



CHÂTEAU
LANESSAN
HAUT-MÉDOC



DOMAINE BOUTEILLER



Le vignoble de Lanessan appartient à la famille Bouteiller **depuis le XVIII^e siècle**. Huit générations de cette même famille s'y sont succédées. **Il est constitué de 45 hectares de vignes au sein d'une entité plus vaste de 80 hectares d'un seul tenant.**

Le domaine 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, peupliers.

1 % Cabernet Franc / 60 % Cabernet Sauvignon / 35 % Merlot / 4 % Petit Verdot

“ L'enjeu consiste à rester fidèle à ce beau terroir tout en s'adaptant aux attentes du consommateur. C'est un travail de longue haleine et c'est par la qualité de nos vins et la construction d'une identité forte que nous y parviendrons. ”

Paz Espejo, Directrice du Château

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 la propriété**. Avec ses équipes, Paz Espejo œuvre depuis à l'amélioration qualitative des vins et du vignoble, dans un esprit de durabilité et de respect de l'environnement. Elle travaille également à la dynamisation commerciale et à la stratégie de communication afin de développer la notoriété du domaine et de ses vins.

- 1793 — Jean Delbos, négociant en vins bordelais, achète la propriété constituée à l'époque de 24 hectares de vignes.
- 1907 — Marie-Louise Delbos, petite-fille de Jean Delbos, épouse Etienne Bouteiller.
- 1960 — Jean Bouteiller, leur fils, augmente progressivement la surface de vignes jusqu'aux 80 hectares actuels, dont 45 hectares pour le vignoble de Lanessan.
- 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".
- 2004 — Eric Boissenot devient l'œnologue conseil de la propriété, en prenant la suite de son père Jacques. Sa participation marque un net changement dans la qualité des vins du domaine qui montrent un caractère plus moderne et élégant, plus représentatifs de ce beau terroir de graves.
- 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.
- 2010 — Mise en œuvre de nombreux changements dans les itinéraires techniques au niveau de la vigne et du chai (analyse et travail des sols, effeuillages, maturité, vinification et élevage).
- 2011 — Adhésion au Système de Management Environnemental lancé par le CIVB pour mettre en place une viticulture durable et respectueuse de l'environnement et une certification ISO 14001 de l'entreprise à l'horizon 2014.
- 2012 — Achat et mise en œuvre, pour le millésime 2012, d'une nouvelle table de sélection des raisins, intégrant un système ultramoderne de tri optique.
- 2014 — Obtention, à titre collectif, de la certification ISO 14001 qui reconnaît l'efficacité du Système de Management Environnemental mis en place ainsi que la certification d'entreprise à Haute Valeur Environnementale de niveau 3, le plus haut à ce jour qui reconnaît l'application de bonnes pratiques dans la gestion de l'exploitation.
- 2015 — La propriété fait appel aux conseils d'Hubert de Bouïard, propriétaire du Château Angélus. Aux côtés de Paz Espejo et d'Eric Boissenot, œnologue historique du domaine, il apporte son expertise et sa technicité de la vigne.





Harmonie, élégance, richesse

Château LANESSAN

AOC Haut-Médoc

Assemblage de Cabernet Sauvignon,
Merlot et Petit Verdot.

32 hectares de vignes de 30 ans
sur des graves garonnaises profondes.

Vendanges mécaniques avec sélection
des raisins par tri optique.

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.

Nez complexe et élégant.

Belle structure en bouche, avec des tanins
charnus et une finale persistante.

Gourmandise, croquant, fraîcheur

Les Calèches de Lanessan

AOC Haut-Médoc

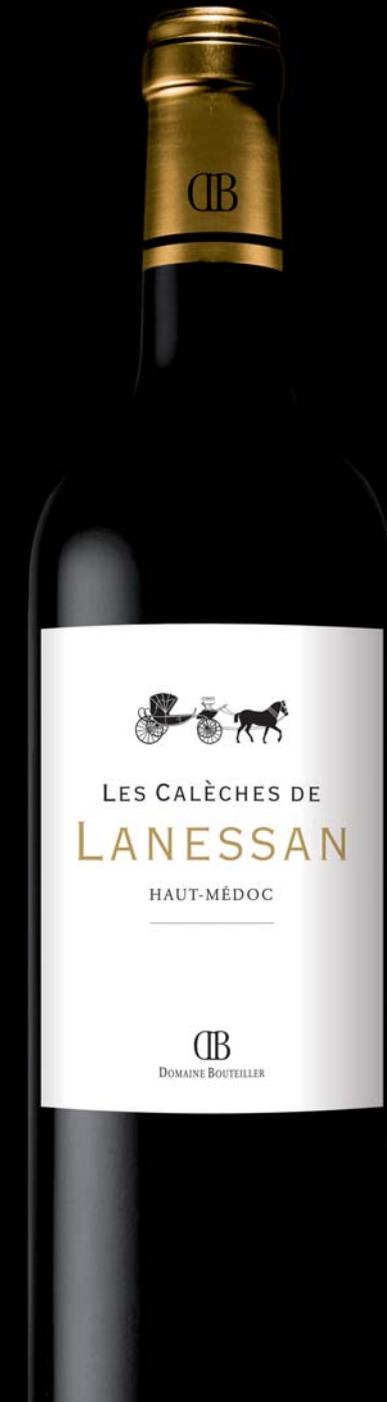
Assemblage de Cabernet Sauvignon,
Merlot et Petit Verdot.

13 hectares de vignes de 20 ans
sur des graves garonnaises profondes.

Vendanges mécaniques avec sélection
des raisins par tri optique.

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.

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





Fruité, souple, plaisir immédiat

Château de Sainte Gemme

AOC Haut-Médoc

Assemblage de
Cabernet Sauvignon et Merlot.

8 hectares de vignes de 20 ans
sur un sol de graves sablo-argileux.

Vendanges mécaniques avec sélection
des raisins par tri optique.

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.

Nez fruité de baies et cerise, légèrement poivré.
Tanins veloutés et croquants. Finale soutenue de gelée
de fruits rouges et myrtille.

Charnu, épicé, gourmand

Voyage de Lanessan

AOC Haut-Médoc

Assemblage de Merlot,
Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

Parcelles sélectionnées de Merlot et Cabernet Franc
sur sols gravelo-argileux et de
Cabernet Sauvignon sur sol gravelo-sableux.

Vendanges mécaniques avec sélection
des raisins par tri optique.

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.

Nez gourmand de fruits noirs et d'épices douces.
Bouche soyeuse et charnue, à la finale croquante
sur les nuances réglissées et de fruits rouges compotés.



CHÂTEAU LANESSAN

HAUT-MÉDOC

33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC

T. 00 33 (0)5 56 58 94 80

INFOS@LANESSAN.COM

WWW.LANESSAN.COM