

## 12 Clos de PELIGON

Dans la famille depuis 4 générations vers 1930 pour une surface de 17 Ha.

Cépages : Rouges ; Merlot 95 %, petit Verdot 5 %.  
Blancs ; Sauvignon 50 %, Sémillon 50 %.

Vinification sur place en cuves et barriques. Production en Bordeaux et Bordeaux supérieur en rouge, production de blancs et Crémant 100 % Sémillon.

Commercialisation 30 % Bouteilles et vrac.

13 Route de Libourne

05.56.20.47.52



## 13 Château REIGNAC

Propriétaires actuels depuis 1990 sur une surface de 77 Ha. Plantation traditionnelle rangs de 1.50m.

Les cépages employés sont pour les rouges qui représentent 95 % de la plantation : Merlot 75 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Cabernet Franc 10 %.

Pour les Blancs 5 % de la plantation : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris et Sémillon.

Vinification traditionnelle élevage et assemblages en cuves inox et barriques plus Cuvée Particulière en intégrale barrique, pour les blancs en Amphores le tout en HBE niveau 3 de l'Agriculture raisonnée.

Production 100 % Bouteilles en France et étranger.

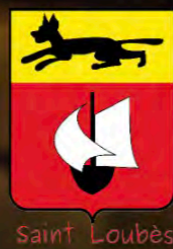
38 Chemin de Reignac

05.56.20.41.05 / Château-reignac.com



## Saint-Loubès

# Les vins et les châteaux Loubésiens



Saint-Loubès

collection  
Patrimoine n°12

www.saint-loubes.fr

## Le vin et les châteaux viticoles de Saint-Loubès

Les exploitations viticoles de Saint-Loubès sont caractérisées par de petites et moyennes exploitations familiales.

Elles se situent sur différents types de sols allant de la Dordogne vers les hauts de la commune, terre des palus, graves de la terrasse, et argilo-siliceux, argilo-calcaire vers Montussan et Yvrac.

Les viticulteurs des Palus ont connu une certaine richesse à l'époque vers 1880 où ils ont été les seuls à vaincre le Phylloxéra par immersion, seul traitement contre la maladie occasionnée par cet insecte.

La culture de la vigne reste traditionnelle avec des rangs de 1.50m/2m. Les vins rouges sont toujours dominants dans la commune. Les cépages sont le Merlot noir, Cabernet franc, Cabernet sauvignon et le Cot appelé Malbec ou Balousa. Pour les blancs Sauvignon, Sémillon.

Le vin fut toujours une ressource importante à Saint-Loubès grâce aux transports fluviaux autrefois à Cavernes et l'historique de la Cavernière, puis par la route royale (D13) et le chemin de fer. L'œnotourisme pourrait redonner vie à ce commerce dans un domaine différent. Les propriétés viticoles représentent encore 15 % de la superficie de la commune.

Le négoce est aussi bien présent à Saint-Loubès. Après plus de deux mille ans d'existence le monde du vin évolue aujourd'hui rapidement, les viticulteurs de Saint-Loubès en sont conscients.

Outre le label Bio qui peut être considéré comme « précurseur », mais jusqu'à quand ? ; nombre de labels viennent certifier ces viticulteurs qui s'inscrivent tous dans une culture raisonnée (gestion des ressources, économie, recyclage, gestions des déchets, respect de l'environnement, de la bio-diversité recherches et développement de techniques nouvelles).

Ces démarches environnementales sont aujourd'hui sans limites, chacun y allant de son innovation, pour une meilleure qualité du vin et de la vie.

Nous avons choisi dans cette brochure de ne faire apparaître ici que les châteaux viticoles. On trouve aussi d'autres producteurs qui commercialisent leurs vins par l'intermédiaire du négoce.

Remerciements aux Châteaux cités, et particulièrement à Mr HEBRARD pour sa collaboration.

## 1 Château CHELIVETTE

Cette propriété de 12 ha est dans la famille depuis 2014. Pour les vins rouges les cépages utilisés sont le Merlot 50 %, le Cabernet Sauvignon 30%, le Cabernet Franc 10%, le Malbec 10%. Pour les vins blancs le Sémillon 50%, le Sauvignon Blanc 50 %.

La certification Bio et Demeter interviendront sur la récolte 2019.

La vinification se fait en cuves, barriques et jarres.

La production et distribution est de 100 % en bouteilles.

62 Rue François Boulière

05.56.21.99.29

Chelivette.com



## 2 Château CONGE-MANET

Dans la famille depuis 2006 cette propriété est de 12 ha. Pour les vins rouges les cépages sont le Malbec 50 %, Merlot 50 %.

Vinification en cuves et barriques des Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Clairet.

Production en bouteilles.

24 Chemin de Conge

06.12.71.09.37

Congemanet.com

## 3 Château D'ESTHER

Ce domaine de 12 Ha est moitié en vigne et moitié en zone naturelle LPO, propriété dans la famille de 2001. Certification 100 % Bio de 2002.

Pour les vins rouges, cépages ; Merlot 50%, Cabernet Franc 30 %, Cabernet 15 %, Petit Verdot 5%.

Blancs et Rosé en vin nature (sans soufre)

Élevage en Barriques

37 Chemin de Caderot

05.56.68.69.35

Chateaud'esther.com



## Le saviez-vous ?

ULYSSE-GAYON fondateur de la chaire d'œnologie à Bordeaux, assistant de PASTEUR avait acquis un vignoble à Saint-Loubès servant auprès de son laboratoire pour ses recherches, la famille existe toujours à Saint-Loubès.

#### 4 Château La COUCHARDE

Domaine de 12 ha dans cette famille depuis 1900 c'est la 4<sup>ème</sup> génération.  
Plantation traditionnelle pour 90% de rouge, 5 % de Blancs et 5 % de Rosé.  
Cépages pour les Rouges : Merlot 70 %, Cabernet 30 %.  
Pour les Blancs : Sauvignon, Sémillon.  
Vinification traditionnelle, vendange manuelle, élevage en barriques.  
Commercialisation 90 % en Bouteilles en première Côtes de Bordeaux, plus négoce.

11 Avenue de l'Escart  
05.56.77.65.29



#### 5 Château SARAIL La GUILLAUMIERE

C'est la 4<sup>ème</sup> génération de cette famille depuis 1906 qui produit du vin sur 20 ha.  
Cépages pour les Rouges : Merlot 80 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Cot (Malbec) 5 %.  
Produit également du Rosé.  
Vinification traditionnelle en cuves et barriques.  
Production en Bordeaux et Bordeaux supérieur pour 40 % de Bouteilles et Vrac.

1 Place de Sarail  
05.56.20.40.14



#### 6 Château La LANDE SAINT JEAN

Dans la famille depuis 1850 c'est la cinquième génération de vigneron depuis 2011.  
Pour une surface de 25 ha la vigne a 25 ans de moyenne.  
Cépages pour les Rouges ; Merlot 70 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Cabernet Franc 7 %, Petit Verdot 5 %, Malbec 3 %.  
Vinification également de Rosé.  
Production 90 % de Vrac et 10 % de Bouteilles.

10 Chemin de Terrefort  
06.09.93.57.55



#### 7 Château GOBINEAU

Domaine de 16 ha dans cette famille depuis 1920 c'est la 4<sup>ème</sup> génération. Pour les vins rouges 15 ha, les cépages sont le Merlot 80 % et 20 % de Cabernet Sauvignon. Pour les blancs 1 ha, 100 % Sauvignon. Rosé vinifié à partir du Merlot par pressurage.  
Vinification traditionnelle cuve et barriques en Bordeaux et Bordeaux supérieur. Commercialisation 50% de bouteilles 50% négoce, vente à la propriété : bouteilles, magnum, bib.

115 Route des Valentons  
05.56.38.84.91



#### 8 Château Aux GRAVES de La LAURENCE

Ancien domaine réhabilité en 2003 pour une surface de 2.5 Ha. Les Cépages utilisés pour les rouges : Merlot 50 %, Cabernet Franc 25 %, Cabernet Sauvignon 15 % Malbec 4 %, Petit Verdot 3 %, Carmenière 3 %.  
Vinification à l'ancienne, vendange manuelle, tri manuel, élevage en barriques. Production uniquement en bouteilles.

42 Route de Libourne  
06.82.05.21.94



#### 9 Château HAUT TELLAS

Propriété familiale depuis 1978 pour une surface de 9 ha. Pour les vins rouges les cépages utilisés sont le Merlot 65 %,



Cabernet 35 %. Pour les Blancs sur 1,4 ha Sauvignon et Sémillon. Plantation traditionnelle de 1.5m à 2 m.  
Convention Bio depuis 2016, en 2019 sur 5 ha, la totalité en 2021. Vinification en cuves et barriques neuves et 1 an, 80 % en Bouteilles et 20 % en vrac tout vendu en propriété majorité vente directe.  
39 chemin de Bernés  
06.71.39.50.55 / Haut-tellas.fr

#### 10 Château LESCART

Domaine de 37 ha dans la famille depuis plusieurs décennies.. Cépages pour les rouges ; Merlot 70 %, Cabernet franc 15 %, Cabernet sauvignon 10 %, Malbec 5 %. Vinification Particulière en cuves, barriques, jarres de terre cuite. Biodynamique depuis 2009 avec plusieurs Label. Production de plusieurs vins en cuvées particulières issus de divers assemblages. Distribution 100 % bouteilles dont commercialisation 70 % en export.

70 Chemin de Couvertaire  
05.56.77.53.19 / info@chateaulescart.com



#### 11 Château BOIS-MALOT et VALENTONS CANTELOUP

Domaines dans la famille depuis 1916, d'abord Valentons - Canteloup puis en 1973 le domaine s'agrandit de la propriété contigu Bois-Malot et représente actuellement 30 ha de vignes. Pour les Rouges les cépages utilisés sont le Merlot 43 %, Cabernet Franc 15 %, Cabernet Sauvignon 30 %, Malbec 7 %, Petit Verdot 5 %. Pour les blancs ; Sauvignon 40 %, Sauvignon Gris 30 %, Sémillon 30 %. Elevage en cuves et barriques, Vinification : Rouges cuvée tradition en Bordeaux Supérieur, Blancs spécifiques et Clairet.

133 Route des Valentons  
05.56.38.94.18 / Bois-Malot.com

