



## CHATEAU FLEUR LA MOTHE

En mai 2008, les 3 associés passent de l'autre côté de la barrière et achètent un vignoble de 15 hectares situé sur le plateau de Saint-Yzans en appellation Médoc. Les parcelles du château Fleur La Mothe (anciennement château La Mothe), Classé Cru Bourgeois depuis 1932, sont sur des collines dénommées « Croupes de Graves » ; Mothe en patois veut dire « butte ».

La plupart des parcelles voient la rivière, ce qui assure une bonne régulation thermique. Le défi de départ de faire un des meilleurs vins de l'appellation est aujourd'hui en passe d'être réussie. La politique qualitative développée depuis 2008 porte ses fruits et le vignoble collectionne les récompenses.

© AGENCE FLEURIE MAI 2014  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

## PORTRAITS D'ACTEURS



### ▶ Antoine Médeville

Né en 1965, il passe son enfance près de Cadillac au milieu de viticulteurs et de pharmaciens.

▶ Contact :  
[www.chateaufleurlamothe.fr](http://www.chateaufleurlamothe.fr)

# ANTOINE MÉDEVILLE

“En 2008, il réalise son **rêve** d'enfance en achetant le **château FLEUR LA MOTHE** à Saint-Yzans du **Médoc** avec ses associés **œnologues**.”



# OENO CONSEIL



“Les **3 œnologues** ont une **philosophie** commune et des **compétences complémentaires**...”



Né en 1965, il passe son enfance près de Cadillac au milieu de viticulteurs et de pharmaciens. Il obtient en 1987 son BTS Viticulture-Oenologie à Blanquefort, puis son Diplôme d'Oenologie de la Faculté de BORDEAUX en 1990.

De 1988 à 1995, il exerce comme Oenologue à Sancerre dans la propriété et le négoce de la société Joseph Mellot puis à Mèze au sein des Etablissements Bessière (négociant Languedoc-Roussillon).

Il revient dans la région de Bordeaux qui lui est chère en 1996. En 2008, il réalise son rêve d'enfance en achetant le château FLEUR LA MOTHE à Saint-Yzans du Médoc avec ses associés œnologues.

En 1996, il crée le Laboratoire OENO CONSEIL de Pauillac en association avec Edouard Massie et Henri Boyer (qui avaient déjà fondé le laboratoire de Preignac). Ils agrandissent la société en 2007 en créant le Laboratoire OENO CONSEIL de Beychac et Caillau. Les 3 laboratoires couvrent donc le Sauternais, le Médoc, le libournais et l'Entre 2 mers.

Les 3 œnologues ont une philosophie commune et des compétences complémentaires : Antoine MÉDEVILLE aime apprécier le niveau de maturité du raisin, la clé pour obtenir l'éclat du fruit, la rondeur des tanins. Edouard MASSIE est Rigoureux sur les vinifications, il aime les extractions maîtrisées. Henri BOYER. Le spécialiste de la vigne, très exigeant sur les façons culturales, il prône un équilibre végétatif adapté à chaque parcelle.

