



L'ŒNOTOURISME & LE RELAIS DE FRANC MAYNE

Une tradition qui se perpétue.

Le Relais de Franc Mayne est un endroit magique qui prolonge à 360° le regard vers le Saint-Emilionnais, le pomerolais, le Fronsadais et jusqu'à Bordeaux. Les Chambres de l'Hôtel sont une invitation au voyage, chacune est dotée de son propre univers : British Landscape, Indian Fusion, Campagne Française, Asian Mood, Pop Art Room, African Lodge, Black & White, Stella di Mare et Out of Africa. Deux nouvelles chambres vont s'ouvrir au début du mois de juillet, dans justement le bâtiment qui fut depuis le

XVI^e siècle un relais de poste. Autre Nouveauté ; le parcours dans les carrières souterraines qui éveillera les sens, fera découvrir la force du terroir du plateau de Saint-Emilion, l'art de la taille de la pierre, les grandes figures de l'histoire de Saint-Emilion, avec une découverte à la Jules Verne. Il s'agit d'anciennes carrières d'extraction de pierres, où déjà annuellement entre 8 et 10 000 visiteurs découvrent chaque année le cœur de Saint-Emilion et de ses grands vins issus du plateau calcaire.

© AGENCE FLEURIE MAI 2011
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



► Hervé LAVIALE & Griet
LAVIALE – VAN MALDEREN
Un couple qui se trouve
une nouvelle vie.

► Pour plus d'informations :

www.relaisfrancmayne.com

Plus de photos : <http://www.jbnadeau.com/francmayne/>

HERVÉ LAVIALE & GRIET LAVIALE - VAN MALDEREN -

"Et **dire** qu'avant 2000, Hervé **Laviale** et son épouse flamande **Griet** Van Malderen-Laviale ne **buvaient** pas **UNE goutte** de vin !"

Un couple qui se trouve une nouvelle vie. Longtemps journaliste à RTL, Hervé Laviale et son épouse flamande Griet Van Malderen-Laviale ont acquis le Château FRANC MAYNE début 2005.



LE CHÂTEAU FRANC MAYNE



"Le Château Franc Mayne compte 7 hectares de **Merlot** et de **Cabernet Franc** d'un seul tenant sur le plateau **calcaire** de Saint-Émilion et la côte de Franc."

Les vignes sont plantées sur un sol essentiellement argilo-calcaire. On retrouve sous la partie haute deux hectares de galeries souterraines, anciennes carrières d'extraction de pierre, dont une partie sert de chai à barriques de seconde année. L'encépagement du Grand Vin de Franc Mayne est composé à 90% de merlot et à 10% de cabernet franc, le second Les Cèdres de FRANC MAYNE est lui un pur Merlot. Le 1er vin est produit à hauteur de 24 000 bouteilles, le second qui doit son nom aux deux cèdres plantés à l'entrée de Franc Mayne), à hauteur de 5 à 6000 bouteilles. Une nouvelle parcelle de Merlot vient d'être replantée avec une densité supérieure aux normes locales. Le grand vin du Château FRANC MAYNE vient d'être présenté en primeurs dans le cadre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux à laquelle il appartient. Tout comme à l'Association des Crus Classés de Saint-Émilion.

Un millésime porteur comme le fut le 2000, date à laquelle ils se portèrent nouveaux propriétaires du Château de Lussac (30 ha en Lussac Saint-Émilion). L'accession à la direction du Château Vieux Maillet à Pomerol se fit elle début 2004. Et dire qu'avant 2000 ils ne buvaient pas une goutte de vin !

Un héritage qui se cultive

Le Château Franc Mayne compte 7 hectares de Merlot (90%) et Cabernet Franc (10%) d'un seul tenant sur le plateau calcaire de SAINT EMILION et la Côte de FRANC.

Hervé Laviale et Griet Laviale - Van Malderen ont accompli d'importantes transformations à leur arrivée : rénovation totale du cuvier, bois et inox, dont le remplissage se fait à présent par gravité, création d'un chai à barriques de 1ère année et création de nouvelles chambres d'hôtes.

