

HISTORIQUE

Le vignoble de Lanessan appartient à la famille Bouteiller depuis le 18e siècle. Huit générations de cette même famille s'y sont donc succédées. Une femme, Paz Espejo, a pris la direction du Château Lanessan en août 2009, succédant à Hubert Bouteiller. Ce changement de direction correspond à la volonté affirmée de la famille Bouteiller d'insuffler un nouvel élan à cette belle propriété.

1793

Jean Delbos, négociant en vins bordelais, achète la propriété constituée à l'époque de 24 hectares de vignes.

1878

L'architecte Henri Duphot termine les travaux de construction de l'actuel Château de style néo-classique d'inspiration tudorienne. Construction du chai de vinification.

1907

Marie-Louise Delbos, petite-fille de Jean Delbos, épouse Étienne Bouteiller.

1960's

Jean Bouteiller, leur fils, augmente progressivement la surface de vignes jusqu'aux 80 hectares dont 45 hectares pour le Château Lanessan, en achetant notamment le vignoble du Château de Sainte Gemme.

1962

À la mort de Jean Bouteiller, son fils Bertrand assure la direction et la gestion du domaine.

1972

Bertrand Bouteiller cède la direction et la gérance de la propriété à son frère Hubert.

1999

Création du second vin de la propriété, Les Calèches de Lanessan.

2000

Installation d'un système de thermorégulation dans toutes les cuves de vinification.

2004

Mise en place du système de tri de la vendange développé en interne et basé sur un tri qualitatif physique et densimétrique des baies.

2009

Départ à la retraite d'Hubert Bouteiller après 30 ans de gestion et arrivée de Paz Espejo en tant que directrice de la propriété.

TERROIR

“ Le vignoble de Lanessan, situé sur une superbe croupe de graves, a la chance de posséder un terroir exceptionnel. Conscients de cet atout, nous n’hésiterons pas à tirer parti de toutes les techniques et connaissances modernes pour en obtenir le meilleur. C’est le fondement même de tout notre travail : la matière première. ” Paz Espejo, Directrice du Château Lanessan

Constitué de 45 hectares de vignes au sein d’une entité plus vaste de 80 hectares d’un seul tenant, le vignoble de Lanessan se situe sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, limitrophe de Saint-Julien, dans la zone d’appellation Haut-Médoc et s’étend d’Est en Ouest sur une belle croupe de graves garonnaises profondes.

Les vignes, dont l’âge moyen est d’une trentaine d’années, sont entourées de 145 hectares de forêts où cohabitent différentes essences, chênes-lièges, chênes rouges, pins.

60 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

4 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

Premier vin : Château Lanessan (220 000 blles)

Deuxième vin : Les Calèches de Lanessan (environ 90 000 blles)

NOS VINS

“ L’enjeu consiste à rester fidèle à notre beau terroir tout en s’adaptant aux attentes du consommateur. Faire nos vins en pensant toujours au plaisir de celui qui va les boire. ”

Paz Espejo, Directrice du Château Lanessan

• Château Lanessan

Harmonie, élégance, richesse

AOC : Haut-Médoc

Encépagement : 60 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 4 % Petit Verdot

Nature du terroir : 32 hectares de vignes sur des graves garonnaises profondes

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri à maturité optimale. Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptés au millésime et à la matière première.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français, 1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un an et 1/3 barriques de deux ans.

Profil gustatif : Nez complexe et élégant. Belle structure en bouche, avec des tanins charnus et une finale persistante. Bonne aptitude au vieillissement.

• Les Calèches de Lanessan

Gourmandise, croquant, fraîcheur

AOC : Haut-Médoc

Encépagement : 45 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

Nature du terroir : 13 hectares de vignes sur des graves garonnaises profondes

Age moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri à maturité optimale. Fermentations en cuves béton revêtues, avec maîtrise des températures. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptés au millésime et à la matière première.

Profil gustatif : Nez gourmand et fruité. Tanins soyeux et croquants. Jolie finale fraîche et aromatique.

• Château de Sainte Gemme

Fruité, souple, plaisir immédiat

AOC : Haut-Médoc

Encépagement : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Nature du terroir : 13 hectares de vignes sur un sol de graves garonnaises et sablo-argileux

Age moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri. Fermentation à basse température afin de garder la fraîcheur et les arômes fruités. Macération de courte durée pour privilégier la souplesse et la rondeur des tanins.

Profil gustatif : Expressif et frais, ce vin privilégie les arômes fruités et compotés au nez et la structure souple et soyeuse en bouche.

VISITES

Au delà de la magie du vin, celle des lieux mérite le détour...

La propriété accueille les visiteurs sur réservation, pour des visites et des dégustations, ou des tours en calèche sur tout le domaine, en compagnie d'un professionnel de l'attelage. C'est l'occasion de découvrir le vignoble, les jardins, les écuries et un brin d'architecture de style tudorien. Pour clôturer la visite, l'équipe de Lanessan propose une dégustation des vins du Domaine Bouteiller.

L'ARCHITECTURE DU CHÂTEAU

Implanté au plus haut du domaine et entouré d'un parc, le Château Lanessan de style néo-classique d'inspiration tudorienne, est une représentation exceptionnelle inspirée de l'architecture anglo-saxonne de la fin du XIXe siècle. Erigés par le célèbre architecte bordelais Henri Duphot, le Château et les écuries de la propriété, signent la fin de carrière de cet homme d'exception. Préservé et mis en valeur depuis des générations, l'ensemble garde toute la magie de son histoire et captive les visiteurs.

DE SUBLIMES JARDINS

Le Château Lanessan domine un parc à l'anglaise, de 8 hectares aménagé à la même période que sa construction. Ce modèle très en vogue fin XIXe met en avant un jardin très naturel et luxuriant et une magnifique serre. Agrémenté de bosquets, d'une roseraie, de haies vives, les visiteurs peuvent parcourir à leur guise ce jardin fleuriste très pittoresque qui joue sur les volumes, les espaces et les couleurs.

LES ÉCURIES DE LANESSAN

En 1880, André Delbos, passionné de chevaux, fait édifier par Henri Duphot des écuries, en forme de fer à cheval. 8 000 visiteurs des quatre coins du monde viennent chaque année découvrir ce musée. Lieu ultra moderne pour l'époque et spécialement étudié pour l'entretien et le confort des chevaux, ces écuries comprennent des mangeoires en marbre, un distributeur d'avoine relié aux réserves, des boxes réservés pour la mise bas et une ventilation mécanique.

LE MUSÉE DU CHEVAL

Le musée regroupe une collection d'une dizaine de calèches de la " Belle Epoque " exposées, en parfait état, ainsi qu'une magnifique sellerie qui recense un grand nombre d'outils nécessaires aux attelages (selles, harnais, guides, rênes...) dans une pièce lambrissée en bois de pin dont le raffinement et l'élégance surprennent le visiteur.

CONTACT

Château Lanessan - 33460 Cussac-Fort-Médoc
T. +33 (0)5 56 58 94 80 - F. +33 (0)5 57 88 89 92
infos@lanessan.com - www.lanessan.com

Ouvert tous les jours sur réservation de 9h à 12h et de 14h à 18h