

Château Tour Saint Fort

Cet ensemble de 14 hectares est situé à Leyssac au lieu-dit Laujac, au sud du secteur de Pez, à l'ouest du Château Calon Ségur. Cette propriété a eu une histoire tumultueuse et fut quasiment rasée pendant la guerre avant d'être reconstituée progressivement. Elle rassemble une partie de l'ancien château Saint-Estèphe et de l'ancien crû de la Tour du Château Pineau Saint-Estèphe.

Au XVIIIème siècle le vignoble appartenait au Seigneur de Pez et à la famille Calon, et devint Bourgeois en 1852. Oublié par la suite, il renaît une première fois au début du XXème siècle sous l'impulsion de Monsieur Pineau. Il obtint le premier prix à l'exposition de Liège en 1905 et il fut confirmé dans son rang de Cru Bourgeois en 1932.

Pendant la seconde Guerre mondiale les bâtiments furent en grande partie détruit et à partir des années 90 monsieur Laffort réalise des travaux importants pour reconstituer la propriété. Les résultats sont rapides, puisque la première récolte est sélectionnée par le Guide Gault & Millau dans son édition de 1994, et en 2003 il est confirmé dans son rang de Cru Bourgeois, officiellement obtenu en 1932.

C'est en 2017 que la renaissance est complétée ; Nova SY, nouveau propriétaire, investit dans la modernisation du chai et des installations en poursuivant des objectifs qualitatifs (HVE3 en 2020), dans le respect du précieux terroir de Saint-Estèphe.

IDENTITÉ

Raison sociale: SOCIETE CIVILE AGRICOLE

Propriétaire: Nova Sy

Directeur: Wendy CAI

Gérant: Mme Meng QU

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 11 Ha

Âge moyen des vignes: 55 ans

Terroir / Géologie: Le sous-sol est constitué à 80 % de Calcaires dits de Saint-Estèphe,

caractéristiques de l’appellation. Ces sols sont dotés de fossiles de plus de 40 millions d’années. Les 20 % restants sont des sols graveleux situés dans plusieurs terroirs de la commune

Encépagement en %: 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation maîtrisée par système de thermorégulation automatique (chaud et froid) avec drapeau dans les cuves inox. Opérations journalières de délestage complet des cuves et/ou remontages avec arrosage du chapeau. Macération post-fermentaire de 3 semaines. Fermentation malolactique pour partie en barriques neuves.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 12 à 14 mois d'élevage, 100% en barriques de chêne français (30% de bois neuf)

Conduite du vignoble: Travail du sol Haute Valeur Environnementale (HVE3) depuis 2020

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Oui, à partir de 10 €

Visite sans rendez-vous: Oui

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Mardi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Mercredi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Jeudi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Vendredi: 10:00 - 13:00 et 14:00 - 17:00

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 1 Route de La Vilotte Lieu dit Laujac , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.251242 / -0.805496

Téléphone: +33556593819

Site internet: http://www.chateautoursaintfort.com

Email: contact@chateautoursaintfort.com

Facebook: http://facebook.com/ChateauTourSaintFort