



CHÂTEAU
PLAIN·POINT

RENAISSANCE D'UNE ICÔNE



•
Il est un lieu enchanteur
où les vignes côtoient
bosquets & vergers
que les romains nommèrent
Plain Point « *Le sommet* ».



Perché sur une colline
d'où il domine les plateaux
de Fronsac, à Bordeaux,
Château Plain Point
produit des vins d'exception.

•



PLAIN CHÂTEAU POINT

Terre de merveilles

- HÉRITAGE VIVANT 14
- UN LIEU HORS DU COMMUN 16
- LA MAGIE DE NOTRE TERROIR 18
- LA NATURE, NOTRE MEILLEURE ALLIÉE 20

Renaissance d'une icône

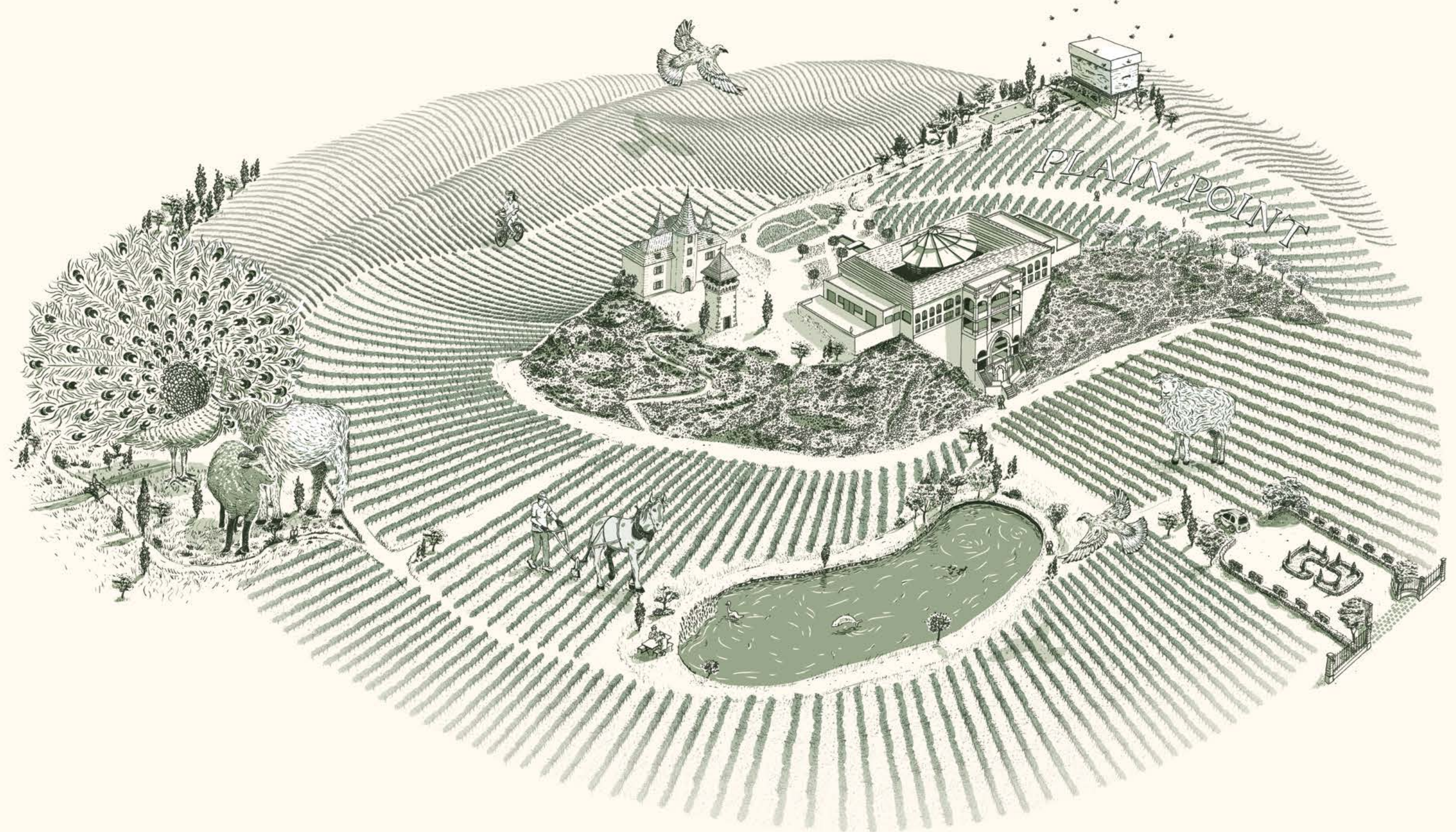
- LE PROJET 28
- UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE COMME UN PONT ENTRE LES ÉPOQUES 30
- UN CHAI SUR-MESURE POUR RÉVÉLER LE TERROIR 32

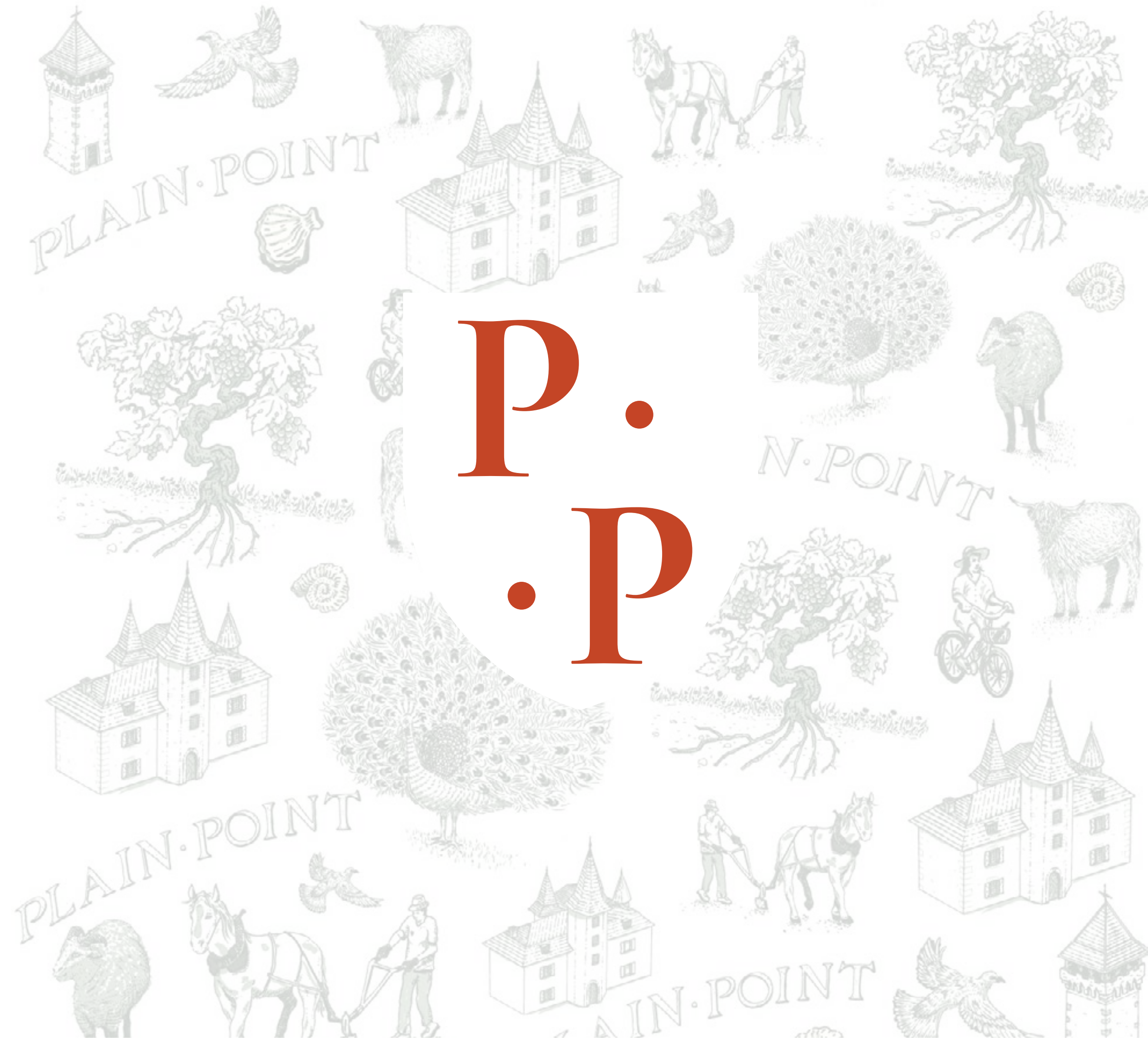
La précision du cousu main

- PRÉCIEUX SAVOIR-FAIRE 40
- TERROIR & CÉPAGES EN PARFAITE HARMONIE 42
- LES VENDANGES 44
- LA VINIFICATION 46

L'esprit Plain Point

- LES VINS 52
- ET BIENTÔT... LE PARTAGE 58





TERRE DE MERVEILLES



TERRE DE MERVEILLES

HÉRITAGE VIVANT

Les premières preuves historiques de l'existence de Château Plain Point datent de 1480. Les historiens s'accordent à dire qu'il est certain que sa position privilégiée, dominant le vallon, a dû être remarquée et exploitée depuis bien plus longtemps.



1480

La famille de parlementaires les De Marbun, se transmet le château de génération en génération.

1789

Révolution française

De Gombaut, propriétaire, est arrêté et exécuté. Le château est vendu aux enchères à un agriculteur de Saint-Aignan qui le laissera dépérir.

16^{ème} siècle

Premiers écrits officiels attestant de la vente de vin.

1855

Joseph Chaperon, grand négociant libournais, achète la propriété, l'agrandit et la rénove pour en faire son visage actuel.

17^{ème} siècle

Le château est incendié et la récolte ravagée par D'Harsilmont, duché de Fronsac qui faisait régner la terreur. Heureusement pas de grands ravages : l'édifice est conservé.

À partir du 19^{ème} siècle

Le château passe entre les mains de plusieurs familles, qui ne cessent d'agrandir son vignoble et d'améliorer la qualité des vins. Les vins du Château Plain Point côtoient les tables les plus prestigieuses de France, comme celle du célèbre restaurant Le Fouquet's à Paris ou encore celle du Président de la République, au Palais de l'Élysée !



UN LIEU HORS DU COMMUN

*C'est l'alchimie entre ses reliefs,
sa mosaïque de sols, son climat océanique,
et sa localisation, à la confluence de deux
grandes rivières, qui crée l'âme singulière
des Vins de Château Plain Point.*



Ses magnifiques paysages vallonnés offrent des conditions idéales pour l'épanouissement de la vigne. Les coteaux permettent un ensoleillement optimal et un ruissellement des eaux qui favorise son drainage.

LA MAGIE DE NOTRE TERROIR

Le terroir de Château Plain Point est composé d'une *mosaïque de sols* qui offre complexité et finesse à nos vins.

ARGILES BLEUES

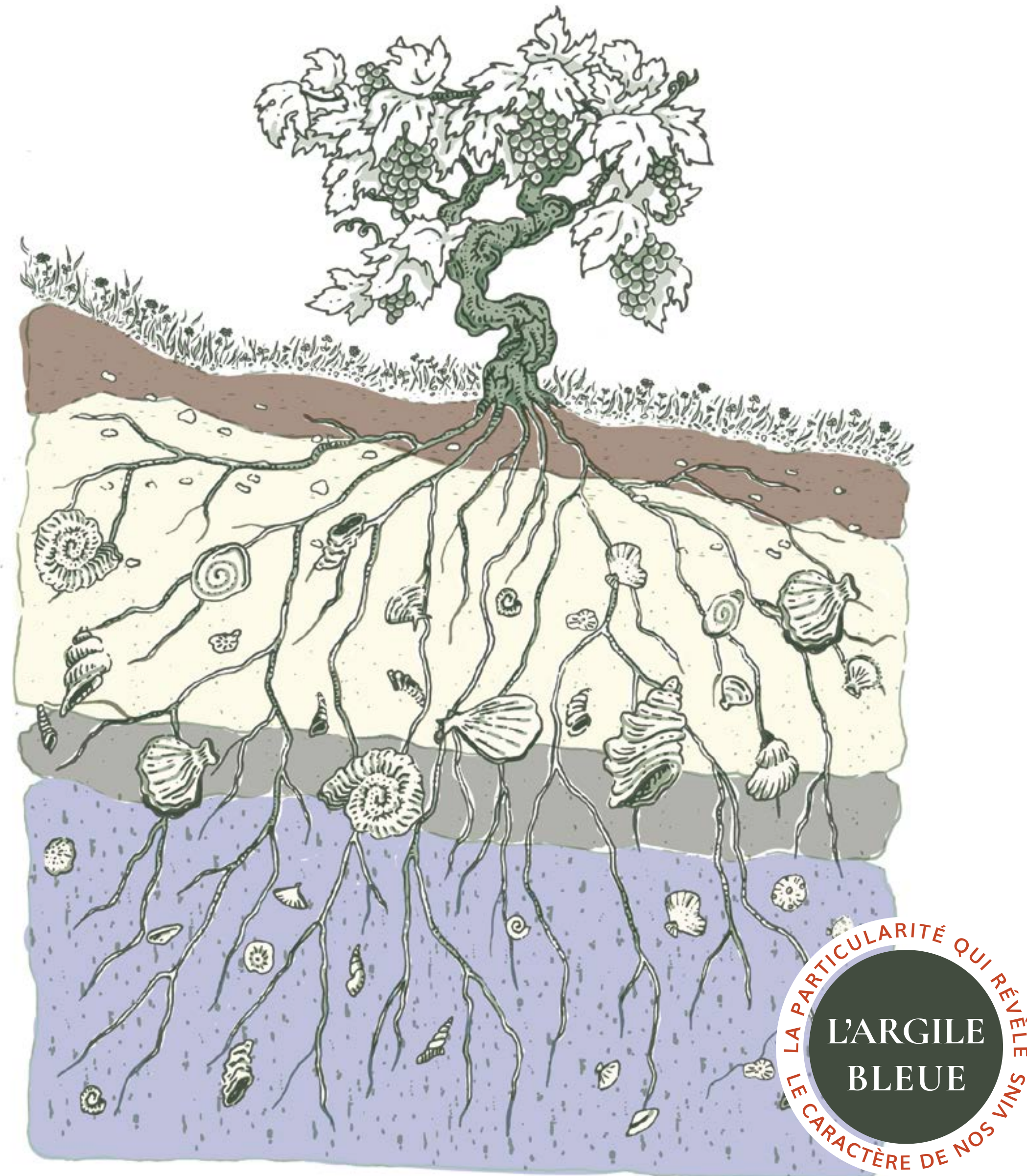
Le Château Plain Point se distingue par la présence d'argiles bleues, une signature caractéristique des terroirs d'exception. Ces argiles sont d'une densité incroyable et possèdent un niveau élevé de CEC [Capacité d'Échange Cationique], un facteur important qui permet aux sols d'apporter davantage de nutriments aux vignes. Lors des années humides, ces argiles se transforment en de véritables éponges, capables de se dilater et de retenir l'eau de manière hors norme. Ainsi, pendant les mois secs de l'été, les vignes peuvent puiser l'humidité dont elles ont besoin.

CALCAIRE À ASTÉRIES

Le calcaire à astéries, dense en fossiles marins, témoigne d'un passé géologique riche, assure un drainage efficace. Il crée des conditions propices au stress hydrique nécessaire au plein épanouissement de la vigne. La texture unique de ce sol permet aux racines de s'enfoncer profondément, assurant un important apport nutritif donnant une grande complexité aromatique à nos vins. La structure chimique particulière de ce calcaire favorise l'acidité des vins, conférant ainsi une note de fraîcheur appréciable lors de la dégustation.

MOLASSE DU FRONSADAIS

Elle donne des sols équilibrés mêlant l'argile et sa fraîcheur aux propriétés filtrantes des pierres calcaires. Des sols qui conviennent parfaitement au merlot et au cabernet franc. Les vins sont ronds, fins, et gardent un fruit intact.



Toutes les expressions de ce terroir unique incarnent la signature des Vins de Plain Point : des vins fruités, complexes et élégants au fort potentiel de garde.

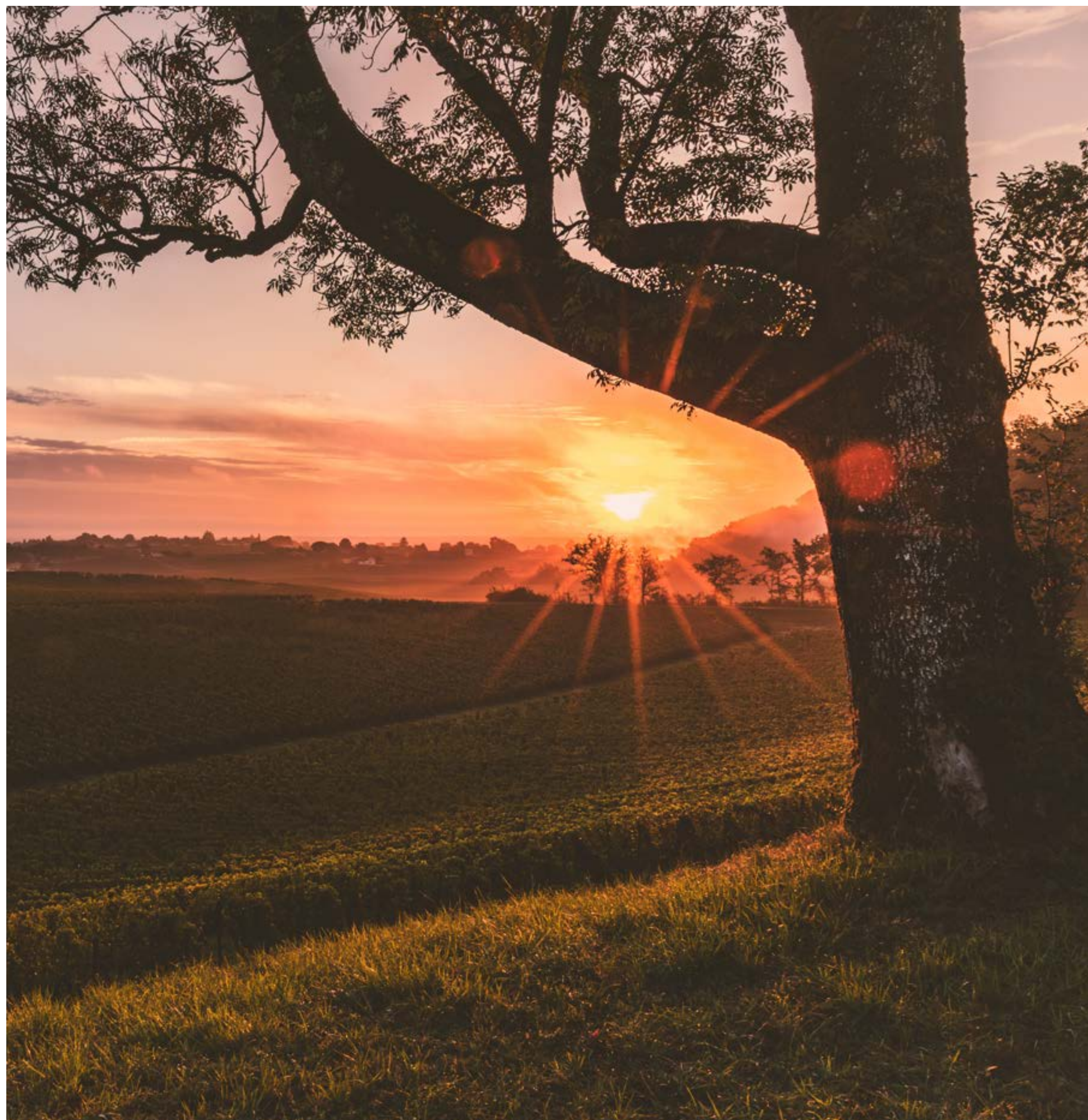


LA NATURE NOTRE MEILLEURE ALLIÉE

Nous manifestons un *profond respect* envers la nature et la considérons comme un *trésor inestimable* dont nous avons la *responsabilité de protéger et de partager*.



Depuis plus de dix ans, Château Plain Point s'est engagé à limiter son impact environnemental en utilisant des techniques de viticulture plus durables. L'usage de produits chimiques comme les herbicides et les insecticides a été totalement arrêté, au profit de méthodes (travail des sols manuel, travaux de la vigne comme l'épamprage, l'effeuillage ciblé et mise en place de confusion sexuelle ...). La propriété compte aussi plus de 20 hectares de haies, bois, pinèdes, étangs qui favorisent l'épanouissement de la faune et de la flore et l'équilibre des milieux.



Dans un souci de faire rayonner
nos *efforts* et notre *engagement*,
nous avons obtenu la certification

HVE3 SME ISO 14001



L'AGROPAS- TORALISME

Nous accueillons 250 brebis en collaboration avec nos voisins d'octobre à avril. Le cheptel mange l'herbe et enrichit les sols, favorisant ainsi la croissance de légumineuses riches en azote, essentiel à la vigne. Cette pratique réduit également l'impact environnemental des tracteurs.



PRÉCIEUSES ABEILLES

A l'origine de 80 % de la pollinisation sur Terre, leur rôle est crucial pour la préservation de la biodiversité dans le vignoble. Ainsi, des ruches ont été installées à l'entrée du domaine et des fleurs mellifères sont semées chaque année.

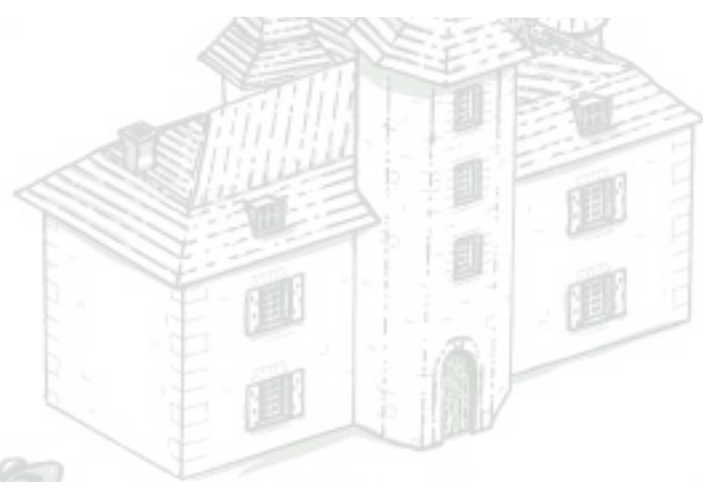


LES CHEVAUX DE LABOUR

Ils travaillent une partie de notre vignoble, notamment nos jeunes vignes jusqu'à l'âge de 3 ans, ainsi que les parcelles qui nécessitent une attention particulière. Le travail est précis, évite le tassement du sol et favorise l'enracinement.



N. POINT



P.
P

IN. POINT



N. POINT



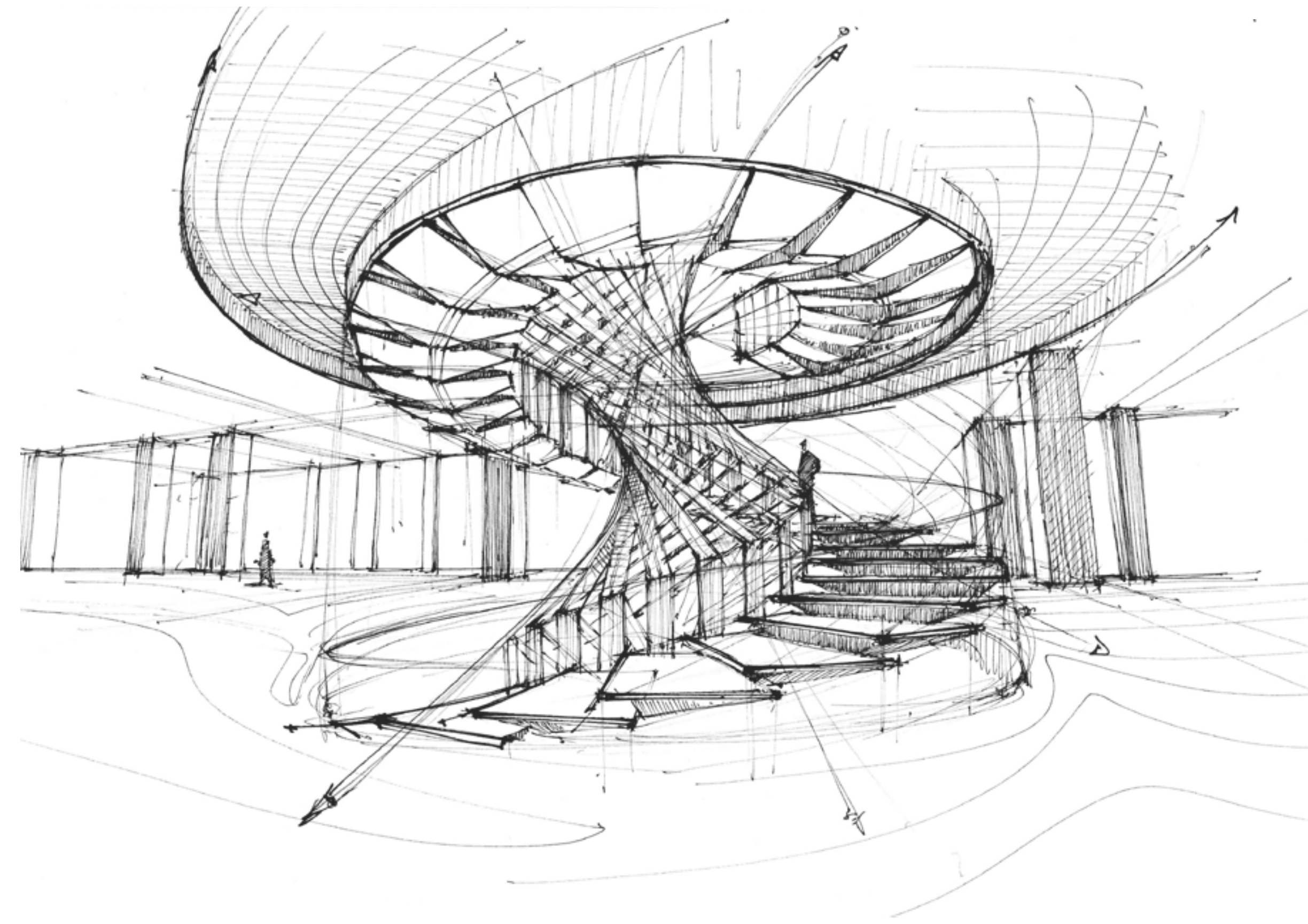
RENNAISSANCE D'UNE ICÔNE



RENNAISSANCE D'UNE ICÔNE

LE PROJET

En 2013, l'arrivée de *M. Shi Yuzhu* à la tête de la propriété bouleverse son histoire, amorçant ainsi un nouveau chapitre : *celui de l'Excellence et de la Précision.*



En tant que fin connaisseur du vignoble bordelais, il aspire à partager ce terroir unique qui ne demande qu'à révéler tout son potentiel au-delà des cercles confidentiels de dégustateurs, qui saluent déjà des vins d'une grande qualité.
Il s'est donc attelé, depuis 2013, à :

DEPUIS 2013

INVESTIR POUR RÉVÉLER LE TERROIR

40 hectares de vignes sont arrachés et replantés avec des cépages et porte-greffes plus adaptés au terroir.

PARFAIRE LE VIGNOBLE

La vignoble a été restructuré en sélectionnant soigneusement les cépages et porte-greffes adaptés au terroir.

INVESTIR AVEC PRÉCISION

D'importants investissements ont été réalisés dans du matériel de précision. En 2023, Château Plain Point se dote d'un nouveau chai, équipé des dernières technologies pour vinifier avec précision ces raisins d'exception.

ÉTENDRE LA PROPRIÉTÉ

Acquisition des meilleurs terroirs voisins. La propriété compte désormais 100 hectares de vignes, forêts, étangs et espaces naturels.



UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE COMME LIEN ENTRE LES ÉPOQUES

S'inspirer de notre Histoire pour façonner l'avenir est notre philosophie. La nouvelle identité visuelle de Château Plain Point puise ses fondements dans les racines du passé. Le blason trouve son inspiration dans l'emblème historique de la propriété, découvert gravé dans la pierre du château. Ses vagues constituent un hommage aux reliefs distinctifs de notre vignoble et à la proximité des rivières Isle et Dordogne,

qui confèrent à nos vignes un microclimat exceptionnel. La teinte Rouge terracotta et le « T » étiré de notre logo rendent hommage aux étiquettes du XX^{ème} siècle.

La nouvelle silhouette de la bouteille de Château Plain Point met à l'honneur son château historique, qui occupe une place centrale dans le paysage et l'histoire de la propriété.


 CHÂTEAU
 PLAIN·POINT



UN CHAI SUR- MESURE POUR RÉVÉLER LE TERROIR

Le millésime 2023 marque le début d'une *nouvelle ère* pour la propriété, avec la vinification du premier cru issu d'un *nouveau chai sur mesure*, imaginé par l'architecte Olivier Chadebost.

BOIS, BÉTON ET INOX POUR UNE MOSAÏQUE DE SOLS

Le vignoble de Château Plain Point est une mosaïque de terroirs composée de Molasse du Fronsadais, de calcaire à astéries et d'argile bleue. Afin de préserver au maximum cette richesse, et grâce à la configuration du lieu, nous avons édifié un chai permettant d'accueillir 60 cuves en béton, 13 en bois et 14 en inox, 87 cuves au total. Cette infrastructure offre la possibilité d'opter pour une vinification parcellaire, en adaptant à la fois le matériau (bois, inox, béton) et le processus de vinification. Cette approche permet de conserver l'expression unique de chaque mariage entre cépage et terroir, offrant ainsi toute la complexité de nos vins.





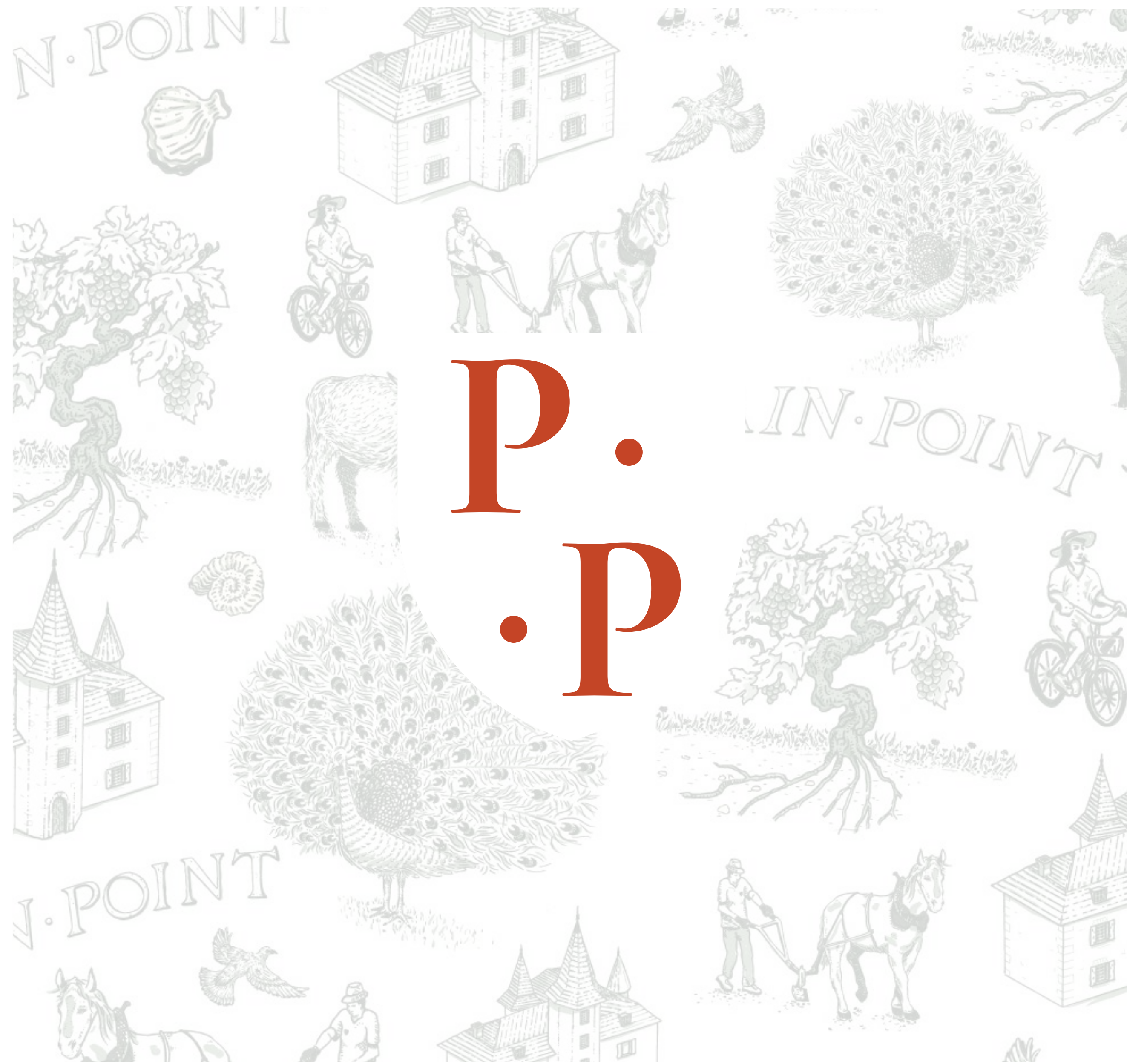
LA GRAVITÉ AU SERVICE DU VIN

Le relief naturel du lieu, nous a permis de construire le chai à flanc de colline, offrant ainsi 15 mètres de dénivelé gravitaire. La vendange arrive au rez-de-chaussée et descend aux étages inférieurs au fur et à mesure du processus de vinification, et termine son voyage au -4, dernier étage du bâtiment, pour l'élevage. Tout le processus s'articule autour du principe de gravité, préservant ainsi les caractéristiques organoleptiques de nos vins.

UN CHAI SEMI ENTERRÉ

Trois des quatre façades du bâtiment sont partiellement enterrées, exploitant ainsi la fraîcheur naturelle du sol à 15°C, une température optimale pour le vieillissement du vin. Un impressionnant escalier de 10 mètres de diamètre, desservant tous les étages, crée un effet de « cheminée » distribuant le froid de manière uniforme dans l'ensemble du bâtiment. Les apports passifs, soigneusement régulés et compensés par une production mutualisée pour tous les besoins, ainsi que la gestion optimisée de l'éclairage naturel en fonction des heures de la journée, permettent de réduire les besoins en production de froid de 65% et la puissance électrique installée de 75% par rapport aux normes de construction classiques pour ce type d'édifice.

N. POINT



P.
P

IN. POINT

N. POINT



LA PRÉCISION DU COUSU MAIN



LA PRÉCISION DU COUSU MAIN



PRÉCIEUX SAVOIR-FAIRE

Nous œuvrons comme les *plus grands artisans*, pour révéler avec *finesse et précision* les nuances et subtilités de notre terroir.

De la vigne au chai, le savoir-faire de notre équipe est crucial pour assurer la qualité de nos vins. Forte d'une expérience moyenne de plus de 19 ans au Château Plain Point, cette équipe passionnée de vignerons, vigneronnes, meneurs de chevaux et tractoristes met en œuvre des soins méticuleux et un savoir-faire rigoureux à chaque étape. Depuis 2016, Hubert de Boüard nous apporte son expertise, s'appuyant sur son

expérience et son savoir-faire mondialement reconnu grâce notamment au Château Angéhus. Il nous guide à travers plusieurs étapes cruciales : la décision des dates de vendanges parcelle par parcelle, l'assemblage parcellaire lors de l'encuvage, la dégustation hebdomadaire pour les temps de cuvaison, l'adaptation du processus de vinification en fonction des millésimes, l'accompagnement sur les choix d'élevage.





TERROIR & CÉPAGES EN PARFAITE HARMONIE

L'encépagement de Château Plain Point est le résultat d'une réflexion approfondie visant à atteindre une *harmonie parfaite* entre les caractéristiques du *terroir* et les spécificités des *cépages*.

Au cours de la dernière décennie, nous avons eu à coeur d'approfondir la connaissance de notre terroir et particulièrement de nos sols. Aujourd'hui, grâce à de nombreuses études et plus de 30 fosses pédologiques, nous en avons une complète compréhension.

CÉPAGES ROUGES

MERLOT 84 %

Son profil, souple et rond, apporte beaucoup de couleur, des arômes de fruits rouges charnus comme la prune, la figue et des notes grillées après quelques années. Il révèle tout son potentiel sur nos sols composés d'argile.

CABERNET FRANC 10 %

C'est le parfait compagnon du Merlot. Il apporte fraîcheur et complexité aromatique avec des notes de framboise et violette. Ses petites baies donnent des vins riches en polyphénols qui offrent une belle aptitude au vieillissement et beaucoup de finesse à notre assemblage.

CABERNET SAUVIGNON 4 %

Il apporte structure et tanins vigoureux. Coloré et très aromatique, il apporte de la complexité grâce à ses arômes de fruits noirs, cassis, réglisse et menthe. Ses tanins lui confèrent une belle aptitude au vieillissement.

MALBEC 2 %

Il enrichit la palette aromatique avec des notes épicées, la couleur et la structure tannique du vin.

CÉPAGES BLANCS

SAUVIGNON BLANC 80 %

Très expressif, il apporte des notes de zeste d'agrumes, de pêche blanche et de fruit de la passion même dans les millésimes les plus mûrs. Ces registres fruités sont parfois renforcés par des nuances plus fraîches de genêt et de bourgeon de cassis.

SÉMILLON 20 %

Il complète merveilleusement le Sauvignon blanc en lui apportant de la rondeur, des arômes de noisettes, de fruits frais et de brioche.



LES VENDANGES

Moment crucial de la vie de la propriété, c'est parcelle par parcelle et avec une *précision extrême* que nous décidons du moment idéal pour récolter les raisins. *L'expérience* de notre équipe, *l'expertise* de notre consultant, Hubert De Boüard, et les analyses scientifiques quotidiennes nous permettent d'évaluer *le moment optimal*.



Une équipe de vendangeurs et porteurs sillonnent les rangs de vignes de la mi-septembre à la mi-octobre et récoltent les raisins dans des petites cagettes de 13 kg évitant ainsi leur écrasement. Nous procédons à une minutieuse sélection de nos raisins à quatre étapes distinctes : tout d'abord, une première sélection est opérée directement dans les vignes, suivie d'une autre juste avant l'éraflage. Ensuite, les raisins sont soumis à un tri densimétrique, et enfin, une sélection manuelle est effectuée sur une table vibrante.



LA VINIFICATION

• *BÉTON BOIS INOX* 3 matières pour révéler le terroir

En 2023, le nouveau chai, conçu sur mesure pour préserver l'expression de notre terroir, a accueilli son tout premier millésime. Ce lieu novateur abrite 87 cuves associant des capacités et des matériaux qui permettent de valoriser la diversité parcellaire de Château Plain Point. Leur forme a été pensée pour favoriser l'inertie thermique et l'extraction douce des arômes, des couleurs et des tanins.

•
C'est une synthèse entre les conseils avisés d'Hubert de Boüard et l'expérience de notre équipe qui nous a conduit à élaborer notre processus de vinification. Bien entendu, chaque millésime étant différent, nous adaptons ce dernier avec pour seul objectif, celui de révéler la singularité de notre terroir.



L'ESPRIT PLAIN POINT

L'INTEMPOREL

CHÂTEAU PLAIN POINT - FRONSAC

Puissant, élégant et complexe

Château Plain Point traverse les âges en incarnant un style fidèle à son terroir en perpétuant un savoir-faire ancestral. Assemblage de Merlot, cépage emblématique de sa région, de Cabernet franc, et de Cabernet sauvignon, le Château Plain Point exprime des notes de fruits et d'épices. La mosaïque de terroirs du domaine permet d'offrir une large palette d'expressions à ces cépages donnant à nos vins une grande complexité. L'argile permet notamment d'apporter une belle acidité même lors des années les plus chaudes et sèches, indispensable à l'équilibre de nos vins et à leur capacité à vieillir. L'élevage en barrique perfectionne avec finesse ce bouquet aromatique en apportant quelques notes grillées. En tant que compagnon de choix pour les moments d'exception, ce vin incarne non seulement le présent idéal, mais aussi une valeur sûre qui ravira les palais les plus exigeants.

CÉPAGES

Merlot
Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Carmenère & Malbec

TERROIR

Calcaire à astéries
Molasse du fronsadais
Argilo calcaire
Argiles bleues

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35-40 ans

VINIFICATION

Une fois récoltés, les grappes sont triées 2 fois, placées en chambre froide pendant une nuit afin d'atteindre la température idéale pour la vinification. Les grappes sont éraflées avec précision et délicatesse par Le Cube. Les baies sont triées 2 fois par bain densimétrique et manuellement puis sont réparties dans nos cuves en béton ou bois par gravité grâce à des petits cuvons pour entamer le processus de fermentation. Nous effectuons des remontages quotidiens pour extraire délicatement les arômes. Les jus sont dégustés chaque jour afin d'adapter le processus de vinification. La cuvaison dure environ 28 jours selon les parcelles et cépages.

ÉLEVAGE

12 à 18 mois
selon les millésimes

50 % barriques de chêne français
(50 % neuves 50% un vin)
25 % cuves bois
25 % cuves béton

PRODUCTION

200 000 bouteilles



LE VIRTUOSE

CHÂTEAU PLAIN POINT BORDEAUX BLANC

Minéral, rond et frais

Il excelle dans son domaine, où chaque nuance est finement ajustée pour créer une harmonie. Fruit d'une véritable expertise dans l'art de vinifier un Grand Vin Blanc, le Château Plain Point blanc révèle un subtil assemblage de Sauvignon et de Sémillon, déployant des arômes d'agrumes, de fruits blancs et des notes florales. Nos sols argilo-calcaires offrent à nos vins une très belle minéralité et de la fraîcheur. L'élevage en barrique, tout en finesse, apporte des notes grillées et briochées. D'une polyvalence remarquable, il se distingue tant à l'apéritif que lors des moments de partage autour d'un repas.

CÉPAGES

Sauvignon
Sémillon

TERROIR

Argilo calcaire

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

VINIFICATION

Pressage, débordage, puis lancement de la fermentation alcoolique (50% en barrique de chêne français de 600 et 400 litres et 50% en cuve).

PRODUCTION

10 000 bouteilles

ÉLEVAGE

10 mois sur lies fines
avec batonnages réguliers

50% barriques de chêne français
50% cuves inox



LES VINS

L'ÉPICURIEN

M DE PLAIN POINT

Fruité, souple et gourmand

Le M de Plain Point, à la fois fruité, souple et irrésistiblement gourmand, se révèle être le compagnon parfait pour toutes occasions. Avec ses tanins doux et veloutés, il offre en bouche une texture élégante. Sa finale persistante, agrémentée de notes de fruits et d'épices, enchante les papilles. Que ce soit pour accompagner une diversité de plats ou pour être savouré seul, ce vin séduit un large public.



CÉPAGES

Merlot
Cabernet franc
Cabernet sauvignon

TERROIR

Argilo limoneux

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Jeunes vignes

VINIFICATION

Une fois récoltés, les raisins sont éraflés, triés et répartis dans nos cuves par gravité grâce à des petits cuvons pour entamer le processus de fermentation. Nous effectuons des remontages quotidiens pour extraire délicatement les arômes. Les jus sont dégustés chaque jour afin d'adapter le processus de vinification. Par la suite, nous enclenchons la fermentation malolactique. Les vins sont ensuite élevés en cuves et en barriques pendant 10 mois.

ÉLEVAGE

10 MOIS

15% barriques de chêne français
85% cuves béton

PRODUCTION

30 000 bouteilles

LES VINS

LE CHARMAND

M DE PLAIN POINT

Élégant, fruité et frais

D'une couleur rose pâle lumineuse, le M de Plain Point offre des arômes de fruits rouges et de fleurs. En bouche, il se distingue par sa grande finesse, avec une attaque franche et minérale d'une grande douceur. Idéal pour accompagner les moments de partage et de convivialité, ce vin sublimerait vos apéritifs entre amis ou vos déjeuners en terrasse.

CÉPAGES

Cabernet franc
Cabernet sauvignon

VINIFICATION

Pressurage, clarification à froid, suivi de la fermentation alcoolique

ÉLEVAGE

8 mois cuve inox

PRODUCTION

6 000 bouteilles

TERROIR

Molasse du fronsadais

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Jeunes vignes





ET BIENTÔT... LE PARTAGE

Nous souhaitons que chaque bouteille et chaque visite reflètent l'essence de notre histoire, de notre savoir-faire et de notre lieu unique, offrant ainsi à nos clients un moment d'évasion et de merveilleux souvenirs. Château Plain Point accueillera très bientôt ses premiers visiteurs pour *une expérience inoubliable*.

PIQUE-NIQUE CHAMPÊTRE

Les visiteurs pourront savourer un moment champêtre avec les paniers pique-nique de Château Plain Point, composés de produits locaux et accompagnés de nos vins. Des tables stratégiquement placées offrent une vue imprenable pour rendre ce pique-nique mémorable.

BALADE DANS LES VIGNES

Château Plain Point s'épanouit dans un cadre naturel exceptionnel. Des itinéraires pédagogiques, propices à la marche ou à vélo, offrent des parcours variant de 1,5 à 10 km, permettant aux amateurs de découvrir pleinement le site tout en approfondissant leurs connaissances sur la vigne, le terroir et la nature qui nous entoure.

ATELIERS DE DÉGUSTATION

Les amateurs de vin pourront enrichir leurs connaissances à travers nos trois ateliers de dégustation d'une heure, fusionnant l'art de savourer le vin avec d'autres délices tels que le fromage ou le thé.

VISITE ET DÉGUSTATIONS

La visite entraînera les curieux dans une véritable plongée au cœur de la vie du Château, révélant les secrets de son vignoble, son patrimoine d'exception, son histoire, son cuvier moderne et son impressionnant chai à barriques. Après cette immersion, une dégustation des vins du domaine conclura l'expérience.

CHEMIN DES ARÔMES

Un sentier pittoresque, niché au cœur de nos vignes, d'un étang et d'une forêt, offrira aux visiteurs une expérience sensorielle pédagogique unique. En suivant ce parcours, ils seront guidés à affiner leur odorat en reconnaissant les subtils arômes du vin grâce aux parfums délicats des fleurs et des plantes qui jalonnent le chemin. Un jeu ludique en pleine nature pour affiner son odorat et contempler la beauté de nos paysages.





CHÂTEAU PLAIN POINT, 33126 SAINT-AIGNAN

05 57 24 95 98

WWW.CHATEAUPAINPOINT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.