

# CHÂTEAU CHAMPION

VIGNOBLES BOURRIGAUD

Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle

## Historique

La famille Bourrigaud est propriétaire du vignoble de **Château Champion** depuis le 18<sup>ème</sup> siècle.

Située au cœur du vignoble de St-Emilion, cette propriété couvre une superficie de 6.80 hectares sur un terroir argilo-calcaire. L'origine du nom Champion provient du lieu-dit, déjà cité sur la carte établie par Pierre de Belleyme, ingénieur géographe, désigné par l'Intendant Jean-Etienne de Clugny. Sa réalisation date de 1785, puis fut inscrit sur le cadastre napoléonien en 1831.

Le **Château Vieux Grand Faurie** est situé sur la commune de Saint-Emilion au lieu dit « Faurie » qui doit son nom à une bataille qui eut lieu pendant la Guerre de Cent ans. Nous avons d'ailleurs retrouvé un boulet de canon en travaillant le sol. Château Vieux Grand Faurie est situé au nord de la cité médiévale.

La famille Bourrigaud en est devenue propriétaire par alliance en 1903. Pascal Bourrigaud a succédé à son père Jean en 1994 et représente la 8<sup>e</sup> génération au Château Champion.

En 1999, il a acquis le **Château Haute-Terrasse** situé en AOC Castillon Côtes de Bordeaux, appellation voisine de Saint-Emilion. Château Haute Terrasse a été agrandi en 2017 et représente aujourd'hui presque 8 hectares, très bien situés sur des coteaux argilo-calcaires. Château Haute Terrasse est situé dans la ville de Saint-Magne-de-Castillon, non loin de l'endroit où la Bataille de Castillon eut lieu, la dernière bataille de 1453 qui opposait les Français et les Anglais.

Pascal et son épouse Véronique gèrent actuellement les différentes exploitations. Après de longues années d'agriculture raisonnée, ils pratiquent désormais une agriculture biologique depuis 2018 dont ils ont acquis le label en 2021. Les prochains millésimes labellisés **AB** seront disponibles à partir de septembre 2023.



# CHÂTEAU VIEUX GRAND FAURIE

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU



## LA FICHE TECHNIQUE

75% MERLOT  
15% CABERNET-FRANC  
10% CABERNET-SAUVIGNON



- ◆ Terroir sablonneux-graveleux
- ◆ Densité : 6500 pieds/hectare
- ◆ Taille en guyot simple
- ◆ Travail du sol et enherbement maîtrisé
- ◆ Ebourgeonnage/Effeuilage et vendanges en vert
- ◆ Vendanges manuelles
- ◆ Vinification en cuves inox thermo régulée
- ◆ Elevage de 12 mois en barriques de chêne français 30% neufs
- ◆ Age moyen des vignes: 35 ans
- ◆ Production 18 000/22 000 bouteilles/an
- ◆ Potentiel de garde 10-15 ans



## LES RÉCOMPENSES

2021



1er millésime certifié BIO

**1 étoile \* dans le Guide Hachette 2024**

Note Andreas Larsson 87/100

« Robe grenat foncé avec des reflets violets. Quelques arômes de bois neuf, de baies sauvages, de prune douce et de cassis. Corsé moyen, texture jeune mais tanins mûrs, quelques saveurs boisées avec des fruits rouges écrasés, des épices douces et une finale assez longue. »

2020



Médaille d'Or Concours des Féminales

2019



Médaille d'Or Concours de Lyon

2018



Médaille d'Argent Concours de Mâcon

Prix des Vinalies Concours des Œnologues de France

2016



Médaille d'Or Concours des Féminales

Médaille d'Or Concours de Mâcon

Médaille d'Argent Concours de Lyon

2015

