

Château Bellegrave



L'HISTOIRE

Le Château Bellegrave est situé au Sud de la commune de Pauillac, entre les prestigieux Châteaux Latour, Pichon-Longueville et Lynch-Bages.

Ancienne propriété d'Armand Roux, le domaine a été acquis en 1901, par son associé et seul successeur, Monsieur Van-Der-Voort, négociant à San-Francisco.

C'est en 1997 que Jean-Paul Meffre - déjà propriétaire à Saint-Julien-Beychevelle des Châteaux du Glana et Lalande - en fait l'acquisition. Originaire du Comtat Venaissin, dans le Vaucluse, c'est en 1954, pour y vendre ses plants de Cabernet-Sauvignon que Gabriel MEFFRE, pépiniériste de renom, découvre le Médoc et rachète plusieurs propriétés sur les communes de Saint-Estèphe, Pauillac et Saint-Julien.

Aujourd'hui, ce sont les petits fils Ludovic et Julien qui assurent la gestion de la propriété.

“ Pauillac est la terre promise du Cabernet-Sauvignon où force et élégance peuvent s'exprimer. Notre passion nous conduit à trouver le judicieux équilibre entre les méthodes modernes et le respect des traditions afin que Bellegrave puisse exprimer le meilleur de son potentiel. ”

LE TERROIR

Le vignoble, certainement l'un des plus anciens de ce pays privilégié, est enclavé dans les parcelles des plus grands crus classés de l'appellation d'origine contrôlée Pauillac. Il s'étend sur 8,30 hectares avec une densité moyenne de plantation de 8 333 pieds par hectare.

Comme le nom de la propriété le suggère, le sol est constitué de graves garonnaises qui favorisent le drainage et restituent aux grappes la chaleur accumulée durant la journée.

Le Cabernet Sauvignon est dominant (62 %), face au Merlot (31 %). Le Cabernet Franc (7 %) apporte une complexité supplémentaire lors des assemblages.

Les efforts techniques et les nombreux soins apportés au vignoble, associés à un terroir d'exception, permettent une maturité optimale.

LA PROPRIETE

Surface : 8,35 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

Densité de plantation : 8333 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid, durée de cuvaison : 3 semaines, suivi traçabilité.

Élevage : 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime (chêne français), sélection de tonneliers.

Production : 22 000 bouteilles de Château Bellegrave

Second vin : Les Sieurs de Bellegrave

Propriétaires : Ludovic & Julien Meffre