

CHÂTEAU
GAZIN
ROCQUENCOURT

Grands Vins de Bordeaux en Rouge et en Blanc

Un joyau de Pessac-Léognan

Le **Château Gazin Rocquencourt**, dont les origines remontent au Moyen Âge, est cité dans les textes dès le XVIII^{ème} siècle sous le nom de Château Gazin. Il est d'ailleurs connu comme étant l'un des **plus anciens domaines de la commune**, les premières plantations de vignes datant de **1660**.

Situé sur une **splendide croupe de graves sèches** de la rive gauche de l'eau blanche à Léognan, la propriété s'étend sur 30 hectares dont 22 de vignes en **Appellation Pessac-Léognan**.

Racheté en février 2006 par la famille Bonnie, propriétaire du **Château Malartic-Lagravière** (Grand Cru Classé de Graves), le domaine entre dans une nouvelle ère : La restructuration progressive du vignoble met en valeur le superbe terroir de graves de Gazin Rocquencourt, dont le potentiel immense n'a pas échappé aux experts.

La charte environnementale interne des Vignobles Malartic est appliquée: **labours, agriculture raisonnée, HVE, parcelles en bio et biodynamie...** En fonctionnement depuis 2007, les nouveaux chais entièrement **gravitaires** sont dans les mains expertes des équipes de Malartic. En 2010, le **Gazin-Rocquencourt blanc** voit le jour avec un 100% sauvignon. Enfin, le Château, restauré dans son écrin de verdure composé d'un magnifique parc, est habité par la famille depuis 2008.

Le Château Gazin Rocquencourt conforte ainsi, millésime après millésime, sa place parmi les fleurons de l'appellation Pessac-Léognan, en blanc comme en rouge.

Histoire

Une des plus anciennes propriétés viticoles de Léognan

Fondé au XVII^e siècle, les origines du château Gazin Rocquencourt remontent au Moyen-Âge. Il est connu comme étant l'un des plus anciens domaines viticoles de la commune de Léognan. Sa demeure date de 1660.

Propriété historique de Pessac-Léognan, elle fut ainsi citée par les guides Féret dès 1874 pour la qualité de ses vins et de son terroir situé sur une superbe croupe de graves à Léognan.

Le Domaine y est d'abord cité sous le nom de «Château Gazen et Bourbon», puis de «Château Gazin» jusqu'en 1995 où elle prend le nom actuel de Château Gazin Rocquencourt.

Symbole bienveillant, la Vierge surplombe les vignes et le village de Léognan, qu'elle aurait protégé des bombardements de la seconde guerre mondiale.

Depuis 2006, la famille Bonnie, qui habite sur place, fait revivre la propriété.

Terroir & Vinification

Un terroir historique, 22 ha d'un seul tenant

Les anciens ne s'étaient pas trompés en plantant au domaine des **premières vignes dès 1660 !**

Un Bloc de 30 ha : 22 ha de vignes d'un seul tenant AOC Pessac-Léognan, entourés de prairies, jachères fleuries, bois et haies biodiversifiées.

Une **croupe de graves sèches et argileuse** de la rive gauche de l'eau blanche.

Majorité de rouge (55% cabernet et 45% merlot).

Replantation progressive suite à fine analyse pédologique du terroir.

Plantation en 2007 d'une parcelle de sauvignon blanc (il n'y avait plus de blancs depuis les années 60) sur une belle lentille d'argile.

Agriculture raisonnée certifiée dès 2008, qualifiée **Haute Valeur Environnementale*** en 2015, parcelles en bio et biodynamie, labour intégral.

Les vignes soignées par les équipes de Malartic, comme un Grand Cru Classé.

**HVE Niveau 3 (le plus élevé) depuis 2015. Une référence unique de qualité environnementale, privilégiant la biodiversité dans et tout autour des parcelles.*

CHÂTEAU
GAZIN
ROCQUENCOURT

Grands Vins de Bordeaux en Rouge et en Blanc

Vinification

Tout le savoir-faire des responsables techniques de Malartic

Nouveau chai gravitaire en 2007 doté de 20 cuves inox double parois thermorégulées.

Double trier de la vendange, érafloir Inertys.

Tout le savoir-faire techniques de Malartic pour des vins intenses et équilibrés.

Parc à barriques de chêne français. Élevage de 10 à 18 mois.

La propriété est conseillée par Michel Rolland.

Les vins

Intenses et équilibrés, des vins de gastronomie

Les vins rouges sont concentrés et équilibrés, d'un beau fruité avec une palette aromatique riche et complexe. Belle élégance et velouté en bouche pour des vins de belle garde.

D'une vivacité naturelle, dominés par les fruits noirs, les Gazin Rocquencourt rouges se marient parfaitement aux viandes blanches ou à de simples grillades !

En blanc, le sauvignon livre toute sa richesse et sa fraîcheur avec une jolie complexité.

Il accordera vigueur aux viandes blanches grillées...Il sera le compagnon inattendu des Roqueforts et autres bleus d'Auvergne et ravira les amateurs de poissons crus, cuits et de crustacés...

Les vins sont salués par la critique depuis la reprise en 2006 avec une montée qualitative significative.

Une famille très investie avec un objectif qualitatif exigeant.
Une des plus anciennes propriétés de Léognan fondée en 1660.
22 ha d'un seul tenant en AOC Pessac-Léognan.
Une croupe de graves reconnue comme l'un des très beaux terroirs de Léognan.
Le savoir-faire de l'équipe du Grand Cru Classé Malartic-Lagravière.
Certifications Agriculture raisonnée et Haute Valeur Environnementale.
Des installations ultra modernes et performantes.
Un élevage en fûts de chêne français.
En rouge et en blanc, des vins de gastronomie élégants, équilibrés et complexes.
Un fleuron de Pessac-Léognan.

Véronique Bonnie-Laplane & Jean-Jacques Bonnie - Co-propriétaires

Directeur commercial - Bruno Laplane

Directrice marketing et communication - Séverine Bonnie

Maitre de Chai - Philippe Garcia

Chef de Culture - Benoit PrévotEAU

Œnologue conseil - Michel Rolland

Contact commercial : Bruno Laplane - contact@bordina.com

Contact presse : Séverine Bonnie - malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com - tel +33556647508