

*Château
d'Armailhac*
GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC



Sommaire

Le renouveau	3
L'histoire	5
Le vignoble	9
La vinification	15
Le vin	22
L'équipe	25
La propriété	27

Le renouveau d'une propriété emblématique de Pauillac



L'année 2021 marque le début d'un nouveau chapitre dans l'histoire de Château d'Armailhac. Ce Grand Cru Classé en 1855, ancré dans le terroir de Pauillac depuis le XIV^e siècle et acquis par le baron Philippe de Rothschild en 1933, est engagé dans un profond renouveau.

Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Indéniablement tourné vers l'avenir, il n'en perd pas pour autant son authenticité et ses profondes racines pauillacaises et suit le chemin tracé par le baron Philippe, puis la baronne Philippine. Aujourd'hui, Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild sont animés par cette même exigence permanente d'élaborer les plus grands vins issus de terroirs exceptionnels.

« Notre famille a un attachement profond pour Château d'Armailhac. Il a été acquis en 1933, l'année de naissance de notre mère, la baronne Philippine de Rothschild. Tout comme Château Mouton Rothschild et Château Clerc Milon, il incarne notre ancrage à Pauillac et notre passion pour les grands terroirs. Nous souhaitons le doter d'un outil de production résolument moderne et en ligne avec notre vision d'avenir de ce cru. »

Philippe Sereys de Rothschild

Président-Directeur Général de
Baron Philippe de Rothschild S.A. et
copropriétaire de Château d'Armailhac.



Vignoble d'Armailhac
© Gabriel Guibert



Philippe Sereys de Rothschild
© Mathieu Anglada

UNE HISTOIRE
AUX ORIGINES
DE PAUILLAC

Les premières traces du vignoble remontent au XIV^e siècle. Initialement, Château d'Armailhac (ou d'Armailhacq) appartenait à la seigneurie de Mouton. Cette dernière représentait alors plus de 2000 hectares de terres dont une partie cultivée en vignes.

En 1660, au cours d'une succession, la propriété devient autonome lorsqu'elle revient à **la famille d'Armailhacq**, qui lui donne également son nom. Elle subsiste au sein de cette famille durant sept générations qui se succèdent et restent fortement ancrées à Pauillac. La famille d'Armailhacq s'attache à diriger ce vignoble avec ambition et modernité. Au cours du temps, la propriété est enrichie de nouvelles parcelles. Au début du XIX^e siècle, les chais abritent un peu plus de 1000 barriques.

En 1855, Château d'Armailhac, alors appelé Mouton-d'Armailhacq, obtient le rang de cinquième cru classé du Médoc. Il est même considéré par un courtier de l'époque comme « l'un des premiers des cinquièmes ».

La propriété appartient alors à Armand d'Armailhacq, précurseur de la viticulture médocaine moderne. Il publie, l'année du Classement, le premier ouvrage sur le sujet qui restera longtemps une référence « La Culture des vignes, la vinification et les vins dans le Médoc ». Il expose dans ce livre des méthodes innovantes de conduite du vignoble qui inspireront la viticulture moderne. Il introduit notamment les prémices de la gestion parcellaire.

À la fin du XIX^e siècle, le comte de Ferrand devient propriétaire de Château d'Armailhac par succession. Il poursuit le

travail engagé à la vigne et fait reconstruire le cuvier et des dépendances. À l'époque, le vin produit est jugé comme « très fin et très distingué » par le Féret. Le comte de Ferrand s'investit dans la lutte contre les maladies de la vigne, notamment le phylloxera qui détruit le vignoble.



Au début du XX^e siècle, il poursuit son engagement en organisant des conférences sur la lutte contre le gel et la grêle. Il est également le fondateur de l'Union syndicale des propriétaires de crus classés du médoc. Au-delà de son implication dans le monde vitivinicole, il prend part à la vie du territoire pauillacais, devenant maire en 1888. Avec le même dynamisme et la même volonté de modernité, il dote notamment la ville de l'éclairage au gaz.

L'histoire de Château d'Armailhac est donc liée à celle de grands hommes de la vigne et du vin, partageant un même esprit précurseur. À la lecture de l'histoire de Château d'Armailhac au travers du temps, l'acquisition de ce cru par le baron Philippe de Rothschild, personnalité visionnaire du monde du vin, apparaissait comme une évidence.

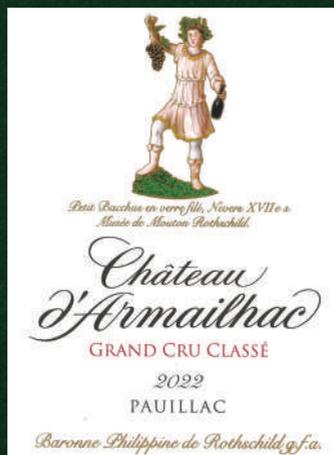
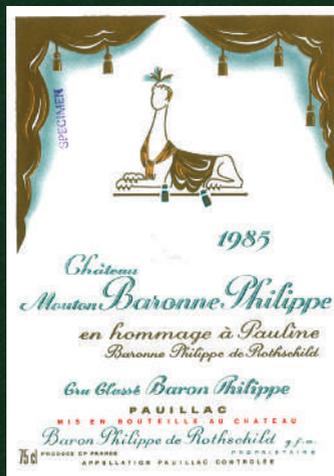
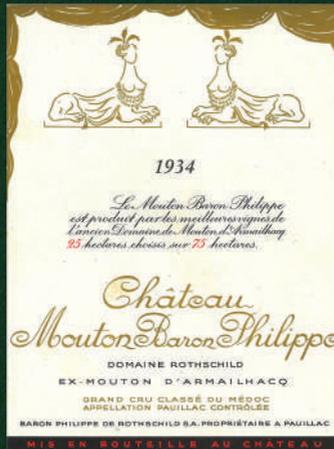
Ainsi en 1933, le baron Philippe de Rothschild acquiert Château d'Armailhac alors dénommé Mouton-d'Armailhacq.

La même année que la naissance de la baronne Philippine. Il sera renommé Château Mouton Baron Philippe à partir du millésime 1934, puis Château Mouton Baronne Philippe en 1975, pour rendre hommage à la baronne Pauline, la seconde épouse du baron Philippe de Rothschild. La baronne Philippine de Rothschild décidera de lui redonner le nom de Château d'Armailhac en 1989, après la disparition du baron Philippe.

Ce cru authentique de Pauillac renaît sous l'impulsion de **Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild** qui président aujourd'hui à sa destinée avec le même enthousiasme et la même exigence que leurs illustres prédécesseurs.



De gauche à droite: Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild, Julien de Beaumarchais de Rothschild - © Mathieu Anglada



Évolution des étiquettes de Château d'Armailhac

LE VIGNOBLE : L'AUTHENTICITÉ COMME PHILOSOPHIE

Selon les mots de Lucie Lauilhé, Directrice de la propriété, la philosophie qui anime l'équipe de Château d'Armailhac est :

« Une exigence permanente pour élaborer un vin de lieu, révéler la plus juste interprétation de son terroir et du millésime, dans un esprit vigneron et de pérennité. »



Le vignoble de Château d'Armailhac s'étend sur plus de 80 hectares, répartis sur quatre croupes. Il rassemble les différents types de sols de l'appellation.

Vignoble de Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Au cœur de la propriété, **la croupe de l'Obélisque** s'établit sur des graves profondes dans une matrice argilo-sableuse sur un sous-sol riche en argile. Terroir de prédilection du Cabernet Sauvignon, ce cépage quasi-autochtone de la propriété y exprime sa puissance et beaucoup d'élégance.



Vignoble de Château d'Armailhac,
Croupe de l'Obélisque
© Gabriel Guibert

La seconde, **la croupe des Levantines**, est composée de graves légères lessivées, avec peu d'argile, favorisant un enracinement plus profond de la vigne. Cela permet une régulation de son alimentation azotée et hydrique. Le Cabernet Sauvignon, cultivé sur ce terroir, dévoile toute sa finesse.

Le Cabernet Franc, autre variété traditionnelle du Bordelais, se révèle également particulièrement qualitatif sur ces sols. Agé en moyenne de 60 ans à Château d'Armailhac, il représente 8% de l'encépagement, soit une proportion assez importante pour un vignoble médocain. Il est majoritairement implanté sur cette croupe des Levantines.

Les graves moyennement profondes reposant sur un socle argileux de **la croupe de Pibran**, la troisième, accueillent également de belles parcelles de Cabernet Sauvignon. Soumis à une contrainte hydrique plus tardive dans la saison, les raisins bénéficient d'une grande concentration en composés polyphénoliques, apportant notamment une belle trame tannique qui confère de la puissance à l'assemblage final.

Les Merlot les plus anciens de la propriété sont implantés sur les versants de cette croupe, offrant un terroir de choix pour ce cépage, qui s'épanouit pleinement sur ces sols plus riches en argile.



Enfin, **la dernière croupe, celle de Béhéré**, est établie sur deux terroirs complémentaires : des graves concrétionnées sur le haut de la croupe et des argiles sur les versants et le bas. Le Cabernet Sauvignon s'épanouit bien sur la partie haute et ses sols de graves amenant une contrainte hydrique parfois importante. Ils accueillent également les parcelles de Petit Verdot.



Pied de Carbernet Sauvignon âgé,
Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Ce cépage typiquement médocain est quasiment toujours présent dans l'assemblage, dans lequel il apporte de la structure et une touche épicée. Quant à la partie basse, la présence des argiles en fait un terroir de choix pour le Merlot, sur lequel il révèle toute sa fraîcheur.

Grâce à cette pluralité de terroirs et leur complémentarité, chacun de ces cépages se voit offrir des conditions idéales pour sa culture et peut ainsi révéler tout son potentiel qualitatif. La diversité au sein des parcelles permet d'atténuer les excès climatiques potentiels des différents millésimes. Cette caractéristique unique apporte une ligne directrice constante qui se traduit par un classicisme élégant quelle que soit l'année.

Le Cabernet Sauvignon peut être considéré comme un cépage quasi-autochtone à Château d'Armailhac. Son essor est en effet étroitement lié à la propriété car c'est dans ce terroir, au milieu du XIX^e siècle, qu'Armand d'Armailhacq, son propriétaire de l'époque, l'a introduit puis a développé sa culture (avec le baron de Brane) dans la région.

Le Cabernet Franc des Levantines provient de sélections massales issues de pieds de plus de 60 ans. Chaque cep présente des caractéristiques uniques et contribue ainsi à l'exceptionnelle complexité apportée par ce cépage dans l'assemblage. Ce Cabernet Franc remarquable incarne une part importante de l'identité de Château d'Armailhac.

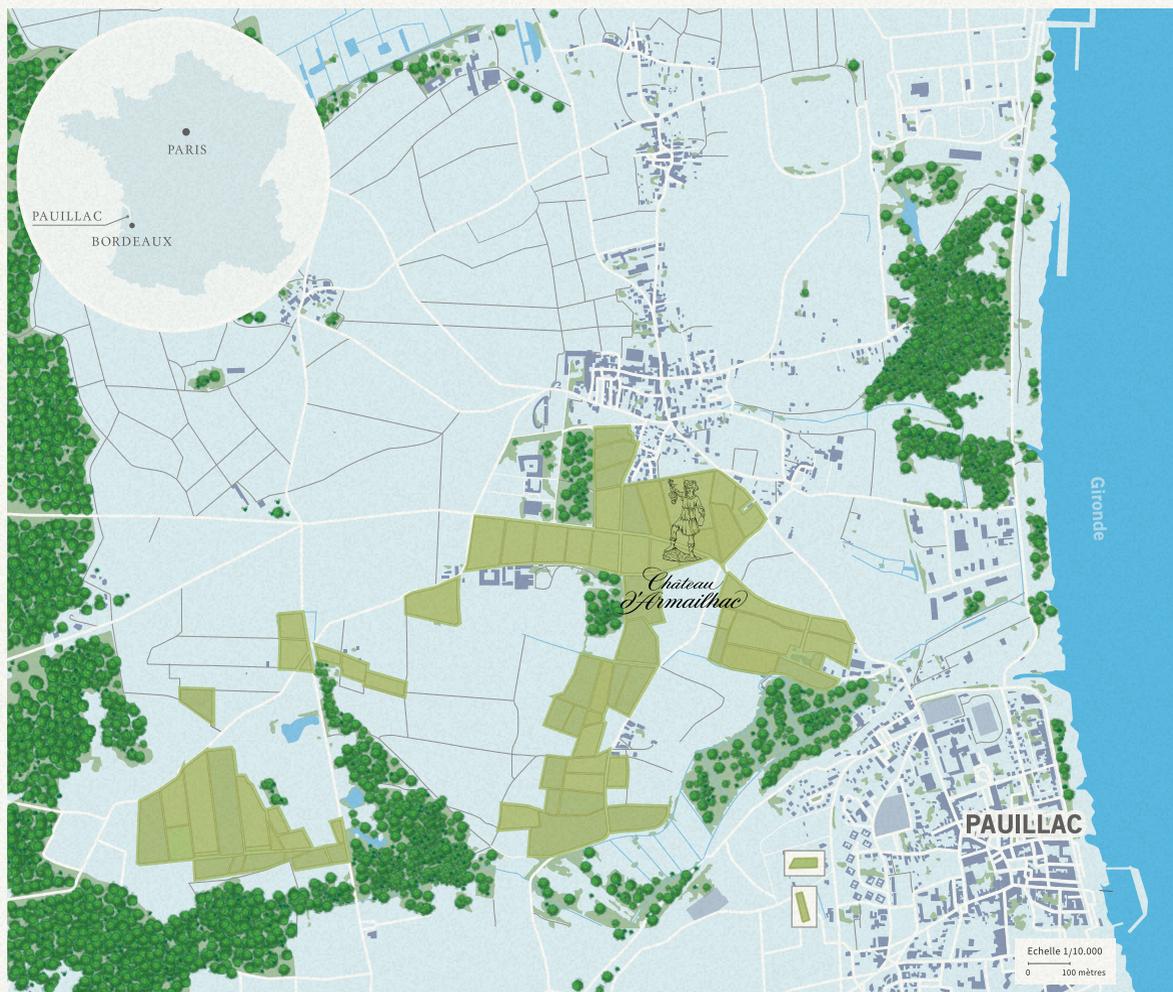
Cette propriété est donc un héritage et un témoignage de la viticulture des derniers siècles, et recèle un patrimoine ancestral notamment en ce qui concerne le matériel végétal.

Avec la volonté de préserver cette ressource inestimable, des sélections des pieds les plus intéressants de chaque cépage sont conservées au fur et à mesure du renouvellement du vignoble, pour être multipliées. Ces sélections massales permettent de replanter des pieds de vigne, descendants directs de ceux historiquement présents dans les parcelles de Château d'Armailhac, et de garantir une meilleure pérennité du vignoble en conservant une diversité génétique, primordiale pour la qualité des vins.

Données 2024

Encépagement Château d'Armailhac

52 % Cabernet Sauvignon
38 % Merlot
8 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot





Les choix techniques sont guidés en permanence par la volonté de respecter la terre et le matériel végétal en place. L'équipe de la propriété pratique une viticulture de terroir qui passe par une compréhension du fonctionnement agronomique des sols, et une adaptation des pratiques au comportement de la vigne qui y est cultivée, en fonction notamment des conditions climatiques. Cela implique un pilotage dynamique du vignoble avec une personnalisation des itinéraires techniques viticoles (travaux manuels, travaux des sols, ...) à chaque parcelle pour en tirer sa plus juste expression.

La mise en place de semis de couverts végétaux permet, couplée à l'épandage

de fumiers compostés, un entretien du taux de matière organique essentiel à la pérennisation du vignoble.

Parallèlement, le pilotage agronomique du vignoble passe par l'utilisation de semis de céréales sur certaines parcelles, maintenues temporairement en fonction des conditions du millésime (selon les contraintes hydrique et azotée) et destinées à favoriser la vie microbienne des sols.

D'autres pratiques, comme une taille visant à favoriser les flux de sève et la longévité des ceps, viennent s'inscrire dans cette démarche de préservation et de durabilité du patrimoine viticole de Château d'Armailhac.

LA JUSTESSE DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE AU SERVICE DE L'EXPRESSION DES TERROIRS

Le millésime 2021 est le premier à être accueilli et vinifié dans les nouvelles installations techniques de Château d'Armailhac. Les propriétaires ont doté Château d'Armailhac d'un outil technique moderne et adapté à la progression qualitative engagée pour ce cru et à la hauteur du travail réalisé au vignoble. Après deux ans de travaux, le nouveau cuvier et le nouveau chai à barriques sont sortis de terre.

Reconstruit sur l'emplacement de l'ancien bâtiment, ce nouvel édifice vient parfaitement s'intégrer dans le paysage local et semble avoir toujours existé.

Le cuvier et le chai ont été conçus dans un souci d'excellence, avec la volonté de mettre en place des conditions optimales de travail de la réception de la vendange jusqu'à la mise en bouteilles.

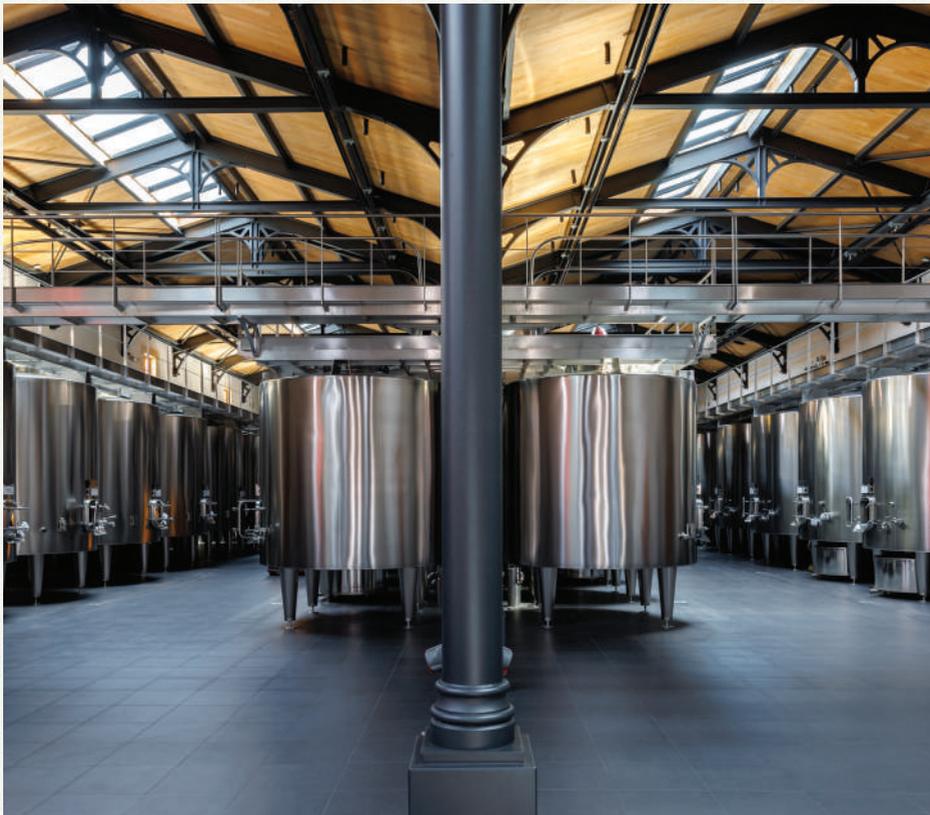


Façade du cuvier et des chais
de Château d'Armailhac
Cédric Marc, maître de chai
© Gabriel Guibert

Les équipes techniques ont été impliquées dès la conception du projet, afin que ce lieu, qui est avant tout un outil de travail, réponde au mieux aux besoins.

Le cuvier dispose de deux lignes de réception et de tri de la vendange qui fonctionnent en parallèle. Elles offrent la possibilité de récolter et d'accueillir les raisins issus de différentes parcelles et potentiellement de différents cépages de façon concomitante, au rythme de la maturité optimale.

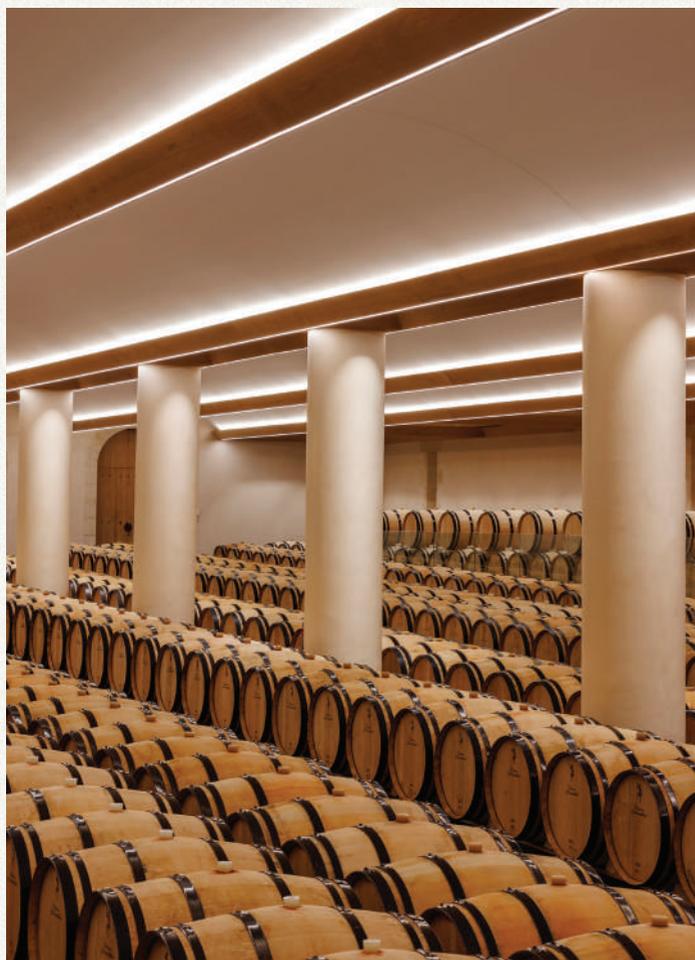
50 cuves thermorégulées, de capacités différentes, offrent une grande flexibilité et adaptabilité pour l'encuvage et permettent de mettre en œuvre une sélection parcellaire voire intra-parcellaire, plus fine. Chaque lot est ainsi vinifié séparément selon un itinéraire technique personnalisé. L'encuvage se fait par gravité grâce à des cuvons mobiles afin de préserver l'intégrité de la vendange.



Cuvier de Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Au terme de la période de cuvaison, le vin est mis en barriques pour un élevage d'une durée de 18 mois, en fûts de chêne français, accueillis au sein de deux chais implantés sur deux étages, chacun hébergeant un millésime différent. Les températures et l'humidité y sont parfaitement maîtrisées.

Parallèlement, d'autres contenants sont testés à titre d'expérimentation comme les amphores, ou des fûts de plus grand volume.



Chai de Château
d'Armailhac
© Gabriel Guibert



Expérimentation élevage
en amphores Chai Château
d'Armailhac
© Gabriel Guibert



Barriques et chai à barriques
de Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Une exigence environnementale

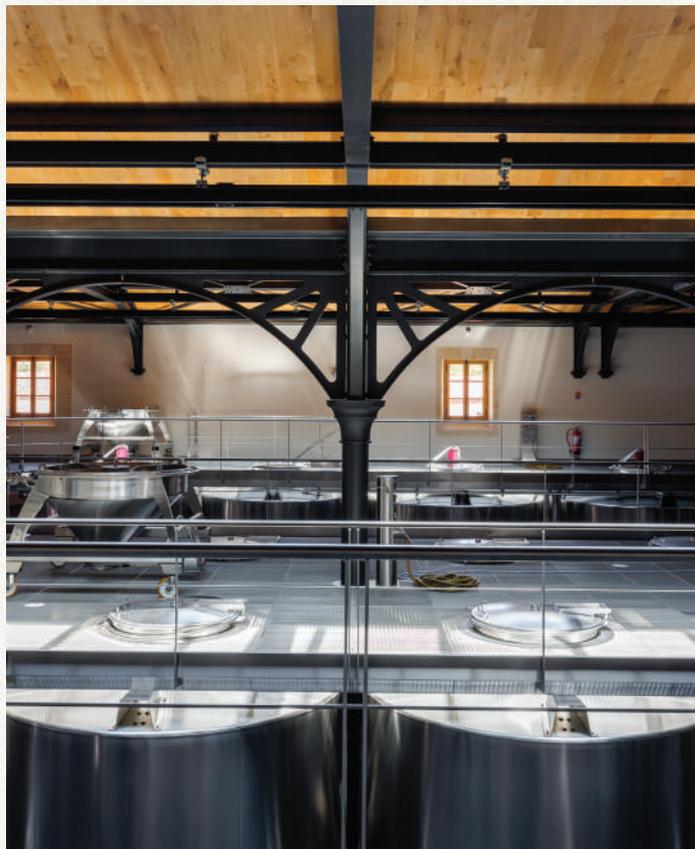
Ce nouveau bâtiment a été imaginé de manière écoresponsable afin de limiter l'impact environnemental de la vinification et de l'élevage mais aussi l'utilisation des ressources.

Le toit est équipé de près de 1000 mètres carrés de panneaux photovoltaïques qui assurent une autonomie électrique du chai mais aussi une contribution à l'alimentation énergétique des espaces de travail jouxtant le cuvier.

Il dispose d'un procédé novateur de récupération des eaux pluviales : l'eau récoltée sur le toit transite par gravité à l'intérieur des piliers du cuvier pour être stockée dans une cuve de 350 mètres cubes, et sert ensuite aux différents besoins de la propriété.

Le système de thermorégulation est enterré et calorifugé, limitant significativement les déperditions de chaleur ou de froid.

Le cuvier est également équipé d'un réseau de captation du gaz carbonique fermentaire, intégré dès la conception du bâtiment.



Cuvier Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Pilier récupérateur d'eau
de pluie, Cuvier Château
d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Vitipôle © Baron Philippe de Rothschild



Le site accueille également le Vitipôle. Cet édifice a été entièrement rénové, repensé et agrandi pour une mise en fonctionnement en 2023. Ce projet d'envergure initié en 2020 avait pour objectif de proposer un outil de travail de pointe transversal adapté aux besoins à long terme des vignobles des trois propriétés, répondant également à la volonté d'offrir une meilleure protection des

personnes et de l'environnement. Il réunit l'ensemble des tracteurs, de l'outillage, des équipements dédiés à la culture de la vigne, ainsi qu'une zone réservée à la protection du vignoble et différents locaux pour les équipes. Le Vitipôle permet une grande réactivité et adaptabilité sur le terrain et offre des conditions de travail et de sécurité optimales pour les salariés.

CHÂTEAU d'ARMAILHAC:
UNE ILLUSTRATION
PARFAITE DU STYLE
PAUILLAC

Les vins de Château d'Armailhac sont constitués d'un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot dans des proportions variables selon les millésimes, chaque terroir et chaque cépage trouvant des conditions idéales pour s'exprimer selon les années.

La présence dominante de Cabernet, typique des grands vins de Pauillac, se retrouve dans Château d'Armailhac mais avec une part importante de Cabernet Franc, signature de ce cru. En moyenne, il représente 10 à 12 % de l'assemblage mais il peut atteindre 20 % pour certains millésimes. Le caractère unique apporté par les raisins issus des parcelles de la croupe des Levantines, âgées de plus de 60 ans, est inimitable et fait partie intégrante de l'identité de Château d'Armailhac. Ce cépage y exprime sa plus belle élégance.

Les tanins d'une extrême finesse et sans aucune rugosité, amènent un côté racé. Le Cabernet Franc est une incarnation du terroir exceptionnel sur lequel il est cultivé et dans lequel il va puiser cette expression séveuse typique de Château d'Armailhac.

Le vin se définit par une forme de classicisme élégant, reconnaissable quel que soit le millésime. La structure tannique est à la fois solide et raffinée. Elle s'équilibre parfaitement avec la palette aromatique complexe qui ne cesse de s'enrichir et de se dévoiler au fil du temps,

avec un fruit toujours très présent et des notes caractéristiques de graphite. Château d'Armailhac offre une grande capacité de garde mais peut aussi s'apprécier dans sa jeunesse. Il est une illustration parfaite du style Pauillac sachant allier tous les caractères d'un grand vin tout en restant accessible.



Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert



Château d'Armailhac 2022
© Gabriel Guibert

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE
ET PASSIONNÉE

Château d'Armailhac bénéficie d'une équipe dédiée au cru, de la vigne au chai. Lucie Lauilhé a pris la direction de la propriété en 2021. Elle est épaulée du maître de chai Cédric Marc et du chef de culture Mathieu Maudet, qui animent une trentaine de collaborateurs.



Cédric Marc, Lucie Lauilhé, Mathieu Maudet
© Gabriel Guibert



Château d'Armailhac, comme Château Mouton Rothschild et Château Clerc Milon, est une propriété pauillacaise de la «branche Mouton» de la Famille Rothschild. Les trois châteaux bénéficient ainsi des synergies d'expertises et de savoir-faire de l'ensemble des équipes, coordonnées par Jean-Emmanuel Danjoy, Head Winemaker.

Lucie Lauilhé et Jean-Emmanuel Danjoy
© Mathieu Anglada

UNE ÉLÉGANCE INTEMPORELLE

Les propriétaires voulaient créer un lieu reflétant l'identité de Château d'Armailhac mêlant intemporalité, ancrage territorial et élégante sobriété. Le pari lancé aux architectes était notamment de faire naître des bâtisses s'intégrant parfaitement dans le paysage viticole paullacais.

Les installations techniques, premières à sortir de terre en 2021 donnent le ton : naturel. La pierre de Gironde et le bois sont les fils conducteurs qui donnent une impression d'enracinement dans son terroir. Venant en écho de son versant nord, l'Atrium baronne Philippine, nommé ainsi en l'honneur de Philippine de

Rothschild, prend vie quelques mois plus tard rassemblant une grande partie des équipes des Châteaux et Domaines de la société. Et au milieu, trône un majestueux arbousier centenaire, que les propriétaires ont souhaité conserver afin d'en faire un élément central et emblématique du lieu.



Cour d'honneur
Château d'Armailhac
© Gabriel Guibert

Il laisse entrevoir la dernière bâtisse construite : l'Orangerie. Cet espace est un hommage aux orangeries traditionnelles du XVIII^e siècle présentes dans de nombreux châteaux.

Elle est ainsi appelée en raison de la présence de grandes baies vitrées donnant côté cour sur le bel arbre et côté jardin sur un grand parc. Elle constitue un lieu chaleureux et convivial, adaptable qui semble se prolonger directement dans

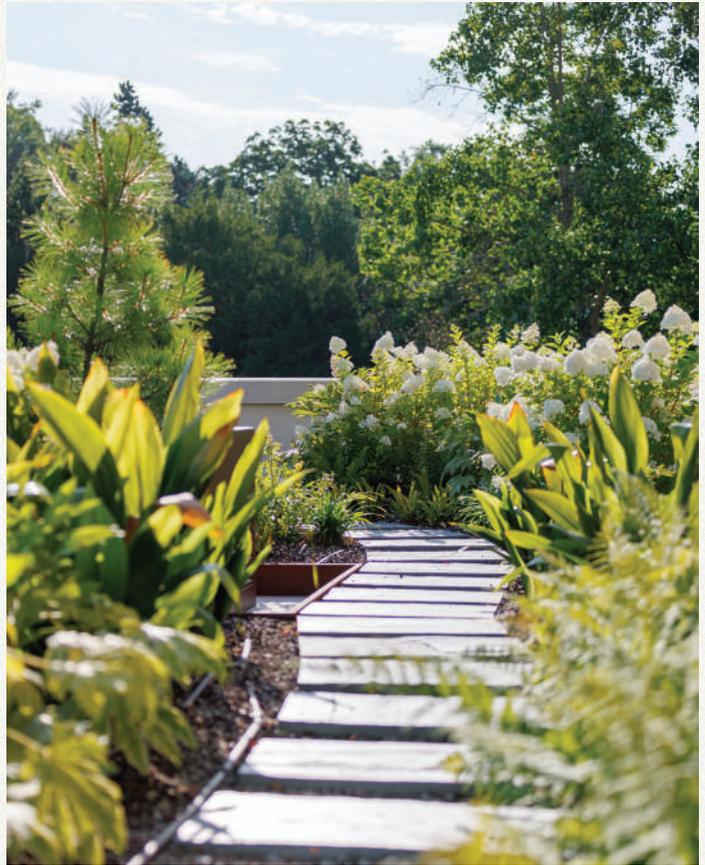
le parc grâce à l'ouverture des grandes portes-fenêtres.

Elle est un lieu d'accueil des hôtes de la propriété mais aussi un lieu de rassemblement pour le personnel de la société lors de temps forts de la vie de l'entreprise. Elle offre également un salon et une salle à manger permettant l'accueil de convives pour des déjeuners ou dîners professionnels.



Orangerie
© Gabriel Guibert

Elle est dotée d'une terrasse végétalisée, qui permet une régulation thermique et une isolation naturelle, mais aussi de produire des herbes fraîches et aromatiques pour agrémenter la cuisine du chef qui officie dans les propriétés.



Terrasse végétalisée de l'Orangerie
© Gabriel Guibert



Escalier de l'Orangerie
© Gabriel Guibert

Deux grands escaliers en pierre entourant la façade mènent à une terrasse minérale offrant un point de vue unique sur le parc, mais aussi sur une partie du vignoble de Château d'Armailhac.

Il est traversé par une allée bordée d'ifs taillés en ogives qui dévoile une très belle perspective vers l'entrée Sud du parc avec en point de mire l'obélisque, dite du souvenir, surmontée d'une étoile. Elle a donné son nom à la parcelle de Château d'Armailhac sur laquelle elle est implantée.



Allée du parc, Obélisque
© Pierre Grenet



Parc © Pierre Grenet

L'ensemble est bordé d'un grand parc richement arboré. Il fait la jonction entre Château Mouton Rothschild et Château d'Armailhac. Cet espace, qui regroupe près de 500 arbres, regorge d'une riche biodiversité. Rassemblant plus d'une centaine d'essences différentes, il accueille une quinzaine de magnolias dont certains sont centenaires. Des cèdres, des hêtres, des chênes, des platanes, un séquoia, etc. également quasi-centenaires viennent offrir des lieux de vie pour la faune et la flore locales.

Statue de sphinge © Gabriel Guibert



Des statues de sphinges, au nombre de six, accueillent les visiteurs aux entrées du parc, telles des gardiennes du temps.

Le renouveau de Château d'Armailhac offre non seulement un très bel écrin à la propriété mais en fait aussi un lieu de rassemblement, de vie, de travail pour les trois crus pauillacais et comme aime à le dire Philippe Sereys de Rothschild, en fait le cœur battant des propriétés.

L'histoire continue de s'écrire chaque jour et paré de ses nouveaux atours, Château d'Armailhac, profondément ancré dans son terroir pauillacais, regarde résolument vers l'avenir.



*Château
d'Armailhac*
GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC

Contact Presse

Département Communication – Château d'Armailhac
Tel : 05 56 73 20 20 – e-mail : press@bphr.com