



CHÂTEAU  
TOURTEAU  
CHOLET

GRAVES



CHÂTEAU  
GRAND LARTIGUE

*Saint-Emilion Grand Cru*



CHÂTEAU  
FERRAND-LARTIGUE

SAINT-EMILION GRAND CRU

G R A N D S V I N S D E B O R D E A U X



RESPECT | QUALITÉ | CONFIANCE





“

Nous axons notre travail autour des convictions profondes qui animent nos propriétés :

**Le Respect** de la typicité de nos terroirs et de l'environnement,

**La Qualité** de nos vins et

**La Confiance** dans un flacon qui caractérise le savoir-faire des grands vins “

Maxime BONTOUX,  
Vigneron Propriétaire

Sébastien LABAILS,  
Directeur des propriétés



Notre ambition en tant que Propriétaire Récoltant de nos 3 vignobles, est de faire des vins respectueux de nos terroirs pour le plaisir de la table, de la gastronomie et des épicuriens. Le terroir, c'est l'histoire d'une topographie, d'un sol, d'un climat et d'hommes ; des éléments qui relèvent de plusieurs siècles d'aléas. Il nous fallait le révéler pour votre plus grand plaisir.

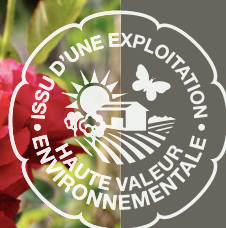
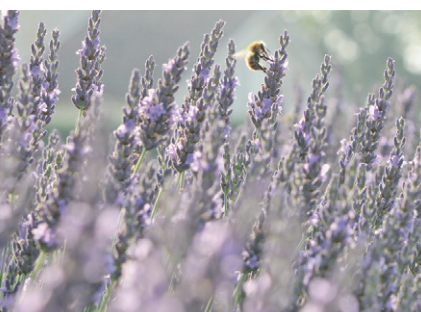


Pour ce faire, pas de miracle,  
laisser le maximum de place à la Nature



- > Des moyens de lutte biologiques pour protéger nos vignes des maladies
- > Le travail du sol sans aucun désherbant chimique
- > Semis d'engrais verts (trèfles, avoine, vesclé...) dans l'inter-rang pendant l'hiver pour nourrir la vigne naturellement
- > Semis de jachères fleuries, plantation de haies pour maintenir le biotope
- > Plantation d'arbres pour compenser notre bilan carbone

- > Notre propre station d'épuration des eaux usées pour ne rejeter aucun déchet dans la Nature
- > Notre propre station de récupération des effluents phytosanitaires, retraités en centre dédié
- > Partenariat avec des associations locales et centres d'aide par le travail
- > Production d'un vin naturel, sans sulfite ajouté, étendard de notre démarche respectueuse de la Nature



Par ces engagements, nos 3 vignobles ont été certifiés en 2012 Haute Valeur Environnementale. Cette norme garantit notre maîtrise des bonnes pratiques environnementales et sanitaires en respect de la biodiversité.

Les Vignobles de Maxime en chiffres

1  
Gîte 5\*

3  
Vignobles

7  
Cépages

77  
Ha de vignes

415 000  
Bouteilles produites

490 000  
Pieds de vignes





CHÂTEAU  
FERRAND-LARTIGUE  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Ce magnifique domaine est composé d'une mosaïque des plus beaux terroirs de Saint-Émilion, depuis les superbes sols argilo-calcaires des côtes, aux argiles rouges et aux sables anciens. Autant de caractéristiques qui s'assemblent parfaitement, dans la plus pure tradition des Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

Petite pépite où nous produisons seulement 9 000 bouteilles par an, le Château Ferrand Lartigue est un Saint-Émilion Grand Cru où l'harmonie parfaite de ses saveurs et son caractère racé transcendent ce vin en véritable nectar. Ce grand vin, reconnu comme l'un des plus grands de Saint-Émilion est composé de Merlot à plus de 80 %.

Château Ferrand Lartigue est un des membres fondateurs du Cercle Rive Droite. Repris en 2008 par nos soins, nous continuons le travail de qualité mené avant nous, tout en y apportant notre touche personnelle.



CHÂTEAU  
GRAND LARTIGUE  
*Saint-Émilion Grand Cru*

Après 4 ans de recherche autour des plus beaux terroirs de Bordeaux, c'est autour de cette propriété que commence notre histoire. Elle est située sur le bas de Saint-Émilion dans les sables anciens, un magnifique terroir qui donne aux vignes un potentiel aromatique extraordinaire.

Depuis 2009, notre sélection parcellaire soignée, couplée à la maîtrise parfaite de nos vignes, nous a permis de sublimer ces terroirs. Ils nous permettent aujourd'hui de produire un Saint-Émilion Grand Cru d'une élégance rare. Ce travail sera récompensé dès le millésime 2012 avec une médaille d'Or et une étoile au guide Hachette pour ce vin.

Ce vin, excellence de Saint-Émilion Grand Cru, est magnifiquement composé de Merlot (80 %). Ce nectar incarne à merveille "les sens du terroir"...

Imprimé sur papier 100% recyclé - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



CHÂTEAU  
TOURTEAU  
CHOLLET  
GRAVES

Un plateau de graves sur un sous-sol argilo-sableux où aime s'épanouir la vigne, un terroir imprégné par les senteurs boisées de la forêt landaise, le domaine Tourteau-Chollet bénéficie, au cœur des Graves, d'une situation idyllique.

Sur les 63 hectares de la propriété, 56 sont en vigne rouge (43 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 6 % Petit Verdot et 8 % de Malbec) et 7 en vigne blanche (85 % Sauvignon Blanc et 15 % Sémillon). Depuis sa création au XVIIIe siècle, le château Tourteau-Chollet bénéficie de la qualité d'un terroir et de la passion des hommes. Reconnu pour être un des meilleurs vins de Graves, ce domaine a été fondé en 1760 par Etienne Tourteau. L'exploitation enracinée sur la commune d'Arbanats constitue aujourd'hui un parfait équilibre entre tradition et modernité. L'implantation d'un outil de vinification n'a pas dénaturé l'âme des lieux. Au contraire.

Pour vous permettre de découvrir la beauté du vignoble et de vivre une réelle expérience œnotouristique, l'Airial de Tourteau Chollet a été transformée en Gîte 5 étoiles, ouvert à la location. Cette magnifique girondine est composée de 5 chambres et peut accueillir jusqu'à 12 personnes.



3. Chemin de Chollet 33640 Arbanats  
Tél. : +33 (0)5 56 67 47 78 - Fax : +33 (0)5 56 67 40 09  
commercial@lesvignoblesdemaxime.com  
[www.lesvignoblesdemaxime.com](http://www.lesvignoblesdemaxime.com)