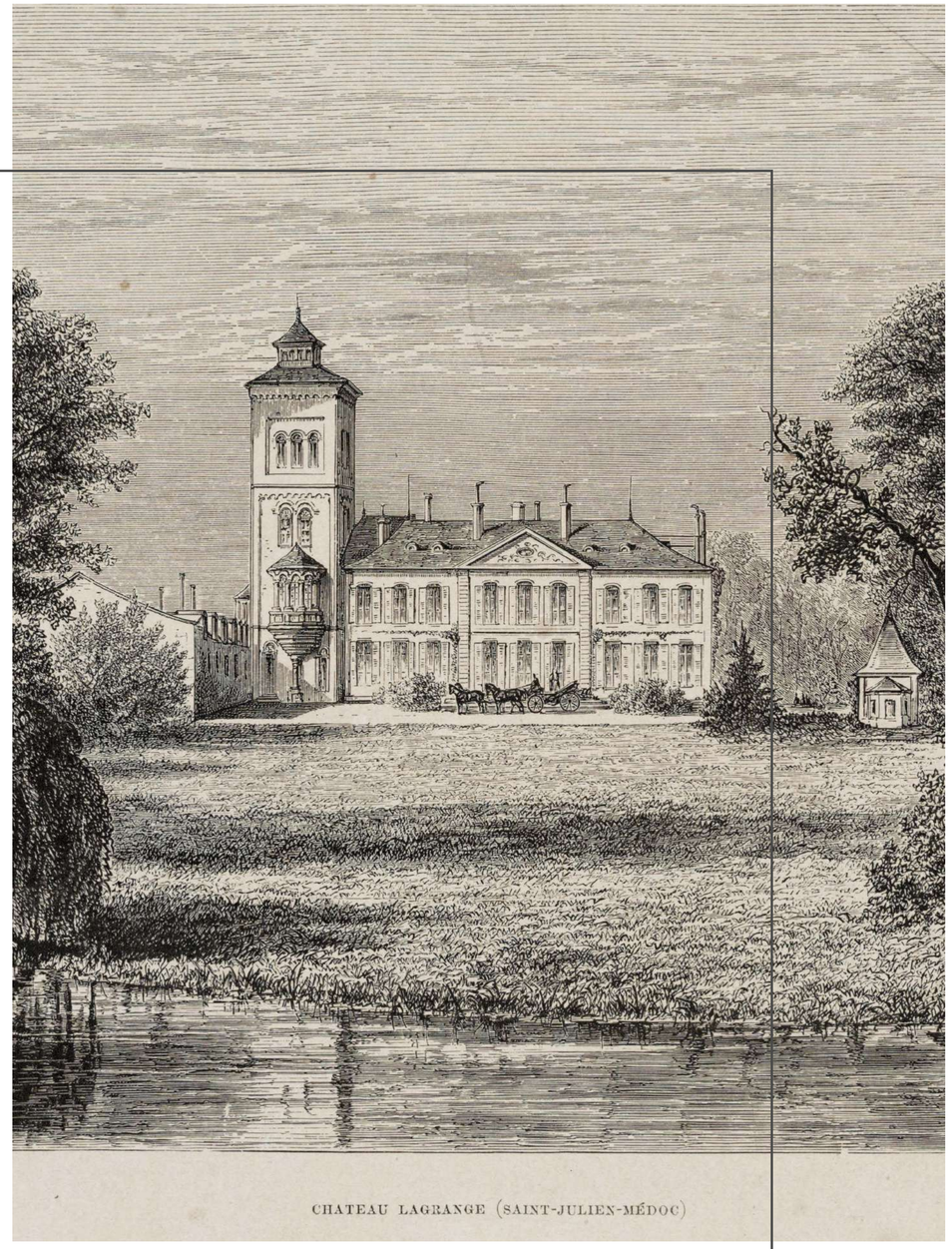
# LA NAISSANCE : 17È-18È SIÈCLE

La première mention de vignes sur le tènement de Pellecahus remonte à 1511, et le début de la Seigneurie de Lagrange est attesté un siècle plus tard, **en 1607.**

Elle appartient à Jean de Vivien, écuyer de son état, dont la famille conservera l'exploitation pendant près de deux siècles, maintenant ainsi son unité.

L'un de ses descendants charismatique, Charles de Branne de Cours, va diriger le domaine de 1712 à 1746. En pleine révolution viticole, cette riche famille bordelaise va faire de Lagrange l'une des plus belles propriétés médocaines. À Charles de Branne succède son fils Antoine de Branne, puis son petit neveu Jean-Baptiste Arbouet de la Bernède, qui développe le domaine en modernisant une partie des installations, notamment le cuvier.

Thomas Jefferson, auteur de la déclaration d'indépendance des Etats-unis en 1776 et alors Ambassadeur des Etats-Unis en France, classe Lagrange au rang de **troisième Cru Classé en 1787.**



Le comte T. Duchatel, ancien ministre. — D'après une photographie de Bertall.

# LA RECONNAISSANCE : 19È SIÈCLE

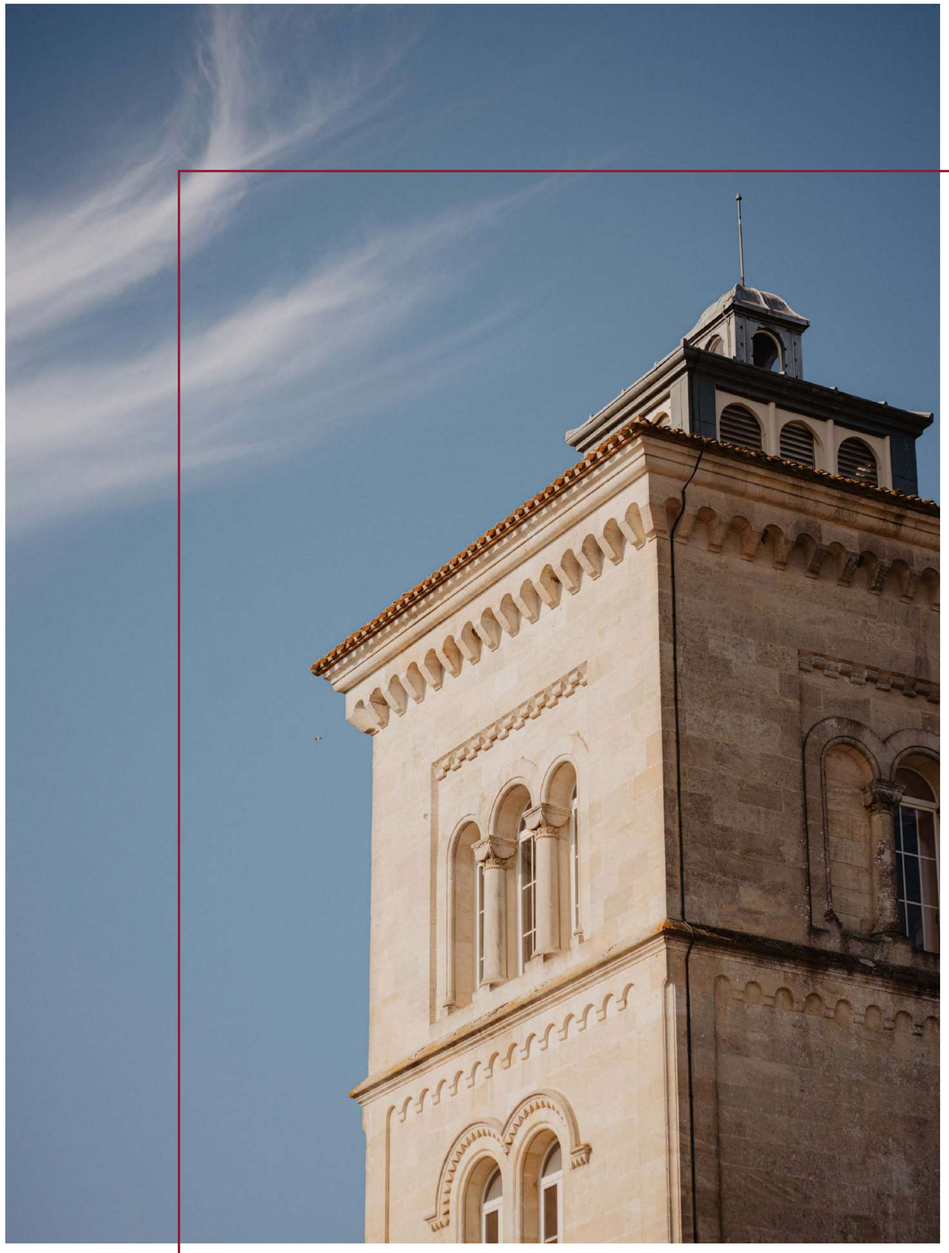
Jean-Baptiste Arbouet vend Lagrange à Jean- Valère Cabarrus, neveu de son épouse, en 1790. Ce dernier appartient à une grande famille de négociants, et scelle le destin viticole de la propriété en étendant le vignoble sur les deux croupes de graves actuelles. Il reconstruit dans un style classique la belle chartreuse du château, et crée le lac à l'anglaise.

Entre 1842 et 1875, le Comte Tanneguy Duchâtel, Ministre de l'Intérieur sous Louis Philippe, en est le propriétaire. Il poursuit la modernisation du domaine et initie le drainage de toutes les terres grâce à des drains de poterie manufacturés sur place. Précurseur en matière de lutte contre l'oïdium, et proche des 250 employés qu'il loge sur le domaine, il reste une inspiration pour un management bienveillant, une vision autonome et une viticulture raisonnée près de 170 ans plus tard.

En 1845, il fait construire sur les plans de l'architecte Louis Visconti, connu pour ses grands projets, la tour de style toscan qui donne son identité au Château et symbolise la perspective visionnaire de son propriétaire. Le Comte et la Comtesse font de Château Lagrange un haut lieu de la viticulture et de l'horticulture modernes, et Lagrange devient le rendez-vous de la Haute Société et des artistes qui viennent y puiser leur inspiration.

C'est grâce à cet esprit avant-gardiste que Lagrange va se placer au rang de **troisième Cru Classé en 1855.**

Après la mort du Comte en 1867, le domaine subit la crise du phylloxéra, les guerres, les incendies, la crise économique et financière... et périclite. Un siècle plus tard, le domaine viticole est réduit à 56 hectares de vignes.



# LA RENAISSANCE : 1983-2013

**En 1983**, Keizo Saji, le fils du fondateur de Suntory, rachète Château Lagrange à la famille Cendoya, propriétaire depuis 1925.

Avec son Vice-Président Shinichiro Torii, ils mettent tout en oeuvre pour faire renaître ce Grand Cru Classé, avec une vision claire : l'excellence sans compromis.

Marcel Ducasse, diplômé de l'Institut d'Oenologie de Bordeaux, est recruté aux côtés de Kenji Suzuta puis de Keiichi Shiina. Pendant les dix premières années, cette équipe exécute l'ambitieux projet de rénovation du domaine : le vignoble est restructuré avec une parcellisation beaucoup plus précise, et une politique de développement durable est mise en place dès le milieu des années 1990.
Les bâtiments techniques sont entièrement rénovés, ainsi que le Château qui retrouve sa superbe, mêlant style français et pièces d'art asiatique.

À force de passion, de travail et de savoir-faire, Château Lagrange retrouve peu à peu l'image prestigieuse d'autrefois.

# LE PROLONGEMENT : DEPUIS 2013

Dans la dernière décennie, Matthieu Bordes et son équipe ont poursuivi la quête d'excellence initiée il y a plus de 40 ans, en poussant plus loin encore la recherche de précision : cuvier parcellaire, vendanges à la cagette, tri optique des grappes...

40 ans, c'est aussi l'âge moyen du vignoble qui arrive aujourd'hui à son apogée. La qualité des vins est reconnue et la marque poursuit sa montée en gamme et son ouverture à de nouveaux marchés.

Le château lui aussi s'est ouvert à l'œnotourisme, dans un esprit d'hospitalité à la fois simple et raffiné, à l'image de la gastronomie qui y est servie et des équipes que l'on y rencontre. La recherche d'amélioration continue et l'accélération de la politique RSE font de Château Lagrange un modèle de développement vertueux.

*« Un travail à la vigne comme au chai à la fois porté sur le détail et ancré dans la tradition donne naissance chaque année à un vin qui sublime son terroir. »*

# II. RÉVÉLER LA SINGULARITÉ D'UN GRAND TERROIR

# L'ESSENCE DE SAINT-JULIEN

À la fois la plus petite des quatre appellations du Médoc, représentant seulement 6% de ce terroir, mais offrant une concentration exceptionnelle de crus classés (85% du vignoble), Saint-Julien représente sans conteste **le coeur du Médoc.**

Le domaine de Château Lagrange dont les premières vignes furent plantées au début du 16è siècle, est constitué de **118 hectares d'un seul tenant, sans modification depuis le classement de 1855.**

Sa situation en retrait de l'estuaire de la Gironde, sur deux croupes de graves dont l'une au point culminant de l'appellation, offre une grande amplitude thermique favorable au bon développement des tanins.

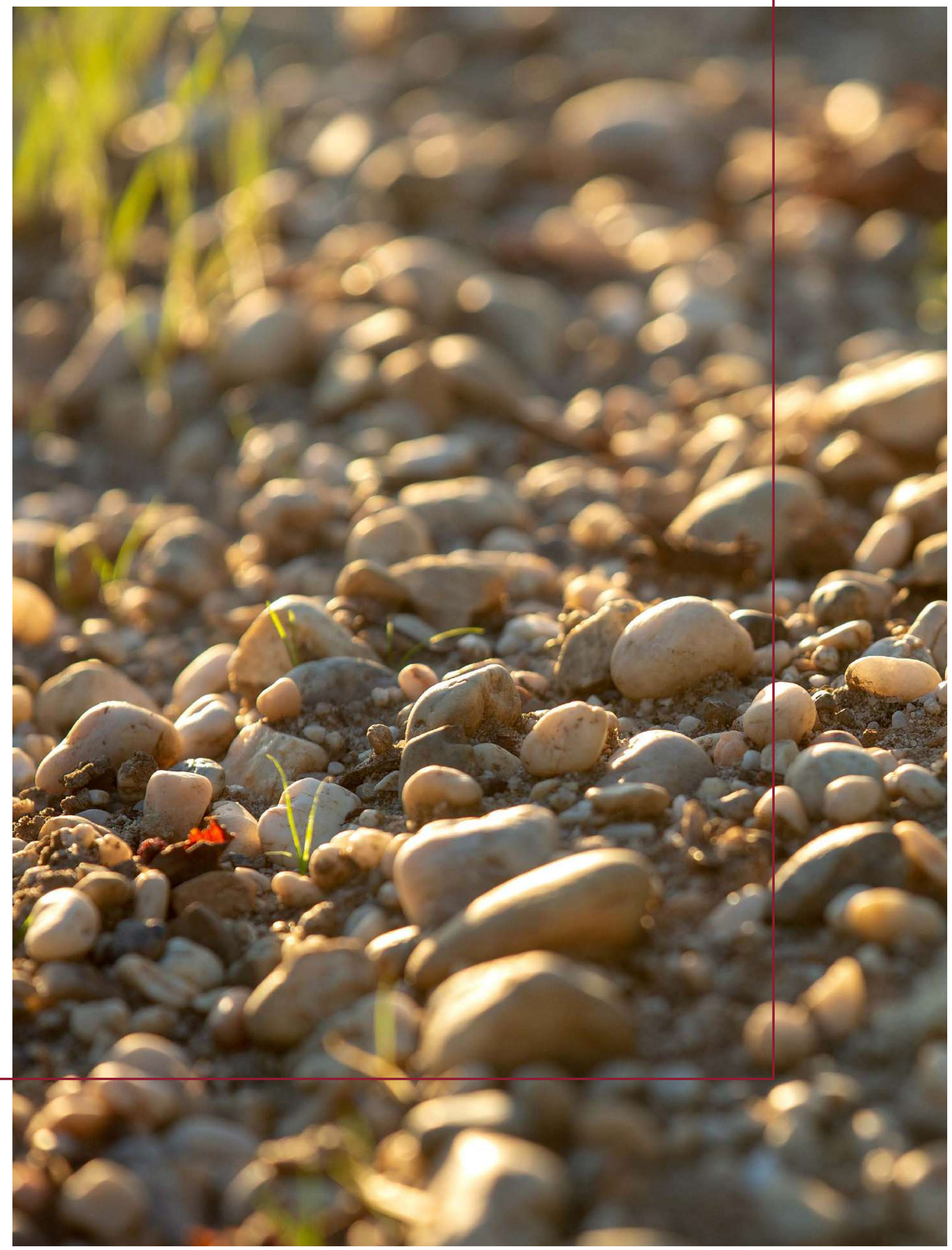
# UN TERROIR EXCEPTIONNEL

Château Lagrange a la chance de posséder **17 sols et sous-sols différents**, conférant au domaine une grande diversité. Avec des graves sur plusieurs mètres de profondeur, ce terroir constitue le premier pilier de l'élaboration d'un grand vin :

**- Sols pauvres et secs :** la vigne réduit sa croissance et concentre son énergie sur la maturation des baies, petites mais plus concentrées.

**- Sols chauds à forte inertie thermique :** (la chaleur est emmagasinée le jour et restituée la nuit), particulièrement favorables au Cabernet Sauvignon.

**- Sols drainants :** la vigne puise l'eau jusqu'à 7 à 10 mètres en profondeur et ne souffre pas de stress hydrique sévère en cas de sècheresse.



# UN VIGNOBLE À SON APOGÉE

**Sur les 118 hectares  du vignoble en rouge,**
les vignes ont en moyenne 40 ans et la plus ancienne a été plantée en 1952.

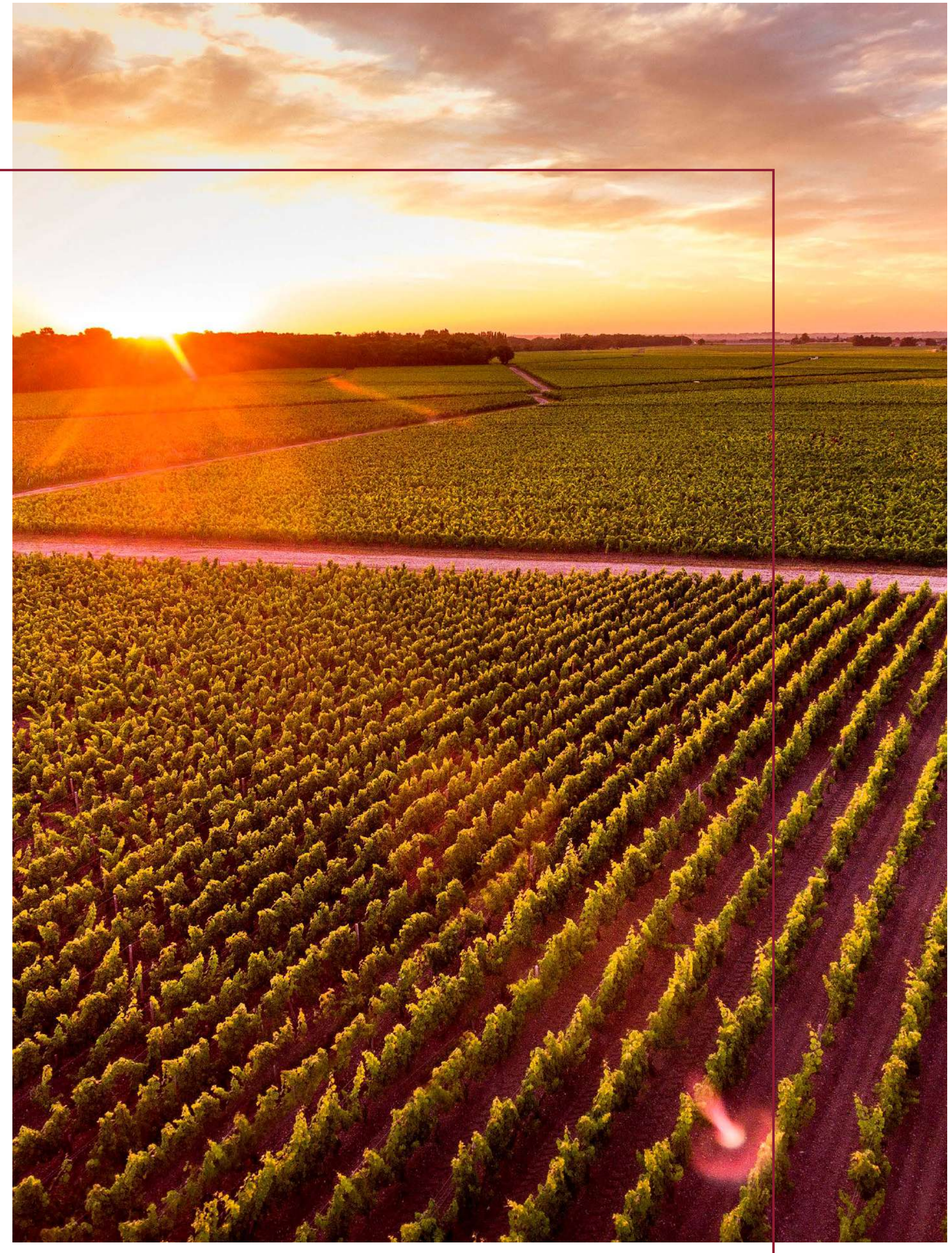
**- Le Cabernet Sauvignon (67% des surfaces):** par ses tanins et sa concentration, il apporte la puissance et la structure qui font les vins de grande garde. Ses arômes de fruits noirs (cassis) apportent la fraîcheur nécessaire à l'équilibre.

**- Le Merlot (28%)** : il apporte de l'éclat et de l'accessibilité dès la jeunesse du vin par la rondeur et la gourmandise des fruits rouges.

**- Le Petit Verdot (5%):** ce cépage très tanique apporte densité et complexité aromatique, avec des notes épicées et poivrées qui relèvent l'assemblage.

**11 hectares sont également dédiés à la production du vin blanc** soit 80% en Sauvignon blanc, 10% en Sauvignon gris et 10% en Sémillon.

Depuis 2012 s'y ajoutent sur les communes avoisinantes, également situées sur une croupe de graves, environ **13 hectares en Appellation Haut-Médoc**, plantés en Cabernet Sauvignon et en Merlot.



# AU SERVICE DE LA QUALITE SANS COMPROMIS

Travailler en harmonie avec la nature pour exprimer le meilleur des terroirs, tout en ménageant ses ressources pour les générations futures, faire face aux enjeux climatiques avec des solutions alternatives, limiter au maximum l'empreinte écologique de l'activité : la démarche environnementale de Château Lagrange initiée depuis 30 ans s'inscrit dans la philosophie du groupe Suntory dirigé par la famille Saji depuis 1899, et dont la raison d'être est :

**Préserver l'harmonie entre l'homme et la nature.**

*« Chez Château Lagrange, nous croyons en l'amélioration continue fondée sur 400 ans d'expérience, à l'intelligence collective, au souci du détail et au respect des lieux. »*

# UNE VITICULTURE RESPECTUEUSE & UNE DÉMARCHE RSE AVANT-GARDISTE

Depuis le 18è siècle, Château Lagrange se distingue par son développement harmonieux qui privilégie parallèlement les méthodes les plus innovantes et le respect de la biodiversité.
Une activité d'apiculture est attestée sur le domaine depuis 1714, et le 19è siècle a vu le jardin anglais autour du lac accueillir les plantes les plus exotiques sous l'impulsion de la Comtesse Duchatel.

Dans la poursuite de cet esprit respectueux et avant-gardiste, les initiatives se sont multipliées en même temps que le domaine validait les certifications Terra Vitis en 2005, ISO 14 001 et Haute Valeur Environnementale 3 (2017), et s'engageait le premier dans la démarche RSE labellisée « Bordeaux cultivons demain »:

- Inventaire, **protection et développement de la biodiversité** sur le domaine par la régénération des arbres, des haies, des prairies écopaturées ou laissées en jachère fleurie pour les insectes ; et par l'implantation de mares, nichoirs et autres abris de biodiversité.

- **Travail mécanique du vignoble sans désherbage chimique** et maintien de l'enherbement naturel des parcelles pour favoriser la faune souterraine et limiter l'érosion, fertilisation par des semences complémentaires endémiques sans impact sur l'écosystème, apport d'engrais organiques.

- Site pilote de l'INRA depuis 1995 sur des solutions naturelles alternatives aux insecticides, optimisation des dates et **minimisation des doses de traitements phytosanitaires** grâce à une station météo de haute précision et une surveillance accrue de la vigne.

**- Réduction de la consommation d'eau et décarbonation** (premier domaine à réaliser son bilan en 2005) grâce à la rénovation des bâtiments et à un matériel de pointe ; production d'une part grandissante de l'électricité du domaine par des panneaux photovoltaïques.

**- Réduction, maîtrise et valorisation des déchets** issus de la vigne et de l'embouteillage, développement d'une alternative aux caisses bois avec des cartons éco-conçus plus légers mais aussi résistants, recyclables et fabriqués localement.

**- Respect des collaborateurs**, qualité de vie au travail, formation et rémunérations attractives ; **transmission** pour la **protection du patrimoine, implication active et vertueuse dans la vie locale.**

*« La propriété protège ses ressources.*
*Ses vins en sont la plus belle récompense. »*

# LA PRÉCISION AU SERVICE DE L'EXPRESSION

Le vignoble a été précisément cartographié et 103 parcelles ont été délimitées, permettant une **viticulture et une vinification sur-mesure** afin d'en exprimer au mieux le caractère et le potentiel.

- Précision dans l'encépagement et la viticulture de chaque parcelle.

- Précision lors des vendanges, chaque parcelle étant vendangée au stade optimal de la maturité du raisin : un facteur primordial dans la qualité du futur vin.

- Précision et efficacité du tri grâce à une double ligne de tri avec caméras optiques, offrant la capacité d'accélérer les vendanges, donc la flexibilité de les retarder au besoin jusqu'à la date idéale pour chaque parcelle.

- Précision du cuvier parcellaire qui permet de vinifier séparément afin d'amener chaque parcelle à son meilleur et d'offrir un choix plus fin lors des assemblages.

- Précision des assemblages, travaillés pour exprimer le plus fidèlement l'histoire et le caractère de chaque millésime.

- Précision de la mise en bouteille exclusivement réalisée au domaine, au moment où le vin est tout à fait prêt, ni avant, ni après.

# L'ALLIANCE DE LA SCIENCE ET DE L'HUMAIN POUR UNE QUALITÉ SANS COMPROMIS

**- Une sélection drastique pour le Grand Vin de Château Lagrange** représentant rarement plus de 40% de la récolte, ce qui laisse pour l'élaboration du second vin Les Fiefs de Lagrange de très belles parcelles et vieilles vignes.

**- Des ressources humaines et techniques à la pointe de l'innovation** et une quête de l'excellence à tous les niveaux de la vigne à la cuverie et au chai. Aux côtés des quatre oenologues permanents, un pôle R&D travaille à l'amélioration continue et à l'anticipation du changement climatique.

- Les mêmes oenologues sont toutefois **en contact quotidien et physique avec la vigne** pour veiller à la qualité des futurs raisins et décider du jour des vendanges sur la base de leur dégustation plutôt que des seules analyses chimiques du degré de maturité.

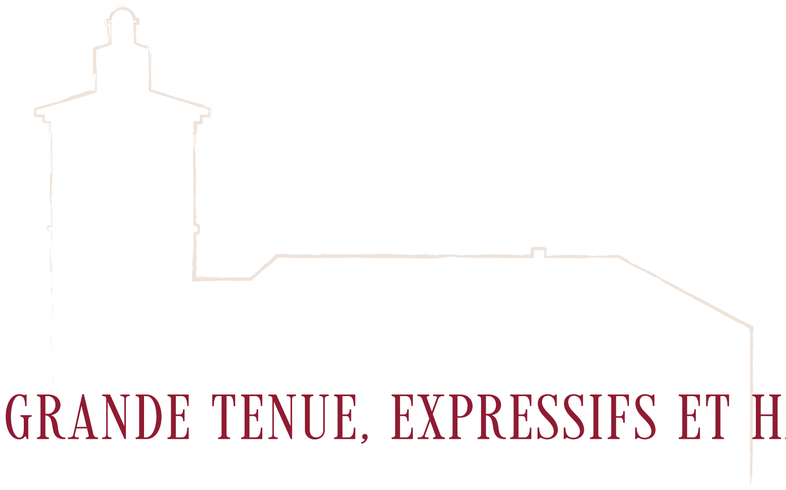
L'ÉQUIPE

# DES VALEURS INCARNÉES PAR LES HOMMES

Pas moins de quatre oenologues travaillent en **harmonie** avec l'équipe viticulture, et s'**ouvrent** aux conseils d'un cinquième en période d'assemblages.
À la fois complémentaires et **libres** d'exprimer leur propre sensibilité, ils prennent chaque année, dans le **respect** et l'écoute les uns des autres, un **engagement** commun :

**celui de la qualité sans compromis.**

# UNE IDENTITÉ COMMUNE



# DES VINS DE GRANDE TENUE, EXPRESSIFS ET HARMONIEUX

L'approche respectueuse de tout l'écosystème, naturel et humain,
la maîtrise précise de chaque composante du vin du terroir à la bouteille,
cette sensibilité individuelle et collective alliée aux techniques les plus pointues,
se conjuguent afin d'élaborer sereinement des vins de grande tenue,
singuliers dans leur expression de chaque millésime mais constants dans leur identité,
à apprécier aussi bien dans l'éclat de leur jeunesse que dans la plénitude de leur maturité.

# LES VINS DE CHÂTEAU LAGRANGE

CHATEAU LAGRANGE

LES FIEFS DE LAGRANGE

LES ARUMS DE LAGRANGE

PAGUS DE LAGRANGE

# LES VINS
# CHATEAU LAGRANGE

Troisième Grand Cru Classé en 1855, **parfaitement équilibré**, le Grand Vin de Château Lagrange reflète **l'harmonie ultime** des trois cépages du domaine avec une forte prédominance de Cabernet Sauvignon, complémenté par le Merlot et le Petit Verdot.

Issu des plus vieilles vignes du domaine et élevé 21 mois en barriques pour moitié neuves, il présente la **concentration et le potentiel de garde** d'un grand vin.

Déjà **puissant et éclatant** dans sa jeunesse, son évolution lente et **sereine** lui confère une **délicatesse** qui s'exprime dans la **précision** de ses notes.

Cassis, fraises et cerises noires nuancés d'épices et de notes fumées ; cèdre, réglisse et tabac se développant avec les années : Château Lagrange offre la **richesse aromatique** typique des grands vins de Saint-Julien, la **profondeur** en plus.

# LES VINS
# LES FIEFS DE LAGRANGE

Créé en 1983 afin d'augmenter la qualité du Grand Vin par une sélection plus drastique, le second vin de Château Lagrange a été dans les premiers de cette catégorie et fait aujourd'hui **référence** par ses **qualités intrinsèques.**

Issu de vignes déjà âgées de 30 ans en moyenne, dont la moitié de Cabernet Sauvignon, et élevé treize mois en barriques pour 20% neuves, il se caractérise par des **tannins souples** et offre un **potentiel de garde certain.**

D'une **élégance très pure** dès sa jeunesse, il gagne en **profondeur et en intensité** avec les années, ses notes de fruits rouges relevées d'épices évoluant tout comme sa texture avec beaucoup de **finesse.**

# LES VINS
# LES ARUMS DE LAGRANGE

Créé en 1996, ce blanc est l'un des tous premiers du Médoc, une preuve supplémentaire de l'esprit avant-gardiste de Château Lagrange.

**Harmonie dans la tension** entre la **fraîcheur** des Sauvignons blanc et gris majoritaires, balancée par l'**onctuosité** du Sémillon, ce vin est patiné six mois en barriques pour moitié neuves, offrant une **souplesse et une richesse de texture supplémentaires**.

Côté aromatique, une **explosion d'agrumes** fait place au caractère voluptueux des fruits exotiques, allégés par de **délicates** notes de pêches blanches et de vigne, dans le style **rafraichissant** mais néanmoins **intense** attendu d'un vin de Château Lagrange.

# LES VINS
# PAGUS DE LAGRANGE

Tout le savoir-faire et la philosophie de Château Lagrange signent l'élaboration de ce Haut-Médoc, issu des communes voisines du domaine.

Dominé par le Cabernet Sauvignon, Pagus de Lagrange nous charme par son **éclat**, assoupli par douze mois passés en barriques.

Le nez est **vivant et gourmand** ; une belle promesse tenue au palais par une attaque **franche et fraîche**, pour s'épanouir sur des notes **épicées et fruitées** de cassis et de cerise mûre.

# V. L'ÉMOTION PARTAGÉE

Amateurs ou passionnés, une visite au Château Lagrange est toujours un moment inoubliable, nourri d'histoire, de savoir et d'émotion partagée.

Dans la tradition d'hospitalité et l'esprit d'ouverture de ses propriétaires, par la sincérité et le bonheur à transmettre de l'équipe d'œnologues, la découverte du domaine et des vins devient un véritable voyage, et chaque rencontre un échange.

À travers des activités variées qui sont proposées, ce sont les coulisses de Château Lagrange qui se dévoilent, son approche respectueuse en quête d'excellence, son vignoble, ses hommes et ses vins bien sûr.

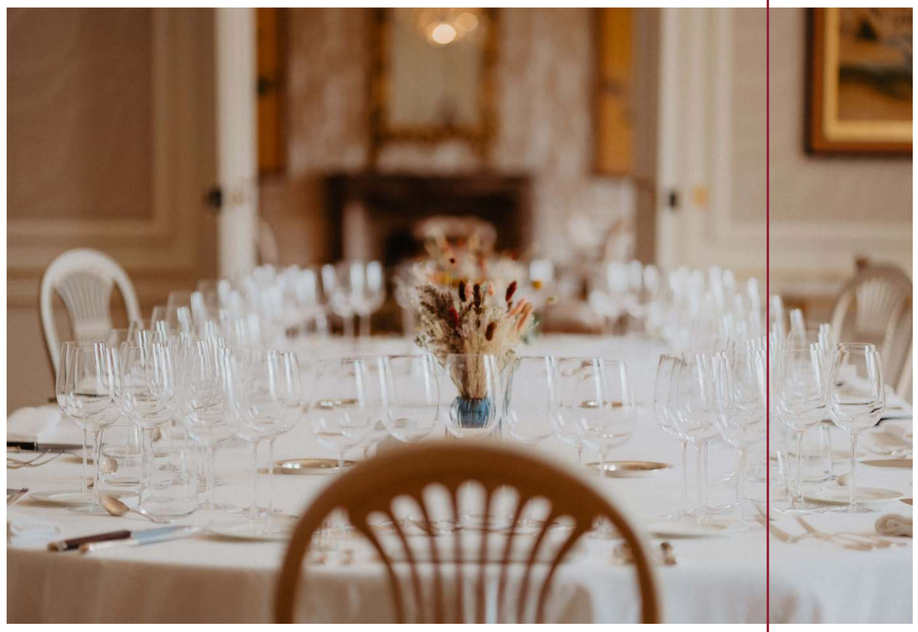
# L'ÉMOTION AU CHÂTEAU

En plein cœur du vignoble, les 14 chambres privées offrent aux invités de Château Lagrange une véritable parenthèse de sérénité.

*« Nous prenons un immense plaisir à recevoir les curieux comme les amoureux du vin, et à leur faire vivre une expérience singulière au-delà de la dégustation »*

L’expérience Château Lagrange ne serait pas complète sans associer la gastronomie, celle qui fait le pont entre les cultures française et japonaise, et magnifie les vins du domaine.

Un chef à demeure reçoit les hôtes invités à sa table privée dans l’orangerie du château, où se dégustent les associations les plus pointues avec le Grand Cru Classé de Saint-Julien.



# L’ÉMOTION GASTRONOMIQUE
# CHEFS X LAGRANGE

Créer des recettes comme des assemblages, pour sublimer différents millésimes du Château Lagrange, c’est le défi que relèvent de jeunes chefs talentueux.

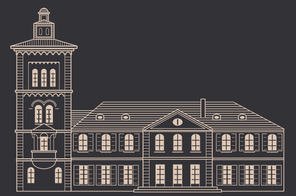
Produits du terroir médocain ou de leur enfance, inspirations voyageuses dans l’esprit d’ouverture et de quête du meilleur qui anime les œnologues du château : tout est permis pour proposer les associations les plus expressives et harmonieuses avec Château Lagrange.

# L'OUVERTURE EN PARTAGE

L'expérience Château Lagrange ne se vit pas seulement au domaine.

Le partage, l'ouverture et l'engagement sont au cœur de la mission des équipes, qui font découvrir le Grand Cru Classé de Saint-Julien et les autres vins du domaine tout autour du monde.

De dégustations en dîners fins, de masterclasses en clubs œnologiques, auprès des connaisseurs comme des étudiants, la soif de partage anime toute l'année la vie de la communauté Château Lagrange.



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

## CONTACTS PRESSE


MCG Communication

mroche@mcg-communication.fr / +33 (0)1 41 10 49 49

Château Lagrange

justine.memmi@chateau-lagrange.com / +33 (0)5 56 73 38 38