



# CHATEAU LE PAPE

## DOSSIER DE PRESSE

« Une renaissance pour le Château Le Pape »

### SOMMAIRE

- 1 - La restructuration complète du vignoble par l'équipe de Haut-Bailly
- 2 - Une rénovation architecturale dans les règles de l'Art
- 3 - Un jardin sur-mesure signé Camille Muller
- 4 - Des chambres d'hôtes au cœur des vignes

### *Annexes :*

- Fiche technique du vignoble
- Résumé historique
- Quelques photos
- Notes de dégustation et fiches millésimes (sur demande)



## **1 – LA REPRISE DU VIGNOBLE PAR L’EQUIPE DE HAUT-BAILLY**

Le Château Le Pape est une propriété ancienne, qui bénéficie d’un joli terroir au cœur de l’appellation Pessac-Léognan. D’une moyenne d’âge de 28 ans, le vignoble est planté à 75% merlot et 25% cabernet sauvignon.

Dès 2012, après l’acquisition du Château Le Pape par Robert Wilmers, l’équipe de Haut-Bailly, menée par Véronique Sanders et Gabriel Vialard reprend en main le vignoble.

Une étude pédologique est menée pour définir la constitution précise des sols et sous-sols de chaque parcelle et vérifier l’adéquation terroir / porte-greffe / cépages. Ces résultats sont complétés par une étude de résistivité qui mesure la teneur en argile des sols. Cela permet de confirmer la nature et le remarquable potentiel des sols de chaque parcelle et de souligner une base commune de graves et sables sur argile.

Au quotidien, une viticulture raisonnée est pratiquée au Château Le Pape et les pratiques culturales appliquées à Haut-Bailly sont adaptées au vignoble du Pape afin de répondre aux exigences du Grand Cru.

Les points principaux :

- Remise en culture avec façons traditionnelles (pas de désherbant, travail du sol, labour...)
- Réfection des palissages et complantation pour remplacer les manquants
- Arrachage de deux parcelles afin de les restructurer et drainer la zone
- Achat de deux hectares mitoyens pour redonner son entité au domaine
- Replantation progressive à une densité plus importante
- Limitation des rendements

Les vendanges sont effectuées à la main, de façon parcellaire. Les fermentations alcooliques ont lieu en cuves béton thermorégulées à température modérée. L’élevage dure 12 à 16 mois en barriques (30% bois neuf). La production annuelle est d’environ 40 000 bouteilles.

### **Une nouvelle étiquette**

Le vignoble du Château Le Pape produit des vins denses et onctueux dont l’assemblage est marqué par une importante proportion de Merlot. Dotés d’une belle fraîcheur, ce sont des vins souples à déguster 5 à 10 ans après la mise en bouteilles. Grâce à l’expertise de l’équipe du Château Haut-Bailly, le Château Le Pape gagne en précision et en élégance. Il conserve un style qui lui est propre et le distingue des autres vins de Haut-Bailly, dont les assemblages privilégient le Cabernet.

Les vins du Château Haut-Bailly sont connus pour leur exceptionnelle régularité et leur style empreint d’une grande élégance. Au fil des générations, la famille s’est agrandie.

Château Le Pape 2012 est le premier millésime entièrement conduit par l’équipe du Château Haut-Bailly.

L’étiquette est alors modernisée et épurée. Un nouvel habillage est créé, avec un hologramme des clefs, discret et contemporain.

## 2 – LA RENOVATION DE LA CHARTREUSE

La chartreuse XVIIIème et les jardins du Château Le Pape ont été rénovés afin de révéler l'esprit de l'architecture de cette propriété et le calme privilégié de ce lieu unique.

La rénovation architecturale a été conçue et suivie par l'Agence de l'Arsenal à Bordeaux, représentée par un de ses fondateurs Christophe Massie, qui avait déjà mené la restauration des chais et de la demeure du Château Haut-Bailly entre 2000 et 2004. L'Agence de l'Arsenal a également rénové le Château Palmer à Margaux, et Lafon-Rochet à Saint-Estèphe.

Les travaux ont été réalisés par une quinzaine d'artisans locaux. Spécialisés dans la restauration du patrimoine, des Compagnons du Tour de France travaillent sur le chantier. Les tailleurs de pierre ont constitué une collection de blocs débités et taillés sur mesure, aux dimensions exactes des pierres d'origine de la demeure. Un soin particulier a été apporté à l'appareillage et au calepinage de ces blocs. Décrochés de corniches, frontons, pilastres et moulures d'encadrement ont été entièrement restaurés et sculptés.

Une seconde tour a été construite en symétrie de la tour d'origine, réinstaurant une symétrie et une harmonie dans le style XVIIIème. La surface de la terrasse a été doublée. Elle donne sur de belles pièces de réception aux volumes confortablement proportionnés.

L'aménagement intérieur, l'ameublement et la décoration sont l'œuvre d'un décorateur parisien ami de la famille Wilmers, Patrice Terrin.



### 3 - UN JARDIN SUR-MESURE, SIGNE CAMILLE MULLER

C'est entre les mains talentueuses du paysagiste Camille Muller que les propriétaires ont remis le parc du Château Le Pape. Son objectif est de redonner à ce jardin son éclat d'antan, à l'heure où la chartreuse fut construite et les jardins conçus par un paysagiste célèbre.

Camille Muller conçoit des espaces, une circulation et dispose les végétaux en fonction de leur origine et de leur pouvoir structurant. « Au cours d'une première phase, j'organise les jardins, je structure... pour mieux y amener de la fantaisie ensuite ! » (Camille Muller)

Camille Muller peint ses jardins par touches impressionnistes.

Au Château Le Pape, hauts platanes et cèdres bleus du Liban ont été conservés en héritage. Un jardin secret a été conçu, ainsi qu'un jardin d'ombre contre la maison, et un jardin de fleurs bordant la terrasse.

Plus de 700 plants de 100 espèces différentes ont été commandés auprès de pépinières en France et à l'étranger pour construire un véritable écosystème. « Quand Camille Muller invente un jardin, il ne plante pas un décor, il crée un lieu de vie » (Claire de Virieu)

#### Camille Muller, paysagiste

Camille Muller fait ses débuts avec le botaniste Gilles Clément, avant de s'installer à Paris comme paysagiste. Dès les années 1980, il travaille pour de nombreux artistes et esthètes : César, Peter Klasen, Marithé+François Girbaud...

Connu tout d'abord pour ses jardins sauvages et sa capacité à relever des défis techniques en ville, il réalise ensuite des espaces à grande échelle en France et à l'étranger (Grèce, Espagne, Madagascar).

Avec le temps ses créations deviennent plus contemporaines et épurées, tout en restant un hommage à la nature. Des jardins de mousse aux jardins-paysages méditerranéens, chaque création constitue un mini écosystème. Le jardin forme un tout qui a du sens, un microcosme où l'homme se sent en relation avec l'univers. À l'écoute du biotope et de l'humain, il développe une approche inventive dans laquelle l'écologie tient un rôle majeur.





#### 4 – DES CHAMBRES D'HOTES AU CŒUR DES VIGNES

Aux portes de Bordeaux et au cœur de 9 hectares de vignes, le Château Le Pape ouvre ses chambres d'hôtes en septembre 2015.

Acquis en 2012 par Robert et Elisabeth Wilmers, propriétaires de Haut-Bailly, le Château Le Pape bénéficie de tous les savoir-faire des équipes de ce Grand Cru.

Trois années de rénovation de la chartreuse et des jardins dans les règles de l'art ont permis de mettre en valeur toute la finesse de l'architecture et l'emplacement privilégié du Château Le Pape.

Baignées d'une douce lumière et donnant sur les jardins, les chambres (39m<sup>2</sup> à 70m<sup>2</sup> pour la suite) offrent une atmosphère sereine. Plantes rares, terrasse ombragée et piscine surplombant les vignes invitent à la détente.

Le Château Le Pape est une retraite discrète dans le vignoble, un havre de paix dédié aux amoureux du vin qui auront aussi la possibilité de visiter les chais du Grand Cru et déguster la cuisine du Chef à la Table Privée du Château Haut-Bailly.

Services : petit-déjeuner, vinothèque, piscine chauffée, vélos, wifi, parking...

##### A deux pas...

Le Château Haut-Bailly accueille pour des visites et dégustations, des déjeuners et dîners à sa Table Privée.

Les groupes en séminaire y trouveront une salle de conférence équipée, avec vue sur les vignes, pour une journée de travail complète à la propriété. Une boutique propose une sélection de livres et d'articles liés au monde du vin, de la gastronomie et de l'art de vivre à la française.

20 à 40 minutes séparent le Château Le Pape des plus beaux sites de la région bordelaise. La ville de Bordeaux, classée au patrimoine mondial de l'Unesco et élue Best European Destination, le village de Saint-Emilion et les vignobles environnants, le Médoc et sa route des châteaux, le Bassin d'Arcachon depuis la Dune du Pyla jusqu'au Cap Ferret... sans oublier la visite des propriétés en appellation Pessac-Léognan et la route des vins de Graves et Sauternes.



## INFORMATIONS TECHNIQUES CHATEAU LE PAPE

Appellation : Pessac-Léognan

### Les hommes et les femmes :

Propriétaire : Famille Wilmers  
Présidente : Véronique Sanders  
Directeur technique : Gabriel Vialard

### Le vignoble :

Superficie de la propriété : 10 hectares  
Superficie du vignoble : 9 hectares  
Sol et sous-sol : Sables sur argile  
Encépagement : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon  
Densité : 6 600 à 9 000 pieds/hectare  
Age moyen du vignoble : 28 ans  
Mode de conduite : Protection raisonnée  
Taille : Guyot double  
Vendanges : Manuelles en cagettes

### La vinification :

Cuvier : Vinification en petites cuves ciment  
Thermorégulation : Fermentation alcoolique à 26 - 28°C  
Durée de cuvaison : 3 à 4 semaines

### L'élevage :

Barriques : Chêne français. 30% bois neuf  
Séjour en barriques : 12 à 16 mois

**Production totale moyenne:** 25 000 bouteilles

**La commercialisation :** Par la Place de Bordeaux

**Adresse :** 33850 Léognan - France  
www.haut-bailly.com  
hospitality@haut-bailly.com  
Tel : +33(0)5 56 64 75 11

**Contact Chambres d'hôtes :** hospitality@haut-bailly.com  
Tel : +33(0)5 56 64 75 11

## RESUME HISTORIQUE

D'une superficie de 9 hectares d'un seul tenant, le vignoble du Château Le Pape produit un vin rouge de qualité, plusieurs fois médaillé. C'est une propriété ancienne, qui bénéficie d'un excellent terroir. Ce domaine, attachant par bien des aspects, passionne ses propriétaires et son vignoble fait l'objet des plus grandes attentions.

Situé sur la commune de Léognan, le Château Le Pape voit le jour à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Pierre Bobineau, maître voilier à Bordeaux en est l'artisan. Il consacre sa vie à cette propriété : achetant parcelles après parcelles, dotant l'ensemble d'une belle maison de maître vers 1805, et constituant, sur les meilleurs terroirs de graves, un petit vignoble qui va au cours des décennies suivantes gagner ses lettres de noblesse. Après avoir appartenu en 1836 à un prêtre espagnol, exilé de sa Catalogne natale, le Château Le Pape est racheté en 1841 par Raymond Eugène Goëthals, peintre renommé pour ses marines et ses paysages. Il y trouve toute la sérénité nécessaire à son art. Sa fille Alexandrine y puise l'inspiration qui la mène vers une carrière de musicienne.

A cette partition s'ajoute plus tard une devise : « Faire peu, mais faire bon ». Dès 1928, le vin rouge du Château Le Pape remporte le Grand prix de l'Exposition Internationale de Bruxelles, suivi d'une Médaille d'Or à Paris en 1931. Les vins du Château Le Pape suscitent l'intérêt d'importants négociants bordelais, également propriétaires dans le Médoc et à Saint-Émilion. Les familles Theil, Legros et Monjanel investissent successivement le vignoble.

En janvier 2012, Robert G. Wilmers, propriétaire du Château Haut-Bailly, acquiert Château Le Pape. C'est toute l'expertise d'un Grand Cru qui est mise au service de ce terroir prometteur. D'importants investissements ont lieu pour donner à ce cru une identité marquée et le hisser parmi les tous meilleurs de son appellation.

