



Château BRÉJOU

BORDEAUX

UN TRAVAIL À LA FAÇON DES IMPRESSIONNISTES



Une propriété familiale depuis 4 générations

Aux confins de la Gironde, en limite de la Dordogne, le village de Saint-André-et-Appelles abrite sur ses hauteurs le Château Bréjou. Depuis 1951, l'histoire de cette propriété est profondément attachée à la famille Sottana : les arrières grands-parents, italiens d'origine, trouvant ici une terre d'asile pour fuir la dictature de Mussolini. Ils achètent leur premier hectare de vigne, mais s'appuient aussi sur la culture céréalière pour subvenir aux besoins de la famille. Il faudra attendre la 4^{ème} génération pour que le Château connaisse un réel envol qualitatif. Ludovic et son frère Fabrice, sur les conseils avisés de leur père, Antoine, forment une triade haute en couleur, qui ne manque ni de caractère, ni d'ambition. La timidité des uns tempère l'exubérance des

autres, créant une harmonie qui suscite intérêt et curiosité.

Une situation privilégiée : un vignoble en coteaux

Le temps est venu de révéler tout le potentiel qualitatif de ce beau terroir argilo-calcaire, remarquablement exposé sur les versants sud de la rive droite de la Dordogne. bercée par la douceur des vents de la rivière et baignée par les rayons du soleil, la Nature joue à merveille son rôle de mère protectrice et ne demande qu'à s'épanouir. Ludovic, Fabrice et leur père entament alors en 2006 une profonde restructuration du domaine. Le vignoble connaît une croissance importante, passant en une décennie de 16 à 63,5 ha (52 ha en rouge - 11,5 ha en blanc).

Le sens du détail, pour créer un grand Bordeaux de garde

Un vaste programme de replantation est engagé avec une volonté d'augmenter la part de Cabernet Sauvignon pour faire gagner les vins en puissance et en structure mais aussi améliorer la durée de garde. Les travaux en vert sont systématiquement mis en œuvre, nécessitant l'appui d'une vingtaine de saisonniers en période estivale : ébourgeonnage, épamprage, vendanges en vert selon la vigueur du millésime, effeuillage manuel ... Aucun détail n'est négligé pour privilégier la qualité aux rendements, même les densités de plantation à 5000 pieds/ha surclassent les standards de l'appellation. Les chais sont également mis à contribution avec l'introduction de la thermorégulation en 2011 et le passage de 95 à 420 barriques. Les conditions sont enfin réunies pour produire un Bordeaux de garde, travaillé à l'instar des plus grands vins.

Château Bréjou est le remarquable résultat d'une décennie de travail accompli pour se rapprocher des sommets de l'appellation Bordeaux. Pour rivaliser avec les meilleurs, le moindre détail compte : la famille Sottana l'a bien compris et leur quête qualitative n'est qu'à son commencement ...





Château BRÉJOU

BORDEAUX

PROPRIÉTAIRE :

La famille Sottana, depuis 4 générations.

QUELQUES DATES CLÉS :

1951 : achat du premier hectare de vigne par les arrière-grands-parents Sottana-Miro, exilés italiens de la dictature de Mussolini. **1967** : Antoine Sottana reprend la propriété, qui connaît un début de développement (de 5 à 12 ha). **2006** : arrivée des deux frères, Ludovic et Fabrice, en cogestion avec leur père. Sous cette 4^{ème} génération, la propriété va prendre une véritable ampleur et passe en une décennie de 16 à 63,5 ha.

SITUATION :

En limite du département de la Dordogne et de l'appellation Sainte-Foy Bordeaux. Lieu-dit Bréjou, sur la commune de Saint-André-et-Appelles sur les hauteurs de la rive droite de la Dordogne.

TERROIR :

Vignoble en coteaux, exposition sud. Argilo-calcaire avec en pied de coteaux, des couches calcaires plus profondes. Quelques parcelles argilo-graveleuses en plateau (7 ha environ).

SUPERFICIE :

52 ha en rouge - 11,5 ha en blanc.

DENSITÉ DE PLANTATION :

5000 pieds / ha.

ENCÉPAGEMENT :

- 60% Merlot,
- 23% Cabernet Sauvignon,
- 17% Cabernet Franc.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE :

17 ans.

VENDANGES :

Mécaniques, tri intégré sur machine.

MODE DE CULTURE :

Haute surface foliaire.

Taille en guyot simple.

Enherbement 1 rang sur 2.

De nombreux travaux en vert qui nécessitent l'apport de 16 à 17 saisonniers en été : ébourgeonnage, 2 épamprages, 3 relevages manuels, effeuillage manuel, vendanges en vert ...

VINIFICATION :

Sur la propriété, sous les conseils de l'œnologue Christophe Ollivier.

Cuves ciment mais aussi inox, un peu de fibres, avec quelques cuves souterraines.

Introduction de la thermorégulation en 2011.

Thermovinification selon maturité du millésime.

ÉLEVAGE :

Plusieurs mois en fûts de chêne.



«UN BORDEAUX GASTRONOMIQUE»

"Château Bréjou offre une belle robe rouge intense et des arômes épicés, toastés qui se mêlent harmonieusement au fruit. En bouche, on retrouve un bel équilibre entre le fruit et l'élevage en fût, caractéristique des beaux terroirs argilo-calcaires de Sainte-Foy Bordeaux exposés en coteaux. Un Bordeaux puissant et charpenté, structuré pour la garde."

*Thomas Drouineau,
œnologue de la Maison Delor*

