Château d'Arche

L'ESPRIT DE SAUTERNES

Grand Cru Classé en 1855

Cher ami(e) Golfeur,

C'est avec une immense gratitude que nous voudrions partager avec vous membre du GNB la possibilité d'acquérir au moment de Noël et des fêtes de fin d'année des vins et produits d'exception notamment des coffrets cadeaux pour vous ou vos amis.

Découvrir notre site

En nous adressant une commande vous ferrez preuve d'une solidarité à l'égard de notre château et des vignerons qui traversent une période ô combien difficile …

Nous souhaitons vous marquer notre sympathie et vous remercier pour votre geste en vous livrant à l'adresse de votre choix en Gironde **sans frais de port.**

De plus, vous indiquerez lors de votre commande dans la rubrique
"AJOUTER UNE REMARQUE"
Le code GNB, cela vous permettra de participer au tirage qui aura lieu le 6 janvier 2021.

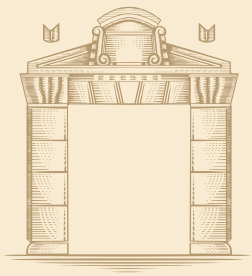
Le cadeau sera un weekend du vendredi au dimanche dans notre hôtel au château pour deux personnes avec un ou deux green fee au golf du Sauternes et des Graves à Langon.

Vous trouverez ci-joint une présentation du château où vous serez toujours les bienvenues en prononçant le mot magique GNB.

Très amicalement recevez nos salutations golfiques,

Jean Louis COUFFINHAL

Administrateur de SA CHATEAU D ARCHE



Château d'Arche

L'ESPRIT DE SAUTERNES

Grand Cru Classé en 1855

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - SAUTERNES -

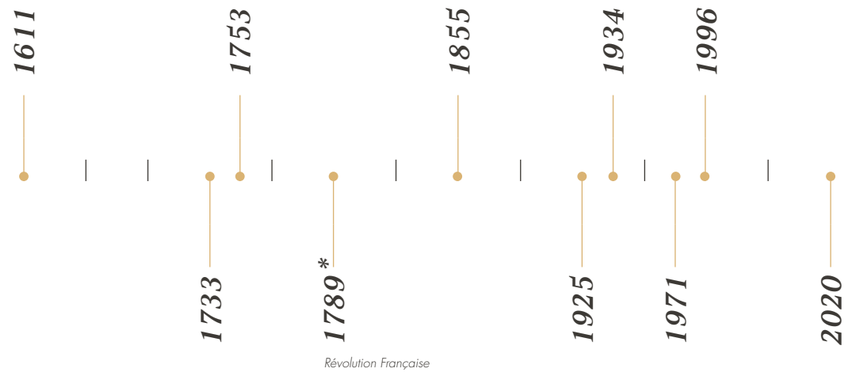
Plus de 400 ans *d'histoire et de traditions* en héritage

Histoire

La famille d'Arche, originaire d'Arche (vicomté de Turenne en Bas-Limousin) est une **famille noble française** connue depuis le XIIIème siècle, dont plusieurs de ses membres occupèrent des fonctions notables auprès du Roi et de ses Armées.

En **1611**, Etienne d'Arche, issu de la 8ème génération, fils aîné de Bernard d'Arche, Chevalier et Seigneur d'Arche, forme la branche de la famille qui se fixa dans le Bordelais. Docteur régent de l'Université de Bordeaux et avocat au Parlement de Guyenne, **il sera le pionnier de la famille à se passionner pour le métier du vin en achetant un domaine**.

C'est son arrière petit-fils, François d'Arche, Conseiller du Roi, qui acquerra le cru de Braneyre en **1733** à qui il donna son nom comme il était de coutume. A partir de **1753**, il se consacrera à la gestion de ses nombreux domaines mais résidait au **Château d'Arche**.



A la **Révolution Française**, **Château d'Arche** sera saisi et vendu comme bien national. Quelques temps plus tard, il sera partagé entre plusieurs familles. En **1855**, Château d'Arche appartenant alors à Monsieur Lafaurie & Cie est désigné 2ème grand cru des vins blancs classés de Gironde ; ses vins faisant déjà partie à l'époque des plus réputés de Sauternes.

En **1925**, Armand Bastit-Saint-Martin, maire de Sauternes de **1934 à 1971**, succède à son beau-père à la tête du **Château d'Arche** et entreprendra un processus de réunification du domaine.

En **1996**, deux hommes d'affaires et amis de longue date, tombèrent sous le charme de ce Château d'exception et en firent l'acquisition. **Passionnés de vin** et attachés à la propriété, avec le soutien des équipes en place, ils poursuivirent le travail accompli depuis des siècles **pour en faire un vignoble d'exception tout en respectant l'environnement et les traditions ancestrales**.

Données clés

Second grand cru classé en 1855

Superficie en production
56,5 hectares AOC Sauternes et AOC Bordeaux

Encépagement
90% Sémillon, 9% Sauvignon et 1% Muscadelle

Sol
70% graves, 20% argilo-calcaire et 10% limons

Vendanges
Exclusivement manuelles, par tries successives allant de 4 à 5 passages pour ne sélectionner que les baies entièrement botrytisées et assurer ainsi la plus forte concentration d'arômes

300 barriques

Production annuelle moyenne
~ 120 000 bouteilles

Château d'Arche : **un lieu** *féerique*

Localisation et terroir

Château d'Arche est situé en plein coeur de la commune de Sauternes, la plus réputée des **5 communes** sur lesquelles on peut produire ce vin exceptionnel.

Situé à **30 km au sud de Bordeaux**, la spécificité du vignoble est d'être bordé par la Garonne et traversé par la rivière Ciron. La rencontre des eaux froides du Ciron et de celles, plus chaudes, de la Garonne génère, dès la fin de l'été, des nappes de brouillard matinales procurant une humidité optimale. Le temps sec de l'après-midi assèche le raisin et en concentre les arômes. **Grâce à sa position proche du Ciron, Château d'Arche profite de ce micro-climat local très particulier qui favorise le développement du Botrytis Cinerea**, autrement appelé :

« Pourriture Noble », indispensable à l'élaboration d'un Sauternes.

La magie des « Sauternes »

Si les Sauternes se démarquent par leur **richesse aromatique**, **leur fraîcheur**, **leur complexité** et **leur grand potentiel de garde**, les vins du **Château d'Arche** peuvent défier littéralement le temps.
Alors que la production de Sauternes est limitée à un maximum de **3333 bouteilles par hectare**, ce qui constitue l'une des productions les plus faibles du monde, l'exigence du Château d'Arche l'amène à produire en moyenne environ 2000 bouteilles par hectare !

« Cela représente seulement 1 à 3 verres par pied de vigne ».

unique

Un terroir **unique**

Localisation et terroir

Au **coeur du Sauternais**, édifié sur un sommet de coteaux et dominant ses prestigieux voisins, **Château d'Arche** est unique car son terroir ne ressemble à aucun autre, bénéficiant d'une **topographie idéale**. Son vignoble s'étend sur des sols variés composés de **graves**, **d'argiles et de limons** dont la pente douce favorise l'écoulement des eaux de pluie et assure un excellent drainage.

Sa situation exceptionnelle, associée à cette diversité de sols, offre à Château d'Arche la capacité de **produire des vins d'une grande richesse** et aux qualités gustatives bien spécifiques : **puissance sur les graves, arômes sur les argiles et finesse sur les limons.**

Un vignoble *remarquable*

Localisation et terroir

Le vignoble est constitué à **90% de Sémillon**, cépage emblématique de **l'appellation Sauternes**. En effet, il permet au Botrytis Cinerea de se développer et de concentrer les **arômes de fruits exotiques et confits**. Assemblé à **10% de Sauvignon gris et blanc et de Muscadelle**, la palette aromatique devient complète.

Sa restructuration amorcée en 2016 se poursuit avec l'objectif principal de **rajeunir l'âge moyen des vignes** tout en conservant quelques parcelles de vignes centenaires qui représentent un réel atout pour les vins de la propriété. En effet, ces vieilles vignes apportent profondeur et structure au vin.

Architecture
innovante et technicité

Un nouveau chai à la pointe du développement durable

La préservation de notre patrimoine naturel à Sauternes a toujours été au centre des préoccupations du **Château d'Arch**e. C'est pourquoi **un investissement écologique** de plusieurs millions d'euros a été réalisé pour doter la propriété d'un chai **éco-responsable**, **moderne** et **d'un haut niveau de technicité**.

Après deux ans de travaux menés en collaboration avec les architectes des Monuments de France, l'avènement en septembre 2019 de ce nouveau chai de **2500m²** symbolise l'engagement des propriétaires à **réduire notre empreinte écologique**, offrir des **conditions de travail optimales** à ses équipes et concrétiser les ambitions d'excellence du Château d'Arche.

Grâce à son bardage 100% naturel en **tronc d'acacias**, rappelant les piquets de vigne, sa toiture discrètement courbée épousant celle de la colline où il est semi-enterré, **l'architecture du chai est en harmonie parfaite avec son environnement**.

Chai à barrique

Le caractère **moderne** et **éco-responsable** de la construction

1. **Une toiture végétalisée**
pour limiter les variations de température et le recours à la climatisation

2. **Une cuverie thermo-régulée**
sur mesure permettant des vinifications parcellaires

3. **Des cuves en acier micro-poli**
pour faciliter le nettoyage et éviter l'utilisation de détergents

4. **Un parc barriques sous-terrain**
procurant un avantage thermique et permettant le remplissage par gravité

5. **Une sécurisation du stockage des vins**
par le choix de matériaux limitant le risque de pollution

6. **La récupération des eaux de pluie et le recyclage des eaux usées**

7. **Un éclairage led**
à basse consommation

Une double certification **ISO 14001** et **HVE 3** pour *Château d'Arche*

Nos engagements environnementaux

Fortement engagé depuis 10 ans dans une démarche citoyenne et de préservation de la biodiversité, Château d'Arche a adhéré en 2010 au groupe pilote SME ISO 14001 (système de management environnemental) et a été certifié en 2019 « Haute Valeur Environnementale » de niveau 3, pour son respect des exigences relatives à l'environnement, à la stratégie phytosanitaire et à la gestion de la fertilisation. Les labours au cheval de la vigne ont également été remis en pratique sur 10 hectares.

Pour Château d'Arche, l'obtention de ces certifications est une reconnaissance de tout le travail accompli par son équipe et de la pertinence des actions menées pour maîtriser l'impact sur son écosystème et protéger le bien-être et la santé de ses salariés et des riverains.

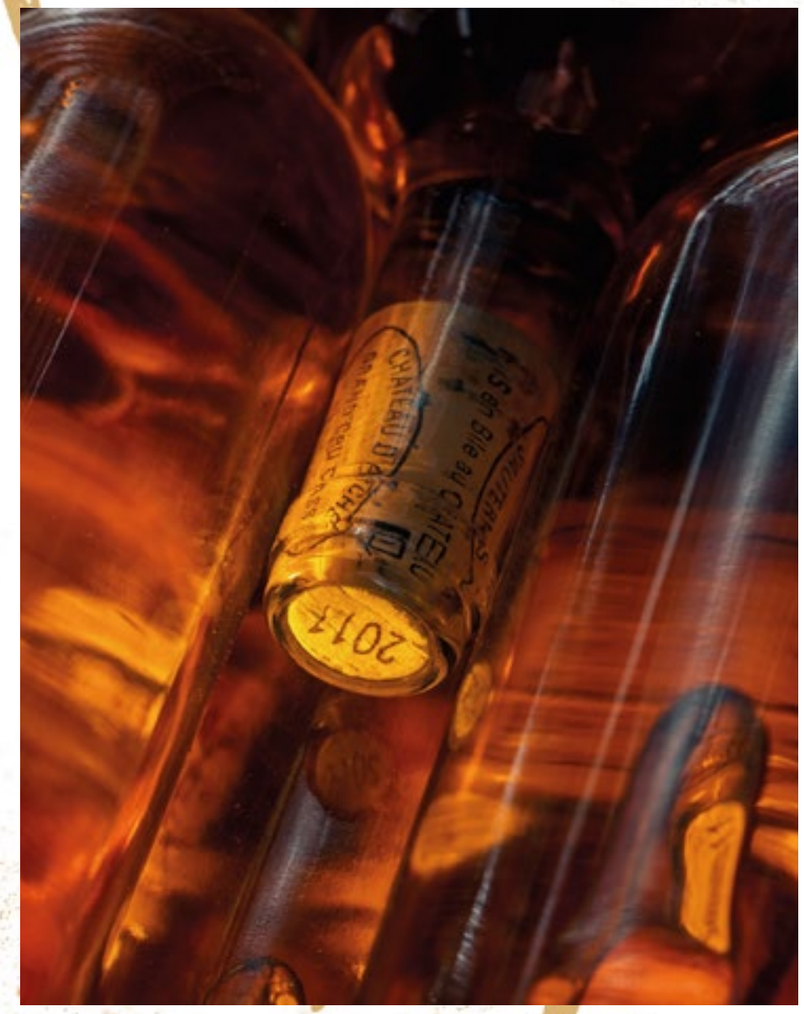
« Nous cherchons constamment à améliorer notre activité de manière globale et durable »

Vers une *conversion bio*

Toujours en quête de l'excellence, l'équipe technique est actuellement en train d'expérimenter une conversion en agriculture biologique sur 10 hectares avec pour objectif une certification sur l'ensemble du vignoble Château d'Arche à moyen terme.

Château d'Arche, *Grand Cru Classé de Sauternes en 1855*

Au lieu



indue

Les vins

Château d'Arche, AOC Sauternes

Grand cru classé en 1855

Reconnu pour son élégance exceptionnelle et son équilibre par les plus célèbres critiques de vin au monde, le grand vin de Château d'Arche est à l'image de son terroir : **rare, intemporel et vibrant.**

Alliant fraîcheur, puissance, finesse et onctuosité, Château d'Arche est un vin complexe, **avec une acidité vive et des parfums de zeste d'orange et de fruits exotiques**. Long et intense en bouche, il exprime toute sa raisins résultant et sa complexité aromatique au fil des ans.

Second vin

Perle d'Arche et Soleil d'Arche, AOC Sauternes

Ce vin frais et acidulé se caractérise par **sa légèreté**, **sa vivacité et ses arômes fleuris et fruités**. Le second vin de Château d'Arche, au charme indéniable et immédiat, **reflète tout le plaisir et l'élégance du grand vin**.

Les Archanges,
AOC Bordeaux blanc

« Les Archanges » de Château d'Arche est **un vin blanc sec en appellation Bordeaux**. Composé majoritairement de Sémillon, cépage roi de notre vignoble, qui
lui apporte **structure et complexité**, il est complété par du Sauvignon qui lui confère fraicheur et minéralité.
Son élevage dans nos barriques de Sauternes vise à lui donner une **onctuosité et des parfums uniques**.

Les Archanges,
AOC Graves Rouge

« Les Archanges » dans sa **version rouge** dévoile une belle couleur grenat alors que le fruité s'impose au nez. Ce vin élégant et soyeux, élevé en barriques, exprime en bouche des **arômes de cassis et cerises typiques du Merlot.**

Château Padouën

Château Padouen,
AOC Sauternes

Cette petite propriété de moins de 10 hectares d'un seul tenant est localisée sur la commune de Barsac, entourée des plus prestigieux crus classés de l'appellation. Elle est plantée de vieilles vignes d'un âge moyen de 45 ans sur le célèbre terroir argilo-calcaire pentu de l'appellation Sauternes.

Les vignes sont cultivées de manière irréprochable, par des méthodes de culture biologique et des rendements très limités.

Château Padouën présente une bouche riche et concentrée aux arômes de miel, fruits secs et amandes. C

Château Padouën sera certifié "Vin Bio" sur le millésime 2021.

Un **patrimoine d'exception**, empreint d'histoire où règne *une atmosphère particulière propice à l'éveil de tous vos sens*

Oenotourisme & hospitalité

Au Château d'Arche, **l'oenotourisme est un art de vivre où s'entremêlent l'histoire, le plaisir des yeux et des papilles, la convivialité et le bien-être.**

Son tout nouveau chai éco-responsable et contemporain a intégré cette activité dans sa conception pour permettre au visiteur de s'initier de **« de la vigne au verre »**...

Dégustations commentées, promenades dans les vignes, visites du chai avec pause shopping, activités ludiques autour du vin… **les équipes du Château d'Arche regorgent d'idées pour partager leur passion** et faire découvrir les coulisses de l'élaboration **d'un grand cru classé**.

Nos salles de **réception**

Château d'Arche offre également un cadre enchanteur pour organiser tous vos événements : **réunions, séminaires, mariages, anniversaires, conférences, cocktails, lancement de produits, défilés de mode**…

Nos **2 salles modulables** peuvent accueillir de **30 à 230 personnes** chacune et bénéficient d'un ensoleillement naturel grâce à de larges baies vitrées donnant sur les vignes.

L'hôtel **Le Relais du** *Château d'Arche*

Notre hôtel labellisé **The Originals Relais du Château d'Arche** se trouve dans la très belle **Chartreuse du XVIIème siècle**, en plein coeur de la propriété viticole. Parfaitement restauré et aménagé avec goût, l'hôtel dispose de **8 chambres** très confortables, dont 3 suites, ayant toutes une vue sur le vignoble, au calme absolu. Adjacent à nos salles de réception, il est particulièrement apprécié lors de l'organisation d'événements.

« Un hôtel de charme Relais du Silence »

Vue sur la salle du Chai
depuis la cuverie

Food pairing :
la modernité de nos vins de Sauternes

Modernes et diversifiés, ils pourront parfaitement accompagner votre repas du début à la fin, que vous choisissiez **une cuisine de style traditionnelle ou contemporaine**.

Laissez-vous surprendre par ce nectar si délicat et ses innombrables accords : avec des asperges, des huîtres ou du foie gras, un poisson fin, une viande blanche (en particulier le poulet rôti), des noix de Saint-Jacques, des plats épicés aux saveurs de gingembre, de curry, de citronnelle et autres notes orientales… Vous les apprécierez également avec des fromages bleus ou du comté. Enfin, ils sublimeront les desserts aux fruits.

Seuls ou accompagnés de fruits secs, fromage, billes de melon, toasts de tapenade ou tout simplement quelques chips, **nos Sauternes sont aussi la promesse d'un apéritif original.**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - SAUTERNES

Château d'Arche
33210 Sauternes, France
chateaudarche-sauternes.com