



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855 - SAUTERNES



DOSSIER DE PRESSE

PRESS KIT



Sommaire

Le Domaine

p.2

La Vigne

p.5

Les Vendanges

p.8

Les Chais

p.10

Les Vins

p.13

La Tour Blanche en Chiffres
et en Commentaires

p.20

Oenotourisme

p.22

Contacts

p.25

Summary

The Estate

The Vineyard

The Harvest

The Cellar

The Wines

La Tour Blanche: Facts and Figures

An Open Estate

Contacts



Le Domaine

Le Château La Tour Blanche s'élève sur les terres de Bommès, charmant petit village de Gironde, situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Bordeaux.

Au cœur de la prestigieuse appellation Sauternes, son domaine couvre 70 hectares. Le vignoble, d'un seul tenant, s'étend sur 40 hectares (dont 37 de vignes blanches classées en AOC Sauternes et 3 de vignes rouges), le reste conjuguant forêts de pins et de peupliers.

Le Château La Tour Blanche, grâce à son rang et à la qualité de ses produits, connaît une renommée internationale. Mais il possède aussi une histoire à la fois riche et originale.

1815, Focke et la redécouverte de Sauternes

Le domaine de La Tour Blanche fut fondé au cours du 17^e siècle par Monsieur de La tour Blanche, greffier à la cour du Parlement de Bordeaux, qui lui donna son nom. Le domaine restera dans la famille jusqu'en 1795.

Monsieur Frederic Focke acquiert La Tour Blanche en 1815. Celui-ci est connu comme le « redécouvreur » des vins liquoreux de Sauternes. Car lorsqu'il prend possession de la propriété, cet allemand étudie les caractéristiques du terroir et décide d'y appliquer la technique des vendanges tardives pratiquée dans son pays d'origine, et déjà entreprise dans quelques domaines réputés comme Yquem ou Suduiraut. Homme d'influence, Frédéric Focke a encouragé les plus récalcitrants à faire de même : attendre que les raisins soient « bien mûrs », et effectuer des tries successives. Depuis, cette technique est indispensable à la production des vins de Sauternes.

The Estate

Chateau La Tour Blanche overlooks Bommès, a charming small village in Gironde, situated at about 40 kilometres south of Bordeaux.

This estate spreads over 70 hectares in the heart of the renowned Sauternes Appellation. The vineyard is in one single plot and covers 40 hectares (37 of which are planted with white classified vine plants of the Sauternes A.O.C. and 3 hectares with red vines). The remaining land is a combination of pine and poplar forests.

Owing to its prestigious ranking and the quality of its products, Chateau La Tour Blanche enjoys international recognition. It also possesses a rich and original history.

1815, Focke and the rediscovery of Sauternes

The La Tour Blanche estate was founded and duly named during the 17th Century by Monsieur de La tour Blanche, a court clerk attached to the Parliament of Bordeaux. The estate remained in the family until 1795.

A German, Frederic Focke, acquired the estate in 1815 and it would appear that he probably played a key role in improving the secret of making a Sauternes sweet white wine. Indeed, after carefully studying the characteristics of the terroir, he decided to adopt the late harvesting method as applied in his country of origin and that was already used in some famous properties like Château d'Yquem and Château Suduiraut. Man of influence, Frédéric Focke encouraged the most recalcitrant to do the same: wait until the grapes are «very ripe», and perform selective pickings, («tries»). Since then, this technique has been indispensable for the production of Sauternes wines.



1855, le Premier des Premiers

En 1855, sous le Second Empire, les Crus du Sauternais, en même temps que ceux du Médoc, ont fait l'objet d'un classement par le Syndicat des Courtiers en Vins de Bordeaux, sous le contrôle de la Chambre de Commerce. Cette demande émanait du gouvernement impérial qui voulait présenter, à l'occasion de l'Exposition Universelle de Paris, les vins de la Gironde les plus méritants. Le Château La Tour Blanche fut placé en tête des Premiers Crus de Sauternes, juste après le Château d'Yquem, l'unique Premier Cru Supérieur de l'appellation.

Focke décède en 1855, et c'est sa veuve Delphine qui représente et gère désormais le domaine de La Tour Blanche. En 1862, elle le vend à ses neveux Georges Mermann (courtier) et Albert Capdeville (négociant), qui se sont associés avec un agent de change, Hugues Godefroy, et un négociant bordelais, Paul Maître. A eux revient l'honneur d'avoir répandu en France et dans le Monde entier la marque du domaine.

1909, la Donation Osiris

En 1876, Monsieur Daniel Iffla, qui sera plus tard connu sous le surnom d'Osiris, se rend acquéreur du Domaine La Tour Blanche. C'est un puissant financier à la fortune colossale, et un amoureux des vins français de prestige. C'est alors qu'à sa mort, survenue en 1907, n'ayant pas de descendance directe, il lègue son château à l'Etat français, à la condition que l'on crée sur place une école de viticulture et de vinification. En 1909, le Ministère de l'Agriculture devient propriétaire de La Tour Blanche en acceptant la donation, et dès 1911, il y fait construire l'Ecole de Viticulture et d'Œnologie qui, selon la volonté du généreux donateur, dispense depuis un enseignement pratique, populaire et gratuit.

1855, the First of the First Growths

In 1855, during the Second Empire, the growths («Crus») from Sauternes, along with those from Medoc, were asked to put forward their products for a classification organized by The Wine Brokers' Union of Bordeaux under the supervision of the Bordeaux Chamber of Commerce. This request emanated from the Imperial Government who wanted to submit the most deserving wines of the Gironde to The Universal Exhibition in Paris. Château La Tour Blanche was placed top of the Sauternes white wine first growths («Premiers Crus») just behind Chateau d'Yquem, the unique «Premier Cru Supérieur» of the Appellation.

Further to Focke's death in 1855, his widow Delphine managed La Tour Blanche estate. In 1862, she sold it to her nephews Georges Mermann (broker) and Albert Capdeville (a wine merchant). They got together with Paul Maître (a wine merchant) and Hugues Godefroy (a stockbroker). Credit should be given to them as they successfully marketed the name of the Domaine in France and worldwide.

1909, The Osiris Donation

In 1876 Mr Daniel Iffla, later to be known as 'Osiris', became the owner of La Tour Blanche. When he died in 1907 instructions were left so that his Chateau be bequeathed to the French State under the condition that a Wine School be created on site. Having accepted this donation, The Ministry of Agriculture became the owner of La Tour Blanche in 1909. In accordance with the generous testator's wishes, work began in 1911 on the construction of a Wine School which has ever since been providing a practical, non-fee paying State Education establishment.



De nos jours

Aujourd'hui, le domaine appartient à la Région Nouvelle-Aquitaine qui en est devenu propriétaire en 2010. Le lycée agricole public propose plusieurs niveaux de formation : classe de troisième «Découverte des métiers du vivant», Baccalauréat Professionnel «Vigne et Vin» et «Commerce des Vins et Spiritueux», Brevet de Technicien Supérieur Agricole (B.T.S.A) «Viticulture-Œnologie» (formation par apprentissage).

Depuis 2010, l'École de Viticulture et d'Œnologie et le Château La Tour Blanche ont intégré l'EPLEFPA Bordeaux-Gironde (Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole), premier établissement de formations agricoles et viticoles au plan national, qui regroupe deux autres lycées et leurs exploitations : le lycée de Blanquefort et le Château Dillon (AOC Haut-Médoc, Cru Bourgeois), ainsi que le lycée de Libourne-Montagne et les Châteaux Grand Baril (AOC Montagne Saint-Emilion) et Réal Caillou (AOC Lalande de Pomerol).

Il est important de préciser que même si elle représente un support pédagogique indispensable pour les élèves, l'exploitation du Château La Tour Blanche est entièrement gérée par des professionnels de la vigne et du vin, afin de respecter les exigences qu'impose la gestion d'un Grand Cru de Bordeaux.

Nowadays

Since 2010, the estate has belonged to the Region of Nouvelle-Aquitaine. This state agricultural school offers several courses in vinegrowing and winemaking with levels ranking from a tenth grade («troisième») vocational course («Découverte des métiers du vivant») and Secondary School Graduation Diploma (Baccalaureat Professionel) through to a 2-Year Degree Course by Apprenticeship (B.T.S.A).

Since 2010, the School of Viticulture and Œnology and the Chateau La Tour Blanche have integrated the EPLEFPA Bordeaux-Gironde (Local Public Institution of agricultural Education and Vocational Training), first institution of agricultural and viticultural studies at the national level, which combines two other schools and their châteaux: Blanquefort school and Château Dillon (Haut-Médoc AOC, Cru Bourgeois), as well as Libourne-Montagne school and Château Grand Baril (Montagne Saint-Emilion AOC) and Réal Caillou (Lalande de Pomerol AOC).

It is important to highlight that even if Chateau La Tour Blanche represents an essential pedagogical support for the students, the estate is entirely managed independently from the school by professionals in the Wine and Vine-growing sector in order that the expected level of quality for a Grand Cru of Bordeaux is respected.





La Vigne

Un Terroir privilégié

L'Appellation d'Origine Contrôlée Sauternes s'étend sur environ 2 000 hectares et comprend cinq communes : Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes.

Cette région viticole offre un paysage vallonné, où les collines semblent s'être complaisamment exposées aux rayons du soleil.

C'est ce qui explique que le domaine de La Tour Blanche, comme la plupart des Crus Classés de l'appellation, se situe sur une «croupe». Il culmine à 60 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Cet avantage favorise une meilleure exposition des vignes, un plus grand drainage des terres, et permet de bénéficier de sols très intéressants. Ces anciennes terres alluviales de la Garonne offrent en effet une surface graveleuse et un sous-sol argilo-calcaire, qui donnent un caractère particulier aux vins produits.

Trois cépages traditionnels

Les trois cépages blancs traditionnels du vignoble de l'Appellation d'Origine Contrôlée Sauternes sont le Sémillon, le Sauvignon Blanc et la Muscadelle.

Ils se retrouvent en bonnes proportions au Château La Tour Blanche : 83% de Sémillon, 12% de Sauvignon Blanc et 5% de Muscadelle.

Chacune de ces variétés de raisin offrira au vin ses particularités et son propre caractère.

The Vineyard

A privileged Terroir

The Sauternes Appellation covers near to 2,000 hectares on the five villages of Barsac, Bommes, Fargues, Preignac and Sauternes.

This wine-producing region offers visitors an undulating landscape where its gently sloping hillsides seem to be complacently exposed to the sunlight.

This is why Chateau La Tour Blanche, along with most of the classified growths («Crus Classés») of the appellation, is situated on a fine hilltop position, 60m above sea level.

This advantageous position facilitates the best possible exposure to the sun, optimal drainage of the land and specific soils. All of those give wines special character. Indeed, this alluvial land (deposits originating from The Garonne), is made up of a gravelly surface soil and an argillaceous-calcareous substratum.

Three traditional grapes-varieties

The three traditional grape varieties of the Sauternes A.O.C. are Sémillon, Sauvignon Blanc and Muscadelle.

At Chateau La Tour Blanche they are planted in the right proportions: 83% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc and 5% Muscadelle.

Each grape-variety provides the wine with its own specific qualities and characteristics.



Le Sémillon est le cépage le plus cultivé dans les régions productrices de vins liquoreux. Dans le Sauternais, il est généralement le cépage dominant dans la plupart des propriétés. Il confère au vin sa structure, sa belle couleur dorée, et ses arômes de fruits secs, de fruits confits et de miel.

Le Sauvignon Blanc donne aux vins qu'il compose un bouquet particulier. Il produit un vin très fin, corsé, très aromatique, et apporte une belle fraîcheur à l'assemblage.

La Muscadelle, quant à elle, produit un vin très sucré et très parfumé. Fragile à la vigne, elle a été plus ou moins abandonnée dans de nombreuses propriétés. Toujours présente au Château La Tour Blanche, elle participe ainsi au style unique des vins produits par la propriété, en apportant une complexité aromatique supplémentaire grâce à son délicat parfum de grain de muscat et ses notes exotiques et épicées.

C'est alors l'encépagement, mais aussi la nature des sols et surtout les secrets de vinification qui feront de ces trois cépages un assemblage harmonieux et toujours unique.

Une conduite très rigoureuse du vignoble

«On ne fait du bon vin qu'avec de bons raisins». Suivant cet adage, l'équipe du Château La Tour Blanche sait qu'un grand millésime se fait tout d'abord à la vigne. Et ceci tout au long de l'année.

A La Tour Blanche, la vigne est en général plantée à assez faible écartement : 1m80 entre les rangs et 0m85 entre les pieds, ce qui porte la densité à 6 500 pieds par hectare.

Un rang sur deux est travaillé de façon classique (labour de printemps, labour d'automne, passage des griffes et disques, déchaussage), l'autre est enherbé, avec alternance tous les deux ans.

La taille, de décembre à mars, est réalisée manuellement au sécateur électrique. Elle s'effectue en gobelet du sauternais (ou taille «à cot») pour 92% du vignoble et en guyot simple pour le Sauvignon. La taille «à cot», traditionnelle de l'appellation, permet d'avoir moins de grappes (entre quatre et huit par cep), avec plus d'aération, donc de meilleure qualité. Après la descente des bois, les sarments sont broyés, sauf ceux du cépage Sauvignon qui sont brûlés.

Semillon is the most cultivated grape variety in the sweet wines producing vineyards. On the Sauternes A.O.C. it is the most used in the properties. It gives the wine its golden colour and its specific dry fruits, candied fruits and honey aromas.

Sauvignon Blanc bestows upon the wine a particular bouquet. It produces a very fine, full bodied, particularly aromatic wine, and brings a pleasant freshness to the blend.

The Muscadelle grape produces a sweet, highly perfumed wine. It is a fragile variety, which had been more or less abandoned by several wine growers. Still used at Château La Tour Blanche it is a part of the unique style of the wines produced by the property. It adds some aromatic complexity due to its decilant scent of muscat grape and its exotic and spicy notes.

It is the combination of the planted vines, soil structure and the secrets of winemaking which ensure these grape varieties to produce an harmonious blended wine.

Rigorous vineyard management

«One can only make good wine from good grapes». With this proverb in mind La Tour Blanche team is aware that the work behind producing a great vintage starts in the vineyard and carries on through the year.

On the estate the vines are generally planted with low row spacing: 1m80 between the rows and 0m90 between each vine stock. The vine density is 6,200 vine-plants per hectare.

Every year, one row out of two, in rotation over two years, is worked in a traditional manner (spring and autumn tilling, superficial ploughing in summer and unbanking), while the other row is green covered.

Pruning is done manually with electrical secators from December to March. 92% of the vineyard is pruned using the Sauternes «gobelet» method (effectively spur pruning), and the Sauvignon is pruned using the Guyot simple method. The traditional Sauternes pruning ensures that each vine plant produces less and better ventilate the fruits (four to eight bunches of grapes per vine), to enhance quality. When the vine branches have been removed they are shredded except the Sauvignon Blanc ones, which are burnt instead.



Enfin, un effeuillage du côté du soleil levant est effectué pendant l'été dans le but d'aérer les pieds et de favoriser la maturation des grappes. Outre les conditions météorologiques, toujours aléatoires, c'est cette conduite très rigoureuse du vignoble qui détermine la qualité du raisin, donc celle du vin.

Valeurs environnementales

Enfin, en accord avec les préoccupations écologiques actuelles, le Château La Tour Blanche a d'ores et déjà engagé de nombreuses démarches pour améliorer ses performances environnementales.

En parallèle des directives des pouvoirs publics, la propriété s'est imposée un cahier des charges exigeant en matière de développement durable. Depuis quelques années elle a pris les devants, à travers des actions concrètes comme le retraitement des effluents, la pulvérisation confinée ou encore de nombreuses expérimentations, notamment en ce qui concerne la protection du vignoble menée selon les méthodes de l'agriculture biologique.

Ces choix ambitieux qui unissent le château et son environnement sont apparus tout naturellement et ont conduit à des reconnaissances concrètes ; en effet, le Château La Tour Blanche est certifié HVE 3 (Hautes Valeurs Environnementales) et est membre de la première association pour le Système de Management Environnemental (SME) du Vin de Bordeaux certifiée ISO 14001.

HVE correspond au niveau le plus exigeant d'un dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles mis en place par le ministère de l'agriculture.

La certification environnementale des exploitations agricoles est une démarche volontaire qui porte sur 4 thématiques clés: la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource eau. HVE garantit un haut niveau de performance environnementale de l'exploitation agricole.

In summer, workers thin out the leaves from the side of the plant which is exposed to the rising sun, to ensure maximum aeration to the base of the vine plant to facilitate grape maturity. Apart from the unpredictable climatic conditions it is this rigorous vineyard management which determines the quality of the grape berry, so the quality of the wine.

Environmental values

Finally, for several years now, Château La Tour Blanche has been applying its policy of using specific work methods in order to respect the environment.

In parallel to public guidelines, the Château has decided to set up a rigorous contract regarding the environment. Since a few years, the Chateau has taken some advance by setting up some concrete actions, like effluents treatment, spray containment, as well as a lot of experimentation, particularly concerning the protection of the vineyard and managed according to organic methods.

These ambitious choices which unite the château and its environment have emerged quite naturally and have led to concrete recognition; Indeed, Château La Tour Blanche is certified HEV 3 (High Environmental Values) and is a member of the first association for The Environmental Management System (SME) for Bordeaux Wine certified ISO 14001.

HEV corresponds to the highest level of a more general scheme of environmental certification for farms, set up by the Ministry of Agriculture. The farm environmental certification is a voluntary approach which covers four key areas: biodiversity preservation, plant protection strategy, management of fertiliser use and management of water. HEV guarantees a farm's high level of environmental performance.





Les Vendanges

La Pourriture Noble

La période des vendanges est sûrement celle que le viticulteur appréhende le plus. Après avoir bien travaillé toute l'année, il doit s'en remettre au bon vouloir et à la clémence de la météo. Dans le Sauternais, peut-être plus qu'ailleurs, l'influence de cette dernière est primordiale.

L'emplacement géographique unique de l'appellation est déjà à l'origine d'un certain microclimat. En effet, la rencontre entre la Garonne, fleuve chaud, et le Ciron, un de ses affluents qui lui est froid, favorise la présence de brouillards matinaux dès la fin du mois d'août.

A l'époque des beaux jours ensoleillés du début de l'automne, ces brouillards apportent l'humidité dont l'action combinée avec celle de la chaleur de la journée facilite le développement du *Botrytis Cinerea*. Ce champignon microscopique se développe à la surface de la baie et pénètre à l'intérieur grâce à son mycélium, provoquant ce que l'on appelle la Pourriture Noble. Les grains, au stade de maturité physiologique, se parent tout d'abord de tâches brunes. Puis ils changent complètement de couleur et sont recouverts d'une sorte de velours protecteur ; ils sont dits «pourris pleins». Enfin, du fait de la complète évaporation de l'eau, ils se flétrissent et atteignent le stade «rôtis» ou «pourris confits», car ils ont l'aspect et surtout le goût d'un fruit confit.

Ce n'est qu'à partir de ce moment que l'on peut procéder à la cueillette.



Grain mûr
Ripe berry



«Pourri plein»
Fully rotten



«Pourri confit»
Candied rotten

The Harvest

The Noble Rot

Harvesting is probably the time of the year the winegrower apprehends the most. Having carefully worked all year round he now has to face up to the goodwill and mildness of the weather. In Sauternes, the right climatic conditions are, perhaps, of more vital importance than anywhere else.

This microclimate is due to the appellation's unique geographical situation. It is the encounter between the warm waters of The Garonne River and its colder tributary, The Ciron that accounts for the early morning mists which occur as of the end of August.

At the time of the year when the early autumn weather is characterised by mild and sunny days, these mists bring a high humidity level which, when combined with the ambient heat, encourages the development of *Botrytis Cinerea*. This microscopic fungus develops on the surface of the berry and perforates the fruit, thanks to its mycelium, provoking what is known as Noble Rot. At physiological maturity, the affected grapes first take on a brown speckled-like appearance. The berries then progressively change colour and are covered with a velvety protective coat. At this point we can say they are fully rotten («pourris pleins»). Finally, due to complete evaporation of the berries' water content, they shrivel up and reach the stage described as «roti» or candied rotten («pourris confits») as they look like, and particularly taste like, crystallised fruit.

It is only at this point that the actual picking may begin.



La Récolte

Au Château La Tour Blanche, comme dans toute l'appellation, les vendanges se font par «tries» successives. C'est à dire que les vendangeurs passent plusieurs fois dans les rangs (quatre à six fois en moyenne) pour ne cueillir, à chacun de leurs passages, que les grappes ou les parties de grappes, voire les grains, sur lesquels le botrytis a eu une action suffisante.

Du fait d'un rythme de travail irrégulier, en fonction de la météo et du développement de la pourriture, une trentaine de jours, dans une période de près de deux mois, sont nécessaires pour effectuer la récolte.

On comprendra aisément pourquoi la machine à vendanger n'aura jamais sa place ici, du fait de cette sélection sévère et très pointue pratiquée à la main, à même le pied de vigne.

Grape Picking

Like all estates in the appellation, the harvesting is done by a serie of selective pickings meaning that the grape-pickers must go several times through the rows of vines (on average four to six times) picking only bunches of grapes, part of bunches or in some cases, even just the individual berries that have been truly affected by the *Botrytis Cinerea*.

This rather irregular work pattern, the climatic conditions and the rate at which the noble rot develops, means the harvest takes about 30 days over a period of 2 months to complete.

Owing to this strict and meticulous selection process, it is easy to understand why a harvesting machine could never find its place here in Sauternes.





Les Chais

La Vinification

Les raisins qui arrivent au chai sont parfaitement botrytisés, gorgés de sucre et confits à souhait. Maintenant peut commencer l'acte presque magique de la transformation du raisin en vin.

Une fois sélectionnés sur table de tri et pressés, les raisins donneront des moûts dans lesquels l'action de la Pourriture Noble aura produit, simultanément, une diminution de l'acidité ainsi qu'une augmentation de la richesse en sucre, qui peut atteindre jusqu'à 350-380 grammes par litre. Le rendement moyen ne dépasse pas les 10 à 15 hectolitres par hectare au domaine de La Tour Blanche, du fait d'une sélection sévère.

Ainsi, seuls les moûts atteignant en moyenne entre 20 et 22 degrés d'alcool potentiel sont sélectionnés pour le 1^{er} Cru Classé ; les jus un peu moins concentrés seront destinés à la production du second ou du troisième vins. Après une nuit de décantation, la fermentation alcoolique peut commencer.

Lorsque l'équilibre désiré entre l'alcool et le sucre est atteint, au bout d'environ deux à trois semaines, la fermentation est arrêtée par un passage au froid complété par un mutage au soufre. Le vin contient alors entre 13,5 et 14 degrés d'alcool, et entre 120 et 150 grammes de sucre par litre. C'est donc ce sucre résiduel, non fermenté, qui confère au vin cette liqueur riche et savoureuse.

The Cellars

The Winemaking

The grapes which arrive in the winery are perfectly botrytised, saturated with sugar and candied («confits») to perfection. Now, the almost magical act of transforming the grapes into wine begins.

Once selected on the sorting table and pressed, the must obtained from the grapes undergoes a simultaneous reaction provoked by the Noble Rot: the acidity level diminishes and the sugar concentration level increases (it can reach up to 350-380 grams per litre). The annual yield doesn't go over 10 to 15 hl/ha due to a rigorous selection.

Thus, only musts with an average potential of 20 to 22 degrees in alcohol are selected for the First Great Growth («1^{er} Cru Classé»). The slightly less concentrated juices will be used for the production of the second or third wines. After a night of decantation, the alcoholic fermentation begins.

After two to three weeks the desired balance between the sugar and the alcohol level is obtained and the fermentation process is stopped by a cooling process combined with the addition of sulphur. At this stage, the wine is 13.5°-14° alcohol and between 120-150 grams of sugar per litre. This is the non-fermented residual sugar which makes the wine so rich, sweet and tasty.

Elevage et soins

La plus grande attention est portée aux vins du Château La Tour Blanche pendant toute la période de conservation. L'élevage permet au vin de s'affiner au fil du temps.

Comme pour les autres vins, on procède à des ouillages réguliers. Les soutirages se font tous les trois mois afin d'éliminer les lies.

L'élevage dure en moyenne 16 à 18 mois. Au terme de cet élevage, on procède à l'assemblage, déterminé par des dégustations très poussées des différents lots. Le résultat doit être à la hauteur des exigences de nos clients.

Ont lieu ensuite le collage, qui se fait à la bentonite associée à la gélatine alimentaire et au gel de silice, ainsi que la stabilisation tartrique, pour limiter les cristaux de tartre. Enfin, après filtration, le vin est mis en bouteilles au château, généralement au début de l'été.

Le précieux nectar est enfin obtenu. Il peut alors commencer à vieillir et à se bonifier, les Sauternes étant des vins de grande garde.



Care and Ageing

To allow the wine to slowly mature during this preservation period, Chateau La Tour Blanche attentively follows its evolution.

Like all wines, the barrels will be regularly topped up. In order to eliminate the lees the wine is racked every three months. On average, the ageing lasts from 16-18 months. It is only after this process that the blending begins – an art determined by strict taste assessments of the different batches. The results must equal customer required level.

Then the fining process is accomplished with bentonite and edible gelatin. It is followed by the tartaric precipitation which occurs to limit the deposits of tartaric crystals.

Finally, the wine is filtered and bottled on the estate, generally at the beginning of summer.

The precious nectar is finally obtained. Now starts the ageing process as Sauternes wines can be laid down for a long time.



Techniques et traditions au service de la qualité

Le Château La Tour Blanche s'est donné les moyens de sa réputation. Doté des installations les plus modernes et les plus performantes, il a aussi su conserver le caractère traditionnel des métiers du vin.

Récemment rénovés, les chais, résolument modernes et entièrement climatisés, abritent les traditionnelles barriques bordelaises de 225 litres. Ces dernières sont entièrement renouvelées à chaque millésime, et leur bois, du chêne merrain français, provient de la Nièvre, de l'Allier et des Vosges. La chauffe demandée est moyenne légère afin de garantir un boisé maîtrisé.

Le cuvier est constitué de cuves inox thermo-régulées de capacités variables, afin d'être très précis dans la sélection des vins, y compris pour des lots de faibles volumes.

Le savoir-faire et l'expérience des artisans du vin sont toujours présents à La Tour Blanche. Cependant de nombreuses expérimentations ainsi que d'importants investissements techniques sont réalisés au fil des ans, pour constamment évoluer, et atteindre l'objectif premier du Château : la qualité.

The role of technology and tradition in the quest for quality

Chateau La Tour Blanche has continually provided itself with the means to keep its reputation. It is fitted out with the most modern and efficient equipments but it has also known how to maintain the more traditional aspects of wine-making.

The recently renovated winery, which has also been modernised and air-conditioned, stocks the traditional 225-litres Bordeaux traditional barrels. At Chateau La Tour Blanche, all the barrels are renewed every vintage and are made from French oak grown in Nièvre, Allier and Vosges.

The vatroom comprises thermo-regulated stainless steel tanks of varying capacities, enabling a very precise selection of the wines, including small volumes.

Man's craftsmanship and experience in the world of wine is still omnipresent at La Tour Blanche. However, it is also through constant experimentations and significant technological investments made over the years that contribute in achieving the Chateau's main objective: Quality.



Château La Tour Blanche

1er Cru Classé en 1855
AOC Sauternes

First Growth Classified in 1855
Sauternes AOC

Constitué à partir des cépages blancs traditionnels du Sauternais, Sémillon, Sauvignon Blanc et Muscadelle, ce vin est le résultat d'une sélection sévère. Les vendanges réalisées par tries successives nécessitent en moyenne 4 à 6 passages dans un même rang, afin de n'obtenir que le meilleur de la Pourriture Noble.

Chaque millésime est vinifié et élevé pendant 16 à 18 mois, selon une recette propre au domaine : en barriques de chêne français entièrement neuves à chaque récolte pour le Sémillon, et en cuves inox pour le Sauvignon Blanc et la Muscadelle.

Cependant, la politique d'extrême qualité menée au Château La Tour Blanche a conduit à ne pas mettre en bouteilles certains millésimes jugés seulement passables. Ce fut le cas pour les millésimes 1992, 1993 et 2000.

Using the three white Sauternes grape varieties Sémillon, Sauvignon Blanc and Muscadelle this wine is the result of a severe selection. So as to optimise the beneficial effects of Noble Rot («La Pourriture Noble»), harvesting is carried out in a series of selective pickings which often requires the grape-pickers going through each row up to 4 or 6 times.

Each vintage is vinified and aged for 16 to 18 months according to the estate's own «recipe»: in French-oak barrels, which are entirely renewed every harvest, for the Sémillon and in stainless steel tanks for the Sauvignon Blanc and the Muscadelle.

Even so, in accordance with Château La Tour Blanche's policy of quality, some vintages (although certified passable) are not bottled. This was the case for the 1992, 1993 and 2000 vintages.



Les Charmilles de La Tour Blanche

AOC Sauternes

Sauternes AOC

Issu de raisins sélectionnés, et constitué à partir des moûts non retenus pour le 1^{er} Cru Classé, ce vin bénéficie de toute la technique et du savoir-faire du Château La Tour Blanche.

Il est vinifié exclusivement en cuves en inox afin de préserver tout son caractère aromatique et sa fraîcheur.

La production annuelle moyenne est de 13 000 bouteilles.

Made from selectively harvested grapes and part of the must non-retained for the Classified First Growth («1^{er} Cru Classé»), this wine benefits from all the techniques and skills of Chateau La Tour Blanche.

In order to preserve the wine's freshness and its aromatic character, it is exclusively vinified in stainless steel vats.

Annual production averages 13,000 bottles.



Brumes de La Tour Blanche

AOC Sauternes

Sauternes AOC

Ce vin est issu d'une sélection de jus moins concentrés, obtenus par les mêmes cépages traditionnels vinifiés en cuves en inox.

Frais et léger comme les brumes du sauternais, il se caractérise ainsi par une belle structure à la sucrosité modérée, une grande pureté aromatique et une vivacité très agréable, qui en font un vin tout en équilibre et en fruité, idéal à l'apéritif, à apprécier bien frais et sans attendre.

La production annuelle moyenne est de 12 000 bouteilles.

This wine is made from a selection of less concentrated juices obtained from the same grape varieties vinified in stainless steel tanks .

Fresh and light as the mists (translation of «Brumes») of the Sauternes region, it is characterized by a lovely structure with a moderate sweetness, a great aromatic purity and a very pleasant vivacity making a well-balanced and fruity wine, ideal as an aperitif. To be appreciated young and chilled.

Annual production averages 12,000 bottles.



Duo de La Tour Blanche

AOC Bordeaux Blanc Sec

Dry White Bordeaux AOC

Duo de La Tour Blanche, dont le nom s'explique par l'assemblage harmonieux de deux des trois cépages sauternais, le Sémillon (65%) et le Sauvignon Blanc (35%), est un vin blanc sec à la fois charnu et plein de finesse, au boisé maîtrisé, offrant un caractère très aromatique ainsi qu'une belle minéralité.

Duo de La Tour Blanche, une expression différente d'un grand terroir de Sauternes...

La production annuelle moyenne est de 5 000 bouteilles.

Duo de La Tour Blanche is a dry white wine which takes its name from the harmonious blend of two of the three traditional grapes of Sauternes: Sémillon (65%) and Sauvignon Blanc (35%). Showing both roundness and finesse with a light mastered oaky character, it offers a very aromatic expression as well as a nice minerality.

Duo de La Tour Blanche, a different expression of a great terroir of Sauternes...

Annual production averages 5,000 bottles.



Les Jardins de Thinoy

AOC Bordeaux Blanc Sec

Dry White Bordeaux AOC

Ce vin blanc sec est élaboré à 100% à partir du cépage Sauvignon et est vinifié en cuves en inox.

Très expressif et légèrement perlé, il révèle des arômes de fruits (cassis, pêche, abricot, pamplemousse) et de fleurs, ainsi que beaucoup de fraîcheur.

La production annuelle moyenne est de 4 000 bouteilles.

This dry white wine is made entirely from the Sauvignon grape variety and is vinified in stainless steel vats.

Extremely expressive and slightly pearly, this wine reveals fruit (blackcurrant, peach, apricot, grapefruit) and flowery aromas as well as a lot of freshness.

Annual production averages 4,000 bottles.



Cru du Cinquet

AOC Bordeaux Rouge

Red Bordeaux AOC

Ce vin est élaboré à partir de deux cépages rouges traditionnels du Bordelais, Merlot (90%) et Malbec (10%), qui sont entièrement vendangés à la main et vinifiés en cuves inox.

Bu jeune il dévoilera de subtils arômes de fruits rouges tels que la cerise, la fraise, la framboise...

La production annuelle moyenne est de 12 000 bouteilles.

This wine is made from two traditional Bordeaux red grape varieties: Merlot (90%) and Malbec (10%). Harvesting is done manually, ageing is done in stainless steel vats.

When drunk young, this wine reveals a range of subtle red fruit aromas such as cherry, strawberry, raspberry...

Annual production averages 12,000 bottles.



Horus

Rosé Vin de France

«Vin de France» Rosé

Ce rosé issu de pressurage direct, est élaboré uniquement avec du Merlot. Vinifié en Cuve Inox à basse température avec ensuite un élevage sur les lies fines, il développe une attaque en bouche agréable, perlée, évoluant sur une palette d'arômes de fruits rouges et d'épices. A boire jeune..

La production annuelle moyenne est de 2 000 bouteilles.

This rosé wine is made from direct pressing of one grappe variety, Merlot. Vinified at low temperature in stainless steel vats and aged on fine lees, it develops a pleasant attack in the mouth, slightly gaseous, evolving into red fruit and spices aromas. To be drunk young.

Annual production averages 2,000 bottles.



La Tour Blanche en chiffres et en commentaires

La Tour Blanche en chiffres...

Garant de certaines traditions mais aussi résolument tourné vers l'avenir, le Château La Tour Blanche a aujourd'hui réussi son pari de modernisation et de qualité constante, et fait honneur à son rang de Premier des Premiers Crus Classés de Sauternes.

La commercialisation de ses vins se fait à 70% par l'intermédiaire du négoce bordelais.

Très dynamiques, les marchés à l'export, principalement en Europe, en Amérique du Nord et en Asie, représentent à l'heure actuelle 40 à 50% des ventes, et confirment l'intérêt qu'ils portent à la qualité supérieure des vins du domaine.

Vin unique par son originalité, le Sauternes est aussi un vin rare, la qualité excluant nécessairement la quantité. Du fait de la taille particulière de la vigne et de la «surmaturation» des raisins, le vignoble de Sauternes et Barsac a en effet un rendement très faible. Le maximum autorisé par l'appellation est de 25 hectolitres par hectare, ce qui est déjà très bas. Au Château La Tour Blanche, compte tenu d'une sélection sévère dans un souci d'extrême qualité, le rendement annuel moyen est de 10 à 15 hectolitres par hectare, ce qui représente à peu près un à deux verres de vin par pied de vigne.

La Tour Blanche facts and figures

Figures concerning La Tour Blanche...

Whilst still retaining certain traditional aspects, Chateau La Tour Blanche is firmly turned towards the future. Its wager of achieving constant quality and modernisation has been reached and La Tour Blanche is a credit to its privilege of being ranked First of the First Classified Great Growths of Sauternes .

70% of its wines are commercialised by the Bordeaux Wine Merchants («Négociants»).

Currently the export market is very dynamic, principally in Europe, North America and Asia, and represents 40%-50% of the sales. This trend clearly confirms the increasing demand for quality products as produced on the Estate.

Sauternes is not only unique due to its originality; it is also a rare wine as the eternal quest for quality automatically affects the volumes produced. The Sauternes and Barsac vineyards produce low yields due to their specific pruning method and the late-harvesting of botrytised grapes. The maximum authorised yield attributed to these appellations is restricted to a low figure: 25 hectolitres per hectare. At Chateau La Tour Blanche, regarding the policy of attaining top quality by highly-selective harvesting, the average annual yield is only between 10-15 hectolitres per hectare ... the equivalent of one glass of wine per vine .



...et en commentaires

D'une manière générale, après son achat ou un transport, il faut attendre une dizaine de jours pour boire une bouteille de Sauternes.

Pour bien vieillir, les bouteilles doivent être couchées dans une atmosphère fraîche, à température régulière entre 10 et 12 degrés, de préférence humide, obscure et sans odeur.

Les grands vins de Sauternes sont des vins « plaisir ». Remarquables par leur fruité et leur caractère épicé, ils trouvent l'équilibre idéal entre volume et fraîcheur, grâce à l'acidité apportée par un terroir d'exception.

Ils peuvent être consommés jeunes, après une décantation qui favorisera leur expression aromatique, ou plus évolués, avec des notes de torréfaction et de minéral. Ils s'apprécient frais mais non frappés, plutôt entre 10 et 12 degrés.

Ils sont délicieux seuls pour un moment de détente ou à l'apéritif. Ils accompagnent aussi très bien le foie gras sous toutes ses formes, ainsi que les poissons fins et les crustacés à la crème. Ils s'accordent à merveille avec une viande blanche ou des plats exotiques à base de fruits et d'épices douces, avec les fromages puissants comme le roquefort, ou encore les desserts fruités.

...to facts

After acquiring a bottle of Sauternes it is recommended to wait ten days or so before drinking it.

To age this wine correctly, the bottle should be laid down in a cool atmosphere with a constant temperature between 10° to 12°C. Its environment should be preferentially humid, obscure and odourless.

Great wines of Sauternes are «pleasurable» wines. Remarkable for their fruity and spicy character, they reach the ideal balance between volume and freshness due to the acidity brought about by an exceptional «terroir».

They can be drunk young after being decanted to enhance their aromatic expression, or more mature with roasted and mineral notes. They must be served chilled but not iced, in preference between 10°C and 12°C.

They are delicious by themselves for a moment of relaxation or as an aperitif. They also nicely accompany a foie gras, refined fishes and seafood in a creamy sauce. They perfectly match white meat or exotic dishes with fruits and mild spices, strong cheeses such as Roquefort, or even fruity desserts.



Œnotourisme

Un domaine ouvert à tous.

La particularité du Château La Tour Blanche et son cadre idyllique attirent près de 4 000 visiteurs chaque année. Les visites, en français et en anglais, sont ouvertes à tous : professionnels du secteur, amateurs de vin ou encore néophytes curieux. Même s'il est préférable de réserver, la propriété vous accueillera toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

L'objectif de ces visites est avant tout pédagogique ; il s'agit de faire découvrir aux visiteurs les particularités de l'appellation Sauternes en expliquant, de façon simplifiée ou plus approfondie selon le public, les techniques d'élaboration du Sauternes, de la vigne à la mise en bouteille.

Une visite suivie d'une dégustation dure environ une heure et permet de découvrir l'histoire du Château La Tour Blanche, la particularité de son fonctionnement, le vignoble et bien entendu les chais. Ainsi, le visiteur s'immiscera dans l'univers des grands crus et dans les mystères de leur fabrication.

Wine Tourism

A wide open estate.

The distinctive feature of Chateau La Tour Blanche and its idyllic setting attracts close to 4,000 visitors every year. Tours (in French or in English) are open to all: professionals, wine enthusiasts or even neophytes with an inquiring mind. Even if it is preferable to make a reservation, the property will welcome you all year round from Monday to Friday, from 9:00am to 12:00am and from 2:00pm to 5:00pm.

Above all, these tours aim to be pedagogical. The purpose is to help visitors discover the particularities of the Sauternes appellation, explaining in a simple way or more specifically, according to the public the techniques of the Sauternes wine making, from the vine plant to the bottle.

A tour followed by a wine tasting lasts for approximately one hour during which visitors discover Chateau La Tour Blanche's background, its special status, the vineyard and of course the cellars. Thus visitors will enter the universe of the great growths and the mysteries of their making process.

Gourmet visits are also available at the estate. In order to improve the knowledge of Sauternes wines, Château La Tour Blanche completes the visit with a selection of gourmet toasts, from the simplest to the more sophisticated.



Découvrir le Château La Tour Blanche autrement

Le Château La Tour Blanche a su dynamiser son offre oenotouristique en proposant des visites autour de la découverte des accords mets et vins de Sauternes.

Des Visites Gourmandes sont proposées aux visiteurs. Une occasion unique de découvrir les accords inattendus avec les vins du Château La Tour Blanche. Pour affiner la connaissance des vins de Sauternes, la dégustation est complétée par quelques bouchées gourmandes, des plus simples aux plus raffinées.

Le domaine organise également des Visites Déjeuners. Dans une ambiance intimiste et en présence d'un représentant de la propriété les visiteurs peuvent déguster les vins tout en découvrant leurs accords avec des mets exquis. Quatre formules sont proposées, chacune se compose de trois vins du Château afin de satisfaire au mieux les envies.

Enfin, le Château La Tour Blanche a aussi mis en place sur ses terres un circuit touristique intitulé «Parcours en Sauternais», complémentaire aux traditionnelles visites guidées du domaine.

Il s'agit d'un parcours pédagogique permanent qui propose aux visiteurs une visite libre de la propriété ponctuée par une douzaine de panneaux explicatifs. Il permet de découvrir, au cours d'une promenade agréable, le domaine La Tour Blanche, ainsi que les techniques d'élaboration particulières des vins de Sauternes et Barsac.

Concept original, ce «Parcours en Sauternais» se visite librement tous les jours.

A different way to explore Château La Tour Blanche

Château La Tour Blanche was able to energize its touristic offer through the development of tours. Visits are now a way to experience the diversity of Sauternes and food pairings.

Gourmet visits are offered to visitors in order to improve the visitor's knowledge about Sauternes wines, The tasting is completed with a selection of gourmet toasts, from the simplest to the more sophisticated.

People also have the opportunity to enjoy a lunch at Château La Tour Blanche. In an intimate atmosphere in company of a representative of the property, visitors can enjoy delicious food highlighting Sauternes wines. Several lunch concepts are proposed with 3 wines of Château La Tour Blanche in order to satisfy everybody's desires.

Finally, Chateau La Tour Blanche has also set up a tourist circuit in addition to the traditional guided tours of the estate.

This is a permanent pedagogical circuit offering the visitors to freely visit the property with the help of a dozen informative boards. During a pleasant walk every one is able to discover La Tour Blanche's estate as well as the specific Sauternes and Barsac wine making processor.

This Sauternes Circuit original concept can be visited for free every day.



Le domaine de La Tour Blanche adhère à la charte «Vignobles et Chais en Bordelais» qui garantit un accueil de qualité ainsi qu'à La Route des Vins de Bordeaux Graves et Sauternes.

Il a également reçu un prix «Best Of Wine Tourism», attribué par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, et récompensant les propriétés les plus performantes et innovantes en matière d'accueil du public.

Le Château est également membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, de l'Académie du Vin de Bordeaux et de la Commanderie du Bontemps de Médoc, Sauternes et Graves.

La Tour Blanche adhère à la charte «Vignobles et Chais en Bordelais» qui garantit un accueil de qualité ainsi qu'à La Route des Vins de Bordeaux Graves et Sauternes.

The Chamber of Commerce and Industry of Bordeaux awarded La Tour Blanche with the prestigious «Best of Wine Tourism» Award for its innovative and efficient public reception.

Château La Tour Blanche is also a member of the Union des Grands Crus de Bordeaux, the Conseil des Grands Crus Classés en 1855, the Académie du Vin de Bordeaux, and the Commanderie du Bontemps de Médoc, Sauternes and Graves.



Contacts / **Contacts**

Miguel Aguirre	Directeur d'Exploitation / <i>Estate Director</i> m.aguirre@tour-blanche.com
Didier Fréchinnet	Responsable Commercial / <i>Sales Director</i> d.frechinnet@tour-blanche.com
Philippe Pélicano	Maître de Chai / <i>Cellar Master</i> p.pelicano@tour-blanche.com
Christophe Rebérat	Chef de Culture / <i>Vineyard Manager</i> c.reberat@tour-blanche.com
Karine Carreyre	Secrétaire / <i>Secretary</i> k.carreyre@tour-blanche.com



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855 - SAUTERNES

33210 BOMMES - FRANCE
Téléphone / Phone : +33 (0)5 57 98 02 73
Télécopie / Fax : +33 (0)5 57 98 02 78

www.tour-blanche.com
E-mail : tour-blanche@tour-blanche.com