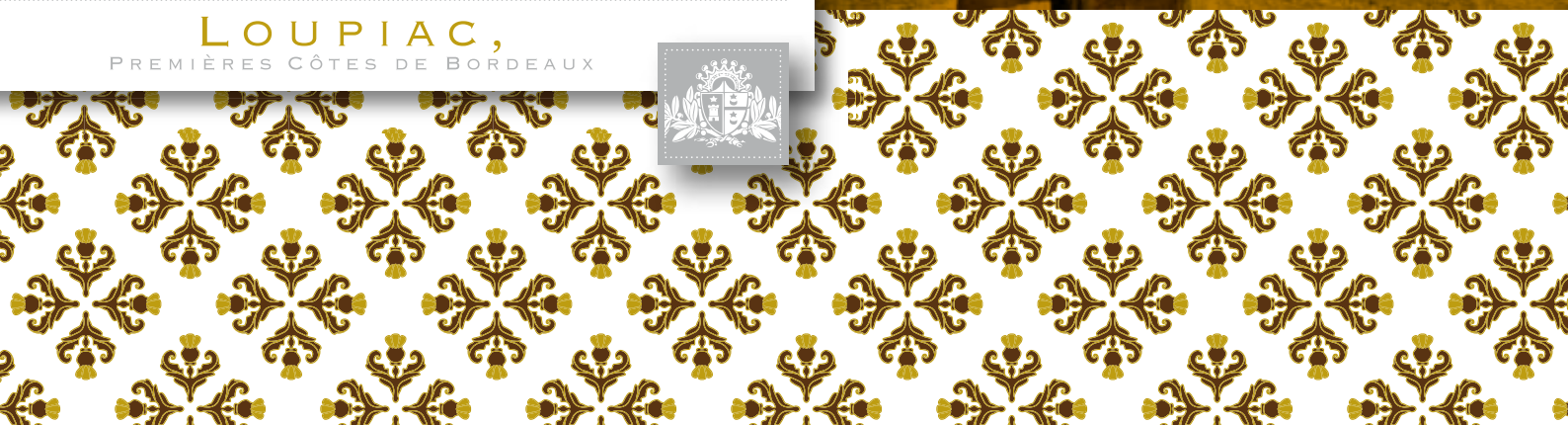


CHÂTEAU DE RICAUD

LOUPIAC, 1^{ÈRES} CÔTES DE BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR

Alain Thiénot, propriétaire

LOUPIAC,
PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX



CHÂTEAU DE RICAUD



Imposante demeure moyenâgeuse, le Château de Ricaud occupe un terroir très vallonné, d'un seul tenant, sur l'un des plus beaux coteaux de Cadillac. Le Château acquiert très vite une notoriété grâce à son fameux Loupiac, que l'on n'hésite pas à comparer à ses illustres voisins du Sauternais depuis les années 30.

Séduit par le potentiel qualitatif du vignoble et la magie des lieux, Alain Thiénot fait l'acquisition de la propriété en 1980, avec pour ambition d'en faire l'une des grandes références en Loupiac et Premières Côtes de Bordeaux.

2008 marque une étape importante dans cette quête de l'excellence, avec une des plus grandes restructurations de vignoble jamais entreprise dans le bordelais ces 10 dernières années.

L'histoire de
Château de
Ricaud pourrait
commencer par
"Il était une
fois..."



IL ÉTAIT UNE FOIS CHÂTEAU DE RICAUD

L'histoire pourrait commencer par "Il était une fois...", tellement le Château de Ricaud situé à l'abri des regards indiscrets, parle à notre imaginaire. En découvrant ce Château de style néogothique digne de Viollet-Le-Duc, caché par de magnifiques arbres tricentenaires, vos sens se sentiront éveillés. Vous aurez d'abord cette impression de retomber dans l'enfance et ses contes de fées ; puis soudain, au gré de votre visite, vous vous laisserez surprendre par une ribambelle de petits personnages (gargouilles ou autres chimères...), fascinants et intrigants à la fois.

Il faut dire que les origines du Château de Ricaud remontent au XV^e siècle quand Gaston de Foix, capitaine de Guyenne, anoblit la maison "Ricaud" alors tenue par le Chevalier Bernard Lamensans.

Le Château d'origine, détruit par les Ducs d'Épernon en 1650, ne prendra sa forme définitive qu'en 1865, remanié par l'architecte Alphonse Blaquière dans son style néogothique actuel.

De 1882 à 1910, William Wells constitue au Château de Ricaud un vignoble de près de 30 hectares que son fils Maurice s'attachera à valoriser. Les vins de Loupiac qui y sont produits obtiennent dès 1897 de nombreuses médailles à Londres, Bruxelles et Paris et leur notoriété ne cessera de grandir. Après le décès de Maurice Wells en 1954, la propriété s'endort peu à peu jusqu'à son rachat en 1980 par Alain Thiénot, tombé sous le charme d'un Château de Ricaud 1929 dégusté dans un grand restaurant parisien.

Une période de renouveau débute alors. Cette renaissance prend toute son ampleur en 2007 avec l'entrée de CVBG dans le groupe Thiénot et l'appui de leurs équipes pour conduire l'un des plus vastes plans de restructuration de la dernière décennie à Bordeaux.

LA RÉVÉLATION D'UN GRAND TERROIR

Château de Ricaud fait partie de ces sites privilégiés qui réunissent les conditions naturelles idéales, terroir et micro-climat, qui font les grands vins. La diversité des sols y est remarquable, avec sur les points culminants du vignoble de très belles croupes graveleuses.

Afin d'en exploiter toute la richesse, un vaste plan de restructuration a été engagé en 2008 : sur les 80 hectares de vignes d'origine, plus de la moitié (45 ha) ont été arrachés et seulement 31 hectares seront replantés. Une étude très précise des sols a été menée sur l'ensemble du vignoble afin d'identifier les terroirs à potentiel et ainsi mieux adapter les cépages et les modes de culture aux différents types de sols et sous-sols. Cette étude a permis de révéler 3 types de terroirs : des terroirs argilo-limoneux sur la partie Ouest et Nord-Est du vignoble, de belles croupes graveleuses sur les points culminants, des terroirs argilo-calcaires au Sud-Ouest.

Valoriser ce terroir, l'accompagner dans sa quête de l'excellence, ainsi continue l'histoire à Château de Ricaud...

DES PRATIQUES VITICOLES, AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Révéler le potentiel d'un terroir ne sert à rien si on ne l'accompagne pas dans sa quête de l'excellence. En ce sens, les efforts de l'équipe CVBG tendent vers la mise en place de pratiques viticoles garantissant une qualité optimale des raisins : augmentation de la densité par hectare pour réduire le nombre de grappes par pied de vigne et améliorer la concentration des raisins (aujourd'hui 4 500 pieds / ha en moyenne, dans un futur proche 5 500 pieds / ha) ; augmentation de la surface foliaire pour favoriser la maturité précoce. Le suivi sanitaire du vignoble est assuré suivant les principes de la protection raisonnée depuis 1995, afin de n'appliquer que les traitements nécessaires sans déséquilibrer l'environnement.

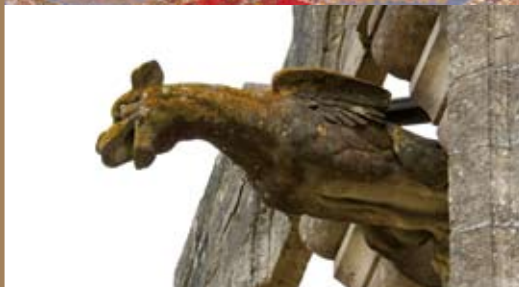
Tout au long de l'année, chaque pied de vigne reçoit une attention spécifique : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissages manuels... pour permettre au raisin de se développer de façon optimale.

UN LOUPIAC EXEMPLAIRE, UN GRAND PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

Souvent cité en exemple, le Loupiac du Château de Ricaud n'a pas à rougir de la comparaison avec ses illustres voisins du Sauternais. La précision commence au moment des vendanges où les raisins sont récoltés manuellement en trois tris successives. Le *Botrytis Cinerea* agissant différemment d'une grappe à l'autre, les vendangeurs ne cueillent à chaque passage que les raisins transformés par la pourriture noble. Le vin finit de grandir 12 mois en barriques, et se révèle à nous sous un précieux nectar à la couleur or et au parfum unique.

Le Château de Ricaud produit également des vins rouges de très grande qualité, en appellation Bordeaux Supérieur et Premières Côtes de Bordeaux. Des améliorations ont été apportées à la vinification de ces vins en 2007 : macération pré-fermentaire à froid, vinification de lots sélectionnés en cuves de chêne. Le résultat est éclatant : des vins fins et distingués, sur le fruit, avec une très agréable sensation de plénitude.

De nouvelles pages s'écrivent au Château de Ricaud : il était une fois de très grands vins qui vous ouvrent leurs secrets...



FICHE TECHNIQUE



Les Hauts de Ricaud
Loupiac



Château de Ricaud

Loupiac, 1^{ères} Côtes de Bordeaux,
Bordeaux Supérieur, Bordeaux Blanc Sec



Propriétaire Alain THIENOT

Directeur de domaines Guillaume POUTHIER

Responsable viti-vinicole Bruno MARLET

Superficie • 120 ha dont en 2009 : 36 ha en production
(dont 1^{ères} Côtes de Bordeaux : 20 ha - Loupiac : 3,5 ha)
• en 2010 : 55 ha
• en 2011 : 66 ha

Sols et sous-sols Argilo-limoneux sur la partie Ouest et Nord-Est du vignoble, croupes graveleuses sur les points culminants, argilo-calcaires au Sud-Ouest

Cépages • Loupiac : 85% Sémillon et 15% Sauvignon
• Premières Côtes de Bordeaux : 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon
• Bordeaux Supérieur : 80% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot

Densité de plantation 4 500 pieds/ha en moyenne (replantation à 5 500 pieds/ha)

Travaux en vert Ebourgeonnages et épamprages manuels /
Effeillage / Eclaircissage

Vendanges • Rouge : vendanges mécaniques ; tri sur table vibrante à l'arrivée au chai
• Loupiac : vendanges manuelles par tries successives

Vinification • Rouge : fermentation traditionnelle en cuves inox thermorégulées
• Loupiac : macération pelliculaire, fermentation en fûts de chêne

Elevage • Rouge : 12 à 18 mois en barriques
• Loupiac : 12 mois en barriques

Seconds vins Les Hauts de Ricaud, Château Garreau

Production • Château de Ricaud Rouge : 100 000 bouteilles
moyenne annuelle • Château de Ricaud Loupiac : 30 000 bouteilles

CHÂTEAU DE RICAUD LOUPIAC 2006

** Deux étoiles (Vin remarquable) "...Et son 2006 sait étonner lui aussi par l'intensité de ses parfums de miel, de pâte de fruit et de botrytis, nuancés de notes réglissées. Cette complexité se prolonge dans un palais souple, élégant et riche, pourvu d'une longue finale. Charmue et soyeuse, cette bouteille charmera dès aujourd'hui, tout en possédant un solide potentiel de garde."

(Guide Hachette des Vins 2010)

CHÂTEAU DE RICAUD LOUPIAC 2003

* Une étoile (Vin très réussi) "...Bien équilibré et solidement construit, son vin est résolument moderne et intéressant par la délicatesse de son expression aromatique."

(Guide Hachette des Vins 2007)

CHÂTEAU DE RICAUD LOUPIAC 2002

COUP DE CŒUR "Doré intense à l'œil et parfums complexes, bouche imposante, ce blanc liquoreux bordelais a été magnifié par le vieillissement

Parfums floraux et grillés, bouche savoureuse, texture veloutée et finale épicée. Une pointe d'amertume contribue à son bel équilibre, qui le met en situation avec foie gras et roquefort."

(Guide Cuisine – Décembre 2009)

* Une étoile (Vin très réussi) "S'il n'est pas des plus faciles à trouver, ce château néogothique a de quoi intéresser l'amateur d'architecture. Son vin, lui, préfère plutôt la finesse, la simplicité, la délicatesse et, surtout, l'équilibre..."

(Guide Hachette des Vins 2006)

CHÂTEAU DE RICAUD LOUPIAC 2001

* Une étoile (Vin très réussi) "...D'un jaune paille brillant, son 2001 reste plus discret dans son expression aromatique, par ailleurs assez élégante, puis il se réveille au palais, dévoilant une structure puissante mais bien équilibrée ..."

(Guide Hachette des Vins 2005)

• Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2004

• Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2004

• "...Ce vin liquoreux n'a pas à rougir, loin s'en faut, devant les Sauternes les plus connus. Il a d'ailleurs été surnommé le Yquem de la rive droite dans les années 30 ! Assemblage de Sémillon et de Sauvignon atteint de pourriture noble, le Château de Ricaud offre un nez exubérant de fruits mûrs, d'ananas, de fruits confits, de zestes d'agrumes confits, de pamplemousse, de miel, avec un léger boisé. En bouche, à l'attaque fraîche succède un enchaînement d'arômes de fruits secs, abricot, ananas, avec une belle persistance aromatique..."

(Le Magazine du Vin – Juillet/Août 2008)

CHÂTEAU DE RICAUD, BORDEAUX SUPÉRIEUR 2006

"...C'est dans cet environnement privilégié qu'est né ce 2006 vêtu d'une robe rouge aux reflets clairs, au nez fruité et légèrement épicé, au palais souple ..."

(Guide Hachette des Vins 2010)

CHÂTEAU DE RICAUD 1^{ÈRES} CÔTES DE BORDEAUX

Millésime 2000 : médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2003

Millésime 1999 : médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2002

CHÂTEAU DE RICAUD
Route de Sauveterre
33 410 Loupiac
www.chateau-de-ricaud.com

Adresse commerciale :
Groupe CVBG
35 rue de Bordeaux (Parempuyre) - CS80004 - 33295 Blanquefort Cedex
Tél. +33 (0)5 56 35 53 00 / Fax +33 (0)5 56 35 53 29

