

# Château BLAIGNAN mis en avant dans la dossier spécial « CRUS BOURGEOIS » du Figaro Vins



Le 25 septembre 2018



VIN

## CHÂTEAU BLAIGNAN, LE DISCRET

C'est l'autre cru bourgeois de CA Grands Crus, en AOC médoc, moins en vue que La Tour de Mons, mais à découvrir.

Ne cherchez pas la jolie chartreuse dessinée sur l'étiquette, elle n'existe plus, rasée au début des années 1990. Si vous voulez le point de vue idéal sur les 140 hectares de la propriété, dont le vignoble de 77 hectares en production d'un seul tenant, montez jusqu'au pigeonnier, le point de repère sur l'une des deux buttes de la propriété.

Blaignan, cru bourgeois depuis 1932, est dans le giron de CA Grands Crus depuis 2004. « Le vignoble était bien tenu, Blaignan a toujours été à la pointe dans le Nord-Médoc. Nous avons augmenté les densités, arraché des ceps pour pouvoir faire passer les machines et vendanger en parcellaire avec des maturités homogènes. Depuis quatre ans, nous avons planté un peu plus de 12 hectares en haut de butte, où la roche mère calcaire affleure, donc difficiles à travailler et qui n'avaient par conséquent jamais été plantés. Les premières vignes entrées en production ont donné de bien meilleurs raisins que les celles que nous avons supprimées en bas de parcelle. On est loin d'avoir encore vu ce qu'elles vont apporter à la qualité de Blaignan. Nous renouvelons aussi les merlots de l'ordre de 2 à 3 % de la surface par an. »

Blaignan est majoritairement planté en merlot

(57 %) en raison de la nature entièrement argilo-calcaire des sols, les 43 % restants en cabernet sauvignon. « Une étude pédologique et une cartographie de vigueur nous ont permis d'être plus précis sur la fertilisation, l'enherbement... Sur le plan environnemental, nous avons la même exigence pour toutes nos propriétés, certifiées HVE niveau 3 et SME ISO 14 001 (réduction des intrants, vigilance quant aux prélèvements des eaux souterraines, à la consommation en eau et en énergie, au maintien de la biodiversité...). Le changement majeur pour Blaignan concerne les installations techniques, elles étaient sous-dimensionnées et obsolètes, détaille Anne Le Naour. Nous avons construit un cuvier moderne, parcellaire, nécessaire à un vignoble de cette taille, avec des cuves de 100 à 250 hectolitres. C'est suffisant pour nos quatre types de terroirs répartis et cela nous permet des assemblages plus précis. 2010 a été le premier millésime qui y a été vinifié, il signe le renouveau de Blaignan. L'achat de cette propriété à Cordier Mestrezat permettait de disposer d'une gamme de vins cohérente en prix avec notre autre cru bourgeois La Tour de Mons en AOC margaux, et nos deux crus classés Meyney (saint-estèphe) et Grand-Puy Ducasse (pauillac). Dans la corbeille, il y avait aussi Plagnac, que

*c'est de faire de Blaignan une valeur sûre des crus bourgeois et une bouteille accessible, à 9-10 euros, dans davantage d'occasions que nos grands crus classés.* » Son marché: la France à 40 % (on le trouve beaucoup en grande distribution), l'Asie (32 %), les États-Unis (12 %), le Canada (8 %), le reste de l'Europe (8 %).

### **Macérations préfermentaires à froid**

Blaignan bénéficie de macérations préfermentaires à froid pour une meilleure extraction de la couleur et du fruit. Il est élevé de 12 à 14 mois en cuve avec ajout de staves « *que je choisis auprès de tonneliers qui fournissent les barriques pour Meyney et Grand-Puy Ducasse, je préfère des staves chers à des barriques de moindre qualité,* précise Anne Le Naour. *Le petit parc de barriques est réservé à quelques lots de Blaignan.* » La propriété produit également le Prieuré de Blaignan sur 22 hectares dédiés, plutôt destiné à la restauration. Confidentielle (moins de 15000 bouteilles à 15 €), la cuvée Quintessence de Blaignan, élevée en barriques, n'existe que dans

les grands millésimes (le dernier en 2016) et uniquement si cela n'appauvrit pas le grand vin. Hubert de Botiard conseille la propriété.

La grêle ayant affecté la récolte 2014 et réduit les volumes du 2015, « *nous ne savons pas si nous candidaterons pour une mention dans le futur classement bien que nous ayons le potentiel. Mais pour La Tour de Mons, nous concourrons pour une mention au minimum supérieure* ».

Après une récolte réduite de moitié en 2017 par le gel, le millésime 2018 (à l'heure où nous mettons sous presse) va bien, une légère coulure a permis des vendanges en vert naturelles. « *Mais aucun dé n'est lancé, tout reste à venir.* » ■ **B. B.**

## CHÂTEAU BLAIGNAN

### COMMUNE

Blaignan

### APPELLATION

médoc cru bourgeois  
depuis 1932

### PROPRIÉTAIRE ACTUEL

CA Grands Crus

### SURFACE

#### EN EXPLOITATION

77 hectares

### NOMBRE DE BOUTEILLES

#### PRODUITES PAR AN

#### EN CRU BOURGEOIS

450 000

# Château BLAIGNAN highlighted in the Figaro Vins special folder «CRUS BOURGEOIS»



September 25th 2018



## CHÂTEAU BLAIGNAN, DISCRETION

*This is the other Cru Bourgeois from CA Grands Crus, an AOC Médoc, lesser known than La Tour de Mons but worth checking out.*

There is no point in searching for the beautiful chartreuse seen on the label as it does not exist, having been demolished in the early 1990s.

The best view of the domaine's 140 hectares of land, 77 hectares of which are in a single block of vineyards, is from the dovecote, the landmark situated on one of the two knolls at Blaignan. This wine domaine has been classified a Cru Bourgeois since 1932 and has been included in the CA Grands Crus portfolio since 2004. "The vineyards have been well maintained and Blaignan has always enjoyed a reputation for quality in the Northern Médoc. We have increased planting density and grubbed up the vines in order to make room for machinery and allow us to harvest the parcels individually to ensure consistent levels of maturity. For the past four years we have planted just over 12 hectares on the upper part. The mother rock breaks through to the surface here which makes the land difficult to work and is the reason why vines had not been planted here previously. The first vines used for production have resulted in much higher quality juices than the lower vineyards, which have since been eradicated, although we have not yet seen the full extent of their potential and what they can bring to Blaignan in terms of quality. We also replace around 2 to 3% of our Merlots each year". Blaignan is planted predominantly with Merlot (57 %) owing to the entirely clay-limestone nature of the soils and the remaining 43% is planted with Cabernet Sauvignon. "A pedological study and detailed cartography have

allowed us greater precision in terms of fertilisation and grassing. On an environmental level, we are extremely rigorous and all of our domaines are HEV level 3 and SMB ISO 14 001 certified (reduced inputs, vigilance in terms of groundwater sampling, water consumption, energy consumption and maintaining biodiversity). The major change at Blaignan relates to our technical facilities which were previously undersized and outdated", explains Anne Le Naour. We have built a modern vat house adapted to our parcel selection approach, which is essential for a wine domaine of this size, with 100 to 250 hectolitre vats. This is sufficient for our four different types of terroir and allows us increased precision in the blending process. 2010 was the first vintage to be vinified and marks the start of a new era at Blaignan. The acquisition of this domaine from Cordier Mestrezat gave us a range of wines with more coherent pricing in relation to our Cru Bourgeois La Tour Bourgeois from the Margaux AOC as well as our two Cru Classés, Meyney (Saint-Estèphe) and Grand-Puy Ducasse (Pauillac). The acquisition also included Plagnac, which made Blaignan a sound investment in terms of Crus Bourgeois and, at €9-10 per bottle, is more accessible than our Grand Cru Classés." The market: 40% in France (widely available in supermarkets), 32% in Asia, 12% in the United States, 8% in Canada and the rest in Europe.

### **Cold pre-fermentation maceration**

Blaignan undergoes cold pre-fermentation maceration in order to ensure optimum extraction of colour and fruit. It is aged for 12 to 14 months in vat with the addition of wooden staves "which I select from the coopers who supply our barrels for Meyney and Grand-Puy Ducasse as I prefer to use staves than low quality barrels", explains Anne Le Naour. The small barrel cellar is reserved for a few batches of Blaignan. "The domaine also produces le Prieuré de Blaignan from 22 dedicated hectares of vines which is sold mainly to the restaurant sector. The cuvée Quintessence de Blaignan, produced in small quantities of just 15,000 bottles at 15,00 €, is aged in barrels and produced only in the highest quality vintages (the most recent being in 2016) and only if its production does not lessen the quality of the first one. Hubert de Boüard is the domaine's advising consultant. Owing to the negative impact of hailstorms on the 2014 vintage and the subsequent loss of volume in 2015, he explains that "we do not know whether or not we will apply for the future classification even though we have the potential, although for La Tour de Mons we are aiming for 'supérieure' classification at the very least."

Volumes were cut by half in the 2017 harvests owing to the frosts, but the 2018 vintage is looking promising (at the time of going to print) as slightly poor fruit set allowed for natural green harvesting. "The dice has not yet been cast though, anything could happen."



# 碧朗酒庄出现在了费加罗报红酒2018年9月25出版的专刊《中级庄》中。



## 碧朗酒庄, 低调

碧朗酒庄是法国农业信贷银行名庄酒业公司旗下 (CA Grands Crus) 的又一中级酒庄, 位于梅多克产区, 也许没有梦塔酒庄的高知名度, 但非常值得被了解和发现。

请不要再试图寻找画在酒标上的那座美丽的修道院, 这个建筑已经在1990年初被拆除。

如果您想寻找一个理想的观景点可以纵览整个庄园的140公顷产区, 包括统一经营的77公顷葡萄园, 您可以登上作为酒庄地标的小楼, 位于碧朗庄园两座小山其中一座之上。自1932年被评为中级庄, 碧朗酒庄于2004年加入法国农业信贷银行名庄酒业公司旗下。

« 葡萄园的维护非常好, 碧朗酒庄一直都是北梅多克的翘楚。我们增加了种植密度, 拔除了一部分的葡萄植株以让机器能够通过, 并采摘园内成熟度统一的葡萄。4年以来, 我们在小山的顶种植了12公顷的葡萄, 山上石灰岩裸露, 劳作难度高, 所以之前从来没有种植。第一批的葡萄树已经开始进入生产环节, 产出的葡萄比我们在低处拔除的葡萄品质优秀许多。虽然想看出其对碧朗酒庄的整体品质的提升效果还为时过早。另外我们每年会更新2%到3%面积的梅洛。 »  
由于土壤泥灰质的自然条件, 碧朗酒庄种植品种以梅洛为主 (57%), 其他43%为赤霞珠。

« 得益于一份土壤学的研究和最新的地形测绘, 我们可以最精准的进行施肥和除草。环境保护方面, 我们和整个公司的要求保持统一, 高环保价值 (HVE) 3级认证以及SMB ISO 14001 环境认证 (减少化学品使用, 谨慎取用地下水, 水和能源的使用, 生物多样性保护)。酒庄的一大改进在于技术设备安装方面, 之前的设备尺寸过小已经不再使用 » 安娜·勒娜对情况进行了详细的说明, « 我们建了现代的酿酒设备, 根据

葡萄园的种植面积需求, 容量直到250百升的酒桶。足够支持我们园区内的4种风土, 并可以使调配更加精准。2010年是改造后的第一个年份, 标志着碧朗酒庄的新生。

公司这次与美苔萨公司 (Cordier Mestrezat ) 的酒庄收购使我们拥有了一个在价格方面与公司其他酒庄相匹配的葡萄酒产品等级, 包括中级庄玛歌产区的梦塔酒庄, 以及其他两个列级名庄梦妮酒庄 (圣埃斯泰夫产区) 和杜卡斯庄园 (波亚克产区)。同时还有普拉纳克酒庄 (plagnac), 碧朗酒庄是品质有保证的中级庄, 而且价格比较容易接受, 9到10欧元, 比我们其他的列级庄酒适应更多的场合。

市场方面 : 40% 的法国市场 (常见于大型超市), 亚洲市场 (32%), 美国市场 (12%), 加拿大 (8%), 以及其他欧洲市场 (8%)。碧朗酒庄采用冷浸预发酵处理的方法, 以求达到在色泽和口味上更好的表现。 12到14个月的熟化, 并添加橡木条 « 我会选择为梦妮酒庄和杜卡斯酒庄提供橡木桶的制造商, 相比起一些质量一般的橡木桶, 我更喜欢选择价格高的橡木条, 安娜·勒娜 补充道。我们还有一定数量的橡木桶专门给碧朗的一部分园区使用 »

园区内还包括了碧朗修道院酒庄, 占地22 公顷的葡萄园, 产品主要提供餐厅使用。最精华的碧朗酒庄的酒产量很少 (不足15000瓶), 橡木桶熟化, 只有优异的葡萄年份 (最近为2016年) 才有, 而且只有当这些不会影响到酒庄主要产品的前提下。酒庄的顾问休伯特·德·布阿进行说明。2014年的冰雹影响了2015年的产

量。 « 虽然我们很有潜力, 但我们还不确定是否会报名参加未来的排名评选。不过梦塔酒庄的酒我们应该是至少会参评优异等级 »

2017年的收成由于霜冻的原因至少减少了一半, 2018年 (直到压榨的环节) 还比较好, 轻微的落果可以实施绿色自然采摘。 « 不过都还没有真正开始, 一切都还是未知 »

市镇  
碧朗

产区  
自1932 梅多克产区中级庄

现业主  
CA Grands Crus 法国农业信贷银行名庄酒业公司

种植面积  
77公顷

每年中级庄产量  
450000瓶

