



CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

DOSSIER DE PRESSE



CHATEAU

TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

CONTACT PRESSE :
Philippe Maurange – Agence OZCO
12 rue d'Enghien, 33000 Bordeaux
T : 05 56 44 63 50
M : 06 14 66 43 48



SOMMAIRE

Histoire de Château Trianon	5
Des origines royales	5
Une alliance empreinte d'expérience et de passion	6
Le savoir-faire au Château Trianon	7
Une main de fer dans un gant de velours	7
L'échange et le partage des savoirs : « Esprit d'équipe »	7
Le domaine	8
Le terroir	8
Le vignoble et l'encépagement	8
Les chais et la vinification	9
La Chartreuse devenue Château	10
Les femmes et les hommes de Trianon	11
Dominique Hébrard	12
La Financière Immobilière Bordelaise (FIB)	12
L'Œnologue - Maître de Chai – Alizée Huet	13
Le Responsable Vignoble – Frédéric Boixeda	13
La certification HVE Niveau 3	14
La certification ISO 14001 – 2015	15
Fiche technique de Château Trianon	17

« Trianon, la terre où le vin est roi »





Histoire de Château Trianon

Des origines royales

Les premières traces de cette propriété prestigieuse remontent au XVIIème siècle. Il est ainsi fait mention de Trianon dans la célèbre carte Cassini, commandée par Louis XIV et qui fut la première carte topographique officielle du Royaume de France.

Ce terroir si particulier fut alors identifié et exploité par un Conseiller du Roi Louis XIV, lui-même fervent amateur du vin de Saint-Emilion qu'il qualifiait de « Nectar des Dieux » !

Le Roi Soleil disait : « J'ai fait Versailles pour ma Cour, Marly pour mes amis et Trianon pour moi. »

Dans le Parc du Château de Versailles, le Trianon de Porcelaine, devenu Trianon de Marbre ou Grand Trianon, était le bâtiment préféré de Louis XIV. Un lieu tenu quelque peu à l'écart de la fièvre de la cour, un espace privilégié en pleine nature pour protéger le peu d'existence privée qu'il pouvait s'autoriser à vivre, un bijou d'architecture qu'il aimait et où il pouvait aimer.

Château Trianon fut créé en hommage à cette somptueuse dépendance du Château de Versailles, véritable refuge que le Roi de France affectionnait tant et qui abrita ses amours avec la Marquise de Montespan.

Des actes notariés prouvent que la vigne était cultivée et entretenue sur les terres du domaine de Trianon depuis, au moins, le XVIIème siècle.

Ensuite, le cadastre Napoléonien, premier outil juridique et fiscal de France, apporte la preuve que Château Trianon était déjà une exploitation viticole au début du XIXème siècle.

En 1881, la quatrième édition du célèbre Guide Féret Bordeaux et ses Vins le décrit comme un « cru au bouquet agréable et fruité ».

Au XIXème siècle, Trianon est une demeure d'agrément entourée de prairies et de vignes, appartenant aux familles Andrieu et Lecointre. Jusqu'en 1952, seuls 4 ha de vignes sont exploités ; ils passent ensuite à 6,5 ha.

En 2000, pour des raisons familiales, la famille Lecointre décide de se séparer du domaine.

Suite à la vente en 1999 de Château Cheval Blanc dont il était copropriétaire, Dominique Hébrard est alors à la recherche d'une propriété viticole à Saint-Émilion dont il pourrait révéler le potentiel. Il a besoin de ce nouveau challenge et de cet ancrage saint-émilionnais, pour lui et pour ses enfants à qui il souhaite transmettre sa passion du vin et de ses racines.

Le hasard fait bien les choses et lui propose Trianon. Le vignoble est en mauvais état mais très prometteur.

Depuis le millésime 2001, Dominique Hebrard et son équipe façonnent, préparent, modèlent, cisèlent, polissent le terroir de Trianon et prennent les décisions nécessaires à la rénovation du domaine, telles que d'importants investissements au vignoble et la construction d'un outil de production à la hauteur des baies récoltées : un cuvier et un chai à barriques techniquement aboutis.



Une alliance empreinte d'expérience et de passion

Le 20 février 2017, Michel Ohayon, propriétaire du groupe Financière Immobilière Bordelaise (FIB), devient l'actionnaire majoritaire de Château Trianon avec pour objectif premier de redonner à Trianon ses lettres de noblesse. Dominique Hébrard reste copropriétaire et Directeur de Château Trianon pour lequel il prend toutes les mesures nécessaires afin d'optimiser l'ensemble de la propriété et la guider vers son meilleur niveau.

L'association de Dominique Hébrard et de la Financière Immobilière Bordelaise (FIB) se distingue avant tout par ce mariage de savoir-faire et brille de ce partage de goûts et de valeurs. Leur ambition première, s'appuyant sur un travail exigeant, précis et attentif, est d'amener Château Trianon au niveau des grands crus d'excellence et de révéler le meilleur de ce patrimoine de France en faisant rayonner ce lieu de charme et de vie au service de la nature, du goût, de l'art de vivre et des émotions.

Une sublime restauration de la chartreuse, sous la conduite de l'architecte Emmanuel Graffeuil et du décorateur Arnaud David, intégrera des suites de luxe et une table gastronomique dédiées à l'accueil et à la réception d'un tourisme viticole international et exigeant.

Une décoration raffinée, mise en scène par Arnaud David, valorisera les superbes volumes de cette ancienne résidence d'un Conseiller du Roi Louis XIV qui bénéficie d'une vue magnifique sur un vignoble prestigieux.

De luxueux salons de réception et une vaste terrasse surplombant les vignes seront autant de lieux privilégiés pour profiter d'une étape gourmande, déguster un verre de grand vin ou encore simplement prendre le temps de bien vivre.

La construction d'un nouveau chai satisfera le degré d'exigence de haute qualité et de respect de l'environnement. La conduite du vignoble déjà ambitieuse sera élevée au niveau des Grands Crus Classés de l'appellation.

Château Trianon prend toute sa place dans cette lignée royale, mythique et chargée d'histoire, liée à Versailles et au Roi Soleil.

Les travaux d'embellissement sont en cours de réalisation.



Le savoir-faire au Château Trianon

Une main de fer dans un gant de velours

« Toute la qualité d'un vin réside dans l'attention et la pertinence des soins apportés de la terre jusqu'au verre. » : Cette phrase résume pleinement l'état d'esprit dans lequel Dominique Hébrard se place à l'approche des travaux de la vigne et du vin.

L'ancien copropriétaire et administrateur de Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé «A» de Saint-Émilion, sait très exactement quelles sont les conditions à l'obtention, à la confirmation et au maintien de l'excellence en viticulture.

Fort de son précieux héritage familial et de sa très grande expérience du monde du vin, Dominique Hébrard concentre aujourd'hui ses efforts dans le développement de Château Trianon.

Dans sa quête inlassable de qualité, rien n'est jamais laissé au hasard. Ses prises de décision sont toujours construites, réfléchies et font appel, si nécessaire, aux avis et conseils des plus illustres spécialistes.

En effet, Dominique Hébrard insiste pour ne surtout jamais prendre des améliorations pour des acquis et s'attache à procéder à une remise en question permanente pour toujours continuer de progresser.

Son implication pleine et entière dans la vie du domaine se manifeste par son exigence, son souci continu du détail et par son suivi attentif et bienveillant de son équipe et de ses membres.

Véritable chef d'orchestre du Château Trianon, Dominique Hébrard veille à ce que les principes fondamentaux de rigueur et de discipline s'harmonisent avec les sentiments de passion et d'engagement qui animent ses collaborateurs.

De surcroît, il fait appel aux conseils d'un autre ténor des vins du Bordelais, son ami de toujours Hubert de Boüard, œnologue consultant et copropriétaire de Château Angélus, 1er Grand Cru Classé «A» de Saint-Émilion.

L'échange et le partage des savoirs : « Esprit d'équipe »

Au cours de sa carrière, Dominique Hébrard a progressivement construit un réseau professionnel polyvalent qui s'enrichit continuellement de l'échange des savoirs entre les hommes et femmes qui le composent.

Il a ainsi su s'entourer d'une équipe qu'il forme à son savoir-faire et dont chaque membre a une expérience bien particulière du milieu vitivinicole qui est ensuite partagée afin d'enrichir les connaissances et compétences de chacun.

Ces valeurs d'interaction et d'accompagnement propres aux membres de l'équipe sont fondamentales pour impliquer chacun dans les multiples projets de la propriété et soutenir une ambition commune pour la qualité et l'excellence.



Le domaine

Le Terroir

Situé sur la commune de Saint-Émilion, inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'Unesco au titre de « paysage culturel », le Château Trianon compte parmi les vignobles historiques de l'appellation Saint-Émilion. Grand Cru de Saint-Émilion, les 14,5 Ha du vignoble s'étendent sur le plateau Sud-Ouest de l'aire d'appellation, et reposent sur un sol argilo-sableux sur crasses de fer présentant pour certaines parcelles des graves rouges en surface.

Le vignoble et l'encépagement

D'importants investissements sont consentis dans le vignoble : arrachages et replantations, drainage des sols, complantation, marquage de chaque souche... Le travail des sols du Château Trianon s'inspire des pratiques culturelles traditionnelles et communes aux meilleurs crus bordelais avec une contrainte constante de privilégier la qualité à la quantité. Le très haut niveau de connaissance et d'expertise du vignoble de Château Trianon a permis de le morceler très efficacement afin d'établir une politique de culture adaptée aux moindres caractéristiques et exigences de chacune des entités le constituant : labour, enherbement, nutrition... S'inscrivant dans une culture raisonnée, Trianon applique des dosages minutieux dans le traitement des vignes afin de ne pas altérer les spécificités du terroir et d'en préserver la nature. De même, la maîtrise et le contrôle des rendements, grâce à une taille adaptée, un ébourgeonnage et un éclaircissage, sont indispensables pour atteindre un meilleur niveau de maturité du raisin et obtenir une concentration optimale. Lors des vendanges, cette quête incessante de la perfection passe par une vinification parcellaire et impose une sélection et un tri intransigeants pour ne conserver que le meilleur.

Peu présent dans la région, le Carménère est un ancien cépage autochtone bordelais qui a progressivement disparu en raison de sa production irrégulière et de sa maturité tardive. Cependant, il s'adapte parfaitement sur des terroirs précoces avec des rendements contrôlés, et apporte à l'assemblage complexité aromatique et couleur intense. Les caractéristiques pleinement exploitées de chacun de ces cépages confèrent au Grand vin « Château Trianon » et au Second Vin « Le Petit Trianon » leur indiscutable typicité. La rondeur et le charme du Merlot associés à la finesse et l'élégance du Cabernet Franc, soutenus par la structure du Cabernet Sauvignon, le tout relevé d'une touche exotique donnée par le Carménère, permettent d'aboutir à un assemblage riche et harmonieux.



Un encépagement à la fois classique et singulier :

- Merlot 78%
- Cabernet Franc 14%
- Cabernet Sauvignon 5%
- Carménère 3%





Les chais et la vinification

80% de la qualité d'un vin provient du vignoble et les 20% restant résultent de l'élaboration technique animée par la volonté, la passion, le travail et l'esprit de toute une équipe.

« Un vin d'excellence est la somme de ces individualités » comme aime à le souligner Dominique Hebrard.

Depuis le millésime 2001, les efforts entrepris en faveur de la qualité ne cessent de croître. Des investissements conséquents et judicieux ont été continuellement entrepris afin d'optimiser l'outil de production et de disposer d'un équipement à la pointe de la technologie. Les chais disposent d'un système de réception gravitaire de la vendange permettant ainsi de minimiser les actions de pompage. Cette solution naturelle de transfert évite de traumatiser les raisins par surpression et contribue fortement à optimiser la qualité des vins.

Une sélection méticuleuse des baies est alors effectuée à l'aide de plusieurs tables de tri, dont deux tables vibrantes, afin d'éliminer tous les éléments hostiles, impuretés et autres indésirables pour ne conserver au final que le meilleur : des baies en parfait état sanitaire, noires, brillantes, comme du caviar.

Avoir le choix des armes est l'une des clés du succès les plus sûres en vinification. Ainsi, la cuverie entièrement thermo-régulée a été adaptée scrupuleusement au vignoble afin de permettre une approche parcellaire efficace et précise.

Elle est composée de :

- Cuves inox classiques de contenances multiples
- Cuves pyramidales en bétons
- Cuves inox tronconiques inversées

Dans un souci de perfectionnement du travail d'élevage et d'assemblage, Château Trianon fait appel à 5 tonneliers principaux pour fournir ses deux chais à barriques climatisés semi enterrés. De plus, et pour répondre à cette volonté d'amélioration perpétuelle, 2 à 3 nouveaux tonneliers sont testés chaque année. Ensuite, le temps fait son œuvre dans les chais durant 14 à 16 mois pour révéler la structure et exalter les arômes des vins du Château Trianon.

Conseillés par Hubert de Bouard, copropriétaire de Château Angélus, les vins de Château Trianon continuent leur progression et figurent déjà parmi les meilleurs crus de l'appellation.



La Chartreuse devenue Château

Véritable héritage culturel et terre promise d'un grand vin, Trianon a l'ambition de valoriser son patrimoine et de l'associer à tous les plaisirs de l'art de vivre à la française. Un projet ambitieux de rénovation de la chartreuse, mené par l'architecte Emmanuel Graffeuil et le décorateur Arnaud David, révélera un lieu de réception prestigieux en parfaite harmonie avec son environnement.

A deux pas de Saint-Émilion, un nouvel espace de vie au cœur du vignoble, propice aux moments d'exception et aux expériences exclusives :

- Le Château, jadis résidence d'un Conseiller du Roi Louis XIV, somptueusement rénové et restauré.
- Les chambres à la décoration raffinée disposant d'une magnifique vue sur le vignoble.
- Les salons de réception et la vaste terrasse surplombant le vignoble seront autant de lieux privilégiés pour un déjeuner gourmand, une dégustation ou tout simplement pour prendre le temps de bien vivre.
- Le charme chaleureux d'un château inspiré par le Roi Soleil au sein d'un superbe parc propice à la rêverie et au bien être.

Le plus versaillais des Grands Crus de Saint-Émilion révèle un projet ambitieux dédié au Vin, au Luxe, à la Gastronomie et à l'Art de Vivre, pour un plaisir royal !





Les femmes et les hommes de Trianon

L'ambition de Dominique Hebrard et Michel Ohayon, fondée sur un travail de précision et de passion nécessitant la plus grande attention, est d'amener Trianon au niveau des grands crus d'excellence.

Conseillés par Hubert de Bouïard, les vins de Château Trianon continuent leur progression et figurent déjà parmi les meilleurs crus de l'appellation.

Dominique Hébrard et la Financière Immobilière Bordelaise partagent des valeurs et allient leur savoir-faire et leur passion afin de révéler le meilleur de ce patrimoine de France en faisant rayonner ce lieu de charme et de vie au service de la nature, du goût, de l'art de vivre et des émotions.





Dominique Hébrard

Ancien copropriétaire de Château Cheval-Blanc (dans la famille depuis 1832), Dominique Hébrard était membre du conseil d'administration de 1991 à 1999, en charge du vignoble, de la vinification et de la mise en marché. Il créa la Maison Hébrard en 1983, négociant en vin sur la Place de Bordeaux, dont il fut PDG et qu'il céda en 2014. En 1985, il achète le Château de Francs (aujourd'hui 40 ha) avec son grand ami Hubert de Bouïard. Il crée au Liban Massaya Winery en 1997 avec Daniel Brunier (Domaine du Vieux Télégraphe à Châteauneuf du Pape) et des partenaires Libanais (Famille Ghosn). Il achète le Château Trianon Saint-Émilion Grand Cru en décembre 2000, à présent d'une superficie de 14 ha, et prend en charge la restructuration, la rénovation et le développement du vignoble et de la marque. Il fut copropriétaire de Château Bellefont-Belcier de novembre 2003 à 2013, pour lequel il obtint le classement en septembre 2006. Il est aujourd'hui consultant en Chine pour Château Shaen - Jin Sha Winery depuis 2013, et Directeur Général de Château Trianon.

La Financière Immobilière Bordelaise

Le groupe FIB (Financière Immobilière Bordelaise), propriété de Michel Ohayon, est spécialisé dans l'immobilier commercial, tant dans la partie investissement que promotion, dans plus de huit pays à travers le monde. Le groupe FIB est également développeur urbaniste à vocation patrimoniale, compositeur de cœurs de ville et de centres de vie tels que le développement d'équipements publics, bureaux, hôtels, cinémas, théâtres, musées, auditoriums, halls d'exposition... Depuis près de trente ans, le groupe FIB n'a jamais cessé de se réinventer ; de développer son savoir-faire de l'art de vivre à la française grâce à son expertise dans l'hôtellerie de prestige, la restauration au travers du partenariat exclusif avec le chef multi-étoilé Gordon Ramsay, la viticulture avec Château Trianon, et l'immobilier commercial. Le groupe FIB est aujourd'hui un acteur incontournable du haut de gamme à vocation internationale donnant naissance en 2017 à la Collection Grand Trianon Palaces & Wine dont le Château Trianon à Saint-Émilion en est le fleuron. Le groupe FIB a été conseillé par Edmond de Rothschild Corporate Finance (Philippe FLAMENT) dans l'acquisition de Château Trianon.



FINANCIERE
IMMOBILIERE
BORDELAISE



L'Œnologue - Maître de Chai – Alizée Huet

Originaire du Val de Loire, à Chinon, Alizée Huet est arrivée dans la région bordelaise en 2008 pour étudier en BTS Viticulture-Œnologie. Dans ce cadre, elle a effectué des stages au prestigieux Château Angélus pour les vendanges 2008 à 2011, hormis 2010 où elle travailla en appellation Châteauneuf du Pape. En 2012, après avoir effectué une vinification en Afrique du Sud, Alizée Huet a rejoint le Château Trianon pour seconder le Maître de Chai, en alternance de sa formation au Diplôme National D'œnologie de L'INP - ENSAT de Toulouse. Alizée Huet décroche ce titre en 2015 et est, depuis lors, Maître de Chai du Château Trianon. Forte de ses multiples expériences et formée par les meilleurs, Alizée Huet apporte un regard féminin et met son talent au service de la progression des vins de Château Trianon.

Le Responsable Vignoble Frédéric Boixeda

Pyrénéen d'origine, Frédéric Boixeda travaille dans le vignoble bordelais depuis 2001. Après avoir travaillé pour des domaines en appellations Entre-Deux-Mers et Graves, il a rejoint le Château Trianon en 2008 pour occuper la fonction de Responsable Vignoble. Passionné, soucieux du détail et doué d'une grande polyvalence, Frédéric Boixeda œuvre continuellement pour que le magnifique vignoble de Trianon exprime tout son potentiel.





La certification HVE 3 - Haute Valeur Environnementale

La certification HVE Niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) a été délivrée par l'AFNOR au Château Trianon le 16 mars 2020.

Château Trianon a été guidé efficacement dans sa préparation à l'audit de certification par le SME du Vin de Bordeaux (Système de Management Environnemental).

Les objectifs premiers de cette démarche HVE 3 sont d'améliorer les performances environnementales en diminuant l'impact d'une exploitation agricole sur son terroir, et de valoriser un tel engagement auprès des multiples acteurs du marché.

La certification HVE 3 vient donc renforcer le sentiment de confiance pouvant être accordé à Château Trianon ; une confiance tellement primordiale au regard des exigences écologiques croissantes.





La certification ISO 14001 - 2015

Le 12 août 2020, L'AFNOR a attribué la certification ISO 14001 : 2015 à la Première Association pour le Système de Management Environnemental (SME) commun du Vin de Bordeaux, dont Château Trianon est l'un des membres certifiés.

La norme ISO 14 001 est une norme environnementale internationale qui définit les règles et exigences qu'une entreprise ou une organisation met en place en matière d'environnement.

Cette norme spécifie les exigences relatives à un système de management environnemental pouvant être utilisé par un organisme pour améliorer sa performance environnementale. La présente Norme internationale est destinée à être utilisée par les organismes souhaitant gérer leurs responsabilités environnementales d'une manière systématique qui contribue au pilier environnemental du développement durable.

ISO 14001:2015 permet d'aider un organisme à obtenir les résultats escomptés de son système de management environnemental, lesquels constituent une valeur ajoutée pour l'environnement, pour l'organisme lui-même et pour les parties intéressées. En cohérence avec la politique environnementale de l'organisme, les résultats escomptés d'un système de management environnemental incluent:

- l'amélioration de la performance environnementale;
- le respect des obligations de conformité;
- la réalisation des objectifs environnementaux.



CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU



PROPRIÉTAIRES

Dominique Hébrard et la Financière Immobilière Bordelaise (FIB)

SUPERFICIE

14,5 hectares

SOLS

Argilo-sableux sur crasses de fer, graves rouges

MÉTHODE CULTURALE

Culture raisonnée

DENSITÉ DE PLANTATION

6000 à 7200 pieds/hectares

ENCÉPAGEMENT

78% de Merlot, 14% de Cabernet Franc, 5% de Cabernet Sauvignon, 3% Carménère

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE

35 ans

RENDEMENT

45 hl/ha

VENDANGES

Vendanges manuelles avec transport des grappes en cagettes

SÉLECTION

Réception gravitaire avec double table de tri et double table vibrante au préalable

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE

À basse température

VINIFICATION

Parcellaire dans des cuves inox classiques, béton pyramidales et inox tronconiques inversées. Cuvierie entièrement thermo-régulée. Extraction en douceur avec respect de paliers de températures.

MACÉRATION POST-FERMENTAIRE

28/30°C

TRANSFORMATION MALOLACTIQUE

En barriques neuves et en cuves

ÉLEVAGE EN BARRIQUES

50% barriques neuves,
50% barriques d'un vin pendant 14 à 16 mois.

MISE EN BOUTEILLE

À la propriété

PRODUCTION ANNUELLE

86 000 bouteilles

SECOND VIN

Le Petit Trianon





CHATEAU

TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

Château Trianon
33330 Saint-Émilion
Tél : + 33 (0)5 57 25 34 46
contact@chateau-trianon.fr
chateau-trianon.com

