



CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Dossier de presse



SOMMAIRE

UN CHÂTEAU VISIONNAIRE	P.3
UNE VITICULTURE DE PRÉCISION...	P.5
...ET UNE VINIFICATION MILLIMÈTRÉE	P.7
UNE EXPÉRIENCE EN PARTAGE	P.8

ANNEXES

- 1 – FICHES TECHNIQUES DES VINS
- 2 – L’OFFRE OENOTOURISTIQUE

Un château visionnaire

Au cœur de la commune de Saint-Estèphe, le Château Phélan Ségur surplombe la Gironde avec une certaine majesté et la posture de ceux qui traversent le temps avec sérénité.

Son histoire fait partie de celle des grands vins de Bordeaux et puise ses racines dans l'esprit pionnier de son fondateur Bernard Phélan, négociant en vins. Irlandais d'origine, Stéphanois d'adoption, il constitue au début du 19ème siècle un ensemble viticole formé par le Clos de Garaméy et le domaine Ségur de Cabanac, qui demeurent le cœur de la propriété.

Ce Château devient sous son impulsion et celle de son fils Frank Phélan, un des grands domaines de St Estèphe. Particulièrement impliquée dans la conduite de son domaine mais aussi dans la vie de la commune (Frank Phélan est maire de Saint-Estèphe pendant trente ans), la famille Phélan marque son temps par sa recherche de qualité et d'exemplarité sur cette terre d'excellence. L'emblème que représentent les lettres entremêlées du nom Phélan date d'ailleurs de la période de grande euphorie.

Modèle de propriétaires investis, ils n'hésitent pas à rompre avec les usages architecturaux d'alors, pour édifier un château centré sur le vin. Plutôt que de le concevoir comme une demeure de prestige isolée de la dimension production, ils préfèrent ainsi implanter le cuvier et le chai au cœur de l'habitation, dans un ensemble à la superbe indéniable.

Au début du 20ème siècle, la manière Phélan est devenue signature et le domaine jusque-là nommé Château Ségur de Garaméy adopte son nom moderne de Château Phélan Ségur. Un nom synonyme de noble classicisme et de valeurs, qui allie avec subtilité sens de l'innovation et patrimoine.

En 1985, la famille Gardinier devient la gardienne de cet héritage jusqu'alors dans les mains de la famille Delon. Fort de son expérience des vins de Champagne, Xavier Gardinier, qui a conduit avec bonheur les destinées des Maisons Lanson et Pommery, arrive à Phélan Ségur avec la volonté de perpétuer l'œuvre des Phélan et l'exigence des méthodes champenoises. Il en devient l'artisan de son renouveau en rénovant profondément le château et le vignoble. Il introduit notamment une des premières tables de tri, les cuves double paroi ou encore les cagettes pour les vendanges.



Thierry, Laurent et Stéphane GARDINIER

À l'instar du perfectionnisme développé par cette famille dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, aucune place n'est laissée à l'approximation dans la conduite du Château Phélan Ségur.

Depuis le début des années 1990, Thierry Gardinier, aîné des trois fils de Xavier y veille personnellement et reprend les rênes du vignoble avec le soutien de ses frères Stéphane et Laurent. Il marque la propriété de sa personnalité, des valeurs d'humanisme cultivées par sa famille et d'une vision non conventionnelle et exigeante.

Un esprit tout à fait particulier étroitement relayé aujourd'hui par Véronique Dausse, Directrice du Château, qui insuffle, en étroite collaboration avec son équipe, un nouvel élan à cette propriété libre de toute classification.

Viticulture d'expérience et de précision...

Il n'y a pas de grand vin sans beaux fruits et c'est bien la qualité de la vendange qui fait la qualité du vin. Cette réflexion de bon sens anime Luc Peyronnet, Chef de culture au Château depuis 1993.

Les 70 hectares de la propriété sont aujourd'hui regroupés en quatre grands ensembles jouxtant entre autres les vignes des Châteaux Montrose et Calon Ségur.

Une des spécificités du Château Phélan Ségur est son fort encépagement en Merlot à 45% (et 55% de Cabernet Sauvignon) conférant un style tout à fait particulier à ses vins caractérisés d'élégant, soyeux, précis.

Un hectare de Cabernet Franc va être réintroduit et le Petit Verdot va faire son entrée. Ces cépages n'entreront néanmoins en production qu'à partir de 2016.

La viticulture menée a pour objet de trouver la meilleure adéquation entre les cépages et leur porte greffe, et le terroir dont la complexité (des sous-sols stéphanois de graves argileuses) est un élément très important. Il s'agit de produire en quantité raisonnable les meilleurs raisins dans un esprit de respect environnemental. Pour cela, le Château a une équipe d'une quinzaine de vigneronnes et vignerons qui prennent soin de plus de 600 000 pieds de vignes dont la moyenne d'âge est de 35 ans.

À ces gestes de grande tradition et à cette parfaite connaissance empirique de la vigne, s'ajoutent aujourd'hui les ressources de la haute technologie, qui aident à mieux maîtriser les variables de fonctionnement influant sur le comportement physiologique de la vigne, à l'origine des différences, en termes de qualité et de typicité des vins obtenus.

Afin de perfectionner la précision de ses vendanges, le Château Phélan Ségur appréhende depuis 2012 l'intégralité de son vignoble de 70 hectares sous l'angle de l'analyse de vigueur, c'est à dire de son intensité végétative. Une variable très importante puisque lorsque cette vigueur est trop importante, l'abondance du feuillage nuit à la maturation du raisin.

Un panorama aussi précis d'un vignoble tout au long de son cycle est une pratique encore rare et inédite à l'échelle de toute une propriété. Cette démarche s'inscrit parfaitement dans l'esprit du Château Phélan Ségur qui conjugue au quotidien l'expérience et l'innovation.



Pour aller un peu plus loin dans la technique utilisée au Château Phélan Ségur :

Aujourd'hui, grâce à un système de pointe développé par une société suisse, le Chef de Culture du Château Phélan Ségur peut mesurer et interpréter finement la vigueur du vignoble tout au long de l'année. Cette technologie appelée Greenseeker est embarquée sur les tracteurs enjambeurs. Reliée à un GPS, elle calcule un indice aussi appelé le NDVI (*Normalized Difference Vegetation Index*) qui désigne l'indice de végétation de la différence normalisée.

Il permet de mesurer l'activité physiologique des plantes. La cartographie ainsi obtenue illustre l'évolution du vignoble en temps réel et est un outil précieux d'aide à la décision : il permet d'estimer de façon fiable les besoins nutritionnels des végétaux, contrôler l'évolution de leur vigueur tout au long de l'année et mesurer par exemple leur statut azoté. Des informations clés pour accomplir une fertilisation et des traitements mieux circonstanciés, mais aussi pour mener tout au long du cycle végétatif des actions correctives, à la taille ou à l'effeuillage.

Au moment crucial des vendanges et pour la première fois en octobre 2012, la détermination de micro parcelles homogènes en termes de vigueur a entraîné de nouveaux choix d'encuvage des raisins (répondant bien sûr aux exigences de maturité).

C'est aussi un projet de long terme, voué à être reconduit d'année en année pour être croisé aux données des analyses pédologiques, afin de toujours mieux comprendre le comportement du vignoble.

Cela accompagne également une réflexion environnementale associée aux principes d'une viticulture raisonnée, qui vise à minimiser l'emploi d'intrants. Le Château Phélan Ségur devance déjà l'objectif Ecophyto 2018 de les réduire de 50%, notamment grâce à la mise en place de la méthode biotechnique de confusion sexuelle qui, appliquée à l'ensemble des parcelles, rend d'ores et déjà obsolète les pesticides.

... et vinification millimétrée

Au Château Phélan Ségur, « la vigne » et « le chai » œuvrent en très étroite collaboration pour honorer l'esprit des vins de la propriété.

Comme celui de la viticulture, le temps de la vinification est présidé par l'ordre et la rigueur. Il prolonge directement le travail de précision mené au vignoble et ce, dès la réception des précieuses grappes récoltées à la main en cagettes. Fabrice Bacquey, maître de chai du château depuis août 2012 n'a de cesse de respecter avec une régularité sans faille l'écriture classique du Phélan Ségur. Un style qu'il connaît parfaitement puisqu'il a été pendant quatorze ans le bras droit de l'ancien maître de chai Alain Coculet.

Pour mieux préserver l'intégrité des baies et ne conserver que la matière noble, la « réception de vendanges » a été modifiée en 2011 avec la mise en place d'un nouvel égrappoir et d'un tri optique. D'autre part, de nouvelles cuves plus petites équipent désormais le chai afin d'interpréter parfaitement la récolte des différentes micro-parcelles identifiées entre autres par l'analyse de vigueur.

Ces outils associés à des itinéraires techniques spécifiques à chaque cuve permettent au maître de chai de perfectionner l'expression des terroirs de la propriété.

Le Grand Vin est élevé pendant 18 mois dans 50% de barriques neuves de chêne français mobilisant le savoir-faire de cinq tonneliers fidèles à la propriété depuis de nombreuses années. Le soutirage à l'esquive, technique longue et contraignante, est perpétué. Celle-ci ne reste pratiquée que dans les plus grands châteaux et mobilise près de deux personnes tout au long de l'année. Elle consiste à séparer « manuellement » le vin de ses lies pour le clarifier et permet d'éviter de « maltraiter » le vin, ainsi qu'un contact prolonge avec l'air - contrairement à la méthode contemporaine qui utilise une pompe, plus rapide mais moins précise et plus violente pour le vin.

Tout au long de l'année et ce depuis 2006, Michel Rolland et son équipe, en tant que consultant, apportent leur précieuse expertise pour :

- déterminer la date optimale des vendanges
- suivre les vinifications
- animer l'assemblage en total respect du style du Château Phélan Ségur

Car au-delà des connaissances purement techniques que requiert la vinification, c'est une philosophie du vin, un palais forgé par des années de dégustation et une parfaite connivence avec l'évolution dans le temps des vins du terroir de Phélan Ségur qui font la différence.



Le chai du Château Phélan Ségur

Une expérience en partage

De par son architecture et son passé le Château Phélan Ségur vibre au rythme du vignoble et témoigne à lui seul de l'histoire du Médoc. De par l'engagement de ses propriétaires et la passion qu'ils insufflent à leurs équipes, il est un haut lieu de la culture du vin. Car il est important de le rappeler, la famille Gardinier a constitué un groupe, fleuron de l'art de vivre français.

Avec pour pivots le Relais et Châteaux Domaine Les Crayères à Reims et la Maison Taillevent, la famille partage les valeurs de l'hospitalité et de la haute gastronomie, et défend, mieux qu'aucun, le secret des accords entre les mets et les vins.

Ce sens du recevoir, ce goût de transmettre et de mettre en perspective le vin par la connaissance du terroir qui l'a vu naître et la perpétuation des gestes de grande tradition, s'expriment avec une acuité particulière au Château Phélan Ségur.

Maison ouverte et incarnée, elle accueille toute l'année les visiteurs professionnels et particuliers à la manière d'invités, reçu par la « famille » du vignoble. Des femmes et des hommes tous animés par la fierté de leur travail et de leur vin, sans parler de celle d'appartenir à ce château, dont la façade regarde avec noblesse la Gironde.

Aussi, il n'est pas question de proposer des tours standardisés, mais plutôt de véritables temps de rencontre et des clés d'entrée, qui permettent à chacun de personnaliser sa visite : une visite technique du vignoble avec le chef de culture, un cours avec le chef de cuisine... Si la dégustation reste le temps fort de ce moment, elle intervient dans une mise en perspective technique, historique ou épicurienne qui lui apporte une dimension exclusive.

Le privilège ultime étant d'expérimenter la vie de château, pendant un déjeuner ou un dîner servis dans la salle à manger de ses appartements privés.

Au menu, les grands millésimes du Château Phélan Ségur et les meilleurs produits de saison, préparés par le chef de la Maison, Jimmy Delage, formé à l'école du Taillevent et du Parc des Crayères, aux côtés des chefs double étoilés Alain Solivères et Philippe Mille. Maître de cuisine à demeure, il compose tout au long de l'année les menus proposés aux hôtes, qui souhaitent approfondir le champ des accords possibles avec les vins de Phélan Ségur et veille, avec la même attention, à la qualité des produits proposés dans le cadre de dégustations plus informelles.

Dans ce quotidien déjà hors norme, les grands événements qui émaillent la vie du Château tutoient l'exceptionnel. La Table des vendanges, les Primeurs en avril, les Feux de la Saint-Jean en juin sont autant de rendez-vous très attendus. Mais c'est sans aucun doute le Dîner de Place, offert en mars pour présenter aux partenaires négociants et courtiers le nouvel assemblage, qui reste le plus renommé. Orchestré en alternance par les chefs Alain Solivères et Philippe Mille, ce repas formule la synthèse des savoir-faire protégés et partagés par la famille Gardinier.

Une expérience qui puise au cœur même du terroir de Saint-Estèphe et de l'identité du Château Phélan Ségur.



Annexe 1 : Fiches techniques des vins

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR – FICHES TECHNIQUES DES MILLÉSIMES

		Millésime 2010	Millésime 2011	Millésime 2012
Caractéristiques techniques	Assemblage Elevage Vendanges Rendement Titre alcoométrique Acidité totale pH IPT	Cabernet Sauvignon : 51% Merlot : 49% 50% de bois neuf du 30 septembre au 15 octobre 2010	Cabernet Sauvignon : 55% Merlot : 45% 50% de bois neuf Merlot : du 5 au 19 septembre Cabernet Sauvignon : du 19 au 28 septembre 2011 45 hl/ ha 13,20° 3,7 3,67 78	Cabernet Sauvignon : 50% Merlot : 50% 50% de bois neuf Merlot : du 8 au 14 octobre Cabernet Sauvignon : du 13 au 19 octobre 2012 41 hl / ha 13,20° 3,3 3,75 79
Notes de dégustation du maître de chai	Date dégustation Robe Nez Bouche Finale	Rouge grenat Profond Caractère fruité de mûre et de myrtille Sucrosité remarquable Structure alliant puissance et élégance Trame tannique marquante par sa densité et sa finesse exceptionnelle Agréable et persistante	26 mars 2012 rouge grenat profond Intense, notes de fruits rouges très mûrs Attaque soyeuse avec des tannins voluptueux Vin équilibré d'une grande finesse Longue et précise	15 mars 2013 rouge intense et profond aux reflets violacés Belle harmonie avec des notes florales soutenues par des arômes de fruits rouges Attaque tender et voluptueuse Vin structure avec une grande ampleur des tanins charnus Goûteuse,

				précise et persistante
Pluviométrie			Une pluviométrie hivernale faible, un printemps très sec. Un été et un mois de septembre avec de fortes précipitations.	Février et Mars secs Avril une pluviométrie deux fois supérieure à la normale De Juillet à Septembre sec Dégradation des conditions climatiques à fin Septembre

De la floraison aux vendanges		Une moyenne des températures proche de la moyenne trentenaire Un phénomène de coulure très variable entre parcelles et cépages particulièrement marqué sur les merlots Un été sec et un mois d'août frais Une véraison homogène Un effeuillage et décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle	Températures printanières élevées ayant provoqué une pousse importante de la vigne. Floraison homogène, précoce et rapide avec peu d'écarts entre Merlot et Cabernet Sauvignon. Véraison lente, terminée fin juillet début août, selon les zones. Phénomène de coulure très variable entre parcelles et cépages, particulièrement marqué sur les merlots.	Floraison : Hétérogène. Suite à un "débourrement" Tardif, la floraison est étalée sur juin Véraison : étalée sur le mois d'Août Coulure : Faible et variable entre parcelle et cépage Effeuillage : un effeuillage et un décompactage des raisins adapté au stress hydrique de chaque parcelle
-------------------------------	--	--	--	---

		Des conditions climatiques permettant une excellente maturation de la récolte	Effeuilage et décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle.	
Les vendanges			Quelques parcelles ont été récoltées durant la première quinzaine du mois de septembre suite à un passage d'orage de grêle, le reste des vendanges se fera avec un temps agréable et de manière méthodique pour assurer la maturité de chaque parcelle.	Le changement brutal des conditions climatiques de fin Septembre impose une attention considérable. Notre capacité à récolter rapidement (12 jours) permet un travail dans la sérénité.

	Millésime 2008	Millésime 2009	Millésime 2010
Date de début des vendanges	6 octobre 2008	28 septembre 2009	30 septembre 2010
Date de fin des vendanges	18 octobre 2008	16 octobre 2009	15 octobre 2010
Caractéristiques climatiques	Avec un printemps humide et assez froid, la floraison perturbée s'est étalée sur une quinzaine de jours, entraînant un peu de coulure sur merlot Juillet qui fut très sec (à peine la moitié de la pluviométrie moyenne sur 30 ans) a, par sa contrainte hydrique, favorisé un ralentissement précoce de la végétation. Après un mois d'août contrasté, septembre sec et octobre majoritairement beau assurèrent une maturation lente (propice aux arômes fruités) et complète des merlots comme des cabernets.	Après le cinquième hiver le plus rigoureux depuis 20 ans, le débourrement débute la dernière semaine de Mars. Avec un début de printemps particulièrement humide, la floraison s'échelonne entre les merlots et les cabernets sur la première quinzaine de Mai. Un très bel été se déroule sur un vignoble qui présente un excellent état sanitaire. En Septembre et Octobre, l'été continue avec soleil, chaleur et sécheresse permettant une parfaite maturité et l'obtention de grands vins rouges au fruit éclatant et aux tanins d'une agréable suavité.	Avant floraison : Une pluviométrie hivernale normale et un printemps globalement sec De la floraison aux vendanges : Une moyenne des températures proche de la moyenne trentenaire. Un phénomène de coulure très variable entre parcelles et cépages, particulièrement marquée sur les merlots. Un été sec et un mois d'août frais Une véraison homogène Un effeuillage de décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle Des conditions climatiques permettant une excellente maturation de la récolte Les vendanges : Un bel été indien nous a permis de récolter nos raisins à maturité optimum, sans précipitation.
Encépagement du millésime	Cabernet Sauvignon : 50% Merlot : 50%	Cabernet Sauvignon : 50% Merlot : 50%	Cabernet Sauvignon : 50% Merlot : 50%
Commentaire de dégustation	La présentation est éclatante avec une robe rubis intense. Le nez expressif et complexe se définit par des arômes de fraise des bois dominant puis complétés par les nuances toastées de	Couleur intense aux nuances pourpres ; la présentation est éclatante. Le nez fortement aromatique met immédiatement en valeur des notes de fruits noirs (cassis, mûre) parfaitement	Couleur rouge rubis marquée par une grande profondeur. Le bouquet allie à merveille les arômes de fruits rouges, de cannelle et de café. Cette précision aromatique laisse présager d'une

	l'élevage. L'équilibre et l'harmonie donne une attaque soyeuse qui nous mène délicatement vers un milieu de bouche puissant. L'élégance de ce vin est marquée par des tanins croquants, un retour aromatique fruité et de la longueur. Ce Frank Phélan très convivial s'exprimera aux mieux d'ici 3 à 5 ans.	menées à maturité. Après agitation du verre se développe un bouquet flatteur aux arômes de vanille et d'épices. Parfaitement équilibré, Frank Phélan 2009 met en évidence une structure délicate et un palais à la fois ample et crémeux. La finale longue et fruitée laisse en bouche un plaisir intense.	grande finesse en bouche. Le palais est séduisant par sa structure charpentée complétée par une chair savoureuse et racée.
--	--	---	--



Annexe II : L'offre oenotouristique



Le raffinement des Goûts

Découvrez nos chais, nos vignes et dégustez Château Phélan Ségur !

De par son architecture unique et sa vue imprenable sur la Gironde, la noblesse de son terroir, le Château Phélan Ségur est une grande référence classique. Vous y découvrirez l'esprit d'une famille passionnée de patrimoine et impliquée dans la grande gastronomie française au travers de ses établissements étoilés (le Taillevent – Paris ; le Domaine Les Crayères – Reims). Un voyage au cœur des vins d'exception et de la gastronomie.



« Visite du domaine et dégustation verticale »

Des chais aux caves du début du 19^e siècle, découvrez l'élaboration des grands vins du Château Phélan Ségur. Laissez-vous guider au gré d'une verticale de trois millésimes, conduite par un responsable du Château.

« Chais, millésimes ... et fromages ! »

Retrouvez-nous pour une visite du Château suivie d'une dégustation de fromages fermiers sélectionnés et affinés par Jean d'Alos. Une montée en puissance dans les arômes et les saveurs, des associations surprenantes à découvrir avec les vins du Château Phélan Ségur... Un moment convivial à partager en notre compagnie !

« Une Dégustation pour aller plus loin ... »

Après la visite des chais, les plus expérimentés d'entre vous, pourront approfondir leurs connaissances lors d'une dégustation de pré-assemblage de nos différents tonneliers.

Une dégustation autour d'un millésime mystère pourra également être proposée aux plus curieux.

« Dans les vignes du Château »

Cette visite interactive vous permettra de découvrir l'univers de notre chef de culture au cœur des 70 hectares de vignes de la propriété. Il partagera avec vous les multiples facettes du métier de vigneron, avec sa passion naturelle, nourrie par vingt années passées sur la propriété.

« Le Millésime Gourmand »

Vous serez conviés à déjeuner dans la salle à manger privée du Château, demeure familiale. Au-delà de 18 convives, nous vous recevons dans les salons de réception. En fonction des saisons, vous pourrez également déjeuner dans le parc. Notre Chef vous proposera de découvrir un menu de déjeuner, « Le Millésime Gourmand » qui revisite les grands classiques de la gastronomie française.

« Le Grand Dîner au Château »

Confortablement installés dans l'intimité du Château ou ses salles de réception, laissez-vous emporter dans un voyage culinaire autour des créations de notre Chef, formé au Taillevent (Paris - 2* Michelin) et au Domaine des Crayères (Reims - 2* Michelin et Relais & Châteaux).

Le raffinement des Goûts



« L'Ecole Buissonnière au Château Phélan Ségur »

Après une demi-journée de séminaire et un déjeuner convivial préparé par notre Chef, vous pourrez dynamiser et renforcer l'esprit d'équipe de votre groupe, en faisant l'Ecole Buissonnière : VTT, chasse au trésor, aéroplane ...

« Mes premiers pas au Château »

Les enfants de 6 à 11 ans bénéficieront d'un accueil personnalisé au travers de jeux de découverte dans le vignoble et les chais, avant de déguster le menu « petit gourmand ».

« Dans le secret des cuisines du Château »

Mettez vos talents de cuisinier à l'épreuve ! En couple ou entre amis, novices ou experts, vous passerez un moment inoubliable derrière les fourneaux de la cuisine du Château en compagnie de notre Chef, qui vous dévoilera quelques-uns de ses secrets. A l'heure du déjeuner, vous dégusterez les plats que vous aurez réalisés et partagerez votre expérience culinaire avec les hôtes du moment.

« La Table des Vendanges du Château Phélan Ségur »

Nous vous proposons un déjeuner champêtre, savoureux et généreux dans le parc ou dans la Cour des Arcades du Château, dans un esprit convivial et élégant autour d'huîtres du Bassin, de grillades, de volailles à la broche, de fromages fermiers de Maître Xavier, d'une farandole de desserts et autres plats élaborés selon les arrivages.

« La Table du Marathon du Château Phélan Ségur »

Sur le principe de la Table des Vendanges, à partir d'un buffet, nous proposons aux marathoniens de composer leur propre menu de préparation ou de récupération, dans un esprit gourmand et élégant.

Informations pratiques - réservations :

Tél : 05 56 59 74 00 / reservation@phelansegur.com

Contact Presse :

Dominique LARREBAT
Château PHELAN SEGUR
33180 SAINT ESTEPHE
France
Tel : 33(0) 5-56-59-74-00
Fax : 33(0) 5-56-59-74-10
Email : phelan@phelansegur.com

