



Château
d'Armailhac
GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC

Contact Presse
Département Communication et Digital – Château d'Armailhac
Tel : 05 56 73 20 20 – e-mail : press@bphr.com
www.chateau-darmailhac.com
[#chateaudarmailhac](#)
[#darmailhac](#)



LE RENOUVEAU D'UNE PROPRIÉTÉ EMBLÉMATIQUE DE PAUILLAC



Château d'Armailhac – crédit photo : Mathieu Anglada

Le millésime 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.

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, la troisième génération incarnée par Camille et Philippe Sereys de Rothschild, et Julien de Beaumarchais de Rothschild, conserve cette exigence permanente d'élaborer les plus grands vins issus des terroirs exceptionnels sur lesquels sont implantés leurs propriétés.



« Notre famille a un attachement particulier à 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 pouvoir le doter d'un outil technique résolument moderne et en ligne avec notre vision d'avenir de ce cru. Ce renouveau technique s'est accompagné de la création de nouveaux espaces de travail pour le personnel de nos trois châteaux pauillacais, ce qui fait de Château d'Armailhac le cœur battant de nos propriétés. Nous sommes heureux de la concrétisation de cette première étape, et avons hâte de vous dévoiler la suite de cette aventure... »

Philippe Sereys de Rothschild – Président-Directeur Général de Baron Philippe de Rothschild SA et copropriétaire de Château d'Armailhac.



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 2 000 hectares de terres dont une partie cultivée en vignes.

En 1660, au cours d'une succession, la propriété devient autonome avec la famille d'Armailhacq qui lui donne également son nom. Elle reste au sein de la famille d'Armailhac 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 à chacune des époques. Au cours du temps, la propriété est enrichie de nouvelles parcelles. Au début du XIX^e siècle, les chais abritent un peu plus de 1 000 barriques.

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

A cette même époque, la propriété appartient à Armand D'Armailhacq. Il est précurseur de la viticulture médocaine moderne et 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 prémisses de la gestion parcellaire.

A 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. A l'époque, le vin produit est jugé comme « très fin et très distingué » par le Férét. Le comte de Ferrand s'investit dans la lutte contre les maladies de la vigne, en premier lieu le Phylloxera qui détruit le vignoble à cette période. Après différents voyages d'études, il publie une brochure préconisant le sulfure de carbone comme remède le plus adapté contre cette maladie sur les terroirs de graves.

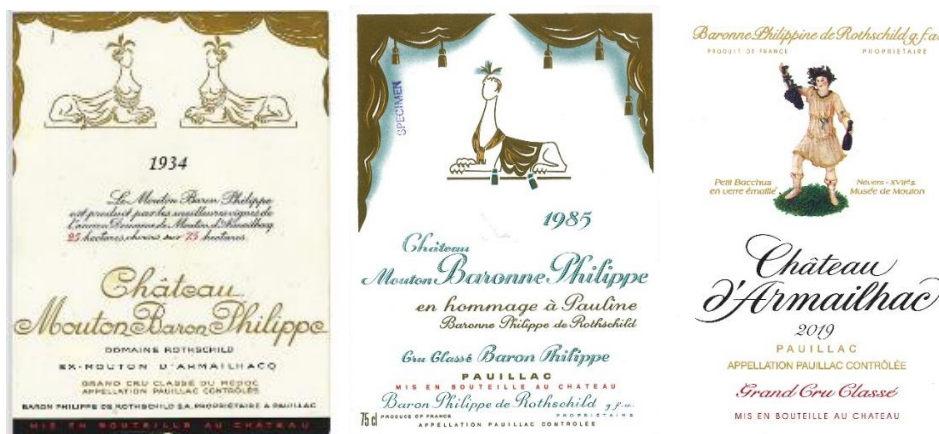
Au début du XX^e siècle, il poursuit son engagement en organisant des conférences sur la lutte contre le gel et la grêle. Il est également le fondateur de l'Union syndicale des propriétaires de crus classés du médoc.

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 celles de grands hommes de la vigne et du vin, caractérisés par leur esprit précurseur. Il en est de même pour les femmes, car l'une des particularités de cette propriété est qu'elle a été transmise de génération en génération par les femmes. A la lecture du chemin au travers du temps de Château d'Armailhac, l'acquisition de ce cru par le baron Philippe de Rothschild, grand homme visionnaire du monde du vin, puis sa fille, la baronne Philippine de Rothschild, très grande personnalité du vignoble bordelais, apparaissait comme une évidence.



Ainsi en 1933, le baron Philippe de Rothschild acquiert Château d'Armailhac (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, pour rendre hommage à la baronne Pauline, la seconde épouse du baron Philippe de Rothschild. La baronne Philippine décidera de lui redonner le nom de Château d'Armailhac en 1989, après la disparition du baron Philippe.



Evolution des étiquettes de Château d'Armailhac

Ce cru authentique de Pauillac est actuellement en pleine renaissance 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 : Philippe Sereys de Rothschild, Julien de Beaumarchais de Rothschild, Camille Sereys de Rothschild sur le chantier de Château d'Armailhac – crédit photo : Guy Charneau



LE VIGNOBLE : PAUILLAC PAR DEFINITION

Le vignoble de Château d'Armailhac s'étend sur plus de 80 hectares, répartis sur trois croupes. Il incarne une coupe transversale du vignoble de Pauillac, représentatif des différents types de sols de l'appellation.



Vignoble de Château d'Armailhac – crédit photo : Mathieu Anglada

Au cœur de la propriété, la croupe des Levantines et de l'Obélisque, composée de graves légères et très profondes, constitue le terroir de prédilection pour les Cabernets. L'essor du Cabernet Sauvignon est étroitement lié à Château d'Armailhac. Armand D'Armailhacq, son propriétaire de l'époque, a introduit et développé (avec le baron de Brane) ce cépage dans la région.

Le Cabernet Franc, autre variété traditionnelle du Bordelais, se révèle également particulièrement qualitatif sur ces sols graveleux. 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 la croupe des Levantines. Constituée d'un sol de graves légères et d'un sous-sol calcaire, dans lequel les

vignes s'enracinent profondément, elle constitue un terroir idéal pour exprimer toute l'élégance de ce cépage. Les pieds proviennent de sélections massales très anciennes, et présentent chacun des caractéristiques uniques. Chaque cep 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 un héritage et un témoignage de la viticulture des derniers siècles et constitue un patrimoine ancestral notamment pour 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 au sein de la pépinière interne de Baron Philippe de Rothschild. 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



*Pied de Cabernet Sauvignon âgé –
Château d'Armailhac – crédit photo : Mathieu Anlada*

La deuxième croupe, celle de Pibran accueille les plus belles parcelles de Merlot, qui trouve un terroir de choix sur ces graves moyennement profondes avec une composante argilo-sableuse et plus calcaire au Nord, pour révéler tout son caractère.

Enfin, la croupe de Béhéré, établie sur des sables graveleux plus légers, accueille le Petit Verdot. Cépage typiquement médocain, il est présent dans l'assemblage de nombreux crus classés de la région. Plus sensible à la contrainte hydrique, il s'épanouit

particulièrement bien sur le versant Sud de la croupe, sur ce sol naturellement drainant et plus humide. L'implantation des parcelles sur un axe Est-Ouest sur ce versant exposé plein Ouest, permet à ce cépage nécessitant un ensoleillement important, de bénéficier de la présence du soleil tout au long de la journée.

Grâce à cette diversité 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 de Château d'Armailhac permet d'atténuer les excès potentiels, notamment climatiques, des différents millésimes. Cette caractéristique unique de Château d'Armailhac, apporte une ligne directrice constante qui se traduit par un classicisme élégant quelle que soit l'année.

Cette richesse guide le travail mené en continu par les équipes de Baron Philippe de Rothschild, afin de mieux comprendre et appréhender les sols grâce à des données agronomiques détaillées. Ces connaissances précises permettent d'affiner le pilotage personnalisé des itinéraires techniques de chaque parcelle et même un découpage plus fin au niveau intraparcellaire.

Encépagement Château d'Armailhac :

53 % Cabernet Sauvignon
37 % Merlot
8 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot



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 voulaient doter 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, dans un contexte difficile, 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 être présent depuis toujours.



Façade du cuvier et des chais de Château d'Armailhac – crédit photo : Mathieu Anglada

Le cuvier et le chai ont été conçus dans un souci d'excellence, avec la volonté de faire bénéficier le personnel de conditions optimales de travail de la réception de la vendange jusqu'à la fin de l'élevage.

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

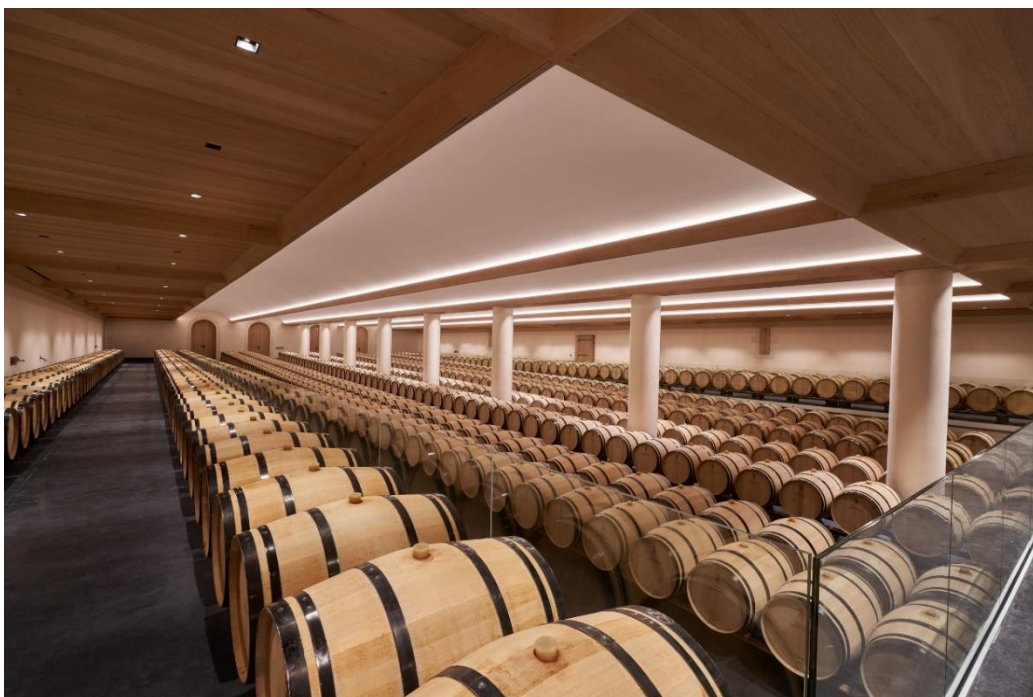


Cuvier de Château d'Armailhac – crédit photo : Mathieu Anglada

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. Elles sont pourvues d'une double enveloppe garantissant une inertie

thermique optimale. Chaque lot est ainsi vinifié séparément selon un itinéraire technique personnalisé. L'encuvage se fait par gravité grâce à des cuvons mobiles afin de conserver l'intégrité de la vendange.

Au terme de la période de cuvaision, 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. Deux millésimes cohabitent ainsi. Les températures et l'humidité sont parfaitement maîtrisées.



Chai à barriques de Château d'Armailhac – crédit photo : Mathieu Anglada

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



Expérimentation élevage en amphores – chai Château d'Armailhac – crédit photo : Mathieu Anglada

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 panneaux photovoltaïques qui assurent une autonomie électrique du chai mais aussi un apport à la partie bureaux se situant à côté. Un procédé novateur de récupération des eaux pluviales récolte l'eau sur le toit qui transite ensuite par gravité à l'intérieur des piliers du cuvier pour être stockée dans une cuve. L'eau récupérée sert aux différents besoins en eau de la propriété. Le système de thermorégulation est enterré et calorifugé limitant significativement les déperditions de chaleur ou de froid. Le gaz carbonique émis durant la fermentation alcoolique est capté.



UNE EQUIPE DEDIEE

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. Ce millésime marque donc un vrai renouveau combinant nouvelle direction et nouvelles installations techniques. Elle est épaulée du maître de chai : Cédric Marc, et du chef de culture : Mathieu Maudet, qui animent une trentaine de collaborateurs.



Lucie Lauilhé et Cédric Marc – crédit photo : Mathieu Anglada

Château d'Armailhac comme Château Mouton Rothschild et Château Clerc Milon sont des propriétés pauillacaises 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 –
crédit photo : Mathieu Anglada*



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 Cabernets, typique des vins de Pauillac, se retrouve dans Château d'Armailhac mais avec une part importante de Cabernets Francs, 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 sévère 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.



Etiquette actuelle Château d'Armailhac – crédit photo : Alain Benoît / Studio Deepix



Baron Philippe de Rothschild SA

Société Anonyme dont le Président-Directeur Général est Philippe Sereys de Rothschild, Baron Philippe de Rothschild est une société familiale créée en 1933. Située à Pauillac, au cœur du vignoble, elle est animée d'une ambition constante : produire les meilleurs vins du monde, chacun dans sa catégorie. Il s'agit à la fois des vins de Châteaux dont elle a la gestion, comme l'illustre Château Mouton Rothschild, Premier Cru Classé, Château Clerc Milon et Château d'Armailhac, et des vins de Marques, dont le célèbre Mouton Cadet.