

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

DOMAINE VITICOLE ICONIQUE



3 SIECLES D'HISTOIRE

1753 – 1759 :

Le livre de compte et de raison, tenu par **Etienne RABION** permet de faire remonter les **origines viticoles de Siaurac** au 18ème siècle.

« Etienne RABION signale avoir vendu pour le compte du domaine de Siorac, à monsieur LACAZE, fils aîné du marchand de vin à Libourne, six tonneaux de vin blanc et quatre tonneaux de vin rouge... »

23 novembre 1812 :

Testament de Mathurin RABION, propriétaire habitant à Ciorat par lequel il lègue à son petit neveu, nommé également Mathurin RABION, le domaine de Ciorat

De 1812 à 1832 :

Mathurin RABION est maire de Néac.

1832 :

Pierre BRISSON, notaire à Libourne et conseiller municipal de Saint-Emilion, achète le domaine en **1832**.

Son fils, Benjamin BRISSON hérite du domaine et épouse en **1856**, Elise CHAPERON, la fille du négociant et président du tribunal de commerce, Joseph CHAPERON.

Le Domaine de Siaurac est mentionné dans le contrat de mariage.

La propriété consiste alors « en maison de maître et de cultivateur chai, écurie, autres corps de métairie et de Bourdieu au lieu-dit Beautineau, jardin, terre labourable, charmille, garenne, joualles, près, vignes.

Les plans conservés aux archives nous permettent d'identifier un aménagement à la Versaillaise « Le Bois percé* » remontant au 18ème siècle.

**Ce terme désigne la persistance d'allées cavalières, se croisant au centre de chaque parcelle par un manège, telles qu'on les concevait dans la deuxième partie du XVIIIème siècle. Les parcelles apparaissent sur le plan levé en 1832 par maître LEBOEUF, on y trouve des parterres « à la Française », une pièce en eau et un ensemble forestier exploité.*

Néac

Néac

Cette petite forêt de chênes et de charmes est aujourd'hui quadrillée d'allées de promenade où nous trouvons la salle du Levant et la salle du Couchant réparties de manière symétrique de part et d'autre de l'allée d'honneur. Le Bois Percé est constitué d'une futaie de charmes communs (*Carpinus betulus*), de chênes sessiles (*Quercus petrae*) et de chênes pédonculés (*Quercus robur*).

1897, Joseph, le petit-fils de Pierre BRISSON, conseiller municipal puis maire de Néac, gère la propriété, achète une 2nde propriété à Saint-Emilion, 2 parcelles issues du « Cru des Cordeliers », démembré pendant la Révolution Française, (Les Menuts et La Clotte du Busson), auxquelles il ajoute deux pièces de terre situées à Bergat.

Joseph BRISSON est élu député de la Gironde en 1902.

Il crée le domaine viticole **Château Le Prieuré**, en **1906**.

En **1917**, sa fille Madeleine BRISSON épouse le Baron **Louis GUICHARD** (1893-1979). Elle apporte avec elle, les 2 propriétés. De leur union, naît **Olivier GUICHARD** en **1920**.

Il se bat pendant 50 ans pour la reconnaissance de la qualité des vins de Néac. Président du syndicat viticole à partir de **1919**, il tente de faire associer l'appellation de Néac à celle de Pomerol.

Il épouse Marthe BOITEAU, fille d'un négociant de Cognac en **1919**.

1949, le couple achète une 3^{ème} propriété, *La Vray Croix de Gay*, qui tire son nom de la Croix qui jouxte le terrain, symbole de l'histoire des pèlerinages de Saint Jacques de Compostelle, qui atteint son apogée dans la région au XIV^{ème}.

La légende familiale raconte que c'est **Louis GUICHARD** (grand-père d'Aline) qui a rajouté le terme « **Vray** » au nom du domaine, des voisins ayant déposé légalement le nom de « **Croix de Gay** », pensant alors qu'ils devaient avoir l'antériorité du nom.

1978, à la mort de Louis, son fils, **Olivier**, reprend la gestion des propriétés, et constitue alors une Société Civile nommée « **Baronne Guichard** » en souvenir de sa mère.

Par les **BRISSON**, Olivier **GUICHARD** descend d'une des plus anciennes familles bourgeoises du Libournais : famille de négociants en vins (Joseph **CHAPERON**, lui-même président du tribunal de commerce) et Joseph **BRISSON** ; notaire.

Olivier GUICHARD deviendra maire de **La Baule**, président de la **Région Loire-Atlantique**.

Il sera également chef de Cabinet du Général de GAULLE.

Ce fut un homme politique français très impliqué dans les ministères de l'éducation nationale, de l'aménagement du territoire et de la justice.

1998, il lance un vaste programme de modernisation :

- Transforme la cuverie en l'adaptant au parcellaire.
- Equipe la cuverie d'un système de thermo-régulation.
- Construit de nouveaux bâtiments.
- Restructure les équipes.

2001, il engage un jeune régisseur œnologue, Yannick REYREL, élève de Jean-Claude BERROUET, œnologue de Pétrus.

A son décès, en **2001**, la production et la commercialisation sont repris par sa fille **Aline** et son gendre, **Paul GOLDSCHMIDT**, qui ne peuvent abandonner ce beau patrimoine.

Naissance d'un 2^{ème} vin en **2005** : « *Plaisir de Siaurac* ».

2007, après 2 longues années de travaux dans la maison, Aline et Paul s'installent à Siaurac. Ils divorceront en **2013**.

De 2014 à fin 2017, co-gérance avec le Groupe Artémis Domaines ayant acquis 49% des parts de la société, ils seront appuyés par la nouvelle directrice technique, Pénélope GODEFROY, ingénieur agronome, venant du Château Latour.

En **2014**, l'architecte paysagiste Françoise PHIQUEPAL identifie le dessin du jardin et son créateur, Louis-Bernard FISCHER*

2015, le parc paysager est classé « *Jardin Remarquable* » et reconduit en 2020.

Cet ensemble remarquable et unique réunit sur 15 hectares plus de 60 espèces remarquables d'arbres différentes.

Paul GOLDSCHMIDT, resté aux côtés d'Artémis Domaines, cède ses parts et quitte définitivement le Château Siaurac en **2017**.

2018, une 3^{ème} étiquette voit le jour, « **Pulpa** » un vin Sans Sulfite Ajouté.

Septembre 2020, « **Les Terroirs de Suravenir** », filiale du groupe bancaire Arkéa Crédit Mutuel prennent en main les destinées des 3 propriétés tout en continuant la démarche engagée certification du vignoble HVE de niveau 3, sous la direction de **Vincent MILLET**, gérant également des Châteaux Calon-Ségur et Capbern à Saint-Estèphe et du président du groupe, **Jean-Pierre DENIS**.

En 2023, l'équipe est renforcée avec **Virginier BERGER** pour la partie commerciale, **Claude GROS**, comme oenologue conseil et **Pierre REBAUD**, en tant que Directeur Général.

ARCHITECTURE



Bâtiment, de style sobre et élégant, aux multiples références à l'architecture classique des **XVIII** et **XIX** siècles.

De l'édifice du **XVIII** subsistent les ailes entourant la cour et les bâtiments d'exploitation qui forment aujourd'hui le cuvier et le chai à barriques.

De **1853** à **1856**, Benjamin BRISSON entreprend la modernisation des bâtis avec un corps de logis de plan rectangulaire et un étage carré. Côté cour, le corps de logis se compose de 5 travées de baies rectangulaires dont les 3 centrales forment un avant corps puissant.

Les baies au rez-de-chaussée sont soulignées par un chambranle mouluré et la porte fenêtre centrale est surmontée d'un entablement, encadré de 2 consoles qui soutiennent la corniche. Dans le toit s'ouvrent de part et d'autre de la travée centrale, des lucarnes.

Côté jardin, la façade compte neuf travées, le toit offre 4 souches de cheminées. Un perron en fer à cheval assure la communication avec la porte fenêtre de la travée centrale.

A cette architecture, Benjamin BRISSON associe un parc paysager dessiné par l'architecte paysagiste L.-B. FISCHER, qui a redessiné le **Jardin Public** à Bordeaux à la fin du XIX.

En 1950, une campagne de travaux rénove les pièces du château sous la direction du décorateur d'intérieur parisien Barrou.

PARC & JARDIN

Deux styles opposés :

Le parc régulier et le parc paysager se développent autour du bâti.

L'allée d'honneur en pente régulière, crée une perspective en traversant un sous-bois de chênes et de charmes, espace façonné au XVIII (apparaissant sur la carte de Pierre de Belleyne en 1766), nommé Bois percés, divisé par les allées avec des salles vertes à la croisée des chemins. Tout s'organise en symétrie. La palette végétale est composée de chênes pédonculés, de chênes rouges, de tilleul, d'érable plane et sycomore, de robinier, de charme, de frênes, de châtaigner et de platanes

L'articulation entre le parc régulier et le parc paysager s'organise autour de la **Serpentine**, rivière des jardins naturalistes. Sa forme a été revue au XIX en forme de Ruban ou **S de Siaurac**.

Le parc paysager aménagé par Fischer* est arboré d'arbres remarquables : chêne vert de 350 ans, Chêne Pyramidal de 250 ans, Liriodendron, cèdre, Tulipier de Virginie, Séquoia géant ...

Les allées de promenade sont dessinées de manière souple à partir du perron du château.

Des bosquets d'arbres et arbustes referment le parc : Liquidambar, châtaignier, bouleaux, laurier d'apollon et d'Alexandrie, Buis...

La grande perspective depuis le perron offre une vue unique sur l'église Collégiale de Saint-Emilion.

**L.-B. FISCHER est un jardinier, botaniste et paysagiste Bordelais, il suit les pas de son père et crée le jardin des Carmes Haut-Brion et co-crée avec Jean Alphonse Escarpit le jardin public à Bordeaux*

Trois époques d'aménagement

- **Au 18^{ème}** : Bois percé, Allée d'Honneur, Jardin régulier « à la Française »
- **Au 19^{ème}** : Parc Paysager crée par L.-B. Fischer, architecte du Jardin Public à Bordeaux
- **Au 21^{ème}** : 2013, aménagement des parterres le long du chai et de la salle de l'Orangerie par Françoise Phiquepal et rénovation du parc régulier et jardin à l'anglaise : calibrage des allées, création de massifs, création d'un verger...

Le parc paysager est classé « **Jardin Remarquable** » en **2015**, le label est reconduit en **2020**.

Cet ensemble remarquable et unique réunit sur **15 hectares plus de 60 espèces** d'arbres différentes

Aujourd'hui, la forêt nommée « **Bois percé** » est constituée d'une futaie de charmes communs (*Carpinus betulus*), de chênes sessiles (*Quercus petrae*) et de chênes pédonculés (*Quercus robur*).

Parmi les sujets les plus anciens dans le jardin à l'Anglaise : *Quercus ilex* de 350 ans, *Taxodium distichum*, *Sequoia sempervirens*, Liriodendron et Platanus de 140 ans.

Château Siaurac

LALANDE DE POMÉROL

« *Les Terroirs de Suravenir* » continue la démarche engagée depuis plus de 20 ans par la famille Guichard

2009 : Certification Agriculture raisonnée : diminution des entrants chimiques

2014 : Mise en place du protocole de Certification en AB

Pratiques de biodynamie amenées par le groupe Artémis Domaine : analyses de sols, carottages, semences automnales (Vesce, avoine, fêveroles, orge, trèfle) des inter rangs, plus aucun entrant chimique.

2018 : Certification du vignoble HVE de niveau 3, ainsi que les pratiques en biodynamie.

2021 : Abandon de la Certification en Bio, tout en conservant les pratiques quand cela est possible.

46 hectares réparties en 50 parcelles plantées en Merlot pour 79%, Cabernet Franc pour 14%, malbec pour 6% et Cabernet Sauvignon 30 ares

42 hectares en production, env. 5500 pieds à l'hectare

Les plus vieilles vignes de la propriété ont 65 ans

Effeuilage, éclaircissage, démêlage des grappes manuels, travail des sols, décompactage et rognage mécanique.

Terroir graveleux et argilo-calcaire dans le prolongement du plateau de pomerol

Vendanges manuelles à 80%

Rendement autorisé par l'appellation : 49 hectolitres à l'hectare (env. 8000Kg de raisin par hectare)

Des salariés à temps plein + prestation de service



NOS VINS

A dominante de Merlot, cépage roi de la Rive Droite de Bordeaux, les vins de Siaurac ne font pas exception à cette constatation, en revanche l'utilisation du Cabernet Sauvignon est beaucoup plus rare, au profit du Cabernet Franc et du Malbec.

Nous produisons 2 vins rouges sur les 46 hectares de vignes en appellation **Lalande de Pomerol**.

Plaisir de Siaurac - 2^{ème} vin

Assemblage : dominante Merlot + Cabernet Franc et Malbec

Age moyen des vignes : moins de 18 ans

Vinification parcellaire : ajustée pour capturer le fruit

Élevage : 9 mois en cuves

Production moyenne annuelle : 80-90 000 bouteilles

Caractéristiques : très rond, très fruité, peut se boire frais l'été

Garde : 5 ans

Château Siaurac - 1^{er} vin

Assemblage :

dominante Merlot + Cabernet Franc
et Malbec

Age moyen des vignes : 35 ans

Vendanges : Manuelles et mécaniques

Vinification parcellaire : Sélection des
meilleurs terroirs du domaine et
extraction douce

Élevage : 12 à 14 mois en barriques
de chêne français chauffé moyenne,
20-25% de bois neuf

Production moyenne annuelle :
130 000 bouteilles

Garde : 10 – 20 ans



Château Siaurac
LALANDE DE POMEROL

RECEPTIF



Nous recevons à la propriété les touristes, les entreprises ... pour toutes sortes d'occasions, tels que les séminaires, les évènements sur mesure, les mariages ... repas et autres ... Nous recevons essentiellement les touristes dans le cadre de notre activité oenotouristique avec différentes visites et dégustation sur rendez-vous aux heures suivantes 10h30, 14h30 et 16h30, en français, anglais, allemand et espagnol.

Château Siaurac

EXTRAIRÉ DE PASTRIEROL

ENGAGEMENTS

LES INFRASTRUCTURES AGRO-ÉCOLOGIQUES (IAE), RÉSERVOIR DE BIODIVERSITÉ

Compte tenu de notre ensemble jardin et parc de 15 hectares constituées d'arbres, de haies, de murets, de prairies permanentes, de cours d'eau, de bandes fleuries... nous sommes un lieu de vie, des zones de refuge, permettant la reproduction et l'alimentation des animaux, idéal.

Nous sommes également une réserve naturelle, où la chasse est interdite.

LE RÔLE DES POLLINISATEURS

La pollinisation est le moyen de reproduction sexué des plantes. Le Château Siaurac va se doter dans quelques mois d'un ensemble de ruches afin d'accroître cet effet ... en vue le label BEEFRIENDLY

L'ENTRETIEN DES SOLS permet de mieux maîtriser les adventices et de lutter contre l'érosion tout en offrant un refuge et une source d'alimentation à la petite faune.

Au Château Siaurac, l'ensemble du vignoble est enherbé. Nous favorisons le travail mécanique des sols qui permet de réduire fortement l'utilisation de désherbants. Ce travail favorise aussi le développement racinaire et stimule l'activité biologique des sols. Chaque année, nous apportons au vignoble des aménagement organiques certifiés en agriculture biologique en compost d'origine végétal.

LA CONFUSION SEXUELLE permet de ne plus utiliser d'insecticides, pratiquée depuis 2014 au Château Siaurac, et protège l'intégralité du vignoble.

LA NORME INTERNATIONALE ISO14001 - SME de BORDEAUX - Obtenue en 2015

Cette norme appliquée dans le cadre d'un Système de Management Environnemental (SME) valorise la gestion de l'énergie, des matières premières et des déchets. L'équipe du château, soucieuse de perpétuer le travail de ses ancêtres, est depuis de nombreuses années impliquée dans la valorisation environnementale du domaine et le respect profond de ce que la nature nous permet d'exploiter.

LA CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

Obtenue en 2015, reconnaît les engagements respectueux de l'environnement, basé sur 4 indicateurs : La protection de la Biodiversité, la stratégie de lutte phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion des ressources en eau. Nous nous dirigeons vers le niveau 4 dans les mois qui arrivent.

Nous souhaitons faire partie des propriétés locomotives du bordelais sur les engagements environnementaux ...

Bien que nous ne soyons pas labellisé RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), nous souhaitons mettre en œuvre, en interne, l'ensemble des pratiques et démarches correspondant au cahier des charges du collectif « Bordeaux Cultivons Demain » ISO 26 000, afin d'être prêt le jour où nous aurons décidé de nous soumettre au label.



Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

L'ÉQUIPE

PROPRIÉTAIRES

« *Les Terroirs de Suravenir* »

Président Jean-Pierre **DENIS**

Gérant « *Les Terroirs de Suravenir* »

Vincent **MILLET**

Directeur Général & Commercial

Pierre **REBAUD**

TECHNIQUE

Responsable Technique Vigne & Chai

Elodie **KAMINSKI**

Œnologue Conseil

Claude **GROS**

2nd de Chai

Thomas **FERRAN**

Référent Culture - Chauffeur-Tractoriste

Pierre **DUDOT**

Chef d'Atelier - Chauffeur-Tractoriste

Sébastien **GUILLO**

Chauffeur-Tractoriste

Olivier **BIGOT**

Chauffeur-Tractoriste

Pierre **COLIN**

Chauffeur-Tractoriste

Nicolas **VINCENT**

COMMERCIAL

Responsable Commercial ADV & Logistique

Virginie **BERGER**

Commercial France

Flora **HUTIER**

Conditionnement & Logistique

Elodie **GAUTIER**

OENOTOURISME & ENVIRONNEMENT

Responsable Réceptif & Œnotourisme

Céline **MASSON**

Entretien jardins et espaces verts

Jonathan **DUBERNET**

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL



Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

SCEA DOMAINE DE SIAURAC

Château Siaurac – Lieu dit Ciorac 33500 | France

+33 (0) 5 57 51 64 58 | info@siaurac.com | www.siaurac.com