

CHÂTEAU CHAMPION

VIGNOBLES BOURRIGAUD

Depuis le XVIII^e siècle

Historique

La famille Bourrigaud est propriétaire du vignoble de **Château Champion** depuis le 18^{ème} 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^e 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 HAUTE-TERRASSE

AOC CASTILLON CÔTES-DE-BORDEAUX



LA FICHE TECHNIQUE

65% MERLOT
15% CABERNET-FRANC
20% CABERNET-SAUVIGNON



- ◆ Terroir argilo-calcaire
- ◆ 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
- ◆ Age moyen des vignes: 25 ans
- ◆ Production 20 000 bouteilles/an
- ◆ Potentiel de garde 3-5 ans



LES RÉCOMPENSES

2021

2020



Médaille d'Or Challenge International du Vin

2019

89/100

Note de Decanter - Juin 2021 :

« En conversion biologique, c'est un vin de choix pour une dégustation à court et moyen terme. Celui-ci présente une belle structure, des arômes de baies rouges et petits fruits noirs, avec une touche de fraîcheur saline qui vient traverser le palais. Il faut maintenir cette énergie tout en restant concentré. »
A déguster entre 2022-2028. »

2018



Médaille d'Or Concours de Bordeaux
Médaille d'Argent Concours de Lyon
1* Guide Hachette 2018

2017

