

# Château Prieuré de Blaignan

Médoc

1/2



## Historique

Le Château Prieuré de Blaignan est issu d'un vignoble d'une vingtaine d'hectares, enclavé au sein même du Château Blaignan. 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<sup>ème</sup> siècle. De la très ancienne forteresse, fief des seigneurs de Blaignan au Moyen âge, 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 jouxtant l'église et l'ancien village de Blaignan.

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.

Le Château Prieuré de Blaignan bénéficie des mêmes soins que les parcelles du Château Blaignan. Vinifié avec la même rigueur que le Grand Vin, et issu d'un assemblage comparable, le vin se montre gourmand, fruité, frais, aux tanins présents mais souples.

## 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

23 hectares sont exclusivement dédiés à la production du Château Prieuré de Blaignan, au sein même du vignoble du Château Blaignan.

---

## Terroir

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

---

## Encépagement

55 % Cabernet Sauvignon  
45 % Merlot

## Age moyen des vignes

30 ans

---

2/2

## Mode de culture

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

---

## Rendements moyens

48 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

150 000 bouteilles

---

## Equipe

Directeur Général  
*Thierry Budin*

Directrice Technique  
*Anne Le Naour*

Responsable d'Exploitation  
*Fabien Faget*

Oenologue Conseil  
*Hubert de Bouärd*



## 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](http://www.blaignan.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)

---