

CHÂTEAU
C HILLAC
BORDEAUX



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Christelle & Laurent
Cassy

L'ensemble des bâtiments qui forment le Château Chillac fut longtemps le centre du village. **Le Château recèle aujourd'hui encore les traces de ce riche passé qui remonterait au XIII^{ème} siècle : une tour, les vestiges d'un pont levis, des chais datant de 1818, un vieux puits, une porte de chapelle, une ancienne boulangerie ...** Le Château abrita aussi Jean-François de Soyres de 1808 à 1829, un vaillant officier de l'armée de La Fayette, qui contribua lors de la bataille décisive de Yorktown à l'indépendance des États-Unis.

C'est en 1840 que l'arrière-arrière-grand-père de Laurent Cassy achète son premier hectare de vignes. Aujourd'hui **Laurent et sa femme Christelle** sont fiers d'être **la 5^{ème} génération de vignerons.** Portés par une tradition familiale "**Respecte le pied de vigne et il te le rendra**", ils s'investissent très tôt dans l'agriculture biologique dont l'accomplissement sera **la certification en 2013.**

Laurent Cassy **repense totalement la conduite du vignoble en parfaite harmonie avec son environnement. Le travail des sols est devenu sa priorité, au même titre que la gestion de l'eau.** Utilisation d'engrais naturels (radis, féverole, blé, orge ...), diminution du nombre de passage dans les parcelles pour éviter le compactage des sols, sont autant d'éléments qui favorisent la vie microbienne de la terre et la production de raisins sains. **Des haies et des arbres sont replantés** tous les ans, pour développer la biodiversité et les nichoirs.

Un Bordeaux de qualité, certifié en Agriculture biologique, membre de la première association du SME des vins de Bordeaux certifiée ISO 14001 et Haute Valeur Environnementale niveau 3.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 12 hectares

ENCÉPAGEMENT : 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5% Malbec

TERROIR : d'une grande diversité avec une alternance de graves rouges (sur les hauteurs), puis de sable, d'argile et de calcaire

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 40 ans pour les plus vieilles vignes, 12 ans pour les plus jeunes

DENSITÉ DE PLANTATION : 3000 à 4000 pieds/ ha

MODE DE CULTURE : la priorité, le travail des sols et la gestion de l'eau (utilisation de matières organiques, nombre de passage dans les parcelles réduit pour éviter le compactage des sols, replantation de haies)

VENDANGES : mécaniques avec tri embarqué sur une machine dernière génération

VINIFICATION : parcellaire par cépage et par flot. Construction d'un puit Provençal/ Canadien qui utilise l'inertie du sol pour rafraîchir ou pré-chauffer les chais et ainsi assurer une hygrométrie et une température constantes

NOTE DE DEGUSTATION :

« Le Château Chillac est un Bordeaux tout en rondeur et séduction. Il se distingue par une belle complexité aromatique marquée de fruits rouges légèrement épicés. En bouche, on retrouve des saveurs de cassis et de mûre, avec des tannins soyeux. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX