

Château Blaignan

Cru Bourgeois, Médoc

1/2



Historique

Château Blaignan est un beau domaine de 97 hectares situé dans le nord du Médoc. La présence de la vigne y est attestée dès le XIV^{ème} siècle. De la très ancienne forteresse, fief des seigneurs de Blaignan au Moyen Age, qui donna son nom à la fois à la terre et à la famille noble titulaire de la Seigneurie, il ne subsiste rien, sinon quelques ruines joutant l'église et l'ancien village de Blaignan.

Pierre Merman, protestant, issu d'une famille d'origine hollandaise installée à Bordeaux depuis le XVII^{ème} siècle, acheta le domaine juste après la Révolution. Sa famille, particulièrement sa fille, Jeanne Marie Reine Peychaud, aidée de son époux Charles, fit de "Taffard-Blaignan" une propriété modèle. Ils augmentèrent considérablement les surfaces de terre, réparèrent les bâtiments et édifièrent une maison de maître qualifiée de "chartreuse".

Le Château Blaignan accède à la notoriété en 1932 en devenant un Cru Bourgeois réputé.

Depuis 2004, Château Blaignan a été racheté par CA Grands Crus, filiale du Crédit Agricole, qui entend tout mettre en œuvre pour valoriser le potentiel de ce superbe cru.

Appellation

Médoc

Topographie

Le haut potentiel viticole du domaine repose essentiellement sur deux buttes calcaires qui offrent des situations variées d'exposition et de pentes.

Superficie

140 hectares d'un seul tenant dont 97 sont consacrés à la culture de la vigne.

Terroir

Sols bruns argileux sur calcaire irrégulier et sols bruns argileux profonds sur marnes et bancs de blocs calcaires intercalés.

Encépagement

50 % Cabernet Sauvignon
41 % Merlot
9 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes

30 ans

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

Rendements moyens

50 hl/ha

Vendanges et vinification

Le nouveau chai de vinification, réceptionné avant la vendange 2010, permet désormais une parfaite maîtrise des températures de macération et de fermentation de même que la réalisation de macérations pré-fermentaires à froid.

Les macérations durent 21 à 30 jours en fonction de la dégustation et les températures post-fermentaires sont maintenues entre 28 et 30°C en fonction des besoins.

L'élevage dure 15 à 17 mois en fonction des millésimes.

Production moyenne annuelle

400 000 bouteilles

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Technique
Anne Le Naour

Responsable d'Exploitation
Fabien Faget

Oenologue Conseil
Hubert de Bouärd

2/2



Visites des chais et du vignoble

Professionnels uniquement, sur rendez-vous.
Vente exclusive par le Négocier bordelais.


CA GRANDS CRUS

Château Blaignan
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47

www.blaignan.fr - contact@cagrandscrus.fr
