

Edition 2019



Millésime 2016





Le Palmarès de Castillon, c'est le nouveau rendez-vous dédié aux professionnels autour des vins de Castillon Côtes de Bordeaux !

Depuis 2017, une fois par an, l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux, sous l'égide de Stéphane Derenoncourt, organise à Paris une dégustation des vins sur un millésime spécifique.

Pour l'occasion, un jury composé d'une dizaine de personnes (grand(e)s journalistes, sommelier(e)s et dégustateurs/trices chevronné(e)s) se réunit pour établir une sélection de références faisant découvrir la diversité des vins de Castillon Côtes de Bordeaux et met en lumière les plus belles réussites sur le millésime choisi.

Au préalable, Stéphane Derenoncourt et l'équipe du syndicat viticole de Castillon Côtes de Bordeaux dégustent à l'aveugle plusieurs dizaines d'échantillons puis établissent une pré-sélection d'une vingtaine de références, qui sont dégustées par le jury de professionnels, chez Lavinia.

### 3 OBJECTIFS :

- Asseoir la qualité de nos produits par des professionnels expérimentés.
- Offrir plus de lisibilité aux consommateurs grâce à une sélection annuelle de références.
- Valoriser notre appellation et continuer à faire (mieux) connaître des professionnels et du grand public ses caractéristiques, atypique à bien des égards (issue du même plateau calcaire que Saint-Emilion), composée de structures familiales, avec la plus forte proportion de propriétés bio du Bordelais.

Pour sa seconde édition, une quinzaine de professionnels s'est réunie le 26 mars dernier pour déguster le millésime 2016.

**Au terme d'une matinée de dégustation du millésime 2016, 10 lauréats sur 4 catégories ont été désignés par le jury de dégustateurs.**

**“DÉCOUVREZ LES COULISSES DU  
PALMARÈS EN VIDÉO”**



# MOT DU PRÉSIDENT

YANNICK SABATÉ

Animés par une passion, un savoir-faire et un réel dynamisme, les vignerons ne cessent de se mobiliser dans des opérations aussi décalées que conviviales pour faire découvrir leur appellation Castillon Côtes de Bordeaux auprès des consommateurs et des professionnels.

En reprenant le flambeau de Françoise Lannoye à la présidence des Castillon Côtes de Bordeaux en Mai 2018, le nouveau bureau poursuit l'ère de la communication moderne et originale. La cohésion des vignerons fait ses preuves : l'appellation n'a jamais été aussi active qu'aujourd'hui, et continue sur sa lancée !

“

**PREUVE QUE DANS NOTRE  
APPELLATION, C'EST :  
À CHACUN SON CASTILLON**

---

Cette année encore, Paris nous accueille pour une dégustation à l'aveugle réunissant journalistes et sommeliers réputés sous l'égide de Stéphane Derenoncourt pour établir une sélection dévoilant la diversité et la qualité des vins de notre appellation.

Ce palmarès permet de faire connaître l'appellation et offre plus de lisibilité aux consommateurs, grâce à une sélection annuelle de références. Qu'ils soient conviviaux, frais, gourmands, étonnants ou encore atypiques, ce sont cette année les meilleures réussites du millésime 2016 qui sont mises en lumière. Preuve que dans notre appellation, c'est : À chacun son Castillon !



# STÉPHANE DERENONCOURT

Arrivé à Bordeaux au début des années 80, Stéphane Derenoncourt est un autodidacte. Il conjugue les expériences à la vigne et au chai sur différentes appellations et devient vite un vigneron-consultant recherché qui intervient au travers d'une démarche globale. Fort de cette notoriété, en 1999, il décide de fonder sa société de conseil et acquiert sa propre propriété en Castillon Côtes de Bordeaux : le Domaine de l'A. Il recherche avant tout l'expression des lieux et des terroirs à travers l'élaboration de vins singuliers et identitaires.

Passionné, entier et créatif, il fonde la société de conseil « Derenoncourt Consultants » qui suit aujourd'hui plus de 130 propriétés en France et à l'international.

Fervent défenseur des crus bordelais d'appellation plus discrètes, il s'engage naturellement dans la promotion des Castillon Côtes de Bordeaux à travers le Palmarès pour la 3ème année consécutive.





# FRAIS & CONVIVIAL



## Château Perreau Bel-Air

**7.00 €**  
Prix public

La famille Lubiato acquiert en 1991 le Château Perreau Bel-Air, situé à Saint-Philippe D'aiguilhe. Le vignoble s'étend sur 13,5 hectares avec des sols parfaitement adaptés à la culture de la vigne. Du flanc de coteaux aux plateaux argilo-calcaires, la vigne bénéficie d'un climat tempéré et d'un ensoleillement propice à l'élaboration de vins rouges très fruités, aux tanins soyeux et équilibrés.

 90% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon  
[gaec.lubiato@orange.fr](mailto:gaec.lubiato@orange.fr)



## Château Grand Tuillac

**6.50 €**  
Prix public

C'est sur les hauteurs de la Dordogne, au lieu-dit Tuillac, que l'on découvre le château. Vignerons depuis 7 générations, la famille Lavigne Poitevin ne cesse de se renouveler tout en gardant l'esprit convivial et élégant qui caractérise si bien le Château Grand Tuillac.

 85% Merlot, 15 % Cabernet Franc  
[contact@grandbert.com](mailto:contact@grandbert.com)

# GOURMAND & SÉDUCTEUR



**Arbo  
Malbec**

**6,75 €**  
Prix public

Joseph et Bernadette Arbo ont acquis leur première parcelle de Castillon Côtes de Bordeaux en 1988. En 2010, ils décident de s'engager dans une démarche environnementale et modifient leurs méthodes de culture pour préserver la biodiversité de leur vignoble. Des haies sont ainsi plantées et la quasi totalité du vignoble est enherbée.

Aujourd'hui, la plus grande joie de Joseph et Bernadette repose sur leur deux enfants, Margaux et Dorian, qui souhaitent reprendre le flambeau et poursuivre cette extraordinaire et intemporelle expérience.

 **85% Malbec – 15% Merlot**  
[earl.arbo@orange.fr](mailto:earl.arbo@orange.fr)



**Château  
d'Anvichar**

**14.00 €**  
Prix public

Anne-Marie et Vincent Galineau acquièrent en 2006 0,55 hectares de vignes situé à Saint-Genès-de-Castillon, et produisent alors une micro cuvée à laquelle ils accordent le plus grand soin.

Pour donner une dimension encore plus personnelle à ce vin, ils ont choisi de nommer leur Château d'« Anvichar », anagramme des prénoms de leurs enfants : Antoine, Victor et Charles.

 **100% Merlot**  
[vincent.galineau@orange.fr](mailto:vincent.galineau@orange.fr)

# GOURMAND & SÉDUCTEUR



## Château Blanzac

**10.50 €**  
Prix public

Depuis 5 générations, les Depons vivent en osmose avec la nature dans leur domaine d'une trentaine d'hectares, entre vignobles, bois et prés. Animés par une véritable passion, ils créent un vin alliant modernité et tradition, vous offrant le plaisir d'une dégustation d'un magnifique cru. Au cœur de ce paysage surprenant, découvrez leur amour pour les chevaux le temps d'une balade aux écuries de Blanzac.



**75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc**

[chateaublanczac@cegetel.net](mailto:chateaublanczac@cegetel.net)



## Château Manoir du Gravoux Cuvée la Violette

**11 €**  
Prix public

Bâti au cours du XIVème siècle, le splendide Manoir du Gravoux s'élève sur la commune de Saint-Genès-de-Castillon. Cette construction en pierre conserve des éléments défensifs, caractéristiques des châteaux forts. Depuis 1997, Philippe et Séverine Emile, amoureux de la nature et passionnés par le vin depuis toujours, exploitent ce domaine viticole de 24 hectares en fermage. En 2002, ils décident de créer une nouvelle cuvée Château Manoir du Gravoux "Cuvée la Violette".



**90% Merlot, 10% Cabernet Franc**

[manoirdugravoux.emile@gmail.com](mailto:manoirdugravoux.emile@gmail.com)

# PUISSANT & ÉTONNANT



## Arion By Moulin de Clotte

15 €  
Prix public

Le Château Moulin de Clotte date de 1890, comme l'atteste une pierre du puits contre la façade Ouest du château. La demeure surplombe le vignoble, Françoise et Philippe Lannoye en sont les heureux propriétaires depuis 2002, date à laquelle Françoise a enfin réalisé son rêve d'adolescente : « Être vigneronne » !



100% Merlot

[celine@celene-bordeaux.com](mailto:celine@celene-bordeaux.com)



## Château la Clarière Laithwaite

25.90 €  
Prix public

Au cours d'un voyage d'études sur les vins, Tony Laithwaite découvre les vignes de Castillon. Par la suite il crée une société de commerce de vins en Grande Bretagne, puis ses collaborateurs et lui finissent par établir à Sainte-Colombe le berceau de cette entreprise, une propriété où tous les efforts sont portés vers la qualité et où le château bénéficie des meilleures méthodes de culture.



75 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon,  
5 % Cabernet Franc, 5% Malbec  
[brigitte.seigue@directwines.com](mailto:brigitte.seigue@directwines.com)

# PUISSANT & ÉTONNANT



## Château Roquevieille Cuvée Excellence

13 €  
Prix public

Sur un des points culminants de la Gironde, exposé plein Sud, le Château Roquevieille bénéficie d'une situation privilégiée dite de «vins de Côtes». Le domaine comprend une vingtaine d'hectares d'un seul tenant sur un magnifique plateau argilo-calcaire, un des plus beaux terroirs du Bordelais. Le Château Roquevieille accorde une importance toute particulière au respect de l'environnement dans toutes les pratiques mises en œuvre sur l'exploitation. Les vins sont élaborés dans la plus pure tradition bordelaise mais aussi avec des touches de modernité, dont la vinification intégrale en barriques pour la Cuvée Excellence : le tout dans le plus grand respect de son exceptionnel terroir.



80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

[info@vignobles-silvio-denz.com](mailto:info@vignobles-silvio-denz.com)

# ATYPIQUE & MICRO-CUVÉE



**Château  
Les Armes  
de Brandeau**  
Cuvée Privilège

**12.50 €**  
Prix public

C'est tout naturellement qu'en 2005, Nathalie Lauret a repris le flambeau de la propriété acquise par son arrière-grand-père. Les générations lui succédant ont sérieusement augmenté et valorisé la propriété. Aujourd'hui, le Château Les Armes de Brandeau s'étend sur une superficie de 43 hectares dont 10 hectares de vignes. Sa deuxième passion pour les chevaux l'a tout naturellement amenée à y installer un centre équestre.



**65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc**

[lesarmesdebrandeau@gmail.com](mailto:lesarmesdebrandeau@gmail.com)

## REMERCIEMENTS AU JURY

Laura Bernaulte, Gérard Margeon, Bernard Neveu, Sofia Lafaye,  
Yair Tabor, Thierry Dorge, Pascal Marquet, Dominique Couvreur,  
Marie Joanna Roginska

## Contact

Maïwenn BRABANT  
Directrice de l'Appellation  
Castillon Côtes de Bordeaux  
mbrabant@castillon-cotesdebordeaux.com  
06 52 12 94 54

**CASTILLON**  
CÔTES DE BORDEAUX

 **Derenoncourt**  
Consultants

**LAVINIA** 