

CH. COCKS & ED. FERET

---

BORDEAUX

et

SES VINS

Classés par ordre de Mérite

9<sup>e</sup> ÉDITION

BORDEAUX

FERET & FILS, Éditeurs

9, Rue de Grazi, 9

# BÉTON ARMÉ

---

**G. PELOT** INGÉNIEUR  
CONSTRUCTEUR

44, rue de Lisbonne, PARIS (8<sup>e</sup>)

*Succursales :*

**BORDEAUX**, 2, rue Esprit-des-Lois 2, *Téléphone 45-84*

**BAYONNE**, 19, rue Victor-Hugo, 19 *Téléphone 1-77*

*Adresse télégr. **PEBEARM** - Paris, Bordeaux, Bayonne*



**CUVES A VIN**





# ASSURANCES

*Adressez-vous à :*

**MM. PHILIPPON & BALARESQUE**

Agents Généraux de la C<sup>ie</sup> Française du PHÉNIX

2, Cours de Tournon, BORDEAUX *Téléphone 937*

qui vous garantiront aux meilleures conditions

## CONTRE L'INCENDIE

Pour vos bâtiments, mobilier, matériel agricole, bétail etc.

— ASSURANCES SPÉCIALES pour les RÉCOLTES —

## SUR LA VIE

Pour augmenter votre CAPITAL par des  
ASSURANCES MIXTES

Pour doter vos ENFANTS

Pour augmenter vos revenus par une  
RENTE VIAGÈRE

Pour assurer le paiement des DROITS de SUCCESSION

## CONTRE LES ACCIDENTS

survenant à VOUS-MÊMES, à vos DOMESTIQUES,  
à vos OUVRIERS

ASSURANCES AGRICOLES SPÉCIALES  
avec soins médicaux

## POUR LES RESPONSABILITÉS

que vous font courir vos CHEVAUX, VOITURES  
et AUTOMOBILES, votre EXPLOITATION AGRICOLE,  
vos CHIENS, la CHASSE, etc.

ASSURANCES contre la GRÊLE, le VOL etc.

**RENSEIGNEMENTS GRATUITS**

**TOUT POUR LES CHAIS**

**TOUT POUR LES CAVES**

OUTILLAGE VINICOLE

*Appareils de vendanges*

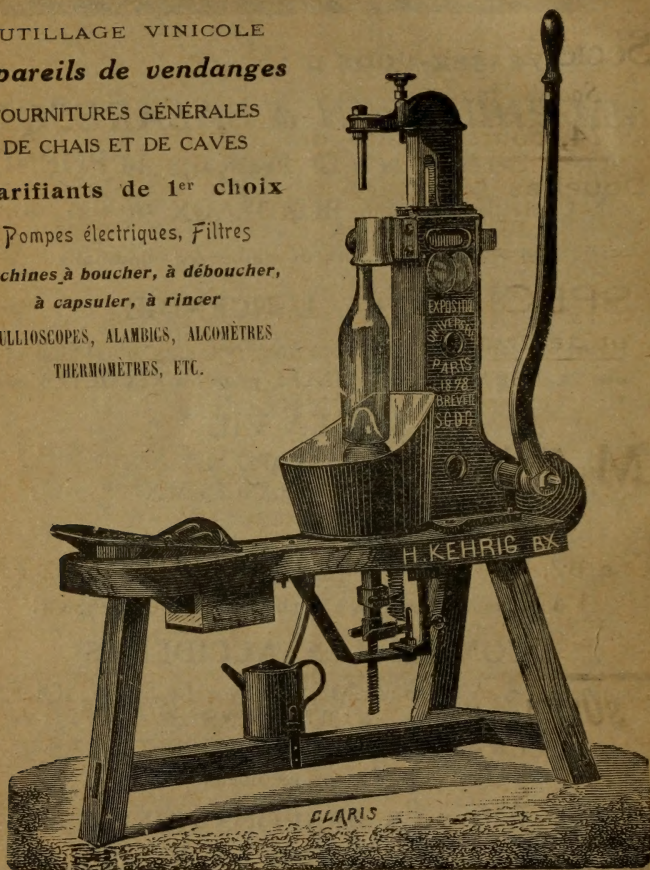
FOURNITURES GÉNÉRALES  
DE CHAIS ET DE CAVES

Clarifiants de 1<sup>er</sup> choix

Pompes électriques, Filtres

Machines à boucher, à déboucher,  
à capsuler, à rincer

EBULLIOSCOPIES, ALAMBICS, ALCOMÈTRES  
THERMOMÈTRES, ETC.



MAISON H. KEHRIG (FONDÉE EN 1865)

**Pierre KEHRIG Fils, Succ<sup>r</sup>**

43 & 45 rue Notre-Dame, BORDEAUX — Téléph. 267

Agent de la C<sup>ie</sup> du Ciment-Verre

Construction de cuves en ciment armé et verre

Représentant des Filtres à amiante "Seitz"



Les Successeurs

de GAIRARD

Tél. 4-46

Société Bordelaise des Bois Merrains

*Société Anonyme au Capital de 1.500.000 francs*

74, Cours Saint-Louis — BORDEAUX —

Douelles Merrains de Chêne d'Amérique  
et de toutes provenances

SPÉCIALITÉ D'ÉTIQUETTES

et de Travaux de Réclame en couleurs

LITHOGRAPHIE

**MAXIME SIDAINE**

Maison fondée en 1847

61 à 67, Rue Notre-Dame

1 à 7, Rue Sicard

**BORDEAUX**

TÉLÉPHONE 704

**SULFATES de CUIVRE ANGLAIS 98/99°**

**Cristaux-Neige**

**SOUFRES FRANÇAIS garantis purs**

**MARCEL BOUSSIÉ**

238, Rue PELLEPORT  
- **BORDEAUX** -

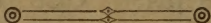
Entrepôt, 114, Quai de Paludate

Téléph. 52.25

Dépositaire des Bouillies et Produits E. SIMMONAT et Cie de CETTE

Agent des premières marques anglaises

SPÉCIALITÉS DE PRODUITS ŒNOLOGIQUES EXTRA  
CLARIFIANTS - CONSERVATEURS  
PRODUITS sélectionnés pour vins  
(garantis conformes aux lois et règlements en vigueur)



# LAMOTHE & ABIET

FONDÉE EN 1878

70 à 74, Rue Ducau

- BORDEAUX -

Téléphone : 577



108-110, Rue de Bercy

- PARIS -

Télep .DIDEROT 1362

Adresse Télégraphique : LAMOTABIET

{ BORDEAUX  
PARIS

USINES

Passage des Mousquetaires, PARIS.  
Rue Jacquard, LE PETIT-QUEVILLY,  
près ROUEN.  
Avenue de Boutaut, BORDEAUX.

Demandez les notices de nos spécialités :

**GALLO-TANIN**, extrait tannique supérieur, spécial pour usages œnologiques, cidricoles, brassicoles.

**FERMENTICIDE VINOALLICINE**, (Gallo-tanin et bisulfite) fortifiant et conservateur des vins.

**BLOCS RADIUM**, (Acide citrique, bisulfite, tanin) le meilleur, le plus efficace des conservateurs, antiferments, antiseptiques.

**PASTILLES LUX**, (comprimés de 5 gr. de bisulfite) préserveur des fermentations et altérations des vins, bières, cidres.

**LA CARBOCINE**, poudre extra pour encollage des filtres.

**LE METAPHOSPHATONE L. A.** vinificateur rationnel de la vendange. Amélioration de la qualité par le sulfitage et le phosphatage combinés.

**LEVURES RADIO-ACTIVES**, acclimatées à l'acide sulfurique.



MAISON FONDÉE EN 1907

---

# LIÈGES & BOUCHONS

Enveloppes Paille

pour tous formats de bouteilles

*Fabrique à RION-DES-LANDES*

---

# A. CASTETS

27, rue de la Course, 27

== BORDEAUX ==

---

Téléphone : 427

*Télégrammes :*

**Corkmaker-Bordeaux.**

**A.B.C. Code Used 5<sup>e</sup> édition.**

Corks & Straw enveloppes

(Exportation)

# Culture de vignes américaines et franco-américaines

Spécialité de plants greffés et soudés  
sur les meilleurs porte-greffes

Greffons sélectionnés - Gros bois pour Greffage  
Authenticité garantie

## CAMILLE ARNAUD

Propriétaire-Viticulteur, gendre de **JULES ROBERT**  
à *La Sauvetat, CARS, (Gironde)*

**SOCIÉTÉ ANONYME des SALPÊTRES et PRODUITS CHIMIQUES**  
**de BORDEAUX** — 108, rue Mazarin —

### RAFFINERIE de SALPÊTRE

#### Spécialités

Nitrate de potasse (Salpêtre) brut pour engrais  
et raffiné neige-masse-Aiguillé.



Nitrate de soude brut et raffiné neige-masse.



Poudre Brun (Bouillie Bordelaise) pour le traitement des maladies cryptogamiques de la vigne  
(30 années de succès)

Engrais spéciaux à base de nitrate de potasse pour toutes cultures (**notamment pour la vigne**).

Superphosphate de tous titres — Produits Agricoles et Viticoles — Chlorure de Potassium — Sulfate de potasse — Sulfate de fer. — Sulfate de cuivre — Cristaux et neige — Sulfate d'Ammoniaque — Scories — Kaïnit — Soufres sublimé, trituré, précipité, etc...etc...

1 brut et dénaturé exempt d'impôt, pour l'Agriculture et l'Industrie — Sel comestible fin et gros.



CH. COCKS ET ED. FERET

29016  
23015

# BORDEAUX ET SES VINS

CLASSÉS PAR ORDRE DE MÉRITE

NEUVIÈME ÉDITION, REFONDUE ET AUGMENTÉE

ENRICHIE D'ENVIRON 700 VUES DE CHATEAUX VINICOLES



BORDEAUX  
FERET & FILS, ÉDITEURS  
9, Rue de Grassi

1922





## PRÉFACE DES ÉDITEURS.

---

Le succès obtenu par les huit premières éditions de *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite* et les demandes pressantes qui nous sont parvenues de toutes parts depuis que la huitième édition est épuisée, nous prouvent que cet ouvrage répond de plus en plus à un besoin réel, et nous engageant à le perfectionner sans cesse.

Pour cette nouvelle édition, comme pour les précédentes, nous avons visité toutes les communes vinicoles du département, afin de recueillir sur place des documents certains, et nous assurer de l'exactitude de nos informations. Nous n'avons négligé aucun renseignement et nous avons eu recours surtout à la science pratique des principaux courtiers en vins.

Les perturbations économiques causées par la guerre ont eu une telle répercussion sur les cours des vins, qu'il nous a été impossible d'indiquer pour chaque commune, la moyenne des prix de primeur des dernières années. Nous espérons que les prix se stabiliseront peu à peu et que nous pourrions les mentionner de nouveau, utilement, dans une prochaine édition.

Nous avons tenu compte, dans les moyennes de production que nous avons données, de la production future des jeunes plantations. Nous pouvons ajouter que la qualité de nos vins est partout améliorée, car partout les plants américains ont été greffés en cépages fins, et des expériences, des comparaisons nombreuses nous permettent de dire que ces cépages fins donnent toujours de bons vins. Quant aux cépages communs, ils sont abandonnés de tous côtés.

Si, malgré tous nos soins, quelques erreurs ou omissions existaient, nous prions instamment nos lecteurs de nous les signaler; rectification sera faite dans la prochaine édition.

Nous remercions aujourd'hui les nombreux propriétaires, négociants, courtiers en vins et présidents des Syndicats vinicoles qui nous ont aidés de leurs conseils.

L'ÉRET et fils.


# TABLE MÉTHODIQUE DES MATIÈRES

Préface .....	III
Abréviations et signes .....	V
Table alphabétique des communes .....	VI
<b>Avis tardifs et errata .....</b>	<b>XII</b>
Barrique bordelaise .....	XVIII
Les appellations d'origine et les vins de Bordeaux .....	XVIII
Stations : œnologique, agrogonomique, entomologique, de pathologie végétale, d'avertissements agricoles et Société d'Etudes et de vulgarisation de la Zoologie agricole .....	XXI
<b>§§</b>	
I. Aperçu du département de la Gironde .....	1
II. Des sols et des sous-sols convenables à la vigne .....	3
III. La vigne et sa multiplication .....	5
IV. Ampélographie. — Etude des cépages les plus répandus dans la Gironde .....	6
V. Maladies ou accidents auxquels sont sujets nos vignobles : .....	18
VI. Parasites animaux .....	27
VII. Maladies physiologiques et accidents .....	35
VIII. Culture de la vigne dans la Gironde .....	37
IX. Des vendanges et de la vinification .....	38
X. Des soins à donner aux vins .....	45
XI. De la dégustation des vins et l'art de les boire .....	52
XII. De la contenance de la barrique bordelaise .....	54
XIII. Des courtiers de vins .....	55
XIV. Production vinicole de la Gironde .....	55
<b>Des diverses régions viticoles du département de la Gironde</b>	
I. Le Médoc .....	60
II. Région des Graves de Bordeaux (rive gauche de la Garonne) .....	342
III. Bazadais .....	433
IV. Vignobles des landes et des dunes .....	443
V. Les grands vins blancs; région de Sauternes .....	445
<b>ARRONDISSEMENT DE LIBOURNE ET DE BLAYE</b>	
VI. Le Saint-Emilionnais et ses environs .....	495
VII. Canton de Sainte-Foy .....	674
VIII. Canton de Pujols .....	683
IX. Canton de Branne .....	695
X. Fronsadais .....	723
XI. Canton de Guîtres .....	771
XII. Canton de Coutras .....	781
XIII. Cubzadaïis .....	787
XIV. Bourgeais .....	799
XV. Blayais .....	842



ENTRE-DEUX-MERS ET RIVE DROITE DE LA GARONNE .....	899
XVI. Cantons du Carbon-Blanc, de Créon et de Cadillac..	899
XVII. Cantons de Targon et de Saint-Macaire .....	1024
XVIII. Canton de la Réole .....	1046
XIX. Canton de Monségur .....	1055
XX. Canton de Sauveterre .....	1060
XXI. Canton de Pellegrue .....	1073
Table alphabétique des principaux crus .....	1078
Table alphabétique des principaux propriétaires .....	1105
Bibliographie viticole et vinicole .....	1127

## ABRÉVIATIONS ET SIGNES

Bat. à vap.	Bateaux à vapeur.	Fr.	Francs.
Bl.	Blanc.	Hab.	Habitants.
Bx	Bordeaux.	Hect.	Hectares.
Bout.	Bouteille.	K. Kil.	Kilomètre.
☒	Bureau de poste.	Kilog.	Kilogramme.
†	Bureau télégra- phique.	M.	Mètre.
C. cent.	Centimètre.	N.	Nord.
Ch.	Château.	O.	Ouest.
	Station de chemin de fer.	R.	Rouge.
Cl.	Classe.	S.	Sud.
E.	Est.	St.	Saint.
F. B.	Facteur-boîtier.	St.	Station.
		☎	Téléphone.
		Tonn. tx	Tonneaux.





Pages.	Pages.	Pages.
Camarsac . . . . . 951	<i>Château-Lan-</i>	Dieulivol . . . . . 1056
Cambes . . . . . 980	<i>don</i> . . . . . 314	<i>Dignac</i> . . . . . 330
Camblanes . . . . . 969	<i>Chay</i> . . . . . 414	Donnezac . . . . . 896
Camiac . . . . . 702	<i>Chemin de la</i>	<i>Donissan</i> . . . . . 187
Camiran . . . . . 1049	<i>Vie</i> . . . . . 924	Donzac . . . . . 1022
Camps . . . . . 783	<i>Chevrol</i> . . . . . 626	Doulezon . . . . . 687
Campugnan . . . . . 883	Cissac . . . . . 254	<i>Drouillards</i> . . . . . 886
Canéjan . . . . . 374	Civrac-de-Mé-	<i>Durège</i> . . . . . 684
<i>Canquillac</i> . . . . . 322	<i>doc</i> . . . . . 315	
Cantenac . . . . . 120	Civrac . . . . . 690	<b>E</b>
<i>Canteloup</i> . . . . . 282	Clayrac . . . . . 1063	<i>Escloupey (L')</i> 418
Cantois . . . . . 1026	<i>Clou</i> . . . . . 330	Escoussans . . . . . 1027
Capian . . . . . 995	<i>Cluchon</i> . . . . . 413	Espiet . . . . . 702
Caplong . . . . . 678	Coimères . . . . . 440	Esseintes (Les) 1050
<i>Capron</i> . . . . . 872	Coirac . . . . . 1063	Etauliers . . . . . 886
Carbon-Blanc 910	Comps . . . . . 819	<i>Expert</i> . . . . . 423
Cardan . . . . . 1001	<i>Condissas</i> . . . . . 314	Eynesse . . . . . 680
Carignan . . . . . 960	<i>Corconnac</i> . . . . . 209	<i>Éyquems</i> . . . . . 356
<i>Carney</i> . . . . . 761	<i>Cornemps et Ni-</i>	Eyrans . . . . . 884
<i>Carros</i> . . . . . 417	<i>velle</i> . . . . . 646	Eysines . . . . . 359
<i>Carruel</i> . . . . . 808, 813	<i>Cos</i> . . . . . 280	
Cars . . . . . 859	<i>Coste</i> . . . . . 194	<b>F</b>
Cartelègue . . . . . 881	<i>Côte-Pipeaud</i> . . . . . 750	<i>Faize</i> . . . . . 646
Casseuil . . . . . 1046	Coubeyrac . . . . . 685	Faleyras . . . . . 1028
<i>Casevert</i> . . . . . 1062	<i>Couchéroy</i> . . . . . 386	Fargues . . . . . 488
<i>Castanet</i> . . . . . 324	<i>Coudot</i> . . . . . 195	Fargues-Saint-
Castelnau . . . . . 153	Couquèques . . . . . 310	Hilaire . . . . . 953
Castelvieil . . . . . 1062	<i>Courbiac</i> . . . . . 209	<i>Faurie</i> . . . . . 549
Castillon-sur-	<i>Courbian</i> . . . . . 314	<i>Ferron</i> . . . . . 209
Dordogne . . . . . 671	<i>Courneau</i> . . . . . 414	Fieu (Le) . . . . . 783
Castillon-de-	<i>Courpiac</i> . . . . . 1027	<i>Figeac</i> . . . . . 561
Castets . . . . . 440	<i>Courréjean</i> . . . . . 371	<i>Figueys</i> . . . . . 401, 402
Castres . . . . . 402	Cours . . . . . 1056	Flaujagues . . . . . 686
<i>Catusseau</i> . . . . . 614	Coutras . . . . . 782	Floirac . . . . . 954
Caudéran . . . . . 357	Coutures . . . . . 1056	<i>Fontaine (La)</i> . . . . . 424
Caudrot . . . . . 1042	<i>Cravignac</i> . . . . . 549	<i>Fonvielle</i> . . . . . 819
<i>Caulet</i> . . . . . 422, 423	Créon . . . . . 975	Fossés-Baleys-
Caumont . . . . . 1075	<i>Cros</i> . . . . . 548	sac . . . . . 1050
<i>Caussan</i> . . . . . 302, 303	Croignon . . . . . 979	<i>Fourcas</i> . . . . . 187
<i>Cavernes</i> . . . . . 936	<i>Croule</i> . . . . . 808	<i>Fournas</i> . . . . . 254
Cavignac . . . . . 892	Cubnezais . . . . . 894	Fours . . . . . 876
Cazats . . . . . 436	Cubzac-les-	Francs . . . . . 658
Cazaugital . . . . . 1074	Ponts . . . . . 791	Fronsac . . . . . 724
Cénac . . . . . 967	Cudos . . . . . 436	Frontenac . . . . . 1028
Cénon . . . . . 907	Cursan . . . . . 978	
Cérons . . . . . 420	Cussac . . . . . 191	<b>G</b>
Cessac . . . . . 1027		<i>Gá</i> . . . . . 332
Cestas . . . . . 374	<b>D</b>	Gabarnac . . . . . 1020
Cézac . . . . . 893	Daignac . . . . . 698	<i>Gabriaux</i> . . . . . 325
<i>Chaigneau</i> . . . . . 626	Dardenac . . . . . 698	<i>Gaffelière</i> . . . . . 549
Chamadelle . . . . . 783	<i>Darrouban</i> . . . . . 414	Gaillan . . . . . 323
<i>Chante-Alouette</i> 550	<i>Darroubin</i> . . . . . 414	<i>Gaillarde (La)</i> 830
<i>Chantecaille</i> . . . . . 561	Daubèze . . . . . 1063	<i>Gaillardin</i> . . . . . 405
<i>Chapelle (La)</i> . . . . . 760	<i>Daubos</i> . . . . . 249	
	<i>Daupral</i> . . . . . 250	

Pages.	Pages.	Pages.
Gajac ..... 436	<i>Haut-Madère</i> . . . 369	Landiras ..... 425
Galgon ..... 754	Haux ..... 988	Langoiran ... 991
Gans ..... 436	<i>Hontane (La)</i> † 326. 852	Langon ..... 431
Gardegan et Tourtirac . . . 661	<i>Hontemieux</i> . . . 301	Lansac ..... 832
<i>Garelle (La)</i> ... 550	<i>Hôpital (L'...</i> 298	<i>Lapinasse</i> .... 479
<i>Gascon (Le)</i> .. 388	<i>Hourcade (La)</i> . 330	Lapouyade ... 776
<i>Caudin</i> ..... 332	Hourtin ..... 210	<i>Larnac</i> ..... 326
Gauriac ..... 820	<i>Hugons</i> ..... † 721	<i>Lartaude</i> ..... 808
Gauriaguet ... 798	Hure ..... 1050	Laruscade ... 893
<i>Gautheys</i> ..... 318		<i>Lassus</i> ..... 325
<i>Gay</i> ..... 298	<b>I</b>	Latresne ..... 962
Générac ..... 886	Iles de la Gi- ronde (Les). 335	<i>Laujac</i> . . . 282, 314
Génissac ..... 709	<i>Ile-du-Carney</i> † (L') ... 759, 760	<i>Lavagnac</i> .... 669
Gensac ..... 684	Illats ..... 423	Léogéats ..... 428
Gironde ..... 1047	Isle-Saint-Geor- ges ..... 398	Léognan ..... 375
<i>Gontier</i> ..... 848	Izon ..... 722	<i>Lescapou</i> .... 325
Cornac ..... 1064		<i>Lescarjean</i> ... 254
<i>Goulée</i> ..... 330		Lesparre ..... 318
Gours ..... 647		<i>Lesquirot</i> .... 287
<i>Grâce-Dieu</i> . (La) ..... 549	<b>J</b>	Lestiac ..... 998
Gradignan ... 372	Jau, Dignac et Loirac ..... 329	Lèves-et-Thou- meyragues (Les) 676
<i>Grand-Biga- roux</i> ... 592, 593	<i>Jeansotte</i> ..... 406	<i>Leyssac</i> . . . 272, 282
<i>Grands-Jays</i> .. 646	<i>Jean-Voisin</i> .. 548	<i>Libardac</i> ..... 188
<i>Grand-Pou- jeaux</i> 171, 172. 173, 174	<i>Joie (La)</i> ..... 790	<i>Libarde (La)</i> 806, 808
<i>Grand-Saint- Lambert</i> ... 249	Jugazan ..... 699	Libourne .... 616
<i>Granges</i> ..... 316	Juillac ..... 685	Lignan ..... 966
<i>Grave (La)</i> ... 594	<i>Justices (Les)</i> . 488	Ligueux ..... 677
<i>Gravelle (La)</i> .. 332		Lillan ..... 335
<i>Gravière (La)</i> .. 287	<b>L</b>	Listrac ..... 176
<i>Gravilles</i> ..... 481	Labarde ..... 115	Listrac-de-Du- rèze ..... 1075
Grayan ..... 333	<i>Laborde</i> ..... 628	<i>Loirac</i> ..... 331
Grézillac ..... 700	<i>Labrousse</i> .... 254	Lormont ..... 912
Grignols ..... 442	<i>Lacaussade</i> ... 287	Loubens ..... 1051
<i>Grimon</i> ..... 656	Ladaux ..... 1029	<i>Loubeyres</i> .... 250
<i>Guérin</i> ..... 254	Lados ..... 440	Loupes ..... 979
Guillac ..... 699	<i>Lafon</i> ... 187, 318	Loupiac ..... 1011
<i>Guillou</i> ..... 632	<i>Lafontaine</i> ... 418	Loupiac-de- Blagnac ... 1051
<i>Guillot</i> ..... 653	Lafosse ..... 833	<i>Ludeye</i> ..... 188
<i>Gueydon</i> ..... 413	Lagorce ..... 777	Ludon ..... 90
Guîtres ..... 775	Lalande-de- Fronsac ... 766	<i>Lugagnac</i> ... 287
Gujan-Mestras 444	Lalande-de- Pomerol ..... 626	Lugaiguac ... 700
<i>Gunes</i> ..... 257	Lamarque ... 188	Lugasson ... 1030
<b>H</b>	<i>Lambert</i> ..... 188	Lugon et l'Ile- du-Carney . 758
<i>Hage (La)</i> .... 697	<i>Lamothe</i> ..... 414	Lussac ..... 639
Haillan (Le) .. 361	Lamothe-Lan- derron ..... 1050	<i>Lussan</i> ..... 301
<i>Haire</i> ..... 488	Landerrouet . 1056	<i>Lustrc (La)</i> 808, 838
<i>Hameau-du- Pape</i> ..... 389	<i>Landeuille (La)</i> 314	<b>M</b>
		Macau ..... 99
		Madirac..... 974



Pages.		Pages.		Pages.	
Maransin . . . . .	777	Naujan et Pos-		Pompignac . . . . .	948
<i>Marbuzet</i> .281,	282	tiac . . . . .	698	Ponduurat . . . . .	441
Marcamps . . . . .	833	<i>Nauzégrand</i> ..	741	<i>Pont (Le)</i> . . . . .	153
Marcillac . . . . .	897	Néac . . . . .	623	<i>Pont-de-Lan-</i>	
<i>Mareuil</i> . . . . .	427	Nérigean . . . . .	704	gon . . . . .	369
Margaux . . . . .	133	Neuffons . . . . .	1058	<i>Pont-de-la-Maye</i>	370
Margueron . . . . .	679	Ninon . . . . .	405	<i>Pontac</i> . . . . .	369
<i>Marsac</i> . . . . .	160	Nizan (Le) . . . . .	437	<i>Pontet</i> . . . . .	884
Marsas . . . . .	895	<i>Noaillac</i> . . . . .	330	Porchères . . . . .	784
Martillac . . . . .	389	Noaillac . . . . .	1053	<i>Port-de-By</i> . . . . .	314
Martres . . . . .	1030			<i>Port-Moran</i> . . . . .	718
Massugas . . . . .	1075	<b>O</b>		<i>Port-du-Nou-</i>	
<i>Mauras</i> . . . . .	405	Omet . . . . .	1022	guy . . . . .	718
Mauriac . . . . .	1065	Ordonnac-et-		Portets . . . . .	409
<i>Mazerat</i> . . . . .	549	Potensac . . . . .	298	Potensac . . . . .	298
Mazères . . . . .	432	<i>Ourmes</i> . . . . .	325	<i>Poumeyrelle</i> . . . . .	323
Mazion . . . . .	877	<i>Oustalade (L')</i> .	386	Pout (Le) . . . . .	977
<i>Médrac</i> . .174,	187			<i>Pouyallet</i> . . . . .	250
<i>Meillan</i> . . . . .	316	<b>P</b>		Preignac . . . . .	481
<i>Menon</i> . . . . .	435	<i>Padarnac</i> . . . . .	250	Prignac . . . . .	316
<i>Merlande</i> . . . . .	669	Paillet . . . . .	999	Prignac-et-Ca-	
Mérignac . . . . .	355	<i>Pain-de-Sucre</i> . . . . .	808	zelles . . . . .	839
Mérignas . . . . .	1066	<i>Papoula</i> . . . . .	414	Puch (Le) . . . . .	1067
Mesterrieux . . . . .	1057	Parempuyre . . . . .	81	Pugnac . . . . .	831
<i>Métairie (La)</i> . . . . .	316	Parsac . . . . .	653	Puisseguin . . . . .	649
<i>Micouleau</i> . . . . .	594	Pauillac . . . . .	226	Pujols . . . . .	688
<i>Miqueu</i> . . . . .	298	Peintures (Les)	784	Pujols-sur-Ci-	
Mombrier . . . . .	830	Pellegrue . . . . .	1074	ron . . . . .	426
Monbadon . . . . .	655	Périssac . . . . .	769	Puy (Le) . . . . .	1057
<i>Mondotte</i> . . . . .	580	<i>Perrotet</i> . . . . .	658	<i>Puy-de-Cornac</i>	
<i>Moneins</i> . . . . .	195	Pessac . . . . .	345	422, 423	
<i>Monjourat</i> . . . . .	656	Pessac-sur-Dor		Puybarban . . . . .	441
Mongauzy . . . . .	1051	dogne . . . . .	684	Puynormand . . . . .	647
Monprimblanc	1021	Petit-Palais . . . . .	646		
Monségur . . . . .	1055	<i>Petit-Poujeaux</i>	174	<b>Q</b>	
Montagne . . . . .	633	<i>Petit-Saint-</i>		<i>Queynac</i> . .756,	757
Montagoudin . . . . .	1052	Lambert . . . . .	250	Queyrac . . . . .	324
<i>Montalon</i> . . . . .	790	<i>Petits-Bi ga-</i>		<i>Queygnan</i> . . . . .	174
<i>Montfollet</i> . . . . .	857	roux . . . . .	592	<i>Queyzac</i> . . . . .	325
Montferrand . . . . .	916	Peujard . . . . .	798	Quinsac . . . . .	971
Montignac . . . . .	1031	<i>Pey-de-Clair</i> . . . . .	330		
Montussan . . . . .	939	<i>Peyressan</i> . . . . .	301	<b>R</b>	
<i>Montuzet</i> .852,	854	<i>Pez</i> . . . . .	282	Rauzan . . . . .	693
Morizès . . . . .	1052	Pian (Le) . . . . .	1038	Reignac . . . . .	898
Mouillac . . . . .	768	Pian-Médoc (Le)	86	Réole (La) . . . . .	1048
Mouliets-et-		<i>Pierrejile</i> . . . . .	593	<i>Reynats</i> . . . . .	258
Villemartin . . . . .	691	Pineuilh . . . . .	679	<i>Ricard</i> . . . . .	865
Moulis . . . . .	162	<i>Plagne</i> . . . . .	791	Rimons . . . . .	1058
Moulon . . . . .	705	<i>Planque</i> . . . . .	322	Riocaud . . . . .	678
Mourens-Mon-		Plassac . . . . .	848	Rions . . . . .	1004
pezat . . . . .	1066	<i>Plassan</i> . . . . .	322	<i>Rivalon</i> . . . . .	550
<i>Mousset</i> . . . . .	250	Plèneselve . . . . .	898	Rivière (La) . . . . .	748
<b>N</b>		Podensac . . . . .	419	Roillan . . . . .	428
Naujac . . . . .	323	Pomerol . . . . .	595		

	Pages.		Pages.		Pages.
Romagne . . . . .	1031	Ste-Colombe . . . . .	668	St-Laurent-du	
Roque (La) . . . . .	1004	St-Côme . . . . .	437	Bois . . . . .	1044
Roquebrune . . . . .	1058	<i>St-Corbien</i> . . . . .	282	St-Laurent-du	
Rouille (La) . . . . .	681	St-Croix-du-		Plan . . . . .	1044
<i>Rose (La)</i> . . . . .	549	Mont . . . . .	1016	St-Léger-de-	
<i>Roudier</i> . . . . .	636	St-Denis-de-		Vignague . . . . .	1070
Ruch . . . . .	1067	Pile . . . . .	772	St-Léon . . . . .	977
		St-Emilion . . . . .	500	St-Loubert . . . . .	432
<b>S</b>		St-Estèphe . . . . .	258	St-Loubès . . . . .	930
		St-Etienne-de		<i>Ste-Luce</i> . . . . .	848
Sablons . . . . .	779	Lisse . . . . .	582	St-Macaire . . . . .	1033
Sadirac . . . . .	975	Ste-Eulalie . . . . .	925	St-Magne . . . . .	669
Saillans . . . . .	753	St-Exupéry . . . . .	1053	St-Maixant . . . . .	1033
Saint-Aignan . . . . .	751	St-Félix-de-		St-Mariens . . . . .	892
St-André-et-		Foncaude . . . . .	1069	St-Martial . . . . .	1037
Appelles . . . . .	675	St-Ferme . . . . .	1076	St-Martin-du-	
St-André-du-		Ste-Florence . . . . .	692	Bois . . . . .	780
Bois . . . . .	1040	St-Foy-la-Lon-		St-Martin-La	
St-André-de-		gue . . . . .	1045	Caussade . . . . .	866
Cubzac . . . . .	787	St-Gemme . . . . .	1058	St-Martin-de-	
St-André-du-		St-Genès . . . . .	664	Laye . . . . .	774
Garn . . . . .	1053	St-Genès-de-		St-Martin-de-	
St-Androny . . . . .	879	Fours . . . . .	872	Lerm . . . . .	1070
St-Antoine-sur-		St-Genès-de-		Saint-Martin	
l'Isle . . . . .	784	Fronsac . . . . .	769	du Puy . . . . .	1070
St-Antoine-de-		St-Genès-de-		Saint-Martin-	
Queyret . . . . .	1073	Lombaude . . . . .	991	de Sescas . . . . .	1041
St-Aubin . . . . .	79	St-Genis-du-		Saint-Médard-	
St-Aubin-de-		Bois . . . . .	1031	d'Eyrans . . . . .	398
Blaignac . . . . .	697	St-Georges . . . . .	629	Saint-Médard-	
St-Aubin-de-		St-Germain-		de Guizières . . . . .	785
Blaye . . . . .	896	d'Esteuil . . . . .	293	Saint-Médard-	
Saint-Avit-du		St-Germain-de-		en-Jalle . . . . .	79
Moiron . . . . .	681	Grave . . . . .	1034	Saint-Michel-	
Saint-Avit-de-		St-Germain-du		de-Fronsac . . . . .	741
Soulège . . . . .	682	Puch . . . . .	706	Saint-Michel-	
St-Brice . . . . .	1069	St-Germain-La-		Lapujade . . . . .	1054
<i>St-Bris</i> . . . . .	370	Rivière . . . . .	750	Saint-Michel-	
St-Caprais . . . . .	898	St-Gervais . . . . .	796	de-Rieufret . . . . .	418
St-Caprais-de-		St-Girons . . . . .	887	St-Morillon . . . . .	406
Bordeaux . . . . .	973	Ste-Hélène . . . . .	79	St-Nazaire . . . . .	681
<i>Ste-Catherine</i> . . . . .	322	St-Hilaire-du-		St-Palais . . . . .	898
St-Christoly . . . . .	888	Bois . . . . .	1069	<i>St-Pardon</i> . . . . .	721
St-Christoly-de		St-Hilaire-La-		St-Pardon . . . . .	493
Médoc . . . . .	306	Noaille . . . . .	1053	St-Paul . . . . .	870
St-Christophe		St-Hippolyte . . . . .	580	St-Pey-d'Ar-	
des-Bardes . . . . .	562	St-Jean-de-Bla-		mens . . . . .	589
St-Christophe		gnac . . . . .	692	St-Pey-de-Cas-	
de-Double . . . . .	785	St-Julien . . . . .	210	tets . . . . .	691
St-Cibard . . . . .	656	<i>St-Lambert</i> . . . . .	245	St-Pey-de-Lan-	
St-Ciers-d'Ab-		St-Laurent . . . . .	195	gon . . . . .	491
zac . . . . .	779	St-Laurent-		St-Philippe-	
St-Ciers-de-Ca-		d'Arce . . . . .	796	d'Aiguilhe . . . . .	655
nesse . . . . .	825	St-Laurent-des-		St-Philippe-du	
St-Ciers-sur-		Combes . . . . .	578	Seignal . . . . .	675
Gironde . . . . .	897				



Pages.		Pages.		Pages.	
St-Pierre-d'Au- rillac . . . . .	1039	St-Yzans-de- Soudiac . . . . .	892	Teste (La) . . . . .	444
St-Pierre-de- Bat . . . . .	1031	Salignac . . . . .	794	Teuillac . . . . .	828
St-Pierre-de- Mons . . . . .	491	Sallebœuf . . . . .	950	<i>Teychon</i> . . . . .	417
St-Quentin-de Baron . . . . .	703	Sallebruneau . . . . .	1072	Tizac-de-Cur- ton . . . . .	701
St-Quentin-de Caplong . . . . .	677	Salles . . . . .	444	Tizac-de-La- pouyade . . . . .	780
Ste-Radegon- de . . . . .	686	Salles-de-Cas- tillon (Les) . . . . .	659	Toulenne . . . . .	430
St-Romain-de- Vignague . . . . .	1071	Samonac . . . . .	817	<i>Toumilon</i> . . . . .	432
St-Romain-La- Virvée . . . . .	764	<i>Sarpe</i> . . . . .	576	Tourne (Le) . . . . .	986
St-Sauveur 251,	647	<i>Sarransol</i> . . . . .	549	<i>Tourteau</i> . . . . .	818
St-Savin . . . . .	890	Saucats . . . . .	408	<i>Tremblaux</i> . . . . .	316
St-Selve . . . . .	405	Sauternes . . . . .	452	Tresses . . . . .	944
St-Seurin-de- Bourg . . . . .	812	Sauve (La) . . . . .	976	<i>Tris</i> . . . . .	187
St-Seurin-de- Cadourne . . . . .	287	Sauviac . . . . .	437	<i>Troquart</i> . . . . .	632
St-Seurin-de- Cursac . . . . .	868	Savignac . . . . .	441	<i>Troussas</i> . . . . .	329
St-Seurin-sur l'Isle . . . . .	786	Savignac-sur- l'Isle . . . . .	774	<i>Tuillac</i> . . . . .	656
St-Sève . . . . .	1054	<i>Seleyre (La)</i> . . . . .	964	<i>Tuillières</i> . . . . .	258
St-Sorlin-de- Conac . . . . .	898	<i>Semeillan</i> . . . . .	188		
St-Sulpice-et- Cameyrac . . . . .	936	Semens . . . . .	1034	<b>V</b>	
St-Sulpice-de- Faleyrens . . . . .	591	<i>Semesan</i> . . . . .	330	<i>Valentons</i> 935,	936
St-Sulpice-de- Pomiers . . . . .	1072	Sendetz . . . . .	442	<i>Vachon</i> . 548,	549
Ste-Terre . . . . .	668	<i>Sestignan</i> . . . . .	330	Valeyrac . . . . .	327
<i>St-Trélody</i> 320,		Sigalens . . . . .	442	Vayres . . . . .	719
321,	322	Sillas . . . . .	442	Vendays . . . . .	326
St-Trojean . . . . .	828	<i>Simon</i> . . . . .	481	Vensac . . . . .	331
<i>St-Vincent</i> . . . . .	435	<i>Sipian</i> . . . . .	329	Vérac . . . . .	767
St-Vincent-de- Paul . . . . .	920	Soulac . . . . .	334	<i>Verdasse (La)</i> . . . . .	329
St-Vincent-de Pertignas . . . . .	692	Soullignac . . . . .	1032	Verdelais . . . . .	1035
St-Vivien 332.		Soussac . . . . .	1076	Vertheuil . . . . .	284
834,	1059	Soussans . . . . .	154	<i>Veyra</i> . . . . .	589
St-Yzans . . . . .	303	<i>Souys (La)</i> . . . . .	957	Vignonet . . . . .	594
		<b>T</b>		Villagrains . . . . .	408
		Tabanac . . . . .	985	Villegouge . . . . .	757
		Taillan (Le) . . . . .	77	Villenave-d'Or- non . . . . .	362
		Taillecavat . . . . .	1059	Villenave-de- Rions . . . . .	1001
		Talais . . . . .	334	<i>Villeneuve</i> 328,	329
		Talence . . . . .	353	Villeneuve . . . . .	821
		Targon . . . . .	1024	Virelade . . . . .	418
		Tarnès . . . . .	770	Virsac . . . . .	795
		Tauriac . . . . .	834		
		<i>Tauzin</i> . . . . .	427	<b>Y</b>	
		<i>Tayac</i> . . . . .	160	Yvrac . . . . .	941
		Tayac . . . . .	648		
		<i>Temple</i> . . . . .	332		

## AVIS TARDIFS ET ERRATA

LE PIAN-MÉDOC, p. 89, à *Lamou-rous* (de Laborbère) 10 tonneaux, lire : *Domaine de Lamourous* (A. de Laborbère) 20 tonneaux.

A LUDON, p. 96, *ch. d'Orange-Saint-Pierre*, lire : (Pauly), au lieu de : (Jean Kappelhoff-Lançon).

A MACAU, p. 102, *ch. Constant-Trois-Moulins*, lire : (Eug. Dugravier), au lieu de : (L. Dugravier et Hér. Cl. Dugravier).

Id. p. 104, *ch. Cambon-la-Pelouse*, lire : (Beauvais), au lieu de : (E. Delaunay).



### DOMAINE DE LAMOUREOUS

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. A. de Laborbère, propriétaire.

I. Le vignoble de Lamourous est un des plus anciens du Médoc. Il est situé sur une légère ondulation de terrain et exposé au midi. Il entoure au nord, à l'ouest et au sud, la vieille église du Pian. Reconstitué, en grande partie, il y a une dizaine d'années, avec les meilleurs cépages de la région de Margaux, il produit des vins rouges fort estimés. Son terroir est remarquable par la finesse et le bouquet qu'il donne au vin.

Lorsque Mgr Lavigerie importa en Algérie, au milieu du siècle dernier, la culture rationnelle de la vigne et y constitua le premier vignoble, il demanda les plants à son ami le Chanoine de Maignol propriétaire, à cette époque, du domaine de Lamourous, neveu de Mlle de Lamourous, fondatrice du couvent de la Miséricorde et grand-oncle du propriétaire actuel.

- A ARSAC, p. 113, *ch. d'Arsac*, lire : (Rulhe) au lieu de (V<sup>ve</sup> Lassèverie).
- A MOULIS, p. 162 : Placée par son grand centre vinicole entre Margaux et St-Julien. Vins : d'un caractère spécial, propre à cette commune seule; bouquet particulier, finesse très grande; très appréciés et recherchés pour les pays du Nord.
- Id. p. 174, *ch. Haut-Bourdieu*,<sup>1</sup> lire : (Rames d'Escla et V<sup>ve</sup> Barbère) 25 tonneaux, au lieu de : (Rames) 10 tonneaux vin rouge.
- A ST-JULIEN, p. 225, à la fin des crus artisans et paysans, lire : *Ch. du Rocher de la Vierge* (Bensac fils) 20 tonneaux.
- A PAULLAC, p. 234, *ch. Lynch-Bages*, lire : (Général de Vial), au lieu de : (Félix de Vial).
- Id. p. 239, à la suite du Ch. Balogues-Haut-Bages, lire : *Château Grand-Paullac* (Moreau-Grenier). Vignoble en voie de reconstitution.
- Id. p. 240, *cru La Tour l'Aspic* lire : (Aug. Lamire), au lieu de : (St<sup>e</sup> des Domaines Averous frères).
- A CISSAC, p. 257, *Dom. de Luc*, lire : (Fuselier), au lieu de : (Ern. Adde).
- A SAINT-ESTÈPHE, p. 260, *Cos-Labory*, lire : (Weber), au lieu de : (V<sup>ve</sup> Lassèverie).
- Id. p. 270, *ch. Pomis* lire : (Pène), au lieu de : (Fernand Ginestet).
- A SAINT-ESTÈPHE, p. 274, au-dessus de Ch. Beauséjour, lire :
- Ch. Picard-Canteloup cru Bourgeois supérieur* (V. et R. Brossard) porté par erreur à la page 281.
- A SAINT-ESTÈPHE, p. 280, *A. Cos*, lire : (Etablissements Latrille et Ginestet,) au lieu de : (Marcel Grazilhon).
- Id. p. 282, à la fin des crus paysans, lire : aux Pradines, *Cru Muscadet* (J. Videau) 8 tonneaux.
- A VERTHEUIL, p. 285, lire : *Cru de château-Grand-Médoc*, au lieu de *ch. Grand-Médoc ex La Tour-Souley*.
- A SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE, p. 290, *ch. du Mont*, lire : (Dr U. Athané), au lieu de : (M<sup>me</sup> G. Dircks-Dilly).
- A SAINT-GERMAIN-D'ESTEUIL, p. 296, *ch. du Castéra*, lire : (Tricoche), au lieu de : (V<sup>ve</sup> Lassèverie).
- A ORDONNAC ET POTENSAC, p. 299, *ch. Gallais*, lire : (Tricoche), au lieu de : (V<sup>ve</sup> Lassèverie).
- A PRIGNAC, p. 317, ajouter : *La Tour-Prignac*<sup>2</sup> (Albert Seignouret).
- A LÉOGNAN, p. 386, ajouter : *ch. Le Hannelot* (Alex. Pautrot) 10 tonneaux vin rouge.
- A MARTILLAC, p. 392, ajouter à la notice du *ch. Saint-Augustin-la-Grave* : le propriétaire, M. Gustave Bouyet, a incorporé et incorpore tous les ans, par remplacements, un cépage rouge hybride, appelé « Le roi du Médoc », qui donne un vin de consommation courante très agréable et d'excellente conservation.
- A PORTETS, p. 413, lire : *A Pessan et à Candaubas* (G. Dubourdieu) 15 tonneaux vin rouge.

1. Le vignoble de Haut-Bourdieu, complètement remanié, situé sur les croupes graveleuses du Bourdieu, du Grand-Poujeaux et de Guitignan, produit aujourd'hui, des vins d'une très grande finesse, corsés et bouquetés qui se classent parmi les meilleurs de la commune.

2. Partie du vignoble du château Tartuguière, où se récoltent des vins rouges et blancs, de qualité supérieure.





## LA TOUR PRIGNAC

M. Albert Seignouret, propriétaire

- |  |  |
|--|--|
| <p>A VIRELADE, p. 418, lire : <i>ch. Moderis</i> (M. Goulard) 10 tonneaux rouge et 20 tonneaux blanc, au lieu de : <i>A Moderis</i> (C<sup>te</sup> de Bosredon).</p> <p>A FARGUES, p. 490, <i>Ch. Romer de la Mire-Mory</i>, lire : (Arth. P. Lafon), au lieu de M<sup>mes</sup> V<sup>ve</sup> Cadeau et R. Obissier.</p> <p>A SAINT-EMILION, p. 518, <i>ch. Troplong-Mondot</i>, lire : (Géo. Thienpont), au lieu de : (V<sup>ve</sup> Lassèverie).</p> | <p>A ST-EMILION, p. 530, lire : <i>Clos Bergal</i> (A. Bertin), au lieu de : <i>Chalet Bergal</i>.</p> <p>Id. p. 536, <i>ch. Franc-Pourret</i>, lire : (Léo Denieau) au lieu de : (Léo Deniau).</p> <p>Id. p. 541, <i>Dom. du Clos Saint-Emilion, ex. ch. Jacquemau</i>. Nous apprenons trop tard l'intention d'apporter modification à cette appellation.</p> |
|--|--|

---

I. Le vignoble du château Moderis-Virelade produit une trentaine de tonneaux de vins rouges et blancs, récoltés uniquement sur des graves. Ces vins sont remarquables par leur finesse et leur bouquet et font une excellente bouteille.



## CHATEAU MODERIS

M. Marcel Goulard, propriétaire.

- A SAINT-ÉMILION, p. 556, Par suite d'un jugement du tribunal de Libourne, en date du 8 novembre 1921, mais qui n'est pas encore devenu définitif, il a été reconnu à M<sup>me</sup> Gorphe le droit exclusif à l'appellation : *ch. La Marzelle*.
- Id. p. 557, *ch. Corbin-Michotte* lire : (J. P. Borderie) 50 tonneaux, au lieu de (A. Giovetti).
- Id. p. 558, *Dom de Laporte-Grand-Corbin*, lire : (J. Despagne) au lieu de : (A. Giovetti).
- A SAINT-ÉMILION, p. 559, *Cru Vieux-Chantecaille-Saint-Emilion*, lire : (Lucien Delteil) 15 tonneaux, au lieu de : (M. Loubat).
- A POMEROL, p. 610, lire : *cru Nouvelle Eglise* (A. Gueylard), au lieu de : *Cru de l'Eglise*.
- A LIBOURNE, p. 618, *ch. du Tailhas*, lire : (Mortz) au lieu de (Fr. Grata-dour).
- Id. p. 623, *Ridet*, lire : (J. Debacque) au lieu de : (V<sup>ve</sup> Herrier).

1. A l'entour du château Corbin-Michotte, s'étend sur un plateau sablo-graveleux le vignoble du domaine richement cépagé.

Les vins qui s'y récoltent s'imposent par leur qualité. Ils sont fins, moelleux, corsés, bouquetés, et offrent les caractères bien particuliers de vins vraiment racés.

En vieux, le cru du château Corbin-Michotte conserve une couleur foncée brillante et veloutée, et gagne considérablement en finesse; il est dans toute sa perfection au bout de six mois de bouteilles.

Production moyenne 55 tonneaux.



CHATEAU CORBIN-MICHOTTE Le vignoble (partie ouest)

(1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)

M. J. P. Borderie, propriétaire.

- A MONTAGNE, p. 634, *ch. des Tours*, lire : (H. Ponnier), au lieu de : (A. Giovetti).
- Id. p. 639, lire : *Cru Rocher-Corbin* (C. Durand) 35 tonneaux, au lieu de : *Au Roquet* (Durand) 20 tonneaux.
- A LUSSAC, p. 641, ajouter : *ch. Larose-Peyroli* (H. Debenais) 25 tonneaux.
- A PUISSEGUIN, p. 649, *ch. Chêne-Vieux*, lire : (E. Bonneval) au lieu de : (Simonet)
- Id. p. 650, *ch. Tessier*, lire (Alcide Durand) au lieu de : (Cap. C<sup>te</sup> de la Rochette).
- Id. p. 650, *ch. Beauséjour*, lire : (C. Dufau de La Mothe) au lieu de : (M<sup>me</sup> O. de La Salle).
- A PUISSEGUIN, p. 650, ajouter : *ch. Guibeau-Lafourvielle* (Alcide Masseron) 150 t. vin rouge.
- Id. p. 652, *ch. du Roc-de-Boissac*, lire : (Sublette), au lieu de (M<sup>me</sup> Fèvre).
- Id. p. 652, *La Vaisinerie*, lire : (C<sup>te</sup> de Pazzis) au lieu de : (C<sup>te</sup> de Pozzy)
- Id. p. 652, *Dom. de Martel*, lire : (M<sup>me</sup> Cooper) au lieu de : (D. B. Cooper).
- Id. p. 653, ajouter *A. Casal* (Valentin Grellety) 35 tonneaux vin rouge.
- A SAINT-CIBARD, p. 657, *ch. Puygueraud*, lire : (René Itey de Peironnin) au lieu de : (M<sup>me</sup> O. de La Salle).



A SAINTE-COLOMBE, p. 668 :  
*Dom. de Lardit*<sup>1</sup> (V<sup>e</sup> Degelos-Larroque).

A CARS, p. 864, dans la notice du *Dom. de Haute-Sauvelat*, lire : 1<sup>er</sup> Cru Cars-Blaye, au lieu de : 1<sup>er</sup> Cru Cars-Blayais.

A SAINT-GENÈS-DE-FOURS, p. 872 *ch. Le Prieuré*, lire : M. et M<sup>me</sup> Pierre Cayrou et M<sup>lle</sup> Daisy O' Lanyer, au lieu de : L. O' Lanyer. Ajouter à la notice relative à ce château : Par suite du décès du regretté M. Louis O' Lanyer, survenu le 16 juillet 1921, cette magnifique propriété est passée

entre les mains de M. Pierre Cayrou, de M<sup>me</sup> Pierre Cayrou, née Blanche O' Lanyer et de M<sup>lle</sup> Daisy O' Lanyer. Elle est administrée par M. Pierre Cayrou, chef de la maison L. O' Lanyer et C<sup>ie</sup>.

A SAINT-LOUIS-DE-MONTFERRAND, p. 917, lire : *ch. Madran-Montferrand* (A. Gibert). 150 tonneaux vin rouge, au lieu de : A. Madran (A. Gibert).

A SAINTE-EULALIE, p. 928, *ch. Larose* lire : (Jeanjean), au lieu de (V<sup>e</sup> Lassèverie).



DOMAINE DE LARDIT

Mme Vve Degelos-Larroque, propriétaire.

1. Le vignoble du Domaine de Lardit est situé sur un coteau à 6 kilomètres de Saint-Emilion. Il doit à la nature de son sol argilo-calcaire et aux soins apportés par son propriétaire dans la culture et le choix des cépages (merlots, malbecs, cabernets-sauvignons), de produire un vin qui se distingue par sa couleur, son corps et son bouquet; aussi, est-il très recherché du commerce.

## LA BARRIQUE BORDELAISE

(Voir p. 54).

La Chambre de commerce de Bordeaux avait nommé en 1907, une Commission pour étudier la question de la barrique bordelaise. Sur le rapport de cette Commission, composée de MM. Guestier, Lagarde, Petit, Skawinski, de Payraud, Lafon, Calvet, la Chambre a déterminé comme suit, en février 1908, les conditions que doit remplir la barrique de fabrication dite bordelaise, pour être considérée, suivant les usages locaux, comme loyale et marchande :

Longueur, 0<sup>m</sup>93.

Circonférence extérieure à la tête, 1<sup>m</sup>84.

Circonférence extérieure au bouge, 2<sup>m</sup>17.

Longueur du peigne, 7 cent. 1/2, jable compris, 0<sup>m</sup>75.

Épaisseur des joints des douelles, 0<sup>m</sup>012 à 0<sup>m</sup>014 la partie la plus faible.

Épaisseur des joints des fonds, 0<sup>m</sup>013 à 0<sup>m</sup>014.

Dimensions du fer : largeur, 0<sup>m</sup>027 ; épaisseur, 13/10<sup>es</sup> de millimètre, correspondant au nombre de 80 feuilles au paquet de 50 kilos.

Conditionnement : 6 cercles de fer et 8 cercles de bois disposés comme suit : au bouge, 2 cercles bois et 1 cercle fer ; à la tête, 1 cercle fer et 2 cercles bois ; au collet, 1 cercle fer.

Contenance moyenne, 225 litres (avec tolérance pour le contenant de 2 % en plus ou en moins).

Pour les barriques dites « façon Médoc », où les cercles de bois sont supprimés au bouge, le fer employé au bouge sera plus fort, pour suppléer aux cercles de bois, et sera de 60 feuilles au paquet de 50 kilos, correspondant à 0<sup>m</sup>027 de largeur et 17/10<sup>es</sup> de millimètre d'épaisseur.

---

## LES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LES VINS DE BORDEAUX

La loi du 6 mai 1919 a organisé la protection des appellations d'origine. Cette loi a déjà fait l'objet de plusieurs publications et de nombreux articles dans la Presse vinicole. Une analyse complète des principes qu'elle consacre sortirait du cadre de cet ouvrage. Toutefois,

---

1. Voir notamment *La Feuille vinicole*, années 1920 et suivantes.

il nous a paru qu'un examen rapide de l'économie générale de la loi du 6 mai 1919 et de l'état actuel de la jurisprudence sur la matière était susceptible d'intéresser les lecteurs de *Bordeaux et ses Vins*.

La loi pose, dans son article, le principe général que les appellations d'origine des produits vinicoles ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public. C'est la consécration du principe, déjà posé par la Convention de Madrid de 1891, mais qui a été gravement méconnu par les Etats signataires eux-mêmes.

Le trait caractéristique de la loi est la substitution au régime des délimitations administratives de celui des délimitations judiciaires. En d'autres termes, la loi substitue aux décisions administratives quand il y a contestation sur le droit à une appellation d'origine, les décisions judiciaires basées sur l'origine ou sur les usages locaux, loyaux et constants. Pour ménager la transition entre les deux régimes, l'article XXIV décide que les producteurs, fabricants et négociants, des régions déjà délimitées administrativement pourront se prévaloir à titre de présomption légale, des dispositions contenues dans les décrets abrogés.

La loi du 6 mai 1919 prévoit deux actions judiciaires : une action civile et une action correctionnelle. Le projet primitif de M. Jenouvrier donnait compétence au Tribunal Civil quand il ne pouvait être relevé contre le défendeur, aucune manœuvre frauduleuse. Actuellement, la bonne foi est présumée. L'article VIII punit de peines correctionnelles le fait de présenter des produits naturels ou fabriqués sous une appellation d'origine inexacte, quand il résulte des circonstances de l'espèce que celui qui s'en est servi ne pouvait en ignorer la fausseté. La mauvaise foi s'induirait, dans la pratique, de la méconnaissance d'usages locaux, loyaux et constants parfaitement établis ou de décisions judiciaires rendues sur le même objet.

Tout intéressé (personne, Syndicat ou Association) peut se porter partie civile dans l'instance correctionnelle, conformément aux dispositions du Code d'Instruction Criminelle.

L'appréciation des usages locaux, loyaux et constants, donne aux Tribunaux une tâche très délicate. Pour faciliter cette tâche, les représentants de la viticulture et du commerce des vins en Gironde avaient décidé, les 18 et 19 septembre 1913, que le soin de rechercher les usages en matière d'appellation d'origine serait confié à une Commission composée de représentants des grandes associations de viticulteurs et de représentants des Chambres de Commerce de Bordeaux et de Libourne et de la Fédération des Syndicats du Commerce des vins de la Gironde. Cette Commission s'est réunie à Bordeaux, au siège de la Société d'Agriculture de la Gironde, au cours des années 1919,



1920 et 1921 et s'est efforcée de déterminer les communes comprises dans les diverses appellations de la région de Bordeaux<sup>1</sup>.

Beaucoup se sont mépris sur la portée de semblables décisions. Les commissions mixtes ne peuvent que formuler un avis et les Tribunaux sont libres de n'en pas tenir compte, s'ils estiment, au vu des documents produits aux débats, que cet avis manque de fondement.

En vertu de la loi du 6 mai 1919, de nombreuses actions ont été intentées déjà devant les Tribunaux civils par des propriétaires ou

1. Nous donnons, à titre documentaire, les décisions adoptées par cette Commission.

La Commission est d'avis que les appellations d'origine régionale usitées dans la région de Bordeaux s'appliquent aux vins récoltés sur le territoire des communes ci-après :

**GIRONDE (Vins blancs et rouges).** — Toutes les communes du département de la Gironde.

**BORDEAUX (vins blancs et rouges).** — Toutes les communes de la région délimitée par le décret du 18 février 1911 :

Article Premier. — L'appellation régionale « Bordeaux » est exclusivement réservée aux vins récoltés sur les territoires ci-après délimités :

Le département de la Gironde, les communes suivantes exceptées :

Arrondissement de Lesparre. — Canton de Saint-Laurent : Carcans, Hourlin.

Arrondissement de Bordeaux. — Canton d'Arcachon : toutes les communes — Canton d'Audenge : toutes les communes; — Canton de Belin : toutes les communes; — Canton de La Teste : toutes les communes; — Canton de Castelnau : Brach, Saumos, Lacanau, Le Temple, Le Porge.

Arrondissement de Bazas. — Canton de Grignols : Lerm et Musset; — Canton de Villandraut : Bourideys, Lucmau, Cazalis; Canton de St-Symphorien : Hostens, St-Léger, St-Symphorien; — Canton de Captieux : toutes les communes.

**MÉDOC (Vins rouges).** — Les communes comprises dans la région de Bordeaux, qui sont situées entre le Verdon et la Jalle de Blanquefort; les îles du Nord, Verte, Nouvelle, Boucheau et Patiras.

**BLAYE OU BLAYAIS (vins blancs et rouges).** — Toutes les communes de l'arrondissement de Blaye.

**FRONSAC OU FRONSADAIS (vins rouges).** — Toutes les communes du canton de Fronsac.

**HAUT-LANGOIRAN.** — Langoiran.

**HAUT-LOUPIAC.** — Loupiac.

**LANGOIRAN.** — Langoiran, Lestiac, Paillet, Rions, Villenave-de-Rions, Cardan, Capian, Le Tourne, Tabanac, Haux, Baurech.

**LOUPIAC.** — Loupiac, Béguey, Cadillac-sur-Garonne, Donzac, Laroque, Omet, Monprinblanc, Gabarnac, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Maixent, Verdélais, Semens.

**SAINTE-EMILION (vins rouges).** — Saint-Emilion, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Etienne-de-Lisse, Vignonet, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Montagne, Saint-Georges, Parsac, Lussac, Puisseguin.

**SAINTE-ESTÈPHE (vins rouges).** — Saint-Estèphe, Vertheuil, Cissac, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Sauveur.

**SAINTE-CRISTOLY (vins rouges).** — Sainte-Christoly, Couquègues, Saint-Germain-d'Estéuil, Bégadan, Valeyrac, Civrac, Queyrac, Blaignan, Saint-Yzans, Prignac, Ordonnac, Lesparre Saint-Trémody, Gaillan.

**SAINTE-JULIEN (vins rouges).** — Sainte-Julien, Saint-Laurent, Cussac, Pauillac.

**MARGAUX (vins rouges).** — Margaux, Cantenac, Arsac, Soussans, Labarde, Avensan.

**LUDON (vins rouges).** — Ludon, Macau, Blanquefort, Parempeyre, Saint-Aubin, Le Taillan, Le Pian.

**LISTRAC (vins rouges).** — Listrac, Moulis, Lamarque, Arcias, Castelnau.

des Syndicats des grandes régions viticoles. En Bourgogne, en Champagne, en Gironde, des décisions intéressantes sont intervenues.

En Gironde, les Tribunaux sont actuellement saisis de demandes relatives à de grandes appellations régionales (St-Emilion, Sauternes St-Estèphe, Pomerol, St-Julien...) Aucune décision n'est encore définitive. Fort probablement les divers procès en cours seront soumis au contrôle de la Cour de Cassation qui, en vertu de l'article VI de la loi du 6 mai 1919, aura pour mission de rechercher si les usages invoqués pour l'emploi d'une appellation d'origine, possèdent tous les caractères légaux. Dans ces conditions, il faudra attendre longtemps la solution des difficultés soumises aux tribunaux.

Nous nous réservons de publier un recueil complet des décisions judiciaires fixant les délimitations régionales dans le département de la Gironde.

André RICHARD.

*Docteur en Droit.*

*Avocat à la Cour d'Appel de Bordeaux.*

---

**STATIONS : Œnologique, Agronomique, Entomologique,  
de Pathologie Végétale, d'Avertissements agricoles  
et Société d'Études et de Vulgarisation de  
Zoologie agricole.**

---

**Station Œnologique et Agronomique de Bordeaux**

Directeur M. L. Mathieu, Prof. à la Faculté des Sciences. — Cet établissement scientifique créé en 1880, est destiné à contribuer au progrès de la production agricole et spécialement de la vinification, par ses recherches, ses renseignements gratuits, ses organisations de vulgarisation et ses laboratoires d'analyses; il met à la disposition des intéressés les services suivants :

Renseignements gratuits. Service des Analyses. Délivrance de certificats de pureté pour les vins. Cours d'enseignement œnologique. Contrôle des appareils et produits œnologiques.

Siège : à la Faculté des Sciences, 20, cours Pasteur, à Bordeaux.

### Station Entomologique de Bordeaux

Directeur : M. le Docteur J. Feytaud. — Laboratoire s'occupant des recherches sur les insectes parasites des plantes cultivées, particulièrement à la vigne, sur les insectes nuisibles aux matières ouvrées, aux constructions, à l'homme, sur les insectes utiles, etc. Des travaux importants ont déjà été faits par la Station sur la Cochyliis et l'Eudémis, l'Otiorhynque de la vigne, le Phylloxéra, ainsi que sur les insectes parasites des bouchons de liège.

Siège : 149, cours de la Marne, à Bordeaux.

### Station de Pathologie végétale de Cadillac

Directeur M. J. Capus, député. — Directeur intérimaire, M. Gard. Laboratoire s'occupant de recherches sur les maladies des plantes cultivées, notamment de la vigne. M. Capus, directeur, a publié d'importants travaux sur le mildiou et le black-rot, etc., et créé, en outre, un service spécial d'avertissements agricoles prévenant les propriétaires des moments favorables à l'application des traitements anticryptogamiques. (Service d'avertissement transféré à Bordeaux)

Siège : à Cadillac (Gironde).

### Station d'Avertissements agricoles

Directeur M. Bourdel. — A pour mission de fournir aux agriculteurs des avertissements sur le moment opportun pour l'application des traitements. Donne des avis par abonnements.

Siège : La Ferrade, Villenave-d'Ornon (Gironde).

### Société d'Etude et de Vulgarisation de la Zoologie agricole

Cette société dont le but est la mise au point et la vulgarisation des données pratiques sur les animaux nuisibles et sur les animaux utiles, publie une revue mensuelle, contenant de nombreux articles sur les Insectes du vignoble. Elle a créé un enseignement public donné à la Faculté des Sciences.

Siège : à l'Institut de Zoologie, cours de la Marne, à Bordeaux.

---



# BORDEAUX ET SES VINS

---



## NOTIONS PRÉLIMINAIRES

---

### § I. — APERÇU DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE

Le département de la Gironde, formé de cette portion de l'ancienne Guyenne appelée la *Guyenne propre* ou le *Bordelais*, ainsi que de cette partie de la basse Gascogne connue sous le nom de *Bazadais*, est compris dans la région sud-ouest de la France, entre les 2°1' et 3°35' de longitude occidentale de Paris, et entre les 44°11'48" et 45°35' de latitude septentrionale. Il est limité : au Nord, par le département de la Charente-Inférieure; à l'Est par ceux de la Dordogne et de Lot-et-Garonne; au Sud, par le département des Landes; à l'Ouest, par l'Océan.

**OROGRAPHIE.** — Le département de la Gironde offre deux régions d'aspect tout différent : à l'Est, un plateau peu élevé (100 à 130 mètres d'altitude) et très ondulé avec vallées assez profondes; à l'Ouest, un autre plateau, qui va s'abaissant si doucement que le terrain de cette région (région des Landes) paraît plat, quoique la ligne de partage des eaux atteigne jusqu'à 165 mètres d'élévation. Les dunes, ou collines de sable, s'élèvent sur le bord de la mer jusqu'à 80 mètres. On a commencé à y cultiver quelque peu de vigne.

**RIVIÈRES.** — Le département de la Gironde est arrosé par la *Garonne*, qui prend sa source au pied de la Maladetta. Après avoir traversé les départements de la Haute-Garonne, de Tarn-et-Garonne et de Lot-et-Garonne, elle entre dans celui de la Gironde, près de La Réole, et le traverse d'une extrémité à l'autre dans la direction

du Nord-Ouest et du Nord. La Garonne prend le nom de *Gironde* à 25 kilomètres après Bordeaux, au Bec d'Ambès, au point où elle s'unit avec la Dordogne. Elle forme alors un estuaire ayant près de 80 kilomètres de long et 12 kilomètres de large dans certaines parties.

Dans son cours à travers le département, la Garonne réunit de nombreux cours d'eau, étudiés dans notre *Statistique générale de la Gironde*; parmi lesquels : le *Drot*, l'*Euille*, la *Pimpine* et le *Guá*, arrosant les contrées de la rive droite de la Garonne; le *Beuve*, le *Ciron*, le *Gât-Mort*, le *Saint-Jean-d'Estampes* ou ruisseau de *Saucats*, l'*Eau-Blanche*, l'*Eau-Bourde*, la *Jalle de Blanquefort*, les nombreuses jalles du Médoc et le chenal de *Saint-Vivien*, sur la rive gauche.

La *Dordogne* prend sa source dans les montagnes de l'Auvergne, sous la forme de deux petits ruisseaux : la *Dore* et la *Dogne*, qui, en se réunissant près de la station thermale du Mont-Dore, prennent le nom de *Dordogne*. Après avoir traversé les départements du Cantal, de la Corrèze et de la Dordogne, elle arrive dans le département de la Gironde avec une largeur de 200 mètres environ; elle en a près de 280 en passant devant Libourne, et presque 1.000 à son embouchure. La *Dordogne* réunit dans son cours, à travers le département de la Gironde, de nombreux affluents; les plus importants sont : sur la rive droite, l'*Isle*, qui se jette dans la Dordogne après avoir reçu les eaux de la *Dronne*, la *Virvée* et le *Moron*; sur la rive gauche : le *Seignat*, l'*Engranne*, le *Daignac*, le *Gestus*, la *Laurence*. Enfin, le département est arrosé par la *Leyre* et par plusieurs autres ruisseaux moins importants, aboutissant au bassin d'Arcachon ou aux étangs du littoral.

LACS. — Les plus importants sont : l'étang de *Hourtin* et de *Carcans*, environ 16 kilomètres de longueur sur 4 kilomètres de largeur moyenne, et séparé de l'Océan par des dunes de sable; — l'étang de *Lacanau*, au sud du premier; environ 8 kilomètres de long sur 3 kilomètres de large; — puis les petits étangs du Porge, situés tous au Nord du bassin d'Arcachon et à peu de distance de l'Océan; — enfin, le lac de *Cazaux* ou de *Sanguinet*, au sud de la forêt de La Teste. Ces lacs ou étangs sont formés par les eaux qui descendent des landes vers l'Océan et qui sont arrêtées par les dunes.

MARAI. — L'espace occupé par les marais était, il y a peu de temps, d'environ 45,000 hectares, en y comprenant les anciens marais salants, de l'embouchure de la Gironde et sur le bassin d'Arcachon.

Une partie de ces marais salants ont été transformés en pêcheries, et près de 30.000 hectares de marais ont été assainis et transformés en palus très fertiles, souvent consacrés à la vigne. A l'embouchure de la Gironde, extrémité nord du Médoc, les marais desséchés et conquis sur le fleuve par de hautes digues portent le nom de *matles*.

**SUPERFICIE.** — La superficie du département de la Gironde, non compris le bassin d'Arcachon, ni le bas du fleuve, doit être évaluée à 1.008,588 hectares. C'est le plus vaste de France. Il a environ 105 kilomètres de longueur du Sud au Nord, et 130 kilomètres de largeur de l'Est à l'Ouest. Il compte environ 900.000 habitants. Il est formé de 6 arrondissements qui comprennent 50 cantons et 554 communes.

## § II. — DES SOLS ET DES SOUS-SOLS CONVENABLES A LA VIGNE

**SOLS.** — On peut diviser en six catégories la surface de terre consacrée à la viticulture dans notre département: 1° terres d'alluvion ou de palus; 2° terres fortes; 3° terres marneuses calcaires; 4° terres graveleuses; 5° terres siliceuses; 6° terres bâtardes sablo-argileuses.

1° Les *terres d'alluvion* ou de *palus* occupent le fond des vallées et sont le résultat des dépôts successifs de rivières. On comprend dans cette catégorie tous les marais desséchés et les fonds de vallées.

Le sol des marais desséchés est riche en humus, mêlé de sable fin et de molécules organiques; leur sous-sol est l'argile, le sable, la grave, la tourbe et quelquefois la marne.

Les palus ne sont autre chose que des marais ou des terres d'alluvion desséchées ou améliorées par la culture.

Les fonds de vallées, ou les sols situés entre les palus et le pied des coteaux, sont formés de terres autrefois charriées par les eaux, et mêlées depuis à celles qui descendent des pentes voisines. Ils sont généralement assis sur le roc, sur les terres dures appelées *boulbènes* ou les marnes.

Les meilleures terres de palus se trouvent situées dans l'arrondissement de Lesparre, dans les cantons de Castelnau, de Blanquefort, du Carbon-Blanc, de Créon, de Bourg et de Blaye. Elles bordent les rives de la Garonne, de la Dordogne et de l'Isle. Les vins qu'on y récolte ont de la couleur et de la vinosité, mais manquent le plus souvent de finesse.

2° Les *terres fortes* sont celles où dominent les argiles. Elles exigent, selon leur nature, les secours d'engrais, des transports de terre légère et de fréquents labours. Ces terres couvrent ordinairement les coteaux et leurs pentes; elles ont, en général, un sous-sol calcaire ou pierreux. Quand elles ont une couleur rougeâtre, ocreuse, ferrugineuse, elles conviennent surtout à la vigne.

3° Les *terres marneuses calcaires* sont très répandues; elles convien-



nent à la vigne lorsque le sable, l'argile ou la grave y entrent dans une proportion notable.

4° Les *terres graveleuses* sont les plus propices à la culture de la vigne au point de vue de la qualité de ses produits. Elles peuvent se diviser en deux catégories :

a) Terres graveleuses, composées de graviers ou quartz roulés et de gros sable, ayant, à un mètre de profondeur environ, un sous-sol d'aliôs ou d'argile. Les meilleurs crus du Médoc et des Graves sont en grande partie établis sur un terrain de cette nature.

b) Terres sablo-graveleuses, offrant un mélange de sable et de grave, assis sur un sable inerte ou sur des couches d'aliôs allant à très peu de profondeur. Cette dernière catégorie est peu propice à la vigne, par suite de l'humidité du sous-sol.

5° Les *terres siliceuses*, qui couvrent environ la moitié du département. Elles se divisent en terres siliceuses mêlées d'argile et d'éléments calcaires qui, bien amendées, conviennent à la vigne, et en terres siliceuses noires et acides, qui occupent le plateau des landes où le pin maritime seul prospère.

6° Les *terres bâtardes* présentent un état intermédiaire entre les terres fortes et les terres siliceuses ou sablonneuses; selon leur situation, leur fertilité est plus ou moins grande: les cépages blancs communs s'en accommodent.

· SOUS-SOLS. — L'étude des *sous-sols* a aussi une très grande importance. Ils ont une influence considérable sur la réussite de la vigne et sur la nature et la qualité de ses produits. Nous les diviserons en six catégories: argileux — sablo-argileux — calcaires ou marneux — graveleux ou pierreux — sablonneux, — d'aliôs.

1° Les sous-sols *argileux*, contenant de l'argile compacte et plastique, sont nuisibles à la vigne, parce que, retenant l'humidité, ils procurent trop de fraîcheur à ses racines, ce qui donne à ses produits un goût de terroir souvent très prononcé.

2° Les sous-sols *sablo-argileux* sont favorables à la vigne à la condition que le sable entre environ pour moitié dans leur composition; cela permet à l'eau de les traverser et de procurer à la vigne une fraîcheur salubre, qui donne à cette plante beaucoup de vigueur; mais alors on a plutôt en vue la quantité que la qualité des produits, à moins cependant que le sol n'offre une bonne grave, qui permette d'obtenir des vins fins sur de tels sous-sols.

3° Les sous-sols *calcaires* ou *marneux* sont compacts; souvent ils ne laissent pas suffisamment filtrer l'eau, et s'ils se trouvent trop près de la surface du sol, ils deviennent nuisibles à la vigne. On en tire cependant un bon parti en les détonçant à la pioche et en les mélangeant à la couche supérieure de la terre. Si cette couche est

graveleuse ou sablo-graveleuse, on obtiendra un très bon résultat; si elle est composée de sable gras, le mélange sera moins bon. Cette nature de terrain est principalement favorable à la vigne blanche.

4° Les sous-sols *graveleux* ou *pierreux* sont très favorables à la vigne. Ils présentent tantôt de petits cailloux siliceux roulés, blancs, gris, ou bleuâtres et légèrement transparents, appelés *graves*; tantôt des bancs ou blocs de pierre et des rochers, dans les fentes desquels les racines de la vigne pénètrent et puisent une grande vigueur. Les vins obtenus possèdent un bouquet et un arôme très développés lorsqu'on a des cépages fins.

Les sous-sols pierreux et les sous-sols graveleux, quoique différents comme nature, ont tous deux une grande valeur au point de vue viticole. Toutes choses égales, d'ailleurs, les vins récoltés sur un sous-sol gaveleux se distinguent par une grande finesse, et ceux récoltés sur un fond pierreux, par beaucoup de corps, de vigueur.

5° Les sous-sols *sablonneux* conviennent à la vigne, parce qu'ils permettent aux racines de pénétrer à une grande profondeur pour trouver la stabilité de température qui leur est favorable; la plupart produisent un vin fin et délicat.

6° Les sous sols *d alios*, quelquefois ferrugineux, sont imperméables, comme ceux d'argile et de marne. Ils forment un lit qui arrête les eaux. Ils ont le défaut de rendre le terrain trop sec quand il est incliné, les eaux suivant la pente pour aller s'agglomérer dans les bas-fonds, et beaucoup trop humide quand il est plat. On remédie à ce défaut en défonçant à une grande profondeur. Préparés de cette façon, ils deviennent très favorables à la culture de la vigne. C'est du reste dans cette nature de terrains que sont établis le meilleurs vignobles du Médoc.

### § III. — LA VIGNE ET SA MULTIPLICATION

La vigne appartient au genre *vitis*. Ce genre comprend un certain nombre d'espèces, américaines, asiatiques et une seule espèce européenne : le *vitis vinifera*.

Les divers cépages de France, d'Espagne, d'Italie, sont des *variétés* de l'espèce *vitis vinifera*.

Cette espèce ne résiste pas au phylloxéra et, depuis l'invasion de cet insecte en France, une partie du vignoble ancien a été détruite et reconstituée au moyen des espèces américaines pures ou hybridées, sur lesquelles on a greffé les anciens cépages français.

Le phylloxéra n'a pas envahi tous les sols de la Gironde avec la même rapidité; ce sont les coteaux des rives droites de la Garonne,

de la Dordogne et de la Gironde dont les vignobles ont été les premiers détruits et les premiers reconstitués.

Les terrains sablo-graveleux sont peu favorables au développement de l'insecte. Beaucoup de propriétaires ont conservé les anciennes vignes françaises, ce sont surtout ceux du Médoc, des Graves et du Sauternais. Sur plusieurs points de la Gironde envahis par l'insecte, on se défend encore par le sulfure de carbone ou autres produits et la submersion.

Quant aux cépages greffés sur américains, nous pouvons répéter aujourd'hui ce que nous disions dans nos précédentes éditions. Le greffage n'a en rien modifié la nature ou la valeur des vins rouges et blancs provenant des cépages greffés. Dans les vignobles reconstitués, le vin s'est montré d'une qualité égale à ce qu'il était sur les vignes franches de pied. La reconstitution a apporté, en outre, dans les vignobles du Saint-Emilionnais, du Blayais, du Bourgeais, du Cadillacais, de l'Entre-deux-Mers, un grand élément d'amélioration : le choix des meilleurs cépages.

On a, en effet, dans ces régions, écarté comme cépages greffons tous ceux des vieux cépages dont le vin était sans distinction et on n'a reconstitué qu'avec les cépages les plus fins, le Sémillon, le Sauvignon, la Muscadelle, pour les vins blancs ; le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet franc, le Malbec, le Merlot, le Verdot, pour les vins rouges.

#### § IV. — AMPÉLOGRAPHIE

##### 1° Étude des Cépages les plus répandus dans la Gironde.

L'expérience a prouvé dans de nombreuses circonstances que si la nature du sol, l'exposition du terrain, les conditions climatologiques et les connaissances pratiques du viticulteur influent sur la valeur des crus et de leurs produits, le choix des cépages a une valeur au moins aussi grande et contribue pour une large part à la renommée de nos grands vins. Arrachez des meilleurs terrains de nos grands crus le *Cabernet-Sauvignon* (le roi des cépages de vins rouges), et remplacez-le par des cépages grossiers, produisant beaucoup plus que lui, vous n'aurez qu'un vin commun, qui ne ressemblera sous aucun rapport à du Médoc. Cependant, répétons que la nature du sol a sa part d'influence dans la nature des vins. Ce *Cabernet Sauvignon*, qui produit à Pauillac ou à Pessac le roi des vins rouges, ne donne dans un terrain d'alluvion qu'un vin ordinaire.

Nous ferons connaître les cépages les meilleurs et les plus répandus



dans la Gironde, avec leur synonymie, nous attachant surtout à indiquer les noms qu'on leur donne dans les différentes parties du département<sup>1</sup>.

## CÉPAGES DE VIGNES ROUGES<sup>2</sup>.

**Les Cabernets.** — Les Cabernets sont les cépages rouges les plus fins du vignoble girondin; ils offrent plusieurs variétés dont les plus importantes sont : 1° le Cabernet-Sauvignon; 2° le Gros-Cabernet; 3° la Carmenelle, Cabernelle ou micux-Carmenère.

1° **Cabernet-Sauvignon** ou *Petit-Cabernet* (en Médoc).

SYNONYMES : *Vidure-Sauvignonne* ou *Petite-Vidure* (petite vigne dure), (dans les Graves). — *Petit-Bouchet* ou *Bouchet-Sauvignon* ou *Cabernet-Sauvignon* (dans le Saint-Emilionnais). Il est ainsi appelé parce que son bois et sa feuille ressemblent au Sauvignon blanc, surtout lorsque le bois est jeune. — *Marchoupet* (dans le canton de Castillon). — *Carbouet* (dans le Bazadais et les cantons de La Brède et de Podensac). — Ce nom est aussi donné à d'autres variétés du Cabernet.

**SOUCHE** droite et assez vigoureuse dans les premières années et déclinant rapidement dans les Graves, après la trentième année. — **SARMENT** dur, cassant et strié. — **ECORCE** luisante; couleur marron clair au début de la pousse, acajou foncé à l'automne. — **Nœuds** de grosseur moyenne et assez rapprochés. — **BOURGEON** pointu et brun.

**FEUILLE** rosée à son épanouissement, mince, unie, luisante, acquérant au bout de peu de temps une couleur verte très foncée, divisée en cinq lobes par des échancrures très profondes et arrondies. Les lobes se superposant l'un sur l'autre par leurs bords; la feuille semble percée de trous ronds; dentelure forte et inégale, face intérieure duvetueuse à nervures saillantes. — **PETIOLE** mince, long, violacé, presque rougeâtre. — **VRILLE** courte et peu rameuse. — **GRAPPE** au-dessous de la moyenne comme grosseur, conique, à ailes courtes et peu détachées. — **GRAIN** petit, rond, serré, égal, bleu noirâtre, recouvert d'une poussière souvent assez épaisse pour lui donner un reflet blanchâtre. — **PEAU** dure, surtout après un temps sec et chaud. — **SUC**

1. Nous saurons gré à nos lecteurs qui auraient de nouveaux noms nous indiquer. Nous utiliserons leurs communications pour la prochaine édition de notre livre.

2. Voir le bel ouvrage de M. J. Daurel, *Album des raisins de cuve de la Gironde et de la région du Sud-Ouest*, avec leur description et leur synonymie, ouvrage orné de 16 planches coloriées grandeur naturelle et de 5 phototypies. 1892, in-4°.

épais, visqueux, d'une saveur douce, franche, énergique, agréable et exhalant une odeur de violette.

Un SOL, silico-graveleux à petite proportion d'argile est celui qui convient le mieux à ce cépage, lequel prospère aussi bien sur les sous-sols d'aliôs peu perméables et souvent ferrugineux du Médoc et des Graves voisines de Bordeaux, que sur les fonds substantiels et profonds des coteaux bordant la Gironde, la Garonne et la Dordogne. Dans les terres légères, on doit le charger très peu à la taille. — FLOAISON hâtive et rapide. — COULURE rare. — MATURATION régulière, peu prompte.

Peu sujet à la pourriture, il est très accessible à l'oïdium et à l'anthracnose. Ce cépage résiste assez bien au mildiou.

VIN d'une couleur vive et brillante, assez dur au début, mais acquérant, en vieillissant, de la souplesse, une grande finesse et un parfum suave et abondant, plus prononcé que celui des autres vins. Il est long à se dépouiller et à devenir agréable; mais en vieillissant il augmente beaucoup de qualité. Il ne doit être mis en bouteille qu'un an ou deux après les vins des autres cépages.

Le Cabernet-Sauvignon, qu'on peut appeler le premier des cépages rouges de la Gironde, se répand tous les jours davantage dans nos plantations en américains greffés. Il forme la base de l'encépagement de tous nos crus de vins fins.

7 2° **Gros-Cabernet** ou *Cabernet-Franc* (en Médoc).

SYNONYMES : *Cabernet-Blanc* ou *Cabernet-Gris* (en Médoc). — *Carmenet* ou *Carmenet-Blanc* (en Médoc). — *Gamput* (en Bas-Médoc). — *Grosse-Vidure* (dans les Graves). — *Carbouet* (dans le canton de La Brède et le Bazadais). — *Gros-Bouchet* (à Saint-Emilion et dans l'arrondissement de Libourne). — *Petit-Fer* (à Libourne et dans quelques communes voisines). Le *Petit-Fer* du Périgord. — *Fer Servandon* (dans le Tarn-et-Garonne). — *Breton* (dans la Vienne et l'Indre-et-Loire). — *Véronais* (dans l'arrondissement de Saumur). — *Véron* (dans la Nièvre et les Deux-Sèvres). — *Arrouya* (dans les Hautes et les Basses-Pyrénées). — *Maccafiero nero* (dans la province de Pavie).

SOUCHE très vigoureuse. — SARMENT gros et long, finement strié, couleur roux fauve, grisâtre, devenant plus pâle l'hiver.

NŒUDS plus espacés que dans le Cabernet-Sauvignon. — BOURGEON gros et conique, ni précoce, ni tardif. — FEUILLE présentant beaucoup d'analogie avec celle du Cabernet-Sauvignon; elle est un peu moins fine et moins luisante; ses découpures sont un peu moins profondes, les angles saillants moins aigus que cette dernière; les cinq lobes ne se rejoignent pas; elle est plus large que longue. — PETIOLE allongé. — VAILLE longue et rameuse. — GRAPPE d'une grosseur moyenne, moins cylindrique et moins longue que celle du Cabernet-Sauvignon; elle est quelquefois branchue et munie de deux ailes qui se détachent et se portent en avant. — PEDONCULE long,

d'abord vert, puis rougeâtre. — GRAIN un peu plus gros que celui du Cabernet-Sauvignon; rond, serré, mais inégal, couleur bleu noirâtre, très pruiné. — PEAU fine. — SUC abondant et de saveur agréable.

SOL facile à choisir par suite de la nature vivace de ce cépage; une grave légère aussi bien qu'une terre forte et argileuse lui conviennent.

Il craint très peu la chaleur et la sécheresse. Lorsque ses racines atteignent l'alias, il y puise une très grande vigueur. Il prospère très bien dans les graves chaudes de Pauillac, de Margaux, et des environs; aussi sa culture a-t-elle pris un très grand développement dans ces contrées. Les terrains marneux ou calcaires sont les seuls qui ne lui conviennent pas.

FLORAISON et FRUCTIFICATION tardives, assez heureuses. — MATURATION un peu plus lente que celle du Cabernet-Sauvignon.

VIN peu coloré au sortir de la cuve, devenant plus foncé au bout de trois ou quatre mois, ayant beaucoup d'analogie avec celui du Cabernet-Sauvignon; mais un peu moins parfumé et un peu moins long à se dépouiller.

Plusieurs variétés du genre Cabernet se rapprochent beaucoup du Gros-Cabernet; ce sont : -

Le *Cabernet-Blanc*, ainsi nommé parce qu'au moment de la pousse ses feuilles et son jeune bois sont d'un vert blanchâtre; mais lorsque arrive la véraison, ces signes distinctifs n'existent déjà plus, et l'on ne reconnaît cette variété qu'à sa végétation luxuriante et à sa grappe plus obtuse que celle des autres Cabernets. Il se plaît dans les graves fortes et sèches.

Le *Cabernet-Gris* se distingue par la teinte rosée qu'on remarque à l'extrémité des jeunes tiges et des jeunes feuilles, qui deviennent plus tard d'un vert très foncé; il se plaît dans les terres douces, graveleuses. Le fruit et le vin de ces deux variétés sont identiques au fruit du Gros-Cabernet. Au sujet des maladies, mêmes remarques que pour le Cabernet-Sauvignon. Plus accessible au mildiou que ce dernier, mais moins sujet à l'anthracnose.

3<sup>e</sup> *Carmenère*, *Carmenelle*, *Cabernelle* ou *Grande-Vidure* (vidure veut dire vigne dure, *vitis dura*).

SOCHE très vigoureuse. — SARMENT droit, long, couleur acajou un peu plus foncé que chez le Cabernet-Sauvignon. — NŒUDS rapprochés et saillants, entourés d'une teinte violacée. — BOURGEON conique s'ouvrant dans les premiers jours de mars.

FEUILLE plus large que longue, se distinguant de celle du Cabernet-Sauvignon par son épiderme supérieur, plus fin et plus luisant, et par son PETIOLE plus long et plus foncé.

GRAPPE grosse et conique avec des ailes inégales et bien détachées



— **GRAIN** rond, d'une grosseur moyenne, d'une couleur noir bleuâtre, très pruiné. — **PEAU** épaisse. — **PEDONCULE** brun, long et fort. — **PEDICELLE** teinté de rouge à la maturité.

**SUC** doux et d'une saveur agréable, qui fait de ce cépage l'un des meilleurs raisins rouges de table.

Les **SOLS** à l'abri de l'humidité, sur des coteaux inclinés au nord et à l'est, sont ceux dans lesquels ce cépage vigoureux se plaît le plus, mais il prospère dans tous les terrains même les plus mauvais.

**FRUCTIFICATION** souvent malheureuse. — **MATURATION** précoce.

**VIN** riche, plein, moelleux, gagnant beaucoup avec l'âge, ayant du corps et une jolie couleur, s'associant avec celui des autres Cabernets pour lui donner un peu plus de moelleux et de rondeur.

Ce cépage, malgré ses qualités, est peu employé parce qu'il a besoin qu'un temps très propice favorise sa floraison et ne commence à porter des fruits que longtemps après sa plantation.

**Merlot.** — *Merlot* ou *Merlau* ou *Sémillon-Rouge* (en Médoc).

**SYNONYMES :** *Vitraille* (dans le canton de Blanquefort). — *Bigney* (dans la plupart des graves des environs de Bordeaux et dans le canton de Cadillac). — *Alicante* (dans le canton de Podensac). — *Crabutet* ou *Plant-Médoc* (dans le Bazadais).

**SOUCHE** vigoureuse. — **SARMENT** droit, long, strié, couleur acajou en plein été, fauve, grisâtre en automne. — **NŒUDS** rapprochés et saillants. — **BOURGEON** conique ne s'ouvrant que dans les derniers jours de mars. — **FEUILLE** plus large que longue, d'un beau vert; face intérieure cotonneuse marquée de nervures saillantes; à cinq lobes séparés par des intervalles assez larges, les lobes ne se rejoignant pas; celui du milieu est plus étroit que dans la feuille des Cabernets; dentelure saillante. — **PETIOLE** long, de couleur violacée. — **VRILLES** peu nombreuses. — **GRAPPE** conique, allongée, au-dessous de la grosseur moyenne, munie d'ailes inégales et bien détachées. — **GRAIN** petit, rond, inégal, d'un noir bleuâtre, très pruiné. — **PEAU** épaisse. — **PEDONCULE** très long et légèrement brun. — **PEDICELLE** un peu rougeâtre à la maturité. — **SUC** d'une saveur agréable et légèrement sucrée.

Un **SOL** frais convient à ce cépage; il prospère dans les graves légères, craint assez les brouillards et préfère les coteaux aux plaines surtout les coteaux exposés au nord, où son fruit mûrit moins vite et risque moins de pourrir.

**FRUCTIFICATION** générale assez heureuse. — **MATURATION** précoce, pendant laquelle il craint l'humidité et s'égrène facilement. — **VIN** séveux, moelleux et parfumé, mais non au même degré que le vin des Cabernets; il est plus tôt fait que ce dernier et lui sera préféré à l'âge de deux ou trois ans, à cause de sa finesse, de sa souplesse et de son

agrément; il ne gagne pas autant en vieillissant. Le mélange, par portions à peu près égales, de vin de Merlot avec celui du Cabernet-Sauvignon et du Gros-Cabernet donne un vin plein de corps, de moelleux, de finesse et de parfum.

**PARTICULARITÉS.** — Ce cépage, peu accessible à l'oïdium, est très productif et réunit ordinairement la qualité et la quantité; aussi se répand-il de jour en jour davantage. Répétons que son fruit, mûrissant vite et pourrissant de même aux moindres pluies, a besoin d'être cueilli promptement et bien à point pour donner de bons résultats. Il est sensible au mildiou de la grappe, surtout à l'antracnose.

**Malbec.** — *Malbec* ou *Malbeck* (en Médoc).

**SYNONYMES :** *Gourdoux* (à Ludon, à Macau, à Saint-André-de-Cubzac et dans le Bazadais). — *Etranger* ou *Estrangey* (en Bas-Médoc et dans la plupart des communes des graves des environs de Bordeaux, à Léognan surtout). — *Gros-Noir* (aux environs de Lesparre). — *Noir-de-Pressac* ou *Nègre-Préchal* (dans l'arrondissement de Libourne et dans une partie de l'Entre-deux-Mers). — *Mauzat*, *Gros-Noir*, *Cahors* (dans l'arrondissement de Bazas, dans le canton de Podensac et aux environs de Bordeaux). — *Balouzat*, *Mourame*, *Noir-Doux* (dans le canton du Carbon-Blanc et dans quelques communes de l'Entre-deux-Mers et le Cubzadais). — *Pied-Rouge*, *Pied-Rouget*, *Pied-de-Perdrix*, *Côte-Rouge* (dans une grande partie de l'Entre-deux-Mers, dans l'arrondissement de La Réole et dans le canton de Villandraut). — *Teinturin* (dans l'arrondissement de Blaye). — *Parde*, *Guillan*, *Teinturier*, *Terranis* (dans les cantons de Cadillac et de Saint-Macaire et quelques autres parties du département). — *Boucharès*, *Etaulier*, *Guillan*, *Hourcat*, *Moussin*, *Moustère*, *Moussac*, *Pied-Doux*, *Grande-Parde*, *Prolongeau*, *Quercy*, *Romieux* et *Soumansigne* (dans différentes parties du département). — *Cot* (dans diverses parties de la Gironde).

*Cot-de-Bordeaux* (dans l'Indre-et-Loire). — *Agreste* ou *Quercy* (sur les bords du Rhin). — *Grand-Vesparo*, *Vesparo*, *Côte-Rouge*, *Mauzain*, *Rougeau*, *Quillot* (dans le Gers). — *Auxerrois*, *Plant-de-Meraou* (dans le Lot). — *Clavier* ou *Claverie* (dans les Landes et les Basses-Pyrénées). — *Bouchalès* (dans les Landes et la Haute-Garonne). — *Grappe-Rouge*, *Côte-Rouge*, *Gros-Pied-Rouge* (dans le Lot-et-Garonne). — *Pied-Rouge* (dans l'arrondissement de Marmande (Lot-et-Garonne)). — *Bouyssalet* ou *Bouyssalets* (dans la Dordogne). — *Grifforin* (dans la Charente-Inférieure). — *Coly* ou *Jacobi* (dans la Vienne). — *Cot-Rouge* (dans le Périgord). — *Cahors* (dans le Loir-et-Cher). — *Magrot* et *Pruniéral* (dans la Corrèze). — *Franco-Moreau* ou *Périgord* (dans le Cher). — *Plant-du-Roi* (aux environs d'Auxerre).

Le nom de *Hourcat* et de *Balouzat* est également donné au *Prolongeau*. Nous croyons que le *Hourcat* est le *Petit-Fer*.

La plupart des dénominations qui précèdent appartiennent à diverses variétés de ce cépage, avec de très petites différences.

**SUCHE** assez forte. — **SARMENT** court, droit, ferme, mais moins dur que ceux des cépages précédents. — **ECORCE** unie, blanchâtre

ou gris cendré, passant au brun fauve lorsque le bois est mûr. — NŒUDS saillants et rapprochés. — BOURGEONS noirs et peu espacés.

FEUILLE blanchâtre et légèrement rosée sur les bords à son épanouissement, et d'une couleur vert pâle lorsqu'elle est formée; à trois lobes peu saillants et terminés en pointes obtuses, presque rondes. Elle est généralement large, peu dentelée, épaisse et munie de nervures très saillantes à reflet rougeâtre, surtout sur la face inférieure, où elle a un duvet abondant; souvent cloquée. — PETIOLE rougeâtre ou violet, fort, plus court que celui des Cabernets. — VRILLES nombreuses, augmentant sous l'influence d'une humidité constante. — GRAPPE longue et branchue. — PEDONCULE de longueur moyenne, fort et rougeâtre. — PÉDICELLE très rouge, surtout au point de l'insertion sur le grain. Le pédicelle est un des signes les plus caractéristiques de ce cépage. — GRAIN gros, rond, ovale dans quelques variétés, mais peu serré et mou; couleur noir violet; ne contient qu'un pépin. — PEAU tendre. — SUC doux et savoureux, ayant peu de montant.

Un Sol argilo-calcaire, fort, riche et meuble, est celui qui lui convient le mieux; il demande surtout un sous sol perméable pour que ses racines ne souffrent pas de l'humidité. — FLORAISON assez lente. — COULURE fréquente, à tel point qu'en prenant une moyenne de dix ans on a reconnu, dans plusieurs vignobles de la région, que ce cépage produit souvent moins que les Cabernets, quoiqu'il paraisse plus chargé de grappes. Cependant le Malbec greffé, surtout sur riparia, est bien moins sujet à couler. — MATURATION hâtive, rapide; la pluie le fait facilement pourrir.

Il existe deux catégories principales de Cots ou Malbecs : les Cots à queue rouge et les Cots à queue verte; mais on en distingue, en outre, une troisième comprenant les variétés qui ont un certain nombre de pédoncules et de pédicelles rouges, et un certain nombre de pédoncules et de pédicelles verts, et qui sont ainsi des métis au sens exact du mot. Les grappes à pédoncules rouges sont toujours plus rapprochées de la souche et on voit toujours les vertes à l'extrémité des longs bois.

VIN : Dans les terres légères il a une jolie couleur et de la délicatesse; mais il manque de corps et sa couleur passe vite. Dans les terres fortes, il est très coloré, assez corsé; mais il manque de bouquet et de finesse. Dans les palus ou terres d'alluvion, il est très coloré, mais généralement mou, commun et plat; il a quelquefois un goût de terroir désagréable. Il s'harmonise très bien avec les vins de cépages fins par lesquels il a besoin d'être remonté pour former de bons ordinaires, et il est introduit en petite proportion dans les vignobles les plus distingués, pour donner au vin du moelleux, de la souplesse et de la couleur, en primeur. Le vin du Malbec est vite buvable.



**PARTICULARITÉS.** — Le Malbec est le seul cépage cultivé en Médoc qui donne souvent du fruit sur les pousses sorties l'année même du vieux bois. Ses boutons les plus bas sont ceux sur lesquels la sève s'épanche le plus. C'est un cépage qui craint beaucoup la gelée. Il est aussi très accessible au mildiou et peu sujet à l'oïdium et à l'anthraxose.

**Verdot.** — *Verdot* (dans presque tout le département de la Gironde).

**SYNONYMES :** *Carmelin* (dans le canton de Sainte-Foy et à Bergerac). — *Plant-des-Palus* (*Pulliat*).

**SOUCHE** assez vigoureuse. — **SARMENT** mince, long, à direction horizontale, très cassant lorsqu'il est jeune, d'une couleur brun grisâtre terne, souvent avec des raies parallèles saillantes d'un rouge brun; **ETUI MEDULLAIRE** très prononcé; **ECORCE** lisse. — **NŒUDS** gros et prononcés. — **MÉRITHALLE** court. — **BOURGEON** brun, conique, s'ouvrant de très bonne heure.

**FEUILLE** plus longue que large, presque entière à l'origine des branches, munie de trois ou cinq lobes à leur extrémité, le lobe médian s'allongeant en pointe; dentelure courte et très inégale, forte échancrure au point d'insertion du pétiole, lui donnant la forme d'un cœur. Face supérieure mamelonnée et d'un beau vert; face inférieure marquée de nervures saillantes. — **PÉTIOLE** long, rougeâtre et légèrement arqué. — **VRILLES** nombreuses. — **GRAPPE** poussant très haut, un peu au-dessous de la moyenne comme grosseur, allongée, pourvue de deux ailes régulières et bien détachées; le reste de la grappe est cylindrique. — **PÉDONCULE** long et vert. — **PÉDICELLE** rosé à sa parfaite maturité. — **GRAIN** gros ou petit, suivant la variété du *Gros* ou *Petit-Verdot*, très noir, rond et à la **PEAU** dure. — **SUC** peu agréable.

**SOL :** palus, ou terrains gras profonds et frais. Ce cépage demande à avoir ses racines à la fraîcheur et son fruit exposé aux plus ardents rayons du soleil. — **FLORAISON** tardive. — **COULURE** modérée. — **MATURATION** tardive et à l'abri de la pourriture.

**VIN** bien nourri, plein de rondeur et de vinosité, très coloré, riche en tanin, ferme sans être dur, vieillissant longtemps en s'améliorant. Il a une sève fort agréable, mais il est long à acquérir son bouquet. Sa maturation étant quelquefois incomplète, il a, dans ce cas assez fréquent, le défaut de présenter un peu de verdeur. Récolté dans de bonnes conditions, il s'allie bien aux autres cépages pour leur donner de la force et de la couleur. Le vin produit par ce cépage finit ordinairement de mûrir en barriques.

**PARTICULARITÉS.** — La **SOUCHE** de ce cépage donne beaucoup de

*gourmands* qu'il faut enlever pour prévenir son épuisement; ces jets donnent quelquefois du fruit l'année de leur apparition.

Il y a trois variétés de verdot :

1° Le *Petit-Verdot* ou *Verdot-Rouge*. Il a la GRAPPE très courte; fournit un VIN corsé et fin; produit peu; très sujet à la coulure; on ne le cultive presque plus.

2° Le *Verdot-de-Palus*, ou *Verdot-Blanc*, ou *Verdot-Boulon-Blanc*. GRAPPE un peu plus allongée que celle du *Petit-Verdot*. Produit un bon VIN, quoique inférieur à celui du *Verdot-Rouge*. C'est la variété de *Verdot* la plus répandue.

3° Le *Verdot-Colon*, qui n'a aucune des qualités des deux variétés précédentes. FEUILLE épaisse, grande, cotonneuse; GRAPPE grosse et longue; GRAIN légèrement oblong; VIN mou et peu coloré. De tous les cépages, le plus susceptible de geler.

Les cépages que nous venons de décrire sont ceux qui caractérisent surtout l'encépagement du vignoble rouge girondin.

On trouve aussi quelques autres cépages dans certaines parties du département; ils y ont une importance secondaire. On peut citer : le *Grappu* ou *Bouchalès*, le *Pignon*, le *Jurançon noir*, la *Petite-Parde* ou *Pardotte*, le *Mancin* ou *Mansenc*, le *Taupier*, le *Fer*, le *Saint-Macaire*, le *Castels*, le *Panereuil*, le *Mancin-Colon*, le *Prunelas* ou *Pruneley*, le *Penouille*, le *Cruchinet*, le *Massoutet*, l'*Enrageat noir*, le *Hourcat*, la *Sirha*, la *Petite-Chalosse noire*, *Mérille* ou *Picard*, *Teinturier*<sup>1</sup>.

## CÉPAGES DE VIGNES BLANCHES

**Sémillon.** — *Sémillon Blanc* ou *Roux*, ou *Cruvillan*, ou *Colombier* (dans la Gironde).

SYNONYMES : *Chevrier* ou *Colombar* (dans la Dordogne). — *Malaga* (dans le Lot). — *Goulu-Blanc* (dans l'Isère).

SOUCHE grande, grosse, ayant besoin d'appui. — SARMENT long, légèrement aplati, cassant, couleur acajou, cannelé. — NŒUDS assez rapprochés. — BOURGEON gros, arrondi, s'ouvrant de bonne heure.

FEUILLE épaisse, grandeur moyenne, à trois lobes, profondément découpée, rosée sur les bords à son épanouissement, ensuite d'un vert pâle; surface tourmentée; duvet rare. — PETIOLE long et gros. — VRILLE grosse et longue. — GRAPPE grosse, fournie, allongée, ailée.

---

1. On les trouvera plus ou moins décrits dans nos éditions précédentes, parce qu'autrefois ils tenaient une place plus large qu'aujourd'hui dans l'encépagement de nos vignobles.

— PEDONCULE long et robuste. — PEDICELLE long. — GRAIN gros, rond, inégal, serré sur la grappe, lâche sur les ailes, transparent, d'une belle couleur dorée à sa maturité. — PEAU fine. — SUC d'une saveur très douce et parfumée.

SOL argilo-calcaire fort ou argilo-graveleux. — SOUS-SOL argileux, marneux et rocheux. — POUSSE hâtive. — FLORAISON et MATURATION tardives, comparativement au Sauvignon; peu sujet à la coulure, mais beaucoup à la pourriture.

VIN d'une belle couleur dorée, ayant beaucoup de limpidité, de finesse, de saveur, d'onctuosité et de moelleux, atteignant sa perfection au bout de quatre à cinq ans.

PARTICULARITÉS. — Sa taille se fait ordinairement sur deux boutons qui donnent par pied, une récolte quatre ou cinq fois plus considérable que celle du Sauvignon.

Il existe plusieurs variétés de Sémillon peu différentes : 1° le *Sémillon-Blanc*; 2° le *Sémillon-Roux* (le premier a le plus de chair, le second plus de suc et de finesse); 3° le *Sémillon-Croquant* et le *Sémillon à bois noir*, variétés qui produisent peu.

**Sauvignon blanc.** — *Sauvignon* (dans la Gironde et la Charente).

SYNONYMES : *Surin-Fié* (cours de la Loire et de la Vienne). — *Blanc-Fumé* (dans la Nièvre). — *Servonien* ou *Savagnin* (en Bourgogne). — *Servoyen* (dans l'Yonne). — *Punechon* ou *Puinechou* (dans le Gers). — *Douceblanche* ou *Blanc-Doux* (dans le Libournais et la Dordogne).

SUCHE plus vigoureuse que celle du Sémillon. — SARMENT effilé et cannelé, plus long et plus menu que ceux du Sémillon, couleur cannelle tachée de brun. — NŒUDS rapprochés. — BOURGEON blanc, plus gros, plus ramassé que celui du Sémillon et s'ouvrant plus tard.

FEUILLE petite, très tourmentée, assez épaisse, plus large que longue, à trois lobes pointus avec une séparation peu profonde, dentée; échancrure de la base mesurant à peu près le quart de la hauteur; face supérieure lisse et d'un beau vert foncé, face inférieure duveteuse à nervure saillante. — PETIOLE long, mince et violacé. — VRILLES plus nombreuses, plus longues et plus rameuses que celles du Sémillon.

GRAPPE petite, cylindrique, ramassée. — PEDONCULE très court, brun à la maturité, souvent caché par les raisins qui le débordent. — PEDICELLE généralement court. — GRAIN serré, grosseur moyenne, inégal, légèrement ovoïde, transparent; couleur roux doré avec de petits points noirs à sa maturité; croquant, d'une saveur sucrée, relevée par un goût de muscat très fin. — PEAU dure avant la maturité, se fendant avec la pulpe quand la maturité est extrême. — SOL : tous les sols lui conviennent; il se plaît surtout dans les terrains silico-caillouteux. Ce cépage réussit aussi dans les terrains argilo-graveleux.

— SOUS-SOL calcaire. — FLORAISON hâtive. — COULURE fréquente. — MATURATION facile et hâtive. — CÉPAGE très sujet à l'oïdium.

VIN fin, très coisé, très aromatisé, d'une fort belle couleur dorée, plus ou moins liquoreux, suivant la maturité des raisins.

Ce cépage se taille sur trois boutons au moins. Il résiste au mildiou.

**Muscadelle.** — *Muscadelle* ou *Musquette*, *Muscadeti-Doux*, *Raisinotte*, *Angelicaul* (indifféremment dans toutes les parties de la Gironde)

SYNONYMES : *Col-Musquet* (à Sainte-Croix-du-Mont). — *Muscade* (surtout dans le pays de Sauternes). — *Catape* (dans le canton de Créon). — *Guépu* (dans les cantons de Castillon et de Sainte-Foy). — *Blanche-Douce*, *Muscat-Fou* (à Bergerac). — *Cadillac* et *Blanc-Cadillac* (à Fronsac). — *Guilan-Muscat*, *Guilan-Musqué* (dans le Lot et le Tarn). — *Guilan-Doux* (à Clairac). — *Auvernal-Blanc* (à Orléans).

SOUCHE vigoureuse. — SARMENT gros et long. — NŒUD écarté et bien prononcé. — ECORCE striée, couleur acajou. — BOURGEON très gros, conique, s'ouvrant de bonne heure.

FEUILLE épaisse, un peu plus large que longue, tantôt entière, tantôt à trois ou cinq lobes peu ouverts; dentelure forte, très aiguë, inégale. Face supérieure vert clair et lisse, face inférieure légèrement cotonneuse et à nervure fine. — PETIOLE long, fort, d'une couleur violacée. — GRAPPE grosse, tantôt ramassée, allongée et assez légèrement ailée. — PEDONCULE long, prenant une teinte brune à la maturité.

GRAIN rond, inégal, transparent, rôti à sa maturité, peau fine, saveur fine, sucrée, avec arrière-goût musqué.

SOL : terres fortes argileuses et pierreuses. — FLORAISON ordinaire. — COULURE fréquente. — MATURATION prompte, suivie assez vite de pourriture.

VIN très parfumé; rarement employé seul, il est surtout utilisé pour donner un léger goût de muscat au vin des autres cépages.

Ces cépages sont les seuls qui entrent dans la constitution des grands vins.

Dans certaines parties de la Gironde, on trouve d'autres cépages dont les produits sont loin d'avoir la même valeur. Ils sont peu répandus et ils ont été, la plupart, supprimés du vignoble reconstitué.

Le plus important est l'*Enrageat* ou *Folle-Blanche*.

**Enrageat.** — *Enrageat*, *Fol*, *Fou*, *Enragé*, *Dupré-de-Saint-Maur*, *Sole*, *Grosse-Blanquette* (dans la plus grande partie de la Gironde).

SYNONYMES : *Blanche* (à Castillon). — *Enrageade* (à Coutras). — *Folle-Blanche* (dans les environs de Cognac). — *Piquepout*, *Picpout* ou *Piquepouille* (dans le Gers et l'Armagnac). — *Grais* (dans les environs de Gensac). — *Rebauche* (à Castillonès). — *Bouillon* (dans le Bas-Limousin). — *Plant-de-Dame*, *Plant-Madame* (dans le Condomois et Nérac).



SOUCHE grosse et courte. — SARMENT court et gros. — NŒUDS gros et saillants, assez rapprochés. — ECORCE grise et roussâtre. — BOURGEON gros. — VRILLE forte. — FEUILLE oblongue, grande, inégalement et profondément dentée, offrant trois pointes principales sans lobes distincts, couleur vert foncé, diaprée de rouge, surtout sur les bords, nervures prononcées en dessous et même en dessus, légèrement cotonneuse en dessous. — PETIOLE gros et court. — GRAPPE cylindrique, renflée au milieu. — PEDONCULE très court. — GRAIN gros, rond, serré, d'une couleur vert blanchâtre. — PEAU fine. — SUC peu sucré, légèrement acide.

SOL : le plus médiocre. — FLORAISON et MATURATION faciles.

VIN plus ou moins acide; sert, suivant les terrains ou les années, comme boisson en nature ou pour coupages. Dans les années abondantes, on le transforme en eau-de-vie. C'est le vin de ce cépage qui produit les eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac, connues dans le monde entier. Ce cépage demande une taille courte. Les pluies le font pourrir facilement.

On rencontre aussi : le *Sauvignon-Rose*, le *Blanc-Aouba*, le *Blanc-Doux*, le *Blanc-Verdeil*, le *Prunellât* ou *Chalosse*, le *Jurançon-Blanc*, l'*Ugni-Blanc* ou *Saint-Emilion*, le *Rochatîn* ou *Blayais*.

## 2° Cépages porte-greffes employés dans le département de la Gironde.

Dans les régions où le vignoble a été détruit par le phylloxéra, on l'a reconstitué en greffant les vieux cépages girondins producteurs de grands vins sur des porte-greffes américains. On a peu employé en Gironde les producteurs directs, si ce n'est tout à fait au début, dans des essais rares et sans portée.

Le porte-greffe le plus employé a été le *Riparia*. Ce cépage convient à merveille aux terrains peu calcaires (à moins de 20 %), profonds, frais, aux terres franches ou argileuses qui ne se tassent pas. On a employé en proportion moindre les *Rupestrîs*. Le *Viaila* s'est trouvé être un bon porte-greffe pour les terres silico-argileuses battantes ou boubènes de l'Entre-deux-Mers.

Mais il y a en Gironde d'autres sols, tels que les sols argilo-calcaires des côtes, à plus de 20 % de calcaire, ou les sols silico-graveleux secs de la rive gauche, qui ne peuvent être reconstitués avec ces cépages. Dans les sols calcaires, le *Riparia* et le *Rupestrîs* péricissent de la chlorose. Ces cépages sont également mal adaptés dans les sols secs et dans les terres silico-argileuses qui se tassent sous la pluie.

Depuis quelques années, on a employé comme porte-greffes des hybrides amérido × américains ou franco × américains, créés par M. Millardet et par M. Courdec, pour reconstituer les terrains dits « difficiles », c'est-à-dire ceux où le Riparia ne peut bien végéter.

Voici quelques exemples d'adaptation :

### 1° Terres sèches sans calcaire :

#### *Silico-argileuses, siliceuses, graveleuses*

- a) *Terre un peu sèche.* — Riparia × Rupestris 3306; 3309; 101<sup>14</sup>.  
 b) *Terre très sèche.* — Cabernet × Rupestris 33 A; Riparia × Cordifolia 125-1; Riparia × Cordifolia-Rupestris 106-8; Rupestris × Cordifolia 107<sup>11</sup>; Berlandieri × Riparia 157<sup>11</sup>; 420 A.

### 2° Terrains argileux sans calcaire :

- a) *Terres argilo-siliceuses qui se tassent sous la pluie.* — Aramon × Riparia 143 B; Alicante Bouschet × Riparia 141; Aramon × Rupestris Ganzin n° 1; Riparia × Cordifolia-Rupestris 106-8.  
 b) *Terres argileuses qui se fendillent.* — Aramon × Rupestris Ganzin n° 1; Mourvèdre × Rupestris 1202; Rupestris × Cordifolia 107<sup>11</sup>.

### 3° Terrains calcaires :

- a) *Terrains qui n'ont pas plus de 30 % de calcaire.* — Rupestris du Lot; Pinot × Rupestris 1305; Cabernet × Rupestris 33 A; Riparia × Rupestris 3306; 3309; 101<sup>14</sup>.  
 b) *Terrains qui ont plus de 30 % de calcaire.* — Aramon × Rupestris Ganzin n° 1; Mourvèdre × Rupestris 1202; Berlandieri × Riparia 157<sup>11</sup>; 420 A; Rupestris × Berlandieri 301 A; 219 A; Chasselas × Berlandieri 41 B.

## § V. — MALADIES DE LA VIGNE

1° **Black-rot.** — Le black-rot a été considéré avec raison comme la plus redoutable des maladies de la vigne. Il a commencé ses ravages dans le Sud-Ouest en 1887. Ils ont été considérables surtout en 1897. en 1901, 1902, 1903. Cette maladie est à craindre par ses attaques sur les raisins; une ou deux invasions peuvent détruire toute la récolte. Le raisin atteint se décolore, prend une teinte d'un noir bleuâtre, puis se ride et se dessèche, en se couvrant de pustules noires qui sont des pycnides. Mais les invasions du raisin sont sous la dépendance des invasions des feuilles, ainsi que l'a montré M. Cazeaux-Cazalet. Les

feuilles atteintes par le black-rot se recouvrent de petites taches, couleur feuille-morte, où se trouvent, disposées en cercles concentriques, des pustules noires qui sont des poches ou pycnides, pleines de spores.

Le cryptogame qui provoque cette maladie est le *Guignardia Bidwellii*. MM. P. Viala et L. Ravaz l'ont trouvé en France en 1885 et l'ont étudié au point de vue botanique. MM. Viala et Pacottet ont réussi à faire développer ce cryptogame dans des bouillons de culture et ils ont mis en évidence le rôle considérable joué par le milieu de culture à l'égard de l'évolution de ce champignon.

Le sulfate de cuivre, sous forme de bouillie bordelaise ou bourguignonne, est le remède préventif de cette maladie. Il passa au début pour un remède insuffisant; malgré de très nombreux traitements, on n'arrivait pas souvent à sauver la récolte.

C'est M. Cazeaux-Cazalet qui, le premier, montra en 1895, puis en 1896, aux Congrès de Bordeaux, que les traitements cupriques n'étaient efficaces qu'à de certaines périodes. En 1897, il essaya de relier ces périodes à des phénomènes atmosphériques et à un certain état de végétation de la vigne.

Depuis, M. J. Capus, a poursuivi ces recherches; il les a étendues au traitement du mildiou et s'est inspiré surtout, pour prévoir les moments favorables aux traitements, des phénomènes atmosphériques. A partir de 1910, ayant trouvé un lien entre les manifestations du mildiou et les contaminations ultérieures, il essaya de fixer les moments favorables parallèlement avec le traitement du mildiou, qui devenait d'ailleurs dans le Sud-Ouest et dans toute la France la maladie la plus importante, car les foyers de black-rot s'étaient fort atténués.

Le service d'avertissements que M. Capus a organisé à la « Station d'avertissements agricoles » située à Cadillac, est basé aujourd'hui sur les principes suivants :

*Principes de prévision.* — L'apparition des taches caractéristiques de ces maladies sur les organes de la vigne n'est pas le véritable début d'une invasion. Il faut distinguer trois phases dans leur développement :

1° *La contamination* ou pénétration du parasite dans les organes de la vigne;

2° *L'incubation* ou développement invisible du parasite;

3° *L'apparition* des taches, qu'on appelle vulgairement invasion.

Il s'écoule de huit à vingt-cinq jours, selon la température et le degré d'humidité, entre la contamination et l'apparition.

Une fois la contamination accomplie, les traitements cupriques n'ont aucune efficacité. Il est donc nécessaire d'avoir achevé le traitement avant la contamination.

Les contaminations de black-rot et de mildiou ne sont possibles qu'à la suite d'une pluie ou d'une période pluvieuse.

On distingue deux sortes d'invasions :

Les invasions *primaires*, c'est-à-dire celles qui se produisent au moyen des germes nés des organes de conservation de la maladie pendant l'hiver, et les invasions *secondaires*, c'est-à-dire celles qui se produisent au moyen des germes ou conidies formées sur les taches des invasions primaires.

Les invasions primaires se produisent à la suite d'une période pluvieuse. Les invasions secondaires, d'après de nombreux faits accumulés par M. Capus depuis 1898, se produisent dans les conditions suivantes : chaque apparition de taches de mildiou a pour conséquence sur les organes en réceptivité une contamination, dès la première période pluvieuse, ou dès la première pluie isolée qui la suit. L'intervalle entre le début d'une invasion et la contamination consécutive est sous l'unique dépendance de cette condition atmosphérique et varie de un à vingt jours.

Pour effectuer les traitements au moment opportun, il faut donc considérer : 1° l'apparition d'une invasion; 2° la réceptivité du végétal; 3° les circonstances atmosphériques.

#### *Principes du traitement du black-rot.*

Les germes qui provoquent les invasions de black-rot sur les fruits proviennent, dans la presque généralité des cas, des taches portées par les feuilles. Ils sont entraînés par les pluies des feuilles sur les raisins.

La défense directe du raisin par des poudres ou des bouillies cupriques ne donne pratiquement aucun résultat : il suffit d'un petit nombre de taches sur les feuilles pour que la récolte soit anéantie quand l'année est pluvieuse. Une seule tache même produit des dégâts appréciables.

Il est donc de toute nécessité d'éviter la formation de la moindre tache.

Quand les feuilles sont indemnes, la récolte est sûrement préservée. Le traitement des feuilles est donc le seul dont on ait à se préoccuper. Il faut faire en sorte qu'elles soient couvertes d'une bouillie cuprique avant le moment de la contamination, et, pour cela, traiter le vignoble dès qu'elle menace de se réaliser.



### Epoque des traitements

Le black-rot peut contaminer la vigne de très bonne heure, dès qu'il y a des feuilles débarrassées de leur duvet, quand bien même tous les cépages n'auraient pas débourré.

Il faut donc traiter pendant que le débourrement s'effectue, si une contamination est imminente à ce moment-là.

Si le relèvement de la température est lent à s'accomplir (ce qui est commun au mois d'avril), comme de nouvelles feuilles sortent chaque jour, il faut par un nouveau traitement qui peut se faire rapidement sulfater les feuilles nouvelles.

Il faut traiter contre le black-rot toutes les fois qu'une contamination est possible, si rapprochée soit-elle de la précédente, à moins qu'aucune feuille ne soit sortie dans l'intervalle.

Il est généralement inutile de prolonger les traitements contre le black-rot après le mois de juin : les invasions ne se produisant que grâce aux germes donnés par les invasions précédentes et sur les ceps mêmes qui les ont eues.

Il ne faut pas craindre de traiter sous la pluie, à condition qu'elle ne soit pas violente.

On doit donc s'organiser pour traiter un vignoble avec célérité. Il est nécessaire d'avoir pendant toute la saison un outillage suffisant, une provision d'eau, une dissolution concentrée de sulfate de cuivre, de chaux ou de carbonate de soude.

Lorsque, pour une raison quelconque, il y aura des taches de black-rot dans le vignoble, il sera nécessaire d'enlever, dans le plus bref délai, avant l'arrivée d'une pluie, les feuilles ou les parties de feuilles tachées. A cette condition, la récolte peut encore être préservée de la maladie.

Pendant qu'on traite, il faut viser de préférence les jeunes feuilles et toutes celles qui n'ont pas encore reçu de cuivre, les autres feuilles traitées précédemment en recevront par surcroît.

L'enlèvement des rejets au printemps simplifie le traitement.

**2<sup>o</sup> Mildiou.** — (*Mildew* en anglais, *moisissure*). — Cette maladie de la vigne a été constatée pour la première fois dans le Sud-Ouest de la France en 1878. C'est une petite moisissure (*Peronospora* ou *Plasmopora viticola*) qui attaque tous les organes aériens de la vigne, surtout les feuilles et les raisins. Les feuilles atteintes présentent sur leur face inférieure, surtout le long des nervures, de petites taches blanches de la largeur d'une tête d'épingle à celle d'un pois. Ces taches s'étendent rapidement; elles correspondent avec une décoloration du tissu à la face supérieure de la feuille; elles brunissent et se dessè-

chent; enfin, les feuilles trouées, déchiquetées tombent. Le bois et le fruit ne mûrissent pas.

L'altération des feuilles se traduit par l'accumulation dans le grain de matières azotées. Le raisin provenant de vignes mildiouées, même si la vendange a pu mûrir, donne des vins qui, à cause de leur haute teneur en matières azotées, sont sujets à la tourne, si bien que vin *mildioué* est devenu synonyme de vin *tourné*.

On ne peut confondre le mildiou qu'avec l'*Erinose* et le *Grillage*.

L'*Erinose* présente à la face inférieure des feuilles, comme le mildiou, des efflorescences blanchâtres, mais toujours ces taches correspondent à des boursoufflures du côté supérieur de la feuille. De plus, ce feutrage ne s'enlève pas au toucher, comme celui du mildiou.

Le *Grillage* peut se distinguer par l'absence d'efflorescences à la face inférieure des feuilles.

Le mildiou est dangereux à la fois par ses atteintes sur les feuilles, dont il détruit les tissus par des taches qui s'accroissent à diverses périodes jusqu'à l'automne, et par ses attaques sur le verjus et les raisins, connues sous le nom de mildiou de la grappe, de rot-gris et de rot-brun.

Les contaminations de mildiou se produisent au même moment que les contaminations de black-rot, mais il existe les différences suivantes entre ces deux maladies :

1° *Le mildiou ne débute pas aussitôt que le black-rot.*

Les grandes contaminations du mildiou dans le Sud-Ouest ne commencent généralement, quand la température de la région reste normale, que dans la première quinzaine de mai.

Il est donc inutile, quand la température d'avril reste normale, de faire contre le mildiou le premier ou les premiers traitements d'avril.

2° *Les invasions de mildiou sur les grappes sont irrémédiables.*

Il faut éviter avec soin les premières invasions des grappes, car il est impossible d'empêcher leur développement dans la suite. Il est nécessaire de sulfater directement les inflorescences dès le début et avec d'autant plus de soin que le cépage est plus sensible naturellement (Merlot), que le sol est plus humide ou l'année plus pluvieuse.

3° *Le mildiou se prolonge plus tard que le black-rot.*

Quand il y a des germes dans l'atmosphère, il suffit, pendant l'été d'une seule pluie pour amener une contamination sur les organes en réceptivité; aussi de grandes invasions de mildiou se produisent-elles souvent sur les feuilles en juillet, août et septembre.

Si l'on rogne la vigne deux fois à partir du 15 juillet, on peut se dispenser de tout traitement, mais il est de toute nécessité, pour éviter les invasions tardives qui sont souvent dangereuses, que les

feuilles soient recouvertes d'une bouillie persistante ayant au moins 2 % de sulfate de cuivre.<sup>1</sup>

4° *L'atteinte de quelques feuilles par le mildiou ne compromet pas la récolte.*

Les taches de mildiou sur les feuilles n'offrent pas pour la récolte les mêmes dangers que les taches de black-rot. Il importe seulement que la vigne ait assez de feuilles intactes pour accomplir ses fonctions physiologiques.

### *Nombre des traitements*

On peut voir par ce qui précède que tous les vignobles n'ont pas besoin de recevoir le même nombre de traitements. Ce nombre doit varier selon qu'on a à lutter simultanément contre le mildiou et le black-rot ou contre le mildiou seulement et selon que le vignoble est plus ou moins exposé au mildiou.

La durée de la période favorable est d'autant plus longue que la température est plus basse et que la période pluvieuse dure plus longtemps. Il faut toujours traiter le plus rapidement possible après l'avertissement.

L'intensité de l'invasion dépend du nombre de germes et de la réceptivité des cépages.

La réceptivité est plus accentuée sur les vignes jeunes, sur les organes jeunes, sur les vignes plantées en sol humide et dans les années pluvieuses.

Les vignobles dont les propriétaires reçoivent les avertissements fournis par la « Station d'avertissements » peuvent se classer dans un des trois groupes suivants :

1° Le vignoble est en foyer de black-rot.

Dans ce cas, il est nécessaire de sulfater à chaque avertissement. (Les foyers de black-rot deviennent de plus en plus rares dans le Sud-Ouest.)

2° Le vignoble n'est menacé que par le mildiou; cette maladie peut y sévir avec intensité par suite des conditions du sol (humidité), de la grande réceptivité du cépage (Malbec, par exemple) ou de l'abondance des pluies.

Dans ce cas, il sera inutile de faire le premier ou les deux premiers

---

1. La dose de 1 % de sulfate de cuivre est suffisante contre le black-rot quand on traite avant chaque contamination. Mais comme les contaminations de mildiou peuvent être fréquentes en été, on ne peut traiter pour chacune d'elles, il faut donc que les feuilles conservent toujours une dose de cuivre suffisante. L'expérience a montré que les bouillies à 1 % ne conservaient pas assez longtemps leur efficacité.

sulfatages qui visent spécialement le black-rot et on attendra pour traiter que les inflorescences (ou mannes) soient sorties.

3<sup>e</sup> Le vignoble n'est menacé que par le mildiou, mais cette maladie n'y est pas grave parce que le sol est sec ou que le cépage a peu de réceptivité pour cette maladie (Cabernet-Sauvignon, par exemple).

Dans ce cas, on pourra faire encore un ou deux traitements de moins que dans les cas précédents. Quand deux contaminations seront assez rapprochées pour que peu de feuilles soient nées dans l'intervalle, il sera inutile de renouveler le traitement.

Les viticulteurs doivent s'inspirer de ces considérations pour traiter d'une façon différente les diverses parties de leur vignoble, si elles diffèrent par le cépage et par le sol.

*Bouillies cupriques contre le mildiou et le black-rot.*

Le mildiou et le black-rot peuvent être prévenus par la bouillie bordelaise et la bouillie bourguignonne.

La bouillie bordelaise s'obtient en versant un lait de chaux dans une solution de sulfate de cuivre.

Il faut verser le lait de chaux dans la solution de sulfate de cuivre et ne pas faire l'inverse, car on obtiendrait un composé cuprique différent et moins actif. Il faut tamiser le lait de chaux. On emploie une quantité de chaux grasse en pierre égale à la moitié de la quantité de sulfate de cuivre.

Sulfate de cuivre .....	2 kilos.
Chaux vive .....	1 kilo.
Eau .....	100 litres.

Si la chaux était éteinte, il en faudrait 2 kil. à 2 kil. 500.

Il est indifférent que la bouillie soit neutre, basique ou très légèrement acide. L'important est d'éviter que la bouillie soit acide au point de brûler les organes de la vigne.

On peut s'assurer que la bouillie n'est pas acide au moyen du papier à base de tournesol ou à base de phénolphthaléine.

Le papier rouge de tournesol devient bleu quand le sulfate de cuivre est complètement décomposé. La bouillie cesse alors d'être caustique. Le papier de phénolphthaléine est blanc et il devient rouge quand la bouillie a perdu son acidité.

La bouillie bourguignonne se produit en substituant le carbonate de soude à la chaux. Sa formule est la suivante :

Sulfate de cuivre .....	2 kilos.
Carbonate de soude à 90° .....	1 kilo.
Eau .....	100 litres.

Si l'on employait les cristaux de carbonate de soude du commerce, il en faudrait 2 kil. 500.



3° *Oïdium* (*Oidium Tuckeri*). — Signalé pour la première fois en Angleterre par Tucker, sur des treilles de serre chaude, il fut décrit par le naturaliste anglais Berkeley.

Il fit son apparition dans le département de la Gironde en 1851. Son développement fut très rapide, et dès 1853, les vignobles furent ravagés par cette maladie.

Nous nous bornerons à rappeler que, dès 1852, l'emploi du soufre pulvérisé, étendu sur les ceps de vigne, était reconnu comme le meilleur remède par MM. H. Marès, Rose-Charmeux, comte de La Vergne et d'autres savants viticulteurs.

M. le comte de La Vergne se fit alors l'apôtre du soufrage. Il imagina un soufflet perfectionné pour répandre le soufre, qui est aujourd'hui presque partout usité; il écrivit plusieurs mémoires, guides ou manuels, pour faire connaître les bienfaits du soufrage et les moyens de l'appliquer avec succès. Grâce à M. le comte de La Vergne, l'opération du soufrage se généralisa bientôt dans presque tout le vignoble girondin.

Le nombre des soufrages doit être très variable selon les caractères météorologiques de l'année et selon les lieux. Deux soufrages peuvent suffire dans certains cas, mais parfois quatre ou cinq soufrages sont nécessaires. MM. Cazeaux-Cazalet et Capus ont montré que les soufrages étaient plus efficaces exécutés aussitôt après une pluie; mais ils ont constaté que cette maladie pouvait néanmoins apparaître en l'absence de toute pluie, contrairement à ce qui se passe pour les autres maladies (black-rot, mildiou, anthracnose).

Le *premier soufrage* doit avoir lieu dès que les jeunes pousses ont atteint à peu près 10 centimètres, et doit être terminé au moment où la floraison commence. Toutefois, si la pluie ou d'autres causes en retardaient l'exécution, il faudrait se mettre à l'œuvre au premier moment chaud favorable, sans s'inquiéter de la floraison.

Le *deuxième soufrage* doit avoir lieu pendant la pleine floraison; puis on doit surveiller les vignes attentivement, et apporter le soufre à leur secours dès qu'on remarque dans une pièce les premiers symptômes d'envahissement. Ce soufrage est généralement partiel et peut avoir besoin d'être renouvelé une, deux ou trois fois, suivant les progrès de l'oïdium.

Le soufre exerce une certaine action curative lorsqu'il est employé pendant les fortes chaleurs: il faut avoir soin, dans ce cas, de ne faire usage que de soufres jaunes, car des soufres colorés causeraient des brûlures.

Les soufres cupriques au moyen desquels on prévient le rot-brun agissent aussi contre l'oïdium, employés autant que possible aussitôt après une période pluvieuse. Ces soufres cupriques dont M. Skawinski père a été le promoteur et qui portent son nom, forment le seul trai-

tement efficace contre le mildiou de la grappe appelé *rot-trun*.

On a aussi recommandé comme curatif de l'oïdium le foie de soufre, à la dose d'un demi-kilo, avec un demi-kilo de savon noir, par hectolitre d'eau.

On emploie aussi le permanganate de potasse à la dose de 100 à 125 grammes par hectolitre d'eau.

4° **L'Anthracnose** est une maladie causée par un parasite végétal qui se développe sur les bois de la vigne et s'attaque aussi aux feuilles et aux raisins. Ce parasite se présente sous la forme de taches allongées, irrégulières et bordées de noir (*anthracnose maculés*). Le mycélium vit dans l'intérieur des tissus, attaque les cellules qui deviennent noires et sont détruites; alors on constate de petites ou grandes cavités qui arrêtent la circulation de la sève.

M. Capus a observé que l'anthracnose maculée procède par invasions, comme le black-rot et le mildiou, et qu'elles sont déterminées par les pluies.

L'anthracnose exerce surtout ses ravages dans les endroits humides et attaque de préférence certains cépages, tels que les Cabernets et le Merlot. Nos viticulteurs luttent contre cet ennemi par l'application de l'un ou de l'autre des deux mélanges suivants, sur les bois envahis ou menacés :

1° Eau, 100 litres; sulfate de fer, 50 kilogrammes.

2° Eau, 91 litres; acide sulfurique à 66°, 5 litres.

La première formule est la plus usitée. La seconde a eu et a encore des partisans.

M. Th. Skawinski a préconisé la première formule en y ajoutant un litre d'acide sulfurique à 53° ou 55° sur 50 kilogrammes de sulfate de fer. Ce mélange a donné les meilleurs résultats.

5° **Botrytis cinerea** (*Pourriture grise*). — Le même champignon qui provoque la pourriture noble des raisins blancs peut être nuisible à la vigne dans les conditions suivantes :

1° Sur tous les raisins rouges, il provoque la pourriture grise. Il laisse à l'intérieur du moût une diastase oxydante, qui se retrouve dans le vin, ainsi que l'a découvert M. Laborde, et provoque la casse brune du vin dès que celui-ci est soutiré. Il est absolument nécessaire de trier la vendange rouge atteinte de pourriture grise, et il ne faut mettre à la cuve que les grains sains.

2° Sur les raisins blancs, quand le botrytis se développe de bonne heure, il trouve un milieu acide qui lui est favorable, et il consomme rapidement la pulpe, réduisant ainsi la quantité.

L'aération par l'effeuillage est un palliatif de la maladie.

6° **Le Pourridié** est une maladie qui présente à peu près les symptômes extérieurs que l'on remarque sur les vignes phylloxérées, mais sa marche est plus rapide. Elle est causée par un champignon (*dematophora necatrix*) qui se développe sur les racines sous forme de cordons arrondis d'un demi-millimètre à deux millimètres de diamètre irrégulièrement ramifiés, bruns, ayant beaucoup de ressemblance avec des racines pourries. Les racines des vignes mortes du pourridié présentent des bosselures d'un noir brillant et des cordons rampant çà et là, ces bosselures se distinguent des nodosités phylloxériques par leur forme le plus souvent allongée dans le sens de la racine. Ce parasite tue la vigne en provoquant la pourriture de ses racines.

• Cette affection sévit souvent dans les vignobles établis sur défrichement de chênes, et atteint les vignes de tout âge.

On lutte contre le pourridié en drainant les vignobles atteints ou menacés, pour détruire l'humidité qui favorise toujours le développement des champignons. Dès l'apparition des premiers symptômes extérieurs, on arrache et on brûle les vignes suspectes, ainsi que celles qui les entourent, presque à coup sûr envahies aussi. On fait un fossé autour du point contaminé en s'appliquant à ne pas y laisser séjourner l'eau, et l'on replante au bout d'un an environ<sup>1</sup>. Le sol de la tache est désinfecté au sulfure de carbone à raison de 2.000 kilos à l'hectare; la désinfection doit atteindre 50 centimètres de profondeur.

## § VI. — PARASITES ANIMAUX

**A. Insectes. — LÉPIDOPTÈRES.** — Les parasites animaux les plus redoutables pour le vignoble girondin appartiennent à la classe des insectes. Nous avons parlé du *Phylloxéra*, au chapitre « La Vigne et sa Multiplication. Parmi les insectes, dans l'ordre des lépidoptères ou papillons, nous trouvons les suivants :

1° *Cochylis ambiguella* (*Ver coquin*). — Le papillon, d'environ un centimètre et demi, est de couleur jaune paille à reflets argentés<sup>2</sup>. Les ailes supérieures portent une large bande brune transversale. Au repos, les ailes sont rabattues le long du corps et retroussées à l'extrémité postérieure.

La femelle, au printemps, pond ses œufs sur les inflorescences, avant la floraison. Les larves, dès leur naissance, rongent les fleurs et.

1. Voir à ce sujet le travail de M. Millardet, intitulé : *Pourridié et Phylloxera*, brochure in-8° ornée de belles planches gravées. Féret et fils, éditeurs. Prix : 5 francs.

2. Voir *La Cochylis. Des moyens de la combattre*, par H. Kehrig, 3° édit. avec planches en couleurs gravées. Bordeaux, in-8°, Féret et fils, éditeurs.

au moyen de fils qu'elles sécrètent, rattachent entre elles les fleurs d'une même grappe, de façon à se constituer un abri protecteur.

Quand elle a atteint sa taille définitive, la larve a une couleur rose et un peu plus de un centimètre de long.

Elle va alors se chrysalider sur les divers organes de la vigne : bois, feuilles, grappes. Cette chrysalide est enfermée dans un cocon. Il en sort, au mois d'août, un papillon qui devient le point de départ d'une deuxième génération de larves. Celles-ci attaquent le raisin mûr, en le vidant, puis elles se retirent sur les souches, y séjournent quelque temps et ne s'y chrysalident que fin octobre-commencement novembre.

Il sortira, au printemps, de ces chrysalides, les papillons de première génération.

Les dégâts de la cochylys commencés en 1864 ne sont guère devenus importants en Gironde qu'à partir de 1886 et surtout de 1887, ainsi qu'en 1890, 1891, 1892, 1896, 1897. Les invasions de cet insecte se sont atténuées en 1898 et en 1899.

A partir de cette date, on a constaté les ravages d'un autre lépidoptère, l'*Eudemis botrana*. A cause de l'analogie qui existe entre ces deux parasites, nous allons les comparer entre eux et nous indiquerons ensuite les traitements par lesquels ont les combat.

2<sup>o</sup> *Eudemis botrana* <sup>1</sup>.— Le papillon est un peu moins long que celui de la cochylys : il a de 6 à 7 millimètres. La couleur diffère, elle n'est pas uniforme ; les ailes supérieures sont bariolées de brun, de roux et de bleu ; comme celles de la cochylys, elles sont coupées d'une tâche brune. L'eudémis ne vole qu'au crépuscule, tandis que la cochylys vole pendant la nuit. Les larves ont une longueur de 9 à 10 millimètres une fois adultes ; elles sont verdâtres et deviennent d'un gris violacé quand elles se nourrissent de raisins mûrs. Elles ont une marche plus vive que les larves de cochylys, et s'agitent frénétiquement quand on les touche. Ce dernier caractère permet de les distinguer sûrement des larves de cochylys.

La chrysalide de l'eudemis est en forme de fuseau et de couleur brune ; celle de la cochylys est plus cylindrique, plus large et d'un rouge brique.

La chrysalide de l'eudemis est enfermée dans un cocon blanc ; celle de cochylys, dans un cocon fait en partie d'écorce et dont il emprunte la couleur.

Comme la cochylys, l'eudemis passe l'hiver à l'état de chrysalide cachée sous les écorces.

Le papillon en sort au printemps. Mais l'eudemis a trois générations

---

1. Voir *L'Eudemis ou ver de la vigne*. — *Les moyens pour la combattre*, par H. Kehrig. 2<sup>e</sup> édit. avec vignettes. Bordeaux, Féret et fils, gr. in-8<sup>o</sup>.



par an. Les larves de première génération attaquent les inflorescences, comme celles de la cochylys, mais leurs agglomérats sont bien moins gros. Elle se chrysalident ensuite dans les feuilles intérieures du cep, sèches ou froissées par l'attachage. Les larves de deuxième génération attaquent les grains, puis se chrysalident de même. Celles de la troisième génération ravagent les grains mûrs; puis se chrysalident sous les écorces.

L'eudemis fait plus de ravages que la cochylys et elle a une bien plus grande puissance de propagation. Elle abonde surtout dans les sols de graves; apparue en 1891 et 1892 en Gironde, en 1906, on l'a vue dans tout le département. La cochylys, au contraire, reste confinée dans ses anciens foyers. M. Capus a fait remarquer que la cochylys se développait surtout sur les terrains, sur les cépages et dans les années où la floraison s'effectue lentement; elle hâte son évolution dans les circonstances où la floraison est rapide.

Les larves, de ces deux parasites, sont attaquées par des moisissures et par des ichneumons. Les froids de nos hivers sont sans action sur eux. Quand la vendange est précoce, les larves de la troisième génération peuvent être portées avec le raisin sous le pressoir ou dans la cuve; l'invasion de l'année suivante est ainsi très réduite.

Aucun remède ne peut, d'un seul coup, anéantir ces parasites. Il faut lutter contre chacune de leurs formes.

En 1907, MM. J. Capus et Feytaud inaugurèrent une méthode préventive de traitements qui donna des résultats supérieurs à tous ceux qu'on avait obtenus jusqu'alors et qui a rendu possible et pratique la lutte contre ces insectes.

Avant leur méthode, on ne traitait contre les insectes que quand leurs dégâts étaient visibles et on ne s'attaquait ainsi qu'à des chenilles adultes beaucoup plus résistantes. La bouillie nicotinée employée par M. Gruvel, ne donna dans ces conditions que de faibles résultats.

MM. Capus et Feytaud employèrent dans leur traitement préventif la nicotine, l'arséniate de plomb et le chlorure de baryum. Leur méthode préventive devenait bien vite la seule utilisée par des expérimentateurs remarquables tels que : MM. Maisonneuve, Moreau, Vinet, etc. Depuis 1910, cette méthode sortant du domaine de l'expérience fut appliquée un peu partout par des praticiens d'avant-garde.

Des divergences d'opinion ont pu se produire sur la valeur comparative des trois formules qu'ils ont employées, mais tous les expérimentateurs et les praticiens sont tombés d'accord sur l'importance capitale de l'époque du traitement, qu'ils n'ont cessé de mettre en évidence par des expériences nombreuses et répétées.

En 1911, M. Capus fut amené par ses expériences à reconnaître que la période favorable n'était pas la même pour tous les cépages et que, pour traiter opportunément, il ne suffisait pas d'avoir égard

au vol des papillons, mais qu'il fallait encore prendre en considération l'état de développement des grappes. D'après lui, une fois le vol des papillons commencé, il ne faut traiter que les cépages dont les grappes ont leur charpente complètement formée et les fleurons détachés les uns des autres.

#### Formules de traitements.

Les deux meilleures sont les suivantes :

*Bouillie nicotinée.* — Elle se fabrique en ajoutant une solution de nicotine contenant 133 grammes de nicotine pure à un hectolitre de bouillie bordelaise ou bourguignonne. La nicotine est livrée sous plusieurs formes.

Pour faire un hectolitre de bouillie nicotinée il faudra ajouter :

1 lit. 1/3 d'extrait titré à	100 grammes par litre.		
3 lit. 1/3 de jus de tabac à	40	—	—
6 lit. 2/3	20	—	—
13 lit. 1/2	10	—	—

*Arséniate de plomb.* — On emploie la formule suivante :

Arséniate de soude, anhydre	300 grammes.
Acétate de plomb	900 »
Eau	1 hectolitre.

Dans ce cas on prépare séparément, dans une certaine quantité d'eau, la dose nécessaire pour un hectolitre de bouillie bordelaise ou bourguignonne et d'autre part la dose d'arséniate de plomb nécessaire pour un hectolitre; on mélange ensuite les deux produits et on complète avec de l'eau de façon à avoir un hectolitre.

*L'arséniate de plomb ne peut s'employer qu'au premier traitement, à la floraison.*

Il peut être mélangé aux bouillies cupriques si l'époque d'application coïncide avec un traitement contre le mildiou.

#### Défense par les méthodes culturales.

On peut aussi par certains procédés de culture, faciliter la défense contre les parasites animaux et végétaux de la vigne et même réduire dans une certaine mesure les invasions de certains d'entre eux. Le but à atteindre peut se résumer dans cette formule : aérer les organes à défendre, c'est-à-dire les inflorescences. Nous avons pour cela deux moyens : 1° la taille; 2° des attachages ou levages bien effectués; 3° l'effeuillage.

Dans les régions où la vigne est conduite en ligne et sur fils de fer, soit à taille longue, soit à taille courte, les pampres, une fois développés doivent pouvoir s'étaler facilement, se pâliser.

Une taille conduite en éventail facilite le palissage des pampres ; ceux-ci devront être attachés par groupes de deux ou trois seulement, de façon à occuper tout l'intervalle qui sépare les deux ceps.

Les grappes de la vigne se trouvent naturellement cachées sous la frondaison. Quel que soit l'insecticide employé, ou l'appareil mis en action, on ne conçoit guère que les insectes puissent périr s'ils ne sont directement touchés. Sortir les grappes du fouillis, telle est la condition première du succès dans tout traitement insecticide. C'est là une vérité banale à première vue mais de la plus haute importance et à laquelle pourtant ne veulent pas se rendre bien des viticulteurs.

Quand les vignes sont conduites sur fil de fer, l'enlèvement d'un petit nombre de feuilles, choisies à propos, suffit à découvrir les grappes, surtout quand les pampres sont bien palissés, c'est-à-dire étalés et non groupés par l'attachage.

Cet éclaircissage a encore d'autres avantages : les papillons de la cochyliis et de l'eudemis pondent de préférence sur les grappes abritées. MM. Capus et Feytaud ont pu constater que les grappes exposées au soleil au moment où la ponte a lieu sont toujours moins atteintes : de plus, les dégâts causés par ces insectes sont d'autant moins importants que la floraison est moins lente et l'on sait qu'elle s'achève d'autant plus vite que les grappes sont aérées.

Mais une condition essentielle pour que cet effeuillage produise tous ses avantages sans nuire au végétal, c'est qu'il soit fait de bonne heure, dès que les inflorescences sont formées et avant que les feuilles enlevées ne soient adultes.

En somme, pour être préservées des insectes, les grappes de la vigne doivent être traitées directement dès leur naissance.

Les grains une fois formés auront besoin des mêmes traitements, ils ne sont pas moins menacés que les fleurs par les insectes. Il n'y aurait aucun inconvénient, pour achever de les mettre à nu, s'ils se trouvaient encore un peu cachés par suite du développement des feuilles, à faire un nouvel effeuillage très sobre, un éclaircissage. Il ne faut jamais exposer les grains au soleil, l'échaudage peut s'en suivre, tandis que le soleil ne provoquera pas cet accident sur un grain qui est resté découvert depuis sa formation. D'une façon générale, d'ailleurs, il suffit que les grappes, pendant l'été, soient mises à nu d'un seul côté, celui qui est le moins exposé aux rayons du soleil.

#### *Lutte contre les papillons.*

On a tenté aussi la lutte en détruisant directement les papillons. L'idée d'utiliser l'influence attractive de la lumière pour la capture et la destruction des insectes ailés qui volent la nuit est déjà ancienne. On l'a mise en œuvre contre la cochyliis, qui est un papillon nocturne.

On en capture un certain nombre au moyen de lanternes-pièges allumées dans le vignoble, au bon moment, pendant la nuit. Ce moyen n'est pas d'une efficacité absolue, et très peu de papillons sont capturés pendant les nuits claires.

On ne peut l'utiliser contre l'eudemis, papillon crépusculaire, qui ne vole guère qu'au lever et au coucher du soleil, à un moment où les lumières artificielles seraient sans action. On a employé dans le Palatinat, pour la capturer un autre procédé. On avait remarqué que l'eudemis était attiré d'une façon surprenante par l'odeur des liquides en fermentation; on eut l'idée de mettre dans le vignoble des verres et des boîtes de conserve remplis de cidre et de bière, et l'on prit ainsi un grand nombre de papillons qui s'y noyaient. Ce système de capture, aussitôt connu en France fut appliqué en Gironde par M. David.

Voyons quelles conditions doit remplir ce procédé pour être efficace :

Pour obtenir un liquide convenable, on peut faire dissoudre 10 kilos de mélasse de raffinerie dans 100 litres d'eau, on y ajoute un litre de lie de vin. Afin de provoquer un départ rapide de la fermentation, on met ce liquide dans un local d'une température régulière et de 20° environ.

Les pièges peuvent être constitués par des verres à illuminations ou des pots à résine, si l'on veut utiliser des ustensiles déjà préparés par l'industrie, mais il est évident que les plus commodes sont ceux qu'on aura fabriqués spécialement pour l'usage auquel on les destine.

Il est nécessaire que le papillon, une fois baigné dans le liquide ne puisse s'en échapper, aussi faut-il que les bords du récipient ne soient pas trop évasés et que le niveau du liquide soit un peu plus bas que le bord du vase. Celui dont la forme a été trouvée la meilleure par M. David, est très légèrement évasé; il a 8 centimètres de diamètre à l'ouverture, 5 centimètres de diamètre au fond et une hauteur de 8 centimètres. On l'emplit de liquide aux deux tiers seulement.

Ces vases, en terre cuite sont suspendus dans les vignes au moyen d'une petite armature de fil de fer, à la hauteur des grappes. Les pièges prennent les papillons en plus grand nombre quand chacun d'eux protège une surface de 24 mètres carrés. Les prises sont un peu moins nombreuses quand la surface est double pour un seul vase.

Une fois les pièges placés dans le vignoble, la main-d'œuvre est peu importante et des femmes peuvent en être chargées. Il faut enlever du liquide les papillons noyés et remettre l'eau qui s'est évaporée.

Ces pièges n'étant efficaces que pendant les quelques jours du vol; il faut les placer au bon moment. Au moyen de quelques-uns, répartis de très bonne heure dans le vignoble, on s'assure du moment où le vol commence. Au début, les pièges prennent surtout les mâles car ceux-ci éclosent avant les femelles.



Cette méthode de lutte peut s'ajouter à la défense directe contre les chenilles. On peut l'employer pour chacune des trois générations de papillons; elle serait surtout utile pour la troisième génération, car les chenilles de cette génération ne peuvent être combattues par des insecticides, à cause de la proximité des vendanges.

3° *Pyrale de la vigne* (*Enophthira pilleriana*). — La pyrale est beaucoup moins répandue en Gironde que les deux précédents lépidoptères. Le papillon est plus grand : il a deux centimètres d'envergure; les ailes antérieures sont de couleur jaune rougeâtre, avec trois bandes transversales. Les chenilles atteignent trois centimètres et sont d'un vert jaunâtre.

Cet insecte n'a qu'une génération par an. Les papillons ne paraissent qu'en juillet; les larves qui proviennent de leur ponte se réfugient sous les écorces, où elles passent l'hiver, dans un cocon de soie blanche. Elles en sortent au printemps et font des agglomérations de pousses et de feuilles au moyen de fils de soie. Puis, elles se chrysalident en juin.

On la combat surtout par les traitements d'hiver.

4° *Noctuelles*. — Les chenilles de noctuelles endommagent quelquefois les bourgeons de la vigne.

COLÉOPTÈRES. — 1° *Eumolpe* (*Adoxus vilis*), *Ecrivain* ou *Gribouri*. — L'insecte parfait ronge les feuilles et les grains et y trace des sillons. La larve vit dans le sol.

2° *Altise de la vigne* (*Altica ampelophaga*). — L'altise a commencé à prendre un certain développement en Gironde à partir de 1903 et a exercé de véritables ravages en 1909 et 1910 dans bien des vignobles du Médoc et de l'Entre-deux-Mers.

Les altises sont de petits coléoptères de la famille des chrysomélides. L'insecte parfait a quatre ou cinq millimètres de long sur deux millimètres et demi à trois de large, il est bleu, à éclats métalliques. Ses pattes postérieures sont organisées pour le saut. Après l'accouplement, la femelle pond à la face inférieure de la feuille une quarantaine d'œufs de 1 millimètre de long, allongés et jaunes. Les larves en sortent après une dizaine de jours; jaunes au début, elles deviennent très rapidement brunes, puis noires. Elles rongent d'abord le revers de la feuille où elles sont nées et, après une douzaine de jours, elles sont capables de passer sur l'autre face et de se déplacer d'une feuille à l'autre. Vingt-cinq à trente jours après leur naissance les larves d'altise descendent le long du cep et pénètrent dans le sol pour faire leur nymphose. Celle-ci a lieu dans la première quinzaine de juillet et dure une dizaine de jours. Les nymphes donnent naissance aux insectes parfaits de la seconde génération qui évolue comme la première et dont les larves se métamorphosent dans le sol avant l'hiver

pour donner les insectes parfaits destinés à l'hivernage. Ceux-ci sortent de leurs abris à la fin mars ou au commencement d'avril et forment la première génération de l'année suivante.

Quand elle abonde dans le vignoble l'altise est un des plus dangereux ennemis de la vigne; elle s'attaque non seulement aux feuilles, mais aux rameaux verts et aux grappes elles-mêmes.

Il est très difficile de lutter contre elle.

Il est bon de supprimer dans le vignoble autant que possible tous les abris naturels, haies, broussailles, touffes d'herbes où elles hivernent et de leur substituer des abris artificiels faciles à détruire (amas de broussailles, de sarments, de feuilles sèches, paillons, etc...).

On peut aussi au printemps ramasser les insectes parfaits avant l'accouplement ou tout au moins avant la ponte, au moyen d'un entonnoir spécial en fer blanc, présentant une échancrure profonde sur le bord, de façon à embrasser le cep, et auquel est appendu un petit sac. On glisse l'entonnoir sous le cep, on secoue celui-ci avec un bâton, les altises tombent et vont s'amasser dans le sac.

On peut aussi arracher les feuilles qui portent les œufs et les jeunes larves; il faut ensuite les enlever du vignoble et les détruire. La suppression des quelques feuilles contaminées est loin de nuire à la vigne comme la destruction de toutes celles que l'altise ravagerait.

On a essayé aussi des traitements insecticides au moyen de poudres et de liquides qui ont produit les meilleurs résultats. Les deux meilleurs sont l'arséniate de plomb et la nicotine.

Ces deux insecticides s'emploient comme pour le traitement de l'eudemis (voir plus haut). La nicotine a été employée pour la première fois contre les larves de l'altise par M. A. Gruvel en mélange avec la bouillie bordelaise. MM. Capus et Feytaud ont poursuivi les expériences de M. Gruvel et ont montré que la bouillie nicotinée agissait aussi contre l'insecte parfait en le chassant de la feuille et en diminuant la ponte.

Les pulvérisations doivent être faites sous les feuilles, il faut faire un premier traitement dès le commencement de la végétation; il en faut souvent un second et même un troisième. Ils peuvent se combiner avec les traitements contre le mildiou ou avec ceux contre l'eudemis et la cochyliis.

3° *Cigariier* (*Rhynchites betuleti*), ou *Attelabe*, ou *Straou*, ou *Chèvre* en Médoc. — C'est un charançon. L'insecte parfait est d'un vert brillant. La femelle pique le pétiole des feuilles et les enroule en forme de cigare, en déposant ses œufs dans les plis qu'elle forme. On recueille les feuilles roulées et on les brûle.

Signalons encore : la *Grisette* (*Peritelus griseus*) ou *Coupe-bourgeons* et l'*Anomala Vilis*, qui détruisent les bourgeons. L'*Apate sexdentata* qui fait des galeries circulaires en dessous de l'écorce et s'y accouple.

Enfin, le *Hannelon* (*Melolontha vulgaris*), dont la larve, ou ver blanc, nuit aux pépinières ou aux jeunes plantations. Il est bon de mettre dans le trou de plantation 300 grammes de sulfate de fer pour lutter contre ces ravages.

**DIPTÈRES.** — *Mouche des celliers* (*Drosophila funebris*). — Elle attaque les grains lorsque la maturité est hâtive et quand la pluie survient pendant les vendanges. Les larves sont blanches, sans pattes, et ont une longueur de 2 millimètres. Elles sont plusieurs dans le même grain; celui-ci est d'un rouge brique et sa pulpe devient liquide, pâteuse, d'un blanc sale. Les grains ainsi atteints sont très mauvais.

**HÉMIPTÈRES.** — *Cochenille*. — L'invasion de ces insectes anéantit parfois la récolte d'un vignoble. Badigeonner les bois de taille et ceux de deux ans au pinceau avec une bouillie composée comme suit :

Chaux en pierre .....	60 kilos.
Huile lourde empyreumatique..	10 litres.
Eau .....	225 —

Le brossage des bois de la vigne, fait avec une brosse dure et à sec, a donné de bons résultats. On a employé aussi les badigeonnages de ceps après la taille, avec 25 kilogrammes de chaux vive dans cent litres d'eau.

**Erirose.** — C'est une altération des feuilles produite par un acarien, le *Phytoptus vitis*. La face supérieure de la feuille présente une boursoufflure; au-dessous se trouve un duvet d'un blanc jaunâtre, formé de poils très serrés, produits par l'épiderme de la feuille, sous l'influence de la piqûre du parasite.

Les soufrages contrarient l'action de cet acarien.

**Escargots.** — Ces mollusques sont peu à craindre dans les vignes depuis les sulfatages.

## § VII. — MALADIES PHYSIOLOGIQUES ET ACCIDENTS

1° **Chlorose.** — Cette affection se manifeste par la décoloration du feuillage qui prend une teinte jaune. A un état plus avancé l'allongement du rameau s'arrête, les feuilles restent petites, des ramifications se produisent et la souche prend un aspect buissonnant. La cause

principale de la chlorose est la présence du calcaire dans le sol. La plupart des vignes américaines contractent la chlorose dans les sols calcaires et en meurent. Le *Vitis vinifera* (vignes françaises) supporte la présence de cet élément, comme le *Vitis Berlandieri*.

M. Cazaux-Cazalet a prouvé que la chlorose était liée à l'absence de formation de radicelles; les cépages à racine grosse et charnue et à évolution tardive, comme les *Vitis vinifera*, *Berlandieri*, forment seuls bien leurs radicelles dans les terrains calcaires.

Dans les cépages qui sont à la limite de résistance, on peut se servir de sulfate de fer, à la dose de 1 kilo par cep, dissous dans 10 litres d'eau et employé au mois d'août, dans une cuvette faite autour du cep, jusqu'au niveau des racines.

Dans tous les sols qui ont plus de 20 % de calcaire, le *Riparia* qui a des racines minces et ligneuses se chlorose; il faut employer des hybrides de *Berlandieri* ou des franco-américains (voir Porte-greffes). On se trouvera bien de traiter de bonne heure les vignes sujettes à la chlorose de bien drainer le sol et de donner des fumures copieuses.

**2° Cou lure.** — La cause principale de la coulure réside surtout dans un excès de végétation foliacée au moment de la floraison. Cet accident se produit dans toutes les conditions qui favorisent le développement des feuilles : pluies, humidité du sol, taille trop courte, excès de vigueur du cep.

Les remèdes à la coulure sont les suivants :

**1° Incision annulaire.** — Elle se pratique, non pas sur les bois de l'année, mais sur le bois de taille qui les porte. On enlève une bague d'écorce de deux millimètres de large; l'incision ne doit pas atteindre le bois. Elle doit se faire au début de la floraison, au moment d'une poussée de sève.

**2° Effeuil lage.** — On enlève quelques feuilles autour des inflorescences.

**3° Taille longue.**

**4° Pincement.** — On effectue le pincement quand toutes les inflorescences sont sorties, lorsqu'il y a, au-dessus de la dernière manne, deux feuilles de la dimension d'une pièce de cinq francs. Il faut choisir un moment où la végétation est ralentie; on évite ainsi la formation des rejets.

Le pincement accroît la richesse en sucre des raisins et obvie, dans une certaine mesure, à la coulure.

**3° Gelées.** — De tout temps, mais surtout dans ces dernières années, les viticulteurs girondins ont cherché les moyens de mettre la vigne à l'abri des ravages des gelées tardives. Les moyens essayés avec le plus de succès et les plus préconisés dans la Gironde sont :



1° Tailler les vignes le plus tard possible, au moment où les boutons supérieurs commencent à gonfler, de façon à retarder la pousse.

2° Faire des nuages artificiels, en rassemblant du côté d'où vient le vent des tas d'écobuage, de feuilles sèches et de bois vert ou mieux de produits résineux auxquels on met le feu une ou deux heures avant le lever du soleil, il en sort une fumée aqueuse et blanche qui se répand sur le vignoble et forme un nuage qui empêche le rayonnement et préserve les vignes de la gelée.

3° Enlever toute végétation herbacée autour des pieds de vigne est encore un excellent moyen d'éviter dans une certaine mesure les gelées printanières.

4° **Grêle.** — La grêle est l'un des dangers que redoutent le plus les viticulteurs. Nous avons cherché à expliquer, dans notre « *Statistique générale de la Gironde* », les causes auxquelles on peut attribuer ces accidents qui, heureusement, ne sont jamais que partiels.

On a employé sur plusieurs points de la Gironde, des canons, des bombes et des fusées paragrêles.

Les **conditions atmosphériques** les plus favorables aux vignes de la Gironde seraient celles-ci : en hiver, des gelées modérées qui ne succéderaient pas à des pluies abondantes et qui ne feraient pas descendre le thermomètre au-dessous de — 6° à 10°; au printemps, une température douce et légèrement humide; à l'époque de la floraison, un temps sec; en été, après la floraison, de petites pluies et des chaleurs moyennes; enfin, un automne chaud et orageux, sans pluies persistantes.

## § VIII. — CULTURE DE LA VIGNE DANS LA GIRONDE

Nous ne reviendrons pas, dans cette nouvelle édition, sur les différentes questions de plantation, amendements, greffage, taille et soins généraux divers que nous avons traitées en détail précédemment. Du reste, on trouvera au chapitre « Ampélographie » de nombreux renseignements spéciaux sur la culture de chacun des cépages les plus répandus en Gironde et au chapitre « Maladies de la Vigne », sont indiqués les traitements les plus efficaces à employer suivant les cas.

Qu'il nous suffise donc de rappeler que la plantation d'un vignoble constituant une opération fort délicate, on doit y apporter tous ses

soins, et s'appliquer à étudier tout spécialement la nature du terrain, afin d'effectuer les travaux préparatoires qui conviennent, et de choisir minutieusement les cépages qui s'y adaptent le mieux.

Les amendements seront employés d'après les mêmes données.

Quant à la taille, vu son importance, il est prudent de ne la confier qu'à des vigneron vraiment exercés, car c'est d'elle que dépend en grande partie l'abondance de la récolte et la santé du cep. Le moment favorable pour tailler doit être choisi, lorsque les bois se trouvent bien mûrs, en tenant compte de l'origine du cépage, de la température et des dispositions topographiques du vignoble<sup>1</sup>.

## § IX. — DES VENDANGES ET DE LA VINIFICATION DANS LA GIRONDE

### Des Vendanges.

Dans les années favorables, on commence les vendanges du 10 au 30 septembre. Ce travail doit être exécuté le plus rapidement possible. Les habitants des communes vinicoles étant le plus souvent insuffisants, on fait venir des communes et des départements voisins de nombreux vendangeurs.

Cette réunion de travailleurs s'appelle *manœuvre*. Il y a un commandant de manœuvre par douze ou quinze rèves; sa tâche est de hâter la marche des coupeurs, de veiller à ce qu'ils ne laissent pas de raisins sur pied, qu'ils ne prennent que ce qui est mûr et sain, ramassent les grains tombés et ne laissent point de feuilles sèches ni rien d'étranger au fruit dans les paniers. Le soin apporté à ce triage de raisins a une importance capitale et on fait une seconde fois sur le pressoir le triage des grains sains en rejetant ceux qui ne le sont pas.

Les femmes et les enfants sont généralement chargés de couper les raisins; ils doivent négliger le verjus ainsi que tout fruit échaudé ou pourri. Le *vide-panier* reçoit de chaque coupeur son panier plein, qu'il échange contre un vide, puis le déverse dans une *baste*, baquet en bois contenant environ 24 litres. Dans quelques domaines, la baste en bois est remplacée par la baste ou hotte en fer.

En même temps, le *faiseur de bastes* foule les raisins, en ayant soin

---

1. Ceux de nos lecteurs qui désireraient posséder des ouvrages spéciaux sur ces questions les trouveront à la librairie Férét et Fils (voir catalogue à la fin).

de ne pas trop les écraser. Pour huit rangs de vigne, on met deux *porteurs de bastes*. Ceux-ci les reçoivent à dos sur un coussin de paille appelé *fêchine*, et vont les vider dans les deux petites cuves appelées *douils* placées sur la charrette. La charge de ces douils est ordinairement de 32 bastes.

Dans certains vignobles, on a modifié ce travail de la manière suivante : on remplace les *porte-bastes* par les *porte-hottes* qui, placés de quatre en quatre rangs, ou de cinq en cinq rangs, selon l'abondance de la récolte, reçoivent directement des coupeurs le contenu de leurs paniers et vont les porter dans les douils placés sur les charrettes. A l'arrivée des douils au cuvier, les hommes du pressoir les reçoivent et les vident dans l'égrappoir en enlevant tout ce qui est défectueux.

Enfin, dans beaucoup de propriétés importantes, des wagonnets sur rails mènent directement les raisins au cuvier.

**PRESSOIR OU CUVIER**<sup>1</sup>. — Le pressoir ou cuvier est généralement un bâtiment de forme rectangulaire ayant de 8 à 10 mètres de largeur et une longueur proportionnée à l'importance du vignoble. Sur un des côtés longs se trouvent les pressoirs où l'on égrappe et où l'on foule. Du côté opposé, sont rangées les cuves, immenses vaisseaux en chêne, légèrement coniques, d'une contenance variant entre 6 et 20 tonneaux.

Telle est la disposition générale des anciens cuviers. Depuis quelques années, on a adopté dans certains vignobles une organisation différente. Là le bâtiment est un peu élevé; les cuves occupent tout le rez-de-chaussée; un peu au-dessous de leur orifice supérieur est établi un plancher sur lequel est installé un petit chemin de fer qui sert à la circulation des pressoirs mobiles. Il n'y a souvent de croisées qu'au premier étage, pour obtenir dans le cuvier une température aussi égale que possible, condition essentielle pour favoriser une bonne fermentation.

Au moyen d'un système quelconque de poulies ou avec une grue, les douils chargés de raisins sont élevés sur ce plancher et vidés dans l'égrappoir ou le pressoir mobile, d'où, après les raisins foulés, ou simplement égrappés, la seule inclinaison donnée au pressoir conduit le vin et la râpe dans la cuve. Ces cuves ont presque toujours une double fermeture à la partie supérieure.

Dans quelques-uns de ces cuviers, on se sert pour écouler d'une pompe aspirante et refoulante munie de tuyaux en caoutchouc qui permettent de remplir les barriques sans que le vin soit mis au contact de l'air et perde de son arôme. Cependant, même dans ces

---

1. Voir au mot Cuvier du *Dictionnaire-Manuel du Maître de Chai* (in-18, 6 francs).

nouveaux cuviers, beaucoup de viticulteurs conservent le vieil usage qui consiste à remplir les fûts au moyen d'une baste traversée par un bâton et portée à deux hommes. L'aération donnée ainsi au vin nouveau lui est, disent-ils, très favorable, surtout dans les années très mûres où le vin a besoin d'une seconde fermentation insensible en fût, pour être complet.

**EGRAPPAGE.** — L'égrappage est une opération généralement usitée en Médoc. Elle se pratique de deux façons différentes :

1° Avec un égrappoir mécanique composé d'une sorte d'auge au-dessous de laquelle se trouve un cylindre à claire-voie. Dans la trémie, on place les raisins; dans le cylindre se meut un volant qui les fait tomber, petit à petit, de l'auge dans le cylindre, puis, les remuant, en dégage les grains;

2° Avec un *grillage* horizontal, soit en fer, soit en bois, entouré d'un cadre, et placé sur quatre pieds ayant environ un mètre de hauteur. Des hommes, avec les mains ou avec des petits râteaux en bois, y agitent et frottent les raisins de façon à détacher des rafles les grains qui tombent sur la *maie*.

Ici se présente une question longtemps discutée. Faut-il ou ne faut-il pas égrapper ? Nous ne trancherons pas la question; mais nous dirons simplement qu'on égrappe, et qu'on a probablement raison d'égrapper :

1° Partout où l'on cherche à donner au vin du moelleux et de la finesse;

2° Partout où l'on a de bons cépages fins dont le raisin a du montant, mais n'atteint pas un degré de maturité excessif;

3° Partout où le raisin étant peu sucré n'a pas besoin que la râpe donne au vin, par son tanin et par l'activité qu'elle apporte dans la fermentation, la fermeté et la couleur qui manquent le plus souvent au vin des raisins très doux.

Tandis qu'on se garde ordinairement d'égrapper partout où l'on récolte un vin léger et clair, ou bien un vin coloré mais mou et plat: alors, la râpe mise dans la vendange, augmentant la durée de la fermentation, aide les pellicules du grain à dégager plus de couleur, permet aux parties sucrées du moût de se transformer plus complètement en alcool, et, dégageant le tanin qu'elle contient, donne au vin plus d'extrait sec, de fermeté et de vinosité.

Du reste, quels que soient les climats, les cépages, les natures de sol, les viticulteurs intelligents égrappent *au degré qu'il convient* selon la maturité.

Pour connaître la quantité de sucre contenue dans un raisin, on se sert du *glucomètre*, appareil analogue à l'alcoomètre: il indique exactement la densité du moût et, approximativement, la quantité



du sucre qu'il contient. Cet instrument est donc usité pour reconnaître le degré de maturité des raisins et le moment le plus favorable pour les cueillir. Ce choix du moment convenable à la cueillette a une très grande importance.

**FOULAGE.** — Le foulage a pour premier résultat, en crevant les grains, de leur faire rendre la plus grande partie de leur jus, d'augmenter la quantité du premier vin et de diminuer la quantité du vin de presse.

La pellicule du raisin renferme du tanin et la matière colorante unie à une petite partie de sucs résineux; le foulage sépare ces différents éléments, les désagrège et, augmentant la masse du moût, l'aère et rend la fermentation plus prompte et plus égale, ce qui, suivant les uns, donne plus de couleur au vin, mais, suivant les autres, lui nuit au contraire. Ces derniers reprochent aussi au foulage de nuire à la limpidité du vin qui, surchargé de lie volante, met beaucoup plus de temps à se clarifier.

De nombreux appareils ont été imaginés pour fouler le raisin, mais on le fait encore dans nos vignobles à pied d'homme; le poids du corps est suffisant pour écraser les grains et la plante du pied assez flexible pour ne pas écraser le verjus et ne pas broyer les pépins, qui contiennent une huile empyreumatique donnant au vin un goût désagréable.

Souvent, avec un seul appareil, le fouloir-égrappoir mécanique, on fait ces deux opérations d'un seul coup, supprimant ainsi une grande partie de la main-d'œuvre.

### Vinification des vins rouges.

Nous avons indiqué précédemment la forme des cuves et leur disposition dans un cuvier; nous avons dit qu'il y en avait sans couvercle hermétique, d'autres avec couvercle.

Les cuves fermées hermétiquement offrent cet avantage principal que l'acide carbonique, formant une couche entre le couvercle et le marc, empêche ce dernier de s'aigrir. Le couvercle est muni d'un trou où l'on place un siphon conduisant dans un récipient d'eau l'excédent d'acide carbonique.

Il existe aussi des cuves à double fond intérieur, ou à double couvercle. Le couvercle intérieur est placé à une hauteur telle que, durant la fermentation, la râpe reste complètement immergée dans le moût, de façon à laisser passer seulement le vin à mesure que la fermentation

l'exige. Ce double fond, en maintenant la râpe en présence du moût, donne au vin plus de force et de couleur. Il n'est pas employé dans la plupart des grands crus, où l'on recherche surtout la finesse.

**CHARGEMENT DE LA CUVE.** — Après avoir bien mouillé les cuves quelques jours à l'avance pour faire gonfler le bois, on les nettoie avec beaucoup de soin à l'intérieur, puis on imbibe leurs parois avec de la bonne eau-de-vie ou de l'alcool. On place dans le trou fait pour cet usage au bas d'une des douves un gros robinet en bois ou en cuivre appelé *jau*.

Pour éviter que la râpe vienne obstruer l'ouverture du robinet lorsqu'on écoule, on fixe au fond de la cuve, devant ce robinet, une toile métallique appelée *griffon* ou simplement un paquet de sarments ou un balai de brande.

La cuve préparée, on la remplit en un ou deux jours au plus, en laissant assez de vide pour que, pendant la fermentation, la rafle ne déborde pas. La cuve chargée, on doit laisser le cuvier fermé pour qu'il n'y ait pas de variations de température et que la fermentation s'effectue le plus régulièrement possible.

Maintenir la température du cuvier entre 20 et 30 degrés.

**DÉCUVAGE.** — L'époque du décuvaqe n'a pas de règles fixes et ne saurait en avoir; elle doit être fixée glucomètre et thermomètre en main; elle est constamment modifiée par le degré de maturité de la vendange, par la nature des cépages, la température qui a accompagné la cuvaison, et surtout par les vues du propriétaire qui vise à faire un vin plus ou moins fin, un vin alcoolique ou un vin moelleux et parfumé.

Les propriétaires de crus importants, tous ceux qui visent à produire des vins fins, font deux ou trois espèces de vins. Le premier vin est composé avec la vendange provenant de vieilles vignes et de celles qui sont le mieux encépagées, le plus exposées au soleil et dans le meilleur sol.

Le second est le produit des très jeunes plants et des vignes moins favorablement situées. Le troisième est composé des fonds de cuve. Les vins de presse sont réservés pour être mélangés avec du vin blanc et servir à la consommation des ouvriers.

**MISE EN BARRIQUES.** — Dès qu'on s'est assuré que le vin est assez fait, c'est-à-dire quand tout le sucre du moût est transformé en alcool, on s'occupe promptement de la mise en barriques.

Au moment d'écouler une cuve, on met sur la gargouille, au-dessous du robinet, un tamis en fil de fer pour empêcher les pépins et les grains non écrasés de passer. On arrête l'écoulement dès que le vin est louche.

Les barriques destinées à recevoir la récolte étant toutes rangées dans le chai, on fait le relevé de la quantité de charges que contient la

première cuve. Chaque charge devant donner environ 425 litres, on répartit tout le vin de cette cuve en quantité égale dans chacune des barriques que l'on suppose pouvoir être remplies par la récolte de premier vin présumée. Pour la seconde cuve, on en fait autant, en ayant soin de mettre le commencement de cette cuve dans les barriques qui ont reçu le milieu de la cuve précédente, et ainsi des autres. Enfin, on prend toutes les précautions possibles pour que le vin soit égalisé dans toutes les barriques, de telle façon que chacune d'elles reçoive par portions égales du commencement, du milieu et de la fin de chaque cuve. C'est ce qu'on appelle l'*égalisation*.

Cet égalisation est renvoyé au soutirage de décembre ou à celui de mars pour peu que la réussite d'une cuve laisse à désirer, — son contenu pourrait anéantir la valeur de celles qui sont réussies, — ou l'égalisation est fait sans la cuve douteuse.

**SECOND VIN.** — On opère de la même manière pour les cuves contenant le second vin.

**VIN DE PRESSE.** — Quand le marc est sorti de la cuve, on le porte dans un pressoir à claire-voie muni d'une vis en fer, au moyen de laquelle il est pressé d'une façon très puissante durant plusieurs heures. Le vin qu'on retire, passable au début de l'opération, devient très inférieur vers la fin.

**PIQUETTE.** — Nous avons dit que, sorti de la presse, le marc est remis dans la cuve, pour faire une boisson destinée à la consommation familiale, appelée *piquette*. On verse dans ce but, à différentes reprises, une certaine quantité d'eau sur le marc. La loi n'autorise qu'une production totale de 40 hectolitres par exploitation.

Au bout d'une quinzaine de jours, l'eau est suffisamment saturée et l'on a une boisson acidulée plus ou moins forte. On fait ordinairement une demi-barrique de bonne première piquette par tonneau de vin. Cette première piquette écoulée, on remet de l'eau sur le marc et l'on en fait une seconde qui, naturellement, est moins forte.

Les marcs, après cette macération, constituent d'assez bons engrais pour la vigne, et, mieux encore, une excellente nourriture pour le bétail si on les conserve dans des silos; les pépias qu'ils renferment sont souvent employés à engraisser la volaille.

Le marc enlevé de la cuve, on la nettoie avec soin, on la couvre avec une toile ou on la fonce, et le travail du cuvier est fini jusqu'à l'année suivante.

## Vinification des vins blancs.

La vinification des vins blancs est très simple dans les vignobles ordinaires, mais elle est longue et effectuée avec des soins méticuleux dans nos vignobles de grands vins. Nous y reviendrons en parlant du pays de Sauternes.

Dans les vignobles de vins blancs ordinaires, les vendanges sont un peu plus tardives qu'en Médoc. Les raisins cueillis mûrs, mais avant toute pourriture, sont égrappés et pressés; le moût est mis de suite dans les barriques où a lieu la fermentation.

Il y a deux manières de conduire cette fermentation :

1° En laissant un vide suffisant dans les barriques pour que, durant la fermentation, la bonde légèrement posée sur son trou ne laisse sortir que l'acide carbonique et qu'une fois la fermentation finie, toutes les impuretés contenues dans le vin tombent au fond du fût pour former les grosses lies;

2° En remplissant les barriques suffisamment et en les ouillant, pour que les impuretés poussées par la fermentation à la surface du vin sortent par le trou de la bonde.

Le premier système, le plus usité, évite la perte d'une petite partie de vin et certains disent que la lie nourrit le vin.

Le second, qui est la continuation de vieilles traditions, a été perfectionné par M. R. Dezeimeris. Pour ouiller les barriques sans remuer les impuretés qui sont à la surface du vin, une petite cannelle en bois de 30 centimètres est placée à l'extrémité inférieure de la longue sonde en verre qui sert à faire le plein.

Dans quelques grands domaines, un lavage réitéré des râpes a donné un petit vin pesant 7°, qui, passé à la chaudière, produit d'excellentes eaux-de-vie.

## Traitements spéciaux.

LEVURES CULTIVÉES. — Quoique le mode de vinification adopté par nos pères nous ait donné les grands vins de Bordeaux, dont la renommée est universelle, nos jeunes et souvent nos anciens viticulteurs adoptent tous les jours davantage les pratiques que la science leur signale comme bonnes. C'est ainsi que l'emploi des levures cultivées et sélectionnées s'est de plus en plus répandu. Afin de favoriser la transformation complète du sucre du raisin en alcool, onensemence les moûts avec des levures; la fermentation commence alors plus rapidement, et se fait plus régulièrement; le vin en profite, en ce sens



que toute sa finesse, toutes ses qualités, son bouquet se développent bien mieux; enfin il y a généralement aussi une augmentation du titre alcoolique. Toutes choses qui sont à considérer.

Rappelons deux autres éléments d'une bonne vinification qui ont toujours été religieusement observés dans les grands crus de la Gironde, c'est : la propreté absolue des vaisseaux vinaires et l'élimination rigoureuse de tous les raisins ou grains de raisin tant soit peu défectueux; c'est ce qui, avec notre climat tempéré absolument favorable et nos raisins de choix, riches en levures elliptiques, a donné depuis des siècles aux vins de la Gironde la parfaite constitution qui leur a permis et leur permet de voyager et de vieillir en se perfectionnant.

**PASTEURISATION.** — La pasteurisation en vase clos, pendant un très court laps de temps, à une température variant, suivant les cas, entre 55° et 70°, est un des meilleurs moyens mis en œuvre dans le but d'assurer la conservation des vins mal constitués.

Le plus souvent la pasteurisation est précédée de la filtration du vin, au moyen d'un dispositif spécial qui enlève au liquide les matières en suspension susceptibles, sous l'influence de la chaleur, de prendre un mauvais goût. On pasteurise soit les vins faits, soit les moûts.

## § X. — DES SOINS A DONNER AUX VINS

**DU CELLIER, CHAI OU CAVE.** — On donne le nom de *cellier* au local où sont logés et soignés les vins.

Ce local doit être, autant que possible, à l'abri des variations de la température; c'est pour cela que les caves, quand elles ne sont pas trop humides, forment toujours les meilleurs celliers.

Quand on n'a pas de caves suffisantes à sa disposition, on recherche des rez-de-chaussée plafonnés ou voûtés au-dessus desquels soient élevés des greniers ou d'autres locaux, et dont les murs, munis de très petites ouvertures vitrées, ne soient pas exposés au midi; ces rez-de-chaussée portent dans notre département le nom de *chais*; pour augmenter leur fraîcheur et la stabilité de leur température, on les met en contre-bas du sol de 33 centimètres à 1 mètre, à la condition que le terrain soit parfaitement sec, sans quoi il faudrait au contraire les élever légèrement au-dessus du sol, l'humidité trop grande leur étant aussi nuisible que la fraîcheur leur est nécessaire.

Dans les cas où l'on peut craindre l'humidité, on recouvre la surface du sol avec de la pierre pulvérisée ou bien avec un mélange de sable, de chaux et de menus graviers.

Un cellier doit être constamment tenu propre et débarrassé de toutes les matières accessibles à l'humidité, telles que des bois verts, des vinaigres ou toutes matières susceptibles d'entrer en fermentation.

Dans les caves ou chais, les barriques doivent être placées sur de longues poutres appelées *tins* qui les élèvent à 15 ou 20 centimètres au-dessus du sol, pour les mettre à l'abri de l'humidité qui détériore les fûts et pour faciliter la mise en bouteilles.

Tous les propriétaires de la Gironde récoltant des vins les logent, au sortir de la cuve, dans des barriques neuves cerclées en fer d'une contenance de 225 litres. Le bois employé est un bois de chêne spécial appelé *merrain*.

Avant de remplir une barrique, on la rince à l'eau bouillante, puis à l'eau fraîche, et, après l'avoir égouttée, on la soufre. Si la barrique est neuve, on la rince de nouveau avec du vin blanc ordinaire, ou avec une petite quantité d'eau-de-vie mélangée à de l'eau. Les diverses manipulations qu'on fait subir au vin doivent être faites avec la plus grande propreté si l'on veut éviter des mécomptes.

Après ces indications préliminaires, nous grouperons les indications suivantes en trois catégories :

1° Soins à donner aux vins nouveaux qu'on doit élever et laisser vieillir en barriques;

2° Soins à donner aux vins qu'on reçoit quelque temps avant de les faire mettre en bouteilles;

3° Soins à donner aux vins qu'on doit mettre de suite en bouteilles.

Dans le premier cas, la barrique sera placée sur les *tins* bonde dessus; on devra, pendant les premiers mois, ouiller — c'est-à-dire faire le plein dans les barriques tous les quatre, six ou huit jours. Dès que le vin a six ou sept mois, on peut, dans les chais parfaitement clos, ne l'ouiller que tous les douze ou quinze jours. On choisira pour faire le plein un vin parfaitement droit de goût et autant que possible de même nature.

La *bonde* de la barrique doit avoir le linge qui l'entoure souvent renouvelé, pour éviter qu'en s'aigrissant il ne communique son acétification au vin. On doit laver le linge qui enveloppe la *bonde* avec de l'eau salée, pour éviter ou au moins retarder cette acétification.

Trois soutirages devront avoir lieu la première année : l'un en mars, l'autre vers le 15 juin, au moment de la floraison de la vigne; le troisième en octobre et plus souvent, si besoin, selon la nature des vins, la température ou les conditions intérieures ou extérieures, qui augmentent les dépôts en disposant les récoltes aux maladies ou altérations diverses. Ces soutirages ou transvasements du vin d'un fût dans un autre ont pour but de le séparer des lies qu'il dépose; ils doivent être faits, autant que possible, par un beau temps sec et clair, quand le vin est limpide.

Mais le nombre des soutirages de la première année ne pouvant avoir rien d'absolu, suivant la constitution du vin, selon la nature de sa fermentation secondaire en fût, quand cette dernière est normale, des ouillages très fréquents permettent de ne faire qu'un ou deux soutirages en vue de donner au vin plus de corps et de chair. Avoir soin de ne pas remuer la barrique que l'on soutire.

L'opération du soutirage demande les plus grands soins de propreté; quand on soutire des vins de Bordeaux, on doit rincer les barriques à plusieurs reprises avec de l'eau fraîche. On doit, surtout quand on traite des vins fins, s'efforcer de faire le soutirage au moyen d'un siphon qui évite le contact de l'air, pour que le vin ne perde rien de son arôme, de son bouquet,

Quand on traite des vins très corsés, chargés en couleur, et qu'on veut hâter l'époque de leur mise en bouteilles, on leur fait subir, vers la fin de la première année, la pasteurisation ou le plus souvent un collage appelé en terme local *coup de fouet*, avec de l'albumine pure (blanc d'œufs frais), de la gélatine ou des poudres albumineuses.

Dans le Bordelais, on se sert d'un instrument appelé *fouet* au lieu d'un bâton, ce qui fait remplacer le mot *coller* par le mot *fouetter*.

Cet instrument se compose d'une verge de fer de 1<sup>m</sup>10 à 1<sup>m</sup>20, ayant, à l'une de ses extrémités, une large boucle servant de poignée et à l'autre huit ou dix houppes de crins placées en croix et ayant environ 12 à 15 centimètres. Le vin une fois agité est placé bonde de côté jusqu'à ce que l'on procède au soutirage, comme il est indiqué plus haut.

Toutes les fois qu'un vin rouge aura conservé un peu de douceur, c'est-à-dire que tout son sucre n'aura pas été transformé en alcool par la fermentation de la cuve, on devra redouter des fermentations secondaires et le surveiller soigneusement. Si le fût est légèrement bondé, on s'en apercevra en observant les bondes, qui sont soulevées et quelquefois renversées par le dégagement de l'acide carbonique produit par la fermentation. Alors on soutire le vin, après avoir brûlé dans son nouveau logement une forte mèche soufrée. S'il est trouble, on a soin de le coller fortement.

Tels sont les soins principaux que réclament les vins pendant la première année.

Durant la deuxième année, l'ouillage cesse; les vins sont placés bonde de côté et doivent être soutirés trois fois, comme nous l'avons indiqué pour la première année. Si l'on reçoit des vins ayant fait un certain trajet, les secousses du voyage ont produit à peu près l'effet d'un coup de fouet; au bout de quelques jours, un certain dépôt de lie s'étant effectué, il est bon alors de faire un soutirage. Au bout de la deuxième année ou au mois de mars suivant, les vins ordinaires peuvent le plus souvent être mis en bouteilles; on doit toujours, à moins que le

vin ne soit très léger et parfaitement limpide, préparer l'opération de la mise en bouteilles par celle du collage qui doit la précéder de quinze jours ou trois semaines.

Nous empruntons au *Dictionnaire-Manuel du Maître de chai*, le calendrier des vins suivants :

**JANVIER** : Ouillér avec soin, tous les huit jours, la récolte nouvelle. — Changer le linge des bondes tous les mois durant la première année. — Préparer les futailles pour les prochains soutirages. — Commencer les collages pour les prochaines expéditions. — Mettre en bouteilles les vins vieux par un temps froid, sec et clair.

**FÉVRIER** : Continuer l'ouillage fréquent des vins nouveaux. — Commencer les soutirages par un temps sec et clair et par un vent de nord-ouest. — Continuer les collages quand ils n'ont pas été finis en janvier. — Continuer la mise en bouteilles. — Surveiller les vins qui sont exposés à une congélation accidentelle pour les soutirer sur glace. — Dans les régions chaudes, bien veiller à maintenir une température basse ou à l'abri des brusques variations de température qui commencent fin février.

**MARS** : Continuer activement les soutirages de façon à les terminer, autant que possible, avant la fin de mars. — Brûler dans les fûts où l'on met des vins nouveaux une mèche un peu plus forte pour éviter les fermentations secondaires. — Exécuter, autant que possible, durant ce mois, les opérations ou égalisages ainsi que les expéditions. — Terminer la mise en bouteilles.

**AVRIL** : Terminer les soutirages. — Donner aux expéditions une activité que ne permettent pas ordinairement les occupations du mois de mars. — Surveiller tous les vins, surtout les vins nouveaux qui sont le plus susceptibles d'être atteints, durant ce mois, de la maladie de la *pousse*, sorte de fermentation secondaire.

**MAI** : Continuer à surveiller les vins susceptibles d'entrer en fermentation. — Commencer vers la fin du mois, un peu avant la floraison de la vigne, le deuxième soutirage. — Finir les expéditions, autant que possible.

**JUIN** : Continuer le deuxième soutirage des vins nouveaux et soutirer tous les vins vieux. — Durant ce mois de fortes chaleurs, porter tous ses soins à l'ouillage fréquent des vins nouveaux et renouveler souvent le linge des bondes. — Surveiller les cercles des fûts, qui risquent de se casser par suite de la dilatation du vin. — Aérer le chai pendant la nuit et le tenir bien clos pendant toute la journée.

**JUILLET** : Durant ce mois, encore très chaud, viser à conserver dans les chais et celliers la température la plus fraîche possible, s'abstenir d'expédier aucune espèce de vins, surtout les vins fins. — Ouiller et surveiller soigneusement tous les vins susceptibles de travailler par le



fait de l'élévation de la température. — S'occuper activement de la mise en bouteilles dès que la végétation de la vigne se ralentit.

Durant les grandes chaleurs, quand le temps orageux ne permet pas d'aérer le chai, on y fait brûler des mèches soufrées en vue de purifier l'air. Ce soin est bon surtout dans les chais qui contiennent des vins nouveaux ou des vins blancs.

**AOUT :** Finir la mise en bouteilles avant le 15 août, époque vers laquelle la végétation de la vigne prend un nouvel essor. — Surveiller plus attentivement que jamais les vins nouveaux, et surtout les vins faibles qui peuvent, en très peu de temps, prendre la maladie du tour ou se piquer.

**SEPTEMBRE :** Continuer la surveillance, surtout celle des vins nouveaux. — Soutirer d'abord ceux qui ne doivent pas être expédiés les mois suivants. — Fouetter puis soutirer ceux qu'il faudra expédier de suite. — Apporter tous ses soins à une bonne dégustation des vins en fûts.

**OCTOBRE :** Dans un vignoble, la plus grande partie de ce mois est consacrée aux soins minutieux qu'exigent la vinification et le logement des vins nouveaux, qu'il ne faudra jamais placer près des vins vieux, au risque de provoquer un mouvement de fermentation dans ces derniers. — Donner aux vins de l'année précédente le troisième ou le quatrième soutirage, après lequel on les place bonde de côté, si l'on ne craint plus aucune fermentation. — Après les premiers froids, opérer le soutirage des vins que l'on fait vieillir bonde de côté. — Soutirer, coller, puis soutirer encore ceux que l'on se propose de mettre en bouteilles vers la fin du mois.

**NOVEMBRE :** Ouiller les vins nouveaux tous les trois ou quatre jours. — Les surveiller attentivement pour combattre les maladies du tour, de la graisse et du goût de fût qui se présentent souvent dès que la fermentation insensible est terminée. — Faire brûler des mèches soufrées dans les chais de vins nouveaux, pour détruire les insectes qui s'y trouvent en grande quantité dans l'air. — Continuer le soutirage, le collage et la mise en bouteilles des vins vieux.

**DÉCEMBRE :** Quand on a affaire à des vins nouveaux très corsés et colorés, leur donner un premier soutirage dès que la fermentation insensible est terminée pour les séparer des premières lies, toujours très abondantes et nuisibles. Ce premier dépôt de lie est appelé *bourre*, et ce premier soutirage *débourrage*. — Quand on a affaire à des vins légers, les laisser sur bourre jusqu'au mois de mars. — Continuer l'ouillage fréquent des vins nouveaux.

L'organisation des travaux qu'exigent les soins à donner aux vins mérite quelque attention. Inutile de dire que pour exécuter ces travaux bien et économiquement, il faut un outillage complet, de bons

ouvriers, des locaux suffisants et une bonne direction dans la marche des travaux.

Il est impossible de donner ici des conseils plus détaillés sur les soins à donner aux vins que l'on veut faire vieillir en barriques. On les trouvera dans notre *Dictionnaire du Maître de chai*. Nous devons ajouter que le consommateur prudent ne se chargera jamais de ces soins : il les laissera aux négociants en vins, experts en ces matières, et qui, étant secondés par des maîtres de chai habiles, avec moins de frais et plus de chances de réussite que le consommateur, peuvent conduire les vins jusqu'au moment de les mettre en bouteilles.

1° *Avant la mise en bouteilles.* — Quand on reçoit un vin qui a atteint son parfait développement en fût, il faut, s'il n'a pas été fouetté avant l'expédition, le fouetter à l'arrivée, le laisser reposer environ quinze jours, puis faire la mise en bouteilles; si le coup de fouet ou collage est inutile, on disposera la barrique pour la mise en bouteilles, opération qui ne devra se faire que quinze jours plus tard et par un temps propice.

On veillera, en recevant le vin, à ce qu'il ne reste pas exposé aux intempéries, avant qu'on le descende à la cave, surtout aux brusques variations de température; on fera immédiatement le plein avec du vin droit de goût, en ayant soin de changer le linge de la bonde et de placer le fût bonde de côté.

2° *Au moment de la mise en bouteilles.* — Quelques jours avant, on fera placer la barrique sur les tins, bonde dessus, et un peu inclinée à l'avant pour qu'on puisse tirer jusqu'à la fin sans secouer le fût, ce qui soulève presque toujours un peu les lies et trouble les dernières bouteilles qu'on aurait pu trouver limpides au fond du fût si on ne l'avait bougé.

La barrique vidée, on la rince immédiatement et l'on y fait brûler une mèche soufrée pour éviter qu'elle ne s'altère.

3° *Mise en bouteilles.* — Cette opération demande beaucoup plus de soins qu'on ne le suppose généralement.

Il faut : 1° choisir un temps sec et clair; 2° se placer autant que possible à l'abri du contact de l'air; 3° quelques heures avant de tirer, s'assurer de la limpidité du vin en plaçant le robinet à la barrique; 4° prendre de préférence des bouteilles neuves ou, à défaut, des bouteilles n'ayant servi qu'à recevoir du vin<sup>1</sup>; ces bouteilles doivent être rincées et égouttées avec le plus grand soin; 5° se procurer des bouchons de bonne qualité. Acheter des bouchons de qualité inférieure est la plus mauvaise économie que l'on puisse faire,

---

1. Les bouteilles doivent être en verre vert pour le vin rouge et en verre blanc pour le vin blanc. Rien de déplaisant comme de voir du vin blanc dans des bouteilles à vin rouge, et *vice versa*.

car les bouteilles qui éclatent durant l'opération du bouchage, ou celles dont le vin est gâté par le bouchon valent bien plus que la différence entre le prix des bons bouchons et celui des bouchons inférieurs.

On fera tremper les bouchons, pour les rendre plus souples et plus propres, quelques heures dans l'eau chaude, puis dans du vin de la barrique que l'on va tirer ou dans de l'eau-de-vie.

Toutes les machines faites pour faciliter le bouchage consistent en un tube plus étroit en bas qu'en haut, au-dessous duquel on place la bouteille; le bouchon qui en sort comprimé, entre facilement dans le goulot de la bouteille et, se dilatant, la ferme hermétiquement.

Pour empêcher les bouchons d'être attaqués par l'humidité de l'air des caves, par les piqûres des insectes ou les morsures des rats, on recouvre l'extrémité du goulot de cire, mastic ou goudron, ou d'une capsule métallique.

Les bouteilles doivent être arrimées par rangées, en mettant des lattes entre chaque rang, dans un caveau à part, clos comme le reste du cellier.

La mise en bouteilles ne doit avoir lieu pendant la deuxième année que lorsqu'on a affaire à des vins ordinaires ou provenant d'une année peu corsée. Si l'on traite des vins fins corsés, on ne fait cette opération qu'au bout de la troisième ou de la quatrième année, selon leur force, après qu'ils ont été soutirés et fouettés plus ou moins, suivant leur nature. On en reconnaît l'opportunité lorsque le vin rouge commence à prendre une teinte tuilée.

Les vins mis en bouteilles dans de bonnes conditions ne réclament plus aucun soin, et leur développement se fait régulièrement.

Nous devons rappeler ici que la mise en bouteilles fatigue momentanément le vin, et que celui-ci n'est bon à boire ou à déguster qu'après cinq ou six mois de repos en bouteilles.

Quand un vin a été mis trop tôt en bouteilles ou lorsqu'il y est depuis très longtemps, il forme parfois un dépôt qui peut nuire à sa qualité ou au moins le troubler dès qu'on le remue; aussi avant de l'expédier, il est bon de le décanner. Cette opération consiste à transvaser le vin sans secousse, de façon à laisser le dépôt au fond de la bouteille.

Divers petits outils ont été imaginés pour décanner le vin en le faisant communiquer le moins possible avec l'air.

Il est prudent, lorsqu'un vin a besoin d'être décanter, de le livrer le plus tôt possible à la consommation.

On décanter aussi les vins qui déposent, au moment de les boire, pour les débarrasser complètement de leur dépôt et les servir dans un état de limpidité parfaite.

## § XI. — DE LA DÉGUSTATION DES VINS

Dans l'examen et la dégustation d'un vin, il y a quatre points principaux sur lesquels on doit porter particulièrement l'attention. Ce sont, d'après M. G. Rodies : la couleur, le bouquet, le fruit, le corps.

La *couleur* se forme pendant la maturation dans la peau de nos cépages fins par l'action du soleil et de l'humidité sur les sels métalliques puisés par les racines dans le sol et transmis à la peau par la sève; elle se diffuse ensuite dans la masse du vin pendant la fermentation. L'expérience accoutume l'œil à la pureté et à l'intensité de couleur qu'un vin de choix doit posséder.

Le *bouquet* se manifeste au développement des huiles essentielles et à l'évaporation des éthers, combinaisons de l'alcool avec les acides succinique, tartrique, tannique, citrique et malique contenus dans les vins. Ces essences, ces éthers dégagent des arômes qui rappellent les parfums d'ambre, d'iris, de truffe, de violette, de rose fanée, particuliers aux divers cépages.

Le *fruit* composé des huiles fixes, des baumes, de glycérine, de sucre en dissolution, non absorbé par le saccharomyce, donne aux vins l'onctuosité, la liqueur et des saveurs sensiblement comparables aux goûts de mûre, de groseille, de framboise et d'amande qui impressionnent les muqueuses palatines.

Le *corps*, constitué par l'alcool, produit, à son passage dans le pharynx, une sensation de chaleur d'autant plus agréable que l'alcool est plus fin et son degré plus élevé. Appréciations, par exemple, un grand vin blanc du pays de Sauternes : il est de *couleur* or-vert clair, d'une limpidité cristalline, son *bouquet* exhale l'*ambre*, son *fruit* se distingue par son onctuosité, sa liqueur et sa saveur, nettement accusée, d'*amande* et son *corps* à l'exquise finesse d'un alcool à degré élevé.

### De l'art de boire les vins <sup>1</sup>.

Savoir boire le vin n'est donné qu'à un gourmet exercé; savoir le faire boire à ses convives n'appartient qu'à un maître de maison doué d'un tact exquis et d'un goût éclairé.

Un tableau de maître a besoin d'une lumière et d'un entourage

---

1. Extrait en partie de *Le Médoc et ses Vins*, par Th. Malvezin et Ed. Feret.



favorables pour faire apprécier le talent du peintre; aucune femme, malgré sa beauté souveraine, n'ignore et ne dédaigne l'art de rehausser ses charmes par un accord harmonieux ou par un contraste savant. Il est, de même, une science et un art de boire les grands vins. Il faut d'abord connaître les caractères qui distinguent chacun des vins que l'on veut servir à ses convives. Il est nécessaire de savoir les offrir avec les mets qui seront de nature à les faire apprécier, et d'observer la gamme savamment graduée qui permettra de faire ressortir tous leurs mérites.

Après avoir étudié le menu, on décidera quels sont les vins qu'on doit offrir et dans quel ordre ils seront dégustés. Les bouteilles choisies seront prises dans le caveau, apportées avec précaution dans l'office, en les tenant dans la position horizontale qu'elles avaient et dans le même sens, de manière que le dépôt de lie qui a pu se former reste au-dessous et ne soit pas rejeté dans le vin par des mouvements trop brusques. La bouteille ainsi placée sera décantée au moment où elle devra être bue, pour conserver l'arome et le bouquet du vin.

Le flacôn qui va recevoir le vin doit être, en hiver, attiédi légèrement, mais il ne faut pas chauffer le vin. Quand on n'aura pas eu le temps de faire prendre au vin rouge la température de l'appartement, on pourra y remédier en plongeant dans l'eau chaude les carafes qui serviront à décanter le vin.

Aucun des instruments inventés pour décanter le vin ne vaut la précaution de ne pas déplacer le dépôt et la sûreté de la main.

Dans quel ordre les vins seront-ils servis ?

La règle à observer pour la concordance des vins avec les mets est celle-ci : avec les poissons, les vins blancs; avec les viandes, les vins rouges généreux; à la fin du repas, les vins rouges les plus vieux; à la fin du dessert les vins blancs liquoreux et mousseux. Les vins blancs seront bus très froids.

Au point de vue de la dégustation des vins blancs liquoreux, tels que ceux de Sauternes, il y a parmi les gourmets deux écoles : l'une qui les préfère au dessert, l'autre au commencement du repas, avec le poisson; nous penchons pour cette dernière pratique.

La règle pour la graduation des vins rouges est de commencer par les plus jeunes et les moins célèbres.

Voyons comment ces règles sont observées par les gourmets.

Quelques cuillerées de potage ont, par leur douce chaleur, préparé le palais et l'estomac à remplir leurs utiles et agréables fonctions; une gorgée de madère doré donne à ces organes toute l'activité nécessaire. Avec les huîtres, que suivent le saumon ou le turbot, apparaissent les grands vins blancs de Bordeaux demi-secs ou liquoreux, que nous préférons au champagne frappé, en usage dans le Nord. Dès que le poisson est enlevé, le sommelier cesse de les verser.

Quand le chef sert les viandes, on offre les grands ordinaires et les bourgeois du Médoc, pleins de moelleux et de corps, à la robe purpurine, au bouquet parfumé. C'est avec les grosses viandes, le bœuf rôti, le sanglier, le chevreuil, qu'on servira les excellents vins corsés et capiteux 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion ou de la Bourgogne.

Quand, vers le milieu du repas, les convives sont arrivés peu à peu à cet état de satisfaction où l'estomac, docile encore, ne manifeste plus d'impérieuses exigences; où le goût préparé par une savante gradation de sensations, est susceptible des impressions les plus délicates, les grands vins rouges du Médoc font leur entrée triomphale, et le sommelier annonce avec orgueil des noms et des dates illustres.

Après ces vins, on peut encore savourer les Sauternes liquoreux et vider quelques coupes écumantes de Champagne.

## § XII. — DE LA CONTENANCE DE LA BARRIQUE BORDELAISE

La contenance de la barrique bordelaise est de 225 litres environ. Le 13 juin 1866, a paru au *Mouiteur* une loi qui en fixe officiellement la contenance à 225 litres; quant aux dimensions de la barrique, elles ont été fixées par une délibération de la Chambre de commerce de Bordeaux du 12 mai 1858 :

Longueur de la barrique.....	0 m 91
Circonférence extérieure à la tête ....	1 m. 90
Circonférence extérieure au bouge ....	2 m. 18
Longueur du peigne .....	0 m. 07 au plus.
Épaisseur de la fongaille.....	0 m. 016 à 0 m. 018
Épaisseur des douves dans la partie la plus faible (au bouge) .....	0 m. 012 à 0 m. 014.

C'est donc sur le taux de 225 litres par barrique (900 litres par tonneau<sup>1</sup>), que les achats sont aujourd'hui pratiqués.

La confection des barriques à un nombre absolu de litres étant impossible, une tolérance de 2 % en plus ou en moins est usitée et reconnue par divers jugements du Tribunal de commerce de Bordeaux<sup>2</sup> et par délibération de la Chambre de commerce de Bordeaux. du 28 février 1884.

1. Le tonneau se compose de 4 barriques.

2. L'un de ces jugements est du 30 novembre 1887. La *Feuille vinicole de la Gironde* s'est occupée de cette question à plusieurs reprises. Voir ses numéros des 16 février 1888, 20 novembre 1890;

Quand le manquant atteint cinq litres, le négociant déduit sur le bordereau de vente le prix du vin manquant, plus une petite indemnité pour frais de grossissage de la capacité de la barrique.

### § XIII. — DES COURTIERS DE VIN

Le rôle des courtiers de vin a, dans notre département, une importance considérable. En effet, nulle part on ne trouve une plus grande variété de vins réunis les uns à côté des autres.

En Médoc surtout, on remarque, dans certaines communes, autant de vins différents que de propriétaires : c'est qu'il n'y a presque pas deux propriétés complètement identiques.

L'exposition, l'altitude, la nature du sol, celle du sous-sol, le choix des cépages, le mode de culture, les soins apportés à la vinification, sont autant de causes qui peuvent modifier la nature, les qualités des vins et les espérances qu'ils peuvent offrir dans l'avenir.

Le courtage des vins est une vraie science qu'on acquiert par de longues observations, de nombreuses dégustations, une grande pratique et un jugement droit; science qui a rendu et rend chaque jour de vrais et importants services à notre département vinicole; par elle, des classements intelligents ont donné à nos grands crus une notoriété universelle, et nos vins, mieux connus, se répandent dans le monde entier<sup>1</sup>.

Les courtiers étaient autrefois des officiers ministériels, leur nombre était limité. Depuis que le courtage est libre, on a senti la nécessité de créer une catégorie de courtiers appelés courtiers assermentés ou inscrits et qui ont seul le droit de faire les ventes publiques. Cette inscription s'obtient moyennant des certificats établissant les connaissances pratiques et l'honorabilité du courtier, plus le versement d'une somme de 3.000 francs.

### § XIV. — PRODUCTION VINICOLE DE LA GIRONDE

#### 1° Quantités de vins récoltées.

De 1840 à 1849, la moyenne de la production annuelle des vins de la Gironde s'est élevée à 1.646.000 hectolitres; de 1850 à 1859, elle

---

1. Voir le récent travail de M. H. Kehrig, *Le Privilège des Vins de Bordeaux*, qui contient des documents historiques curieux sur le courtage des vins à Bordeaux avant 1789

était un peu descendue : 1.183.000 hectolitres, pour remonter ensuite de 1869 à 1875 entre 2.500.000 et 3.000.000 d'hectolitres.

De 1876 à 1885, l'invasion phylloxérique avait causé une forte diminution, puisque la moyenne n'atteignait plus que 1.774.000 hectolitres. Depuis, le vignoble a été reconstitué et grâce aux efforts continuels et intelligents des viticulteurs girondins, la production est revenue normale.

Voici les quantités de vins récoltées en Gironde depuis 1870<sup>1</sup>.

Années	Hectolitres	Années	Hectolitres	Années	Hectolitres	Années	Hectolitres
1870	3,399,034	1883	1,867,559	1896	3,354,552	1909	3,748,283
1871	2,578,979	1884	1,338,183	1897	1,336,277	1910	1,605,630
1872	2,798,855	1885	1,076,056	1898	2,345,515	1911	3,202,025
1873	1,241,389	1886	1,108,685	1899	3,478,708	1912	4,155,906
1874	5,123,643	1887	1,154,519	1900	5,738,407	1913	3,385,158
1875	5,279,410	1888	2,666,535	1901	4,307,396	1914	5,153,831
1876	1,961,045	1889	2,148,516	1902	2,859,441	1915	1,134,000
1877	3,511,094	1890	1,593,941	1903	2,096,584	1916	2,969,391
1878	2,210,114	1891	2,445,220	1904	4,507,000	1917	3,538,663
1879	1,567,506	1892	1,843,805	1905	4,300,440	1918	3,810,653
1880	1,660,235	1893	4,927,897	1906	3,501,404	1919	5,192,301
1881	1,276,000	1894	2,333,996	1907	5,439,230	1920	4,869,954
1882	1,268,624	1895	2,094,873	1908	3,343,622		

## 2° Qualités des vins depuis 1870<sup>2</sup>.

Nous donnons ci-dessous le tableau des diverses années groupées par catégories de qualité et aussi exactement que le permet le classement délicat d'une gamme aussi variée que celle des vins de la Gironde.

### a) VINS ROUGES :

*Très bons* : 1870. — 1874. — 1875. — 1877. — 1893. — 1899. — 1900. — 1904.

*Bons* : 1878. — 1881. — 1887. — 1888. — 1890. — 1895. — 1898. — 1905. — 1906.

*Moyens* : 1871. — 1872. — 1873. — 1882. — 1889. — 1892. — 1894. — 1896. — 1901.

1. On trouvera les chiffres des années antérieures dans nos éditions précédentes.

2. On trouvera également dans nos précédentes éditions les caractères détaillés des récoltes depuis 1795 avec des renseignements complets sur l'époque des vendanges, la quantité, les prix, etc...



*Médiocres* : 1876. — 1879. — 1880. — 1883. — 1884. — 1885. — 1886. — 1891. — 1897. — 1902. — 1903.

b) VINS BLANCS

*Très bons* : 1874. — 1890. — 1893. — 1896. — 1899. — 1900. — 1904. — 1906.

*Bons* : 1870 — 1878. — 1887. — 1895. — 1901.

*Moyens* : 1871. — 1873. — 1875. — 1876. — 1881. — 1884. — 1888. — 1891. — 1892. — 1894. — 1897. — 1898. — 1905.

*Médiocres* : 1872. — 1877. — 1879. — 1880. — 1882. — 1883. — 1885. — 1886. — 1889. — 1902. — 1903.

**Caractères des récoltes des vins de la Gironde de 1907  
à nos jours.**

(La date mise entre parenthèses est l'époque du commencement des vendanges.)

1907 (23 sept.), 604.359 tx. — La coulure et l'oïdium ont sévi et amoindri la récolte. Les premiers vins mis en cuves sont agréables, ils ont du parfum et de la couleur; la vinification s'est effectuée par une température à souhait; les derniers raisins cueillis pendant la période pluvieuse sont moins riches et ne donnent pas une si bonne impression. — Vins blancs de qualité moyenne.

1908 (15 sept.), 371.514 tx. — Année irrégulière en tant que qualité; on trouve des vins très bons, d'autres peu réussis, par suite des intempéries de l'été. Les vins rouges bien soignés sont couverts et limpides. — Les blancs rappellent un peu les 1906.

1909 (23 sept.), 416.476 tx. — Vins rouges se goûtant bien, légers, mais agréables; raisins bien sucrés, mais ayant un peu souffert du botrytis. — Vins blancs normaux, sans grande qualité.

1910 (1<sup>er</sup> oct.), 178.403 tx. — L'humidité persistante de la température a favorisé les maladies et la qualité s'en est ressentie. Grande inégalité d'un vignoble à l'autre. Année « jalouse » par excellence, aussi bien pour les rouges que pour les blancs.

1911 (15 sept.), 355.780 tx. — Bonne année, culture normale,

rendement un peu faible, mais qualité généralement très bonne. — Vins rouges très bien réussis dans presque tous les vignobles, souples, fins, fruités, bien mûrs. Belle robe et bonne constitution, un peu de dureté, cependant, ce qui est de bon augure pour leur conservation. — Vins blancs, bien réussis, quoique n'ayant pas les qualités des grandes années.

1912 (20 sept.), 461.767 tx. — Moûts rouges bien sucrés donnant de bons vins, qui ont du bouquet, de la sève, avec une légère pointe de verdeur qui a disparu par la suite, car ils ont bien mûri en barriques. — Vins blancs bien réussis.

1913 (25 sept.), 376.316 tx. — Les vins rouges se présentent bien, ils sont agréables, corsés et nerveux; belle couleur, bon degré, un joli bouquet. — Vins blancs moelleux, fruités et parfumés.

1914 (20 sept.), 572.648 tx. — Récolte abondante. Vins rouges, souples, limpides, ayant une belle couleur; les raisins sains et bien mûrs ont donné une grande réussite; les 1914 ont quelque analogie avec les 1900. — Les blancs, très bons, n'ont pas eu cependant la même faveur.

1915 (20 sept.), 126.000 tx. — Orages fréquents ayant provoqué une diminution de rendement par suite de la coulure; l'oidium, le mildew, et le rot-brun ont encore affaibli la quantité. La maturité s'est faite par un temps favorable, et la fermentation très bien effectuée. — Vins rouges : se sont bien dépouillés, très nets et d'une fort belle couleur. — Vins blancs de qualité moyenne, droits de goût, ayant de la saveur par suite de la maturité complète des raisins.

1916 (25 sept.), 329.932 tx. — Qualité généralement bonne malgré plusieurs atteintes d'oidium et quelque peu de mildew. — Vins rouges ayant du degré, par suite d'une fermentation facile, couleur intense, rappelant les 1906, mais sans leur dureté. Les derniers raisins vendangés ont donné des produits supérieurs aux premiers. Belle robe et de la souplesse. — Vins blancs : goût net, légers et bons.

1917 (17 sept.), 393.185 tx. — Vendanges faites dans des conditions favorables. — Vins rouges souples, colorés, sans verdeur surtout pour les derniers encuvés. — Les blancs, quoique plutôt faibles en alcool, ont un joli bouquet et de la finesse; du moelleux, de la douceur, même.

1918 (23 sept.), 423.406 tx. — Année particulièrement « jalouse »,

---

présentant des inégalités très marquées. Cependant bon nombre de vins rouges sont sains, agréables et possèdent une certaine finesse. Les vins blancs se rapprochent un peu de ceux de 1917, sans en avoir toutes les qualités.

1919 (20 sept.), 576.922 tx. — Vins rouges légers et bons qui seront vite prêts à être consommés. — Blancs, droits de goût, de qualité très satisfaisante; leur fermentation s'étant bien opérée, on a confiance en eux pour l'avenir.

1920 (15 sept.), 541.106 tx. — Il est encore trop tôt, au moment où nous mettons sous presse, pour bien apprécier les 1920. Les rouges semblent plus complets que les 1919, plus gras, sauf quelques exceptions. — La qualité des grands vins blancs paraît promettre d'être bonne et, en certains crus, très bonne; de l'alcool, de la tenue, grande sève, vins bien équilibrés. Les vins moyens ont moins d'alcool et de liqueur.

---

---

# DES DIVERSES RÉGIONS VINICOLES

## DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE

### § I. — LE MÉDOC

Au point de vue vinicole, le Médoc comprend une série de croupes silico-graveleuses, parfois calcaires, formant le versant oriental de la grande presqu'île resserrée entre l'Océan à l'ouest, la Gironde et la Garonne à l'est.

Les vignobles du Médoc s'étendent de Blanquefort à Soulac, sur une longueur de 80 kilomètres environ et sur une largeur moyenne de 10 kilomètres<sup>1</sup>. Le commerce divise le Médoc vinicole en deux parties principales : le *Haut-Médoc*, qui s'étend de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne; le *Bas-Médoc*, de Saint-Germain-d'Esteuil à Talais et à Soulac.

Empressons-nous de faire remarquer que ces appellations, consacrées par un très long usage, ont été données à cause de la situation de ces pays l'un vers le haut, l'autre vers le bas du fleuve la Gironde. On trouve dans une partie notable du Bas-Médoc — dans plusieurs communes vinicoles du canton de Lesparre — des croupes plus élevées que les hautes croupes du Haut-Médoc; le mot de *Bas* n'indique donc pas nécessairement des produits inférieurs, car on trouve dans certains crus du Bas-Médoc, où la viticulture et la vinification ont été perfectionnées, des vins excellents.

Depuis quelques années, la prévention contre les vins du Bas-Médoc, qui a longtemps porté tort aux propriétaires soigneux et possédant des vignobles bien exposés, tend à disparaître; on apprécie beaucoup plus les produits des vignobles bien encépagés et bien exploités.

---

1. Nous ne comprenons pas, dans cette largeur, les palus bordant la Garonne et la Gironde, où l'on trouve de vastes prairies et des vignobles étendus, parmi lesquels on récolte parfois d'excellents vins rouges : tels sont les vins de palus de Ludon et de Cantenac, etc.



## De la classification officielle des grands vins rouges du Haut-Médoc.

On trouve dans cette partie privilégiée de notre vignoble girondin des vins dont les prix varient dans de grandes proportions, si des crus paysans on monte aux 1<sup>ers</sup> crus classés. Nous devons constater qu'aujourd'hui les rapports entre les prix des crus des diverses classes ne sont plus aussi constants qu'autrefois.

La grande diversité des qualités de vins de Médoc a amené nécessairement, par la suite des temps, une classification dans laquelle on les a divisés en *crus paysans*, *crus artisans*, *crus bourgeois ordinaires*, *bons bourgeois*, *bourgeois supérieurs* et *grands crus*; puis on a groupé ces derniers en cinq catégories, auxquelles est spécialement réservée la dénomination de *vin classé* ou de *cru classé*; les *crus bourgeois*, malgré leur mérite réel, ne sont pas considérés et appelés *crus classés*.

Pour ces cinq catégories de grands crus, dont ci-contre le tableau, nous avons suivi textuellement le dernier document officiel établi par la Chambre syndicale des courtiers, en 1855.

### 1<sup>ers</sup> CRUS

Château Lafite .....	Pauillac.
Château Margaux .....	Margaux.
Château Latour.....	Pauillac.
Château Haut-Brion .....	Pessac (gr.)

### 2<sup>es</sup> CRUS

Moulon .....	Pauillac.
Rausan-Ségla .....	Margaux.
Rauzan-Gassies .....	—
Léoville-Lascases .....	Saint-Julien.
Léoville-Poyferré .....	—
Léoville Barton .....	—
Durfort-Vivens .....	Margaux.
Lascombes .....	—
Gruaud-Larose-Sarget .....	Saint-Julien
Gruaud-Larose-Faure.....	—
Brane-Cantenac .....	Cantenac.
Pichon-Longueville .....	Pauillac.
Pichon-Longueville-Lalande .....	—
Ducru-Beaucaillou.....	Saint-Julien.
Cos-d'Estournel .....	Saint-Estèphe
Montrose .....	—

3<sup>e</sup>. CRUS

<i>Kirwan</i> .....	Cantenac.
<i>Issan</i> .....	—
<i>Lagrange</i> .....	Saint-Julien.
<i>Langoa</i> .....	—
<i>Giscours</i> .....	Labarde.
<i>Malescot-Saint-Éupéry</i> .....	Margaux.
<i>Cantenac-Brown</i> .....	Cantenac.
<i>Palmer</i> .....	—
<i>La Lagune</i> .....	Ludon.
<i>Desmirail</i> .....	Margaux.
<i>Calon-Ségur</i> .....	Saint-Estèphe.
<i>Ferrière</i> .....	Margaux.
<i>Marquis d'Alesme-Becker</i> .....	—

4<sup>e</sup>. CRUS

<i>Saint-Pierre-Sevaistre</i> .....	Saint-Julien.
<i>Saint-Pierre-Bontemps</i> .....	—
<i>Branair-Ducru</i> .....	—
<i>Talbot</i> .....	—
<i>Duhart-Milon</i> .....	Pauillac.
<i>Poujel</i> .....	Cantenac.
<i>La Tour-Carnet</i> .....	Saint-Laurent.
<i>Rochet</i> .....	Saint-Estèphe.
<i>Beychevelle</i> .....	Saint-Julien.
<i>Le Prieuré</i> .....	Cantenac.
<i>Marquis-de-Terme</i> .....	Margaux.

5<sup>e</sup>. CRUS

<i>Pontet-Canet</i> .....	Pauillac.
<i>Batailley</i> .....	—
<i>Grand-Puy-Lacoste</i> .....	—
<i>Grand-Puy-Ducasse</i> .....	—
<i>Lynch-Bages</i> .....	—
<i>Lynch-Moussas</i> .....	—
<i>Dauzac</i> .....	Labarde.
<i>Mouton-d'Armailhacq</i> .....	Pauillac.
<i>Le Tertre</i> .....	Arsac.
<i>Haut-Bages-Libéral</i> .....	Pauillac.
<i>Pédesclaux</i> .....	—
<i>Belgrave</i> .....	Saint-Laurent.
<i>Camensac</i> .....	—
<i>Cos-Labory</i> .....	Saint-Estèphe.
<i>Clerc-Milon</i> .....	Pauillac.
<i>Croizet-Bages</i> .....	—
<i>Cantemerle</i> .....	Macau.

Cette classification sert de base à la plupart des achats qui se font dans les grandes communes du Médoc. Elle n'est pas le résultat de l'appréciation personnelle des courtiers qui se sont réunis en 1855; elle est la consécration d'usages établis, acceptés depuis longtemps,

le fruit de longues observations et du calcul de la moyenne des prix obtenus par les principaux crus dans un très grand nombre d'années. Du reste, la classification des vins du Médoc remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, et la dernière<sup>1</sup> a eu pour base ses aînées, modifiées selon les usages du commerce.

Comme toutes les institutions humaines, celle-là est soumise aux lois du temps, et doit nécessairement, à certaines époques, être rajeunie, mise au niveau du progrès. Tel cru, négligé par un propriétaire insouciant ou obéré, peut tomber dans les mains d'un homme riche, actif et intelligent, et par cela même donner de meilleurs produits. Le contraire peut aussi arriver; il a donc fallu, en 1855, modifier les anciennes classifications.

Dans nos études sur chaque commune, nous essaierons de signaler les progrès qui ont été réalisés. Il nous reste à dire deux mots des vins de Médoc et de leurs mérites, puis nous donnerons quelques notions sur la culture de la vigne et la vinification en Médoc.

Entrons d'abord dans les grands crus classés, où nous trouvons à n'en pas douter, le premier vin rouge de France, du monde, pourrions-nous dire. Il n'est besoin de prouver à personne que les vins du Médoc sont partout appelés pour recevoir, sur la table des rois et des grands de la terre, les honneurs dus à leurs mérites si variés. Les prix auxquels on les paye et l'empressement qu'on met partout à acheter les bonnes années suffisent pour démontrer qu'on les considère comme les premiers vins du globe.

Du reste, une belle couleur de rubis, du corps, une finesse et un moelleux qui ne sont en aucun autre vin aussi prononcés et aussi agréables; une sève pleine de délicatesse et de distinction, un arôme et un bouquet qui leur donnent un cachet unique, et qui, en se développant avec les années, les font s'améliorer en vieillissant; alcool et tanin en proportions convenables pour leur permettre de vieillir sans sécher, sans perdre leur belle couleur et leur influence fortifiante sur l'organisme humain, telles sont les qualités principales qui font la gloire des vins du Médoc. Mais il en est une autre qui leur donne au plus haut degré une valeur hygiénique qu'on ne retrouve dans aucun autre vin : c'est l'élément ferrugineux qui existe dans les vins du Médoc, sous la forme de tartrate de fer ou d'autres sels de fer. C'est par ce principe fortifiant et tonique que les vins du Médoc ont acquis, depuis quelques années, à côté de leur antique renommée comme vins des rois et des favoris de la fortune, celle tout aussi noble et tout aussi glorieuse de vins hygiéniques, renommées dues à leur double mérite de procurer le plaisir et la santé.

---

1. Ch. Cocks en publia une, en 1850, dans la 1<sup>re</sup> édition de *Bordeaux et ses Vins classés par ordre de mérite*; elle diffère peu de la classification officielle de 1855.

Ajoutons que, dans toutes les expositions internationales où ils ont figuré depuis quelques années, les récompenses les plus hautes ont été décernées aux vins du Médoc.

Les vignes blanches étaient, il y a quelques années, presque nulles en Médoc, après avoir été cultivées par nos aïeux en grand. Dans presque toutes les communes, on mettait en cuve avec les raisins rouges une petite proportion de raisins blancs.

Cet usage est abandonné, mais la faveur dont jouissent les vins blancs de la Gironde a poussé quelques Médocains à cultiver les vignes blanches Sauvignon, Sémillon, Muscadelle et un peu de Folle-Blanche en Bas-Médoc, et à faire des vins blancs à côté des vins rouges.

Ces vins blancs, partout où dominent les cépages fins, sont délicats, parfumés et très recherchés comme vins blancs de Graves.

Loin de chercher à faire des Sauternes, les vigneron médocains visent à produire ces anciens vins blancs de Graves qui se boivent après le poisson et les huîtres, à déjeuner, évitant même, au lieu de la chercher, la grande douceur, qui n'est pas agréable dans certains cas.

Cette nature de vins blancs, très recherchée depuis quelque temps, a le caractère mûr mais sec, dans la bonne acception du mot.

Nous les signalerons à Blanquefort, au Taillan, à Parempuyre, au Pian, à Listrac, à Saint-Laurent, etc...

Le Médoc produit aussi des vins mousseux, grâce à M. Nath. Johnston, propriétaire du château Beaucaillou, du château Dauzac, du château Médoc, de Bécamil, de Cantegrive, de la Maqueline, etc.

Les vins de ces derniers crus surtout sont champagnisés dans les souterrains immenses de l'ancienne forteresse de Bourg; ils ont déjà acquis une grande renommée et obtenu des médailles à plusieurs expositions. Cet exemple a été suivi par plusieurs propriétaires.

Les crus bourgeois du Médoc ont été, avons-nous dit, divisés en *bourgeois supérieurs*, *bons bourgeois* et *bourgeois ordinaires*. Les bourgeois supérieurs ne se trouvent que dans les communes supérieures. C'est ainsi qu'ils sont classés dans l'ouvrage de M. d'Armailhac paru en 1858, et où nous trouvons : 34 bourgeois supérieurs, 64 bons bourgeois, et environ 150 bourgeois ordinaires.

Depuis cinquante ans des perfectionnements considérables ont été apportés dans un grand nombre de crus.

En attendant qu'on rectifie officiellement la classification des vins du Médoc, nous avons dû nous borner à diviser les bourgeois en deux classes :

1° *Crus bourgeois supérieurs*, comprenant les bourgeois supérieurs et les bons bourgeois. Nous avons constaté que, quelquefois, les prix.



de cette dernière catégorie atteignent à peu près les prix des crus bourgeois supérieurs.

2° *Crus bourgeois*, dont le nombre a dépassé de beaucoup celui de M. d'Armailhacq.

Nous avons placé, autant que nous l'avons pu, ces crus par ordre de mérite, d'après ce qui nous a semblé être la majorité de l'opinion. Nous devons rappeler que quelques-uns des 1<sup>ers</sup> crus bourgeois supérieurs des meilleures communes obtiennent toujours une faveur et des prix de primeur qui approchent souvent et égalent quelquefois ceux des 5<sup>es</sup> crus classés.

#### CULTURE DE LA VIGNE EN MÉDOC ET VINIFICATION<sup>1</sup>

*Disposition.* — La vigne est plantée par rëges ou rangs de vignes, qui ont, suivant les vignobles, de 55 à 90 mètres de long. Cette dernière longueur est peu usitée, à cause des difficultés qu'offrent alors les transports de fumier, les vendanges, etc. Dans certaines communes, les rëges sont à 1 mètre de distance; dans d'autres, à 92 centimètres. Les ceps sont plus ou moins éloignés, suivant la nature des cépages et la nature du sol. Cet éloignement varie entre 92 centimètres et 1 m. 20. Ordinairement, l'écartement des ceps d'un même rang est le même que celui des rangs.

Le corps du cep est tenu à 15 ou 20 centimètres de hauteur et fixé à une petite carrassonne ayant 40 centimètres hors de terre. Des lattes horizontales, en bois de pin, sont fixées à ces carrassonnes, à 40 centimètres du sol. Sur ces lattes s'attachent les deux bras du pied de la vigne. Depuis quelques années, on a remplacé avec avantage, dans la plus grande partie des vignobles, les lattes en bois par les fils de fer. Ce système présente de grands avantages, surtout au point de vue de l'économie.

On emploie des carrassonnes en pin, en acacia et en châtaignier.

*La taille.* — La première année de la plantation, on taille sur deux yeux, les plus rapprochés de terre.

La deuxième année, on fait de même.

La troisième année, on taille en laissant trois ou quatre bourgeons. Dans les terrains forts, on taille encore court les pieds les plus faibles, mais on laisse deux bras aux pieds les plus vigoureux, ce que l'on appelle *ancher* ou *anquer* la vigne.

---

1. Nous empruntons une grande partie des indications qui suivent à l'excellent ouvrage de M. A. Cazenave, sur la taille de la vigne dans la Gironde, auquel se reporteront ceux de nos lecteurs qui voudront lire autre chose qu'un simple aperçu sur la culture la vigne en Médoc.

L'anquage s'établit avec les deux sarments qui réunissent les meilleures conditions de hauteur, de vigueur et de direction.

On taille ces deux sarments assez longs pour être attachés au fil de fer ou aux carrassonnes. On laisse trois ou quatre boutons en supprimant ceux du haut. Ces sarments sont appelés *astes*.

Donnons, avant d'aller plus loin, la définition de quelques termes locaux.

L'*aste pliante* est la branche à fruit par excellence, laissée seulement sur les vignes vigoureuses et d'un certain âge.

Le *tiret* est une petite aste pour remplacer, l'année suivante, l'aste pliante ou l'aste ordinaire; on ne lui laisse que 3 ou 4 boutons.

L'*œil* ou *cot de retour* est la base d'une bonne taille du tiret ou de l'aste à fruit; on a donc soin de les choisir dans de bonnes conditions en vue de la forme régulière du cep, on les établit à 10 centimètres de l'anquage au moins, pour éviter les amputations trop rapprochées de ce point.

L'année de l'anquage, la vigne développe trois ou quatre sarments sur chaque aste; l'année suivante, ce jeune cep est taillé avec deux astes choisies parmi les sarments ayant une bonne direction dans le sens du rang et autant que possible d'égale force pour équilibrer la végétation; on laisse à chaque aste de quatre à six boutons et on attache et on palisse ces astes au fil de fer.

Les années suivantes, la taille varie suivant la vigueur des ceps. Un pied de végétation ordinaire porte sur chaque bras une aste avec quatre ou cinq boutons et un cot.

Un cep de quinze à vingt ans porte sur son bras gauche une aste pliante de dix boutons, et un tiret de quatre boutons et un petit œil. Ce bras devra être bientôt amputé pour équilibrer le pied, dont le bras droit a déjà été amputé quand on a voulu faire du tiret l'aste. Ces amputations, qu'on ne pratique que quand on y est obligé, pour que le cep ne s'élève pas trop, sont recouvertes d'un mastic pour éviter la carie intérieure.

L'aste pliante, suivant la place dont on dispose, est placée en dedans ou en dehors. Le deuxième cas est le plus fréquent.

On évite de trop incliner les astes pour que les raisins ne touchent pas la terre.

La taille terminée, le pliage fait, le sarment ramassé, on fait les différents travaux d'hiver, tels que l'arrachage du chiendent et des mousses qui couvrent les troncs des vieux ceps, les transports de terre des *capvirades* (allées), au milieu des règes et l'échalassement; on commence alors les labours.

*Les labours.*— On donne quatre labours ou façons, toutes à l'araire.

La première vers la fin de février et le commencement de mars, avec la charrue appelée *cabat*. Elle a pour but d'*ouvrir la vigne*, selon le terme du pays, c'est-à-dire de la déchausser; mais comme, en labourant les deux côtés d'un rang, on ne peut enlever la terre qui se trouve entre chaque pied, des femmes passent derrière la charrue avec un sarcloir et enlèvent cette terre, appelée *cavaillon*, en la répartissant au milieu des rangs.

La deuxième se donne ordinairement dans le courant d'avril avec une charrue appelée *courbe*; elle a pour but de rechausser la vigne, c'est-à-dire de reporter autour du pied la terre enlevée par la première façon. Quand les vignes sont jeunes ou garnies de jeunes plants, une femme munie d'une pelle suit le laboureur et place sa pelle entre l'oreille de la charrue et les jeunes plants ou provins, pour éviter qu'ils soient recouverts et étouffés par la terre.

La troisième façon se donne dans le courant de mai, avant la floraison, et absolument comme la première.

La quatrième se donne à la fin de juin, après la floraison, et avec la charrue courbe.

Avant de quitter le Médoc, il nous reste à parler de quelques soins spécialement donnés aux vignes de cette contrée.

Ainsi, après le quatrième labour, des femmes ou des enfants passent dans tous les rangs pour dégager le verjus, souvent en partie recouvert par la terre que projette la *courbe* dans le quatrième labour. A ce moment aussi, on procède, suivant la vigueur de la végétation et la température, à un épamprément ou à un effeuillage plus ou moins énergique.

Dans les premiers jours de mai, quelquefois fin avril, on procède au soufrage pour prévenir l'oïdium ou le black-rot. Rappelons que ces traitements préventifs, faits quand la vigne a des pousses de 15 centimètres environ, sont les plus utiles, et toujours vraiment indispensables. Ces travaux sont renouvelés en juin et en juillet selon les circonstances.

## VENDANGES

Les vendanges en Médoc sont très bien représentées par la réduction ci-après d'un dessin de M. de Galard, fait il y a plus de soixante ans.

*Vinification en Médoc.* — La vinification en Médoc n'offre rien de particulier. Nous pouvons dire qu'elle commence généralement quelques jours plus tôt que dans les autres parties du département. La nature graveleuse du terrain, la tenue des vignes près de terre, hâtent la maturation du raisin.

Ajoutons que dans tous les crus du Médoc, les crus bourgeois et les crus classés surtout, la vinification est faite avec les soins les plus grands.

La propreté de tous les vaisseaux vinaires y est observée tous les jours davantage et la marche de la fermentation y est suivie thermomètre et glucomètre en main.

La rareté de la main-d'œuvre a poussé beaucoup de propriétaires à adopter les machines pouvant faire mieux et plus vite l'égrappage, le foulage, les transports de la vendange ou du vin.



Les Vendanges en Médoc  
d'après un dessin de M. G. de Galard.

Nous pouvons citer parmi les nombreux cuviers où le travail mécanique est adopté, ceux de château Ségur, à Parempuyre, château Beaumont, à Cussac, château Arnaud-Blanc, à Margaux, La Maqueline, à Macau, etc...

La plupart de ces cuviers ont un premier étage un peu au-dessous de l'orifice supérieur des cuves, pour y recevoir la vendange, l'égrapper, la fouler et la jeter facilement dans ces cuves.

Château Pontet-Canet, château Mouton-Rothschild, à Pauillac, offrent des modèles parfaits de cuviers à premier étage.

Nous devons terminer cette étude sur l'exploitation des vignobles médocains par les observations suivantes que nous empruntons au



rapport de l'un des courtiers de vins les plus expérimentés de Bordeaux et l'un des plus regrettés, M. Am. Tastet :

« L'achat d'une propriété de grands vins du Médoc doit être considéré comme l'achat d'une propriété industrielle; il faut des capitaux toujours disponibles, pour faire valoir cette propriété : tous les ans, on doit avancer des fonds, et souvent plusieurs années de suite, sans réaliser les récoltes qui sont quelquefois vendues en primeur, mais d'autres fois au bout de deux à trois ans seulement.

« Une très bonne administration, l'expérience de ce genre de propriété, des fonds toujours disponibles, le savoir-faire dans les ventes de vin, etc., sont autant de conditions nécessaires au propriétaire, qui ne doit pas ignorer les variations excessives des produits des récoltes de vin fin et toutes les chances heureuses ou malheureuses auxquelles ces récoltes sont exposées et dont il a été parlé plus haut. De là les récoltes abondantes ou réduites, des produits bons ou mauvais.

« Des circonstances variées, capricieuses, sont la cause dans une même année de résultats bien différents chez les propriétaires d'une même catégorie de vins. Pour la même récolte, on a vu des propriétaires appartenant aux quartiers réussis faire de très beaux revenus, tandis que, dans d'autres localités bien moins partagées, soit que la quantité y eût manqué ou que la qualité laissât à désirer, les propriétaires se trouvaient en déficit.

« Il faut ajouter à toutes ces chances que les récoltes de vin fin, même des années les plus remarquables, sont exposées, dans leur réalisation, aux influences politiques ou aux crises commerciales. Certaines années de réussite parfaite, qui auraient pu donner les plus beaux revenus, ont donné, au contraire, les résultats les plus onéreux; nous citerons comme exemples les années 1847 et 1848.





« On ne peut en aucun cas arrêter les frais de culture, ni même les diminuer : ce serait attaquer le capital représenté par le vignoble, le compromettre, le perdre. Les vignes du Médoc, dont le sol est peu fertile, ne vivent que par des soins continuels, incessants ».

Ces lignes, écrites il y a une quarantaine d'années par un homme d'une haute valeur, restent aujourd'hui aussi vraies qu'autrefois.

Le propriétaire d'un grand cru de Médoc, qui, connaissant toute ces difficultés, possède les fonds et le savoir-faire nécessaires pour les surmonter, obtient des revenus convenables, tandis que son proche voisin, moins habile, peut trouver la ruine. Ce cas se présente aussi souvent en viticulture qu'en industrie, et, tout comme une usine bien conduite, nos grands vignobles, habilement dirigés, peuvent donner des revenus appréciables.

Rappelons que le Médoc présente sur certaines parties des bords

du fleuve des palus très fertiles ayant souvent un sous-sol très favorable à la culture de la vigne et à la qualité du vin. Là, la vigne est cultivée plus haute, à peu près comme dans l'Entre-deux-Mers.

**BLANQUEFORT.** — 2.653 hab. — 3.371 hect. — 10 k. au N. N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par le Pian et Parempuyre; à l'E. par la Garonne; au S. par Bruges; à l'O. par le Taillan et le Pian. —  du Midi-Médoc (station à 1 k. du bourg). — **Tram électr.** de Bordeaux à Blanquefort (départs aux 1/4 et aux 3/4). — ,  et .

**Sol** très varié : à l'E. sur les bords de la Garonne, terrains d'alluvions, où se trouvent de riches prairies et quelques marais; depuis ces alluvions jusqu'au bourg, sol sablo-graveleux; autour du bourg, sol argilo-graveleux; à l'O. du bourg, sol argilo-calcaire, parfois mélangé de graves ou sablo-graveleux; depuis le N. du bourg jusqu'à Parempuyre, terrain graveleux, très propice à la vigne.

Le S. de la commune offre, du bourg à la jalle de Saint-Médard, d'abord de beaux coteaux argilo-graveleux consacrés à la vigne, puis de vastes et riches jardins potagers établis sur des marais assainis. Les vastes marais de Blanquefort, bordant la Garonne, tendent chaque jour à disparaître par le colmatage. — **Sous-sol** varié : à l'O., moellons, graves, alios ou gisements de marne grasse calcaire, très propre à l'agriculture; à l'E., du côté des alluvions, sable, argile ou tourbe. En somme, ces alluvions, plus ou moins anciennes, offrent l'humus tertiaire supérieur.

**Vins rouges** d'une bonne qualité intermédiaire, ayant une belle couleur, du corps, de la vivacité dans le goût, du bouquet et, dans quelques crus, un prompt développement.

**Vins blancs.** — Ces vins, autrefois importants et très renommés comme vins de graves, avaient entièrement disparu. Ils ont repris leur ancienne place, et se vendent toujours comme vins de graves de Blanquefort.

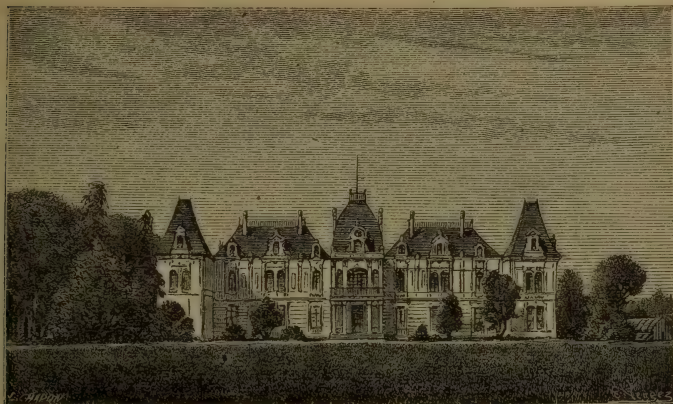
## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r.

*Ch. Dulamon*<sup>1</sup> (J. Louit)..... 20

1. Le château Dulamon, ancienne maison noble, était désigné dans les anciens titres sous le nom de « Taùla du Luc ». En 1715, ce château appartenait à M. Léon de Pontac, capitaine aux gardes de Louis XV, qui se qualifiait « Seigneur de la maison noble Taula du Luc ». Il changea ensuite de maître et l'on voit dans un titre du 20 avril 1744, qu'il appartenait alors à messire J.-B. Leconte « Seigneur du Luc en Blanquefort ». Le Luc passa ensuite dans la maison de Verthamon. En 1758, M. de Verthamon vendit le château, le domaine et les privilèges, les droits et les devoirs, y compris un banc dans l'église, au sieur Gessin, négociant et bourgeois à Bordeaux, qui prit le titre d'écuyer, seigneur de la maison noble du Luc. Il ne la garda que huit années et le 19 août 1766, il la revendit à M. de Flavigny, chevalier mous-



## CHATEAU DULAMON

(CRU BOURGEOIS)

**M. Joseph Louit, propriétaire**

quetaire de la garde du Roi. Celui-ci revendit le 12 mars 1773 à M<sup>me</sup> veuve Dulamon et à Antoine et Philippe Dulamon, ses deux fils, toute icelle maison noble et Taùla du Luc. Antoine Dulamon décéda au château du Luc en 1774 et son frère Philippe garda longtemps le château. C'est lui qui créa le vignoble et lui imposa son nom. M. Dulamon fut le propriétaire qui garda le plus longtemps le Luc que l'on appela désormais Dulamon. Il le revendit en 1820 à M. J.-A. Dariste et son épouse. Leur fils le revendit en 1840 à M. Albrech, négociant au Havre. En 1862, M. Albrech revendit Dulamon à M. J. Prom, négociant à Bordeaux, qui s'occupa sérieusement de son vignoble et en fit le premier cru de Blanquefort. Ce fut M. J. Prom qui fit construire le château actuel, vaste rectangle de 65 mètres de long, isolé sur le plateau dominant le vallon de la Jalle.

Son gendre, M. Piganeau, y fit des embellissements intérieurs, notamment un escalier monumental en bois sculpté et une salle à manger, dont les panneaux, sculptés en plein bois, représentent les douze mois de l'année.

Le parc dessiné par un paysagiste distingué est un chef-d'œuvre de perspective artistique avec son lac et ses rivières bordés d'arbres splendides. Enfin les grottes, qui rappellent en petit celles de Padirac et de Lacave, sont une curiosité girondine.

M. Joseph Louit, propriétaire actuel de Dulamon, avait offert, pendant la grande guerre de 1914-1918, son château pour y établir une ambulance de 100 lits avec une salle d'opération, et tous les services concourant aux soins et au bien-être de nos soldats avaient été installés dans les salons, chambres et dépendances.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

Tonneaux  
vin r.Ch. Dillon<sup>1</sup> (J. Cabany)..... 150

## CHATEAU DILLON

(CRU BOURGEOIS)

M. Cabany, propriétaire.

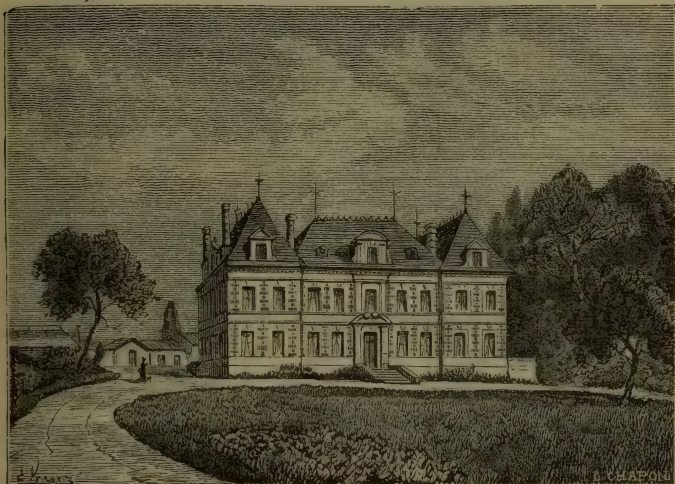
M. le Président de la République, les ministres, les ambassadeurs de toutes les nations, qui résidèrent à Bordeaux pendant quelques mois, vinrent à Dulamon visiter nos soldats blessés auxquels M<sup>me</sup> J. Louit, née de Montaigut, donnait elle-même tout son dévouement.

Son Eminence le Cardinal Andrieu, archevêque de Bordeaux, fut plusieurs fois l'hôte de M. J. Louit à Dulamon. Tant de souvenirs font de cette magnifique résidence un des châteaux historiques de la Gironde.

1. Le château Dillon date du commencement du xviii<sup>e</sup> siècle; il est situé au nord-ouest du bourg; il appartenait en 1704 à M<sup>lle</sup> Lecomte. En 1754, il fut vendu par messire du Tyrac, comte de Marcellus, à M. Robert Dillon dont la famille le conserva jusqu'à la Révolution. En 1793, une partie de ce domaine fut vendue comme bien national. Depuis il changea souvent de propriétaires. En 1820, il appartenait à M. de Martignac, frère de l'ancien ministre; puis en 1829, il fut acheté par la famille F. Seignouret. Il appartient à l'un de ses membres M. Cabany.

Depuis cette époque, le domaine a été agrandi par l'achat de vignes et de terres qui l'avoisinaient, et son vignoble est devenu l'un des plus importants de la commune. Il contient 40 hectares de vignes tenues basses, par-



CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Fleurennès<sup>1</sup> (C<sup>te</sup> Florent de Montbel) ..... 6

## CHATEAU FLEURENNES

(CRU BOURGEOIS)

**C<sup>te</sup> Florent de Montbel, propriétaire.**

faitement soignées, et produisant jusqu'à 150 tonneaux et même plus, y compris 25 tonneaux de vin blanc.

Les vins du château Dillon ont été pendant de longues années expédiés aux Etats-Unis, où ils jouissent d'une grande faveur. Cependant les dernières récoltes ont été vendues sur place, et, par l'accueil empressé qu'ils ont reçu, et les prix élevés qu'ils ont obtenus, les vins du château Dillon se sont placés au premier rang des vins de cette commune.

1. Le château Fleurennès est entouré d'un admirable vignoble planté de cépages choisis : cabernet-sauvignon, verdot et un peu de merlot ; il est situé sur des croupes entièrement graveleuses très bien exposées. Les vins de ce cru, séveux et élégants, sont très recherchés en Hollande et en Angleterre.

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Tanaïs-Clapeau</i> <sup>1</sup> (Paul Léglise).....	10
<i>Dom. de Montgiraud</i> <sup>2</sup> (Vuillaume).....	20
<i>Ch. Fongravey</i> <sup>3</sup> (de Bethmann).....	10



### CHATEAU TANAÏS-CLAPEAU

(CRU BOURGEOIS)

**M. Paul Léglise, propriétaire.**

1. Le domaine de Tanaïs-Clapeau, entièrement situé dans Blanquefort comprend 100 hectares d'un seul tenant, sauf quelques prairies dans la palu.

L'ensemble du domaine se compose de deux coteaux, l'un au N., adossé au domaine du Grand-Clapeau, l'autre au S., adossé au château Breillan. La vallée qui les sépare est occupée par le château, le parc, les prés et des pièces d'eau. Son vignoble, composé des meilleurs cépages, cabernets, merlot et malbec, produit environ 50 tonneaux. Ses vins très appréciés sont placés au premier rang des vins de la commune: ils ont obtenu des médailles d'argent à l'Exposition universelle de Paris en 1889 et à la XII<sup>e</sup> Exposition de Bordeaux en 1895.

2. Le domaine de Montgiraud qui occupe le point culminant de la commune de Blanquefort, à l'ouest du bourg qu'il domine comme un observatoire, appartient depuis 1847 à la famille Vuillaume.

Ce vignoble, situé en terres très riches, argilo-silicieuses et argileuses sur fond de pierre, produit un vin plein et bouqueté, très apprécié d'une nombreuse clientèle, spécialement en Belgique et en pays d'Outre-Mer et auquel a été décernée une médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1900.

3. Le domaine de Fongravey tire son nom, qui signifie fontaine des Graves, de la nature du sol sur lequel il est situé. Son vignoble occupe une



DOMAINE DE MONTGIRAUD  
(CRU BOURGEOIS)  
M. Marc Vuillaume, propriétaire.



CHATEAU FONGRAVEY  
(CRU BOURGEOIS)  
M. de Bethmann, propriétaire.



## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Salle de Breillan</i> (Daniel Dollfus).....	50	<i>Ch. Curgan</i> (E. Turrel)...	15
<i>Ch. Maurian</i> (V <sup>o</sup> Gustave Tastet).....	25	<i>Cru La Tour-du-Camp</i> (H. Delas).....	8
<i>Ch. Bel-Air</i> (Cassagne) ...	5	<i>A Cambon</i> (Mathieu).....	10
<i>Ch. Grand-Clapeau-Olivier</i> (Aristide Morel).....	15	<i>Ch. Dehez</i> (Henri Cruse)..	5
<i>Ch. Belmont-Puyastruc</i> (D. Dollfus).....	10	<i>Dom. de Maignol</i> (Lançon, maire).....	10
<i>Cru de Linas-Clossmann</i> (A. Oberkampff).....	15	<i>Clos Muratel</i> (Balguerrie)..	10
<i>Ch. Chollet</i> (H. Poissant)..	30	<i>Cru de Rives-de-Gelés</i> (D. Dollfus).....	10
<i>Ch. Corbeil</i> (G. Balguerrie).	35	<i>Clos Galochel</i> (Lançon-Da- gens).....	15

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Arboudeau</i> (L. Laber- gerie).....	5	<i>A Laubarède</i> (E. Teycheney)	6
<i>Au Queyron</i> (V <sup>o</sup> Seguin)..	10	<i>A Malengenne</i> (V <sup>o</sup> Basia- doly).....	12
<i>Au Bourg-Les Sables-de-la- Rue</i> (R. de Bethmann)..	8	<i>Au Tronc</i> (Bardeau).....	8
<i>A Lout</i> (Henri Cruse).....	5	<i>A Lacosté</i> (V <sup>o</sup> Miqueau)..	4
<i>A Arboudeau</i> (V <sup>o</sup> Labeyrie)	5	<i>La Rivière</i> (L. Romefort)..	10
Id. (Pineau).....	5	<i>Andrian</i> (Dupuy).....	10
Id. (Déjean).....	5	<i>A Cimat</i> (Duvert).....	30

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Baubens-Montagne</i> (H. Ganne).....	125	<i>A Florimond</i> (Soc. des Et. marit. de Grattequina)..	15
<i>A Grattequina</i> (Soc. des Et. marit. de Grattequina)..	25	<i>A Normand</i> (Montoya)....	8

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. La Salle de Breillan</i> (Daniel Dollfus).....	10	<i>Clos du Cardinal</i> (Daniel Dollfus).....	10
<i>Maison Blanche</i> (C <sup>o</sup> F. de Montbel).....	60	<i>Ch. Belmont-Puyastruc</i> (D. Dollfus).....	6
<i>Ch. Dillon</i> (Cabany).....	25		

des premières croupes graveleuses du Médoc et produit, grâce à ce sol et à la bonne proportion de ses divers cépages, un vin rouge d'une excellente qualité ainsi qu'un très bon vin blanc de Graves. Il a été acquis, en 1880, par M. de Bethmann.

Ses vins sont le monopole de la maison Will. Tourneur et C<sup>o</sup>. dont M. de Bethmann est le propriétaire



## VINS BLANCS (suite)

	Tonneaux vin bl.
<i>A Grattequina</i> (Soc. des Et. marit. de Grattequina).....	15
<i>Cru La Gravette</i> (Lançon-Dagens) .....	25
<i>Ch. Chollet</i> (H. Poissant).....	5

**TAILLAN** (Le). — 1.172 hab. — 1.501 hect. — 3 k. à l'O. de Blanquefort; 11 k. au N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par le Pian; à l'E. par Blanquefort; au S. par Eysines et le Haillan; à l'O. par Saint-Médard et Saint-Aubin. — ☒, ☐, ☐. — **Tram électr.** d'Eysines, à 3 k. du bourg.

**Sol** graveleux à l'O., sablonneux au N.-E., sablonneux et humide à l'E. et au S. — **Sous-sol** graveleux à l'O.-N.-O., argileux à l'E. et au S., calcaire autour du village du Lout et du vignoble de Bussagnet.

**Vins rouges** légers et séveux, bien colorés et délicats, classés parmi les vins grands ordinaires du Médoc; ils gagnent beaucoup en vieillissant. Ils sont produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernet-sauvignon, carmenet, carmenère, verdot, etc.

**Vins blancs** produits par le sauvignon, la muscadelle, le sémillon et autres cépages fins, sont agréables et recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Haye</i> (Schmidt F <sup>res</sup> ).....	27
<i>Ch. du Taillan</i> <sup>1</sup> (H. Cruse).....	50



**CHATEAU DU TAILLAN**  
(CRU BOURGEOIS)  
**M. Henri Cruse, propriétaire.**

1. Le domaine du Taillan a une étendue de 150 hectares environ. Son

CRUS BOURGEOIS (suite)*		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Germignan</i> (Réglade, Guillemet, fermier).....		15
<i>Ch. Brun</i> (A. Ginouilhac).....		14
<i>Dom. de Lagorce</i> (M. Igounet).....		15
<i>Ch. Fontanet</i> <sup>1</sup> (A. Raymond, ancien maire).....		60
<i>Dom. Bussagnet</i> (Dartial).....		30



**CHATEAU FONTANET**  
(CRU BOURGEOIS)  
**M. A. Raymond, propriétaire.**

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Germignan</i> (Ben. Déjean) ..	10	<i>La Belgique</i> (G. Caudéran) ..	8
Id. (Jos. Guillemet) ..	9	Id. (L. Toulouse) ...	10
Id. (P.-L. Labeyrie) ..	9	Id. (U. Guillemet) ..	9
Id. (Jean Monlun) ..	8	<i>Hontanes</i> (Emile Goudon) ..	8
Id. (Alf. Mondon) ...	8	<i>La Haye</i> (J. Baudrous) ...	9
Id. (E. Rambaud) ..	8	Id. (Baziadolliq) ...	12
<i>La Belgique</i> (Berninet) ...	8	<i>Au bourg</i> (Ch. Guillemet) ..	16
Id. (Gust. Danet) ...	10	Id. (A.-E. Lacaussade) ..	9
Id. (Ferd. Mondon) ..	8	Id. (Clovis Monlun) ..	9

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 7 tonneaux.

vignoble produit, année moyenne, 50 tonneaux d'un vin qui jouit d'une ancienne réputation.

Un vignoble blanc, le cru de la Dame-Blanche, a été créé récemment avec les meilleurs cépages dans des terrains particulièrement appropriés à leur culture.

1. Le château Fontanet, dont l'origine est fort ancienne, figure dans

VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Dame-Blanche</i> (H. Cruse)	20	<i>Cru la Cabane</i> (M. Igounet)	5
<i>Ch. Fontanet</i> (A. Raymond)	15	<i>Dom. Bussagnet</i> (Dartial)	10

**SAINT-AUBIN.** — 403 hab. — 3.472 hect. — 8 k. à l'O. de Blanquefort; 15 k. au N.-O. de Bordeaux, par Saint-Médard-en-Jalles. — **Borné** au N. par Avensan, Arzac et le Pian; à l'E. par le Taillan et Blanquefort; au S. par Saint-Médard-en-Jalles; à l'O. par Salaunes. — ☒ et † : Saint-Médard-en-Jalles.

**Sol** généralement sablo-graveleux, offrant des parties graveleuses vers le centre, le S. et l'E. — **Sous-sol** d'aliols dans les landes graveleuses de l'O.; vers l'E., on trouve l'argile ou la grave assise sur un banc de sable profond.

**Vins rouges**, produits par 1/2 carmenère, merlot et malbec, 1/2 cabernet-sauvignon, fins et bouquetés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	CRUS BOURGEOIS	
	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. de Cujac</i> (Henri Langlois, maire).....	20	10
<i>Ch. La Tour Saint-Aubin</i> (Fabre).....	35	»
<i>Hautes-Graves</i> (Parry).....	10	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**SAINTE-HÉLÈNE.** — 1.186 hab. — 12.809 hect. — 28 k. au N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Castelnau-de-Médoc, Moulis, Lustrac et Brach; à l'E. par Saint-Médard-en-Jalles; au S. par le Temple et Saumos; à l'O. par Lacanau. — ☒, †, ☞.

**Sol** généralement sableux sur fond d'aliols, de gravier et d'argile.

**Vins rouges** produits par les cépages : cabernet, malbec, carmelle, sont analogues à ceux de Saint-Médard.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>A Gêmeillan</i> (Maurin).....	3
<i>Id.</i> (Bacquey).....	3

Divers petits propriétaires font ensemble 10 tonneaux.

**SAINT-MÉDARD-EN-JALLES.** — 5.046 hab. — 8.465 hect. — 8 k. à l'O.-S.-O. de Blanquefort; 13 k. au N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Aubin et le Taillan; à l'E. par Eysines et le

des actes du xvi<sup>e</sup> siècle sous le nom de Maison noble de Fontanet. Il comprend un domaine de 80 hectares, et un vignoble d'environ 15 hectares produisant des vins nerveux, très bouquetés et recherchés du commerce.

Ils ont été récompensés à toutes les expositions où ils ont été présentés (Paris, Bruxelles, Lyon, etc.).

Haillan; au S.-E., par le Haillan; au S., par Mérignac et Martignas; à l'O., par Salaunes et le Temple. — **Tram. électr.** de Bordeaux à Saint-Médard. — ☐, ☐, ☐, ☐ de Bordeaux à Lacanau.

**Sol** généralement sablonneux, surtout à l'E. au S. et au S.-O.; graveleux en différentes parties du centre, de l'O. et du N.-O.; terre de bruyère à l'extrémité O. — **Sous-sol** d'alias vers l'O., graveleux ou argileux vers le N. et l'E., pierreux du côté de Tiran, à l'E.

**Vins rouges** produits dans les 1<sup>ers</sup> crus, par 1/4 cabernet-sauvignon, 1/4 cabernet gris, 1/4 carmenère, 1/4 malbec et autres cépages; fins et délicats.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Le Bourdieu</i> <sup>1</sup> (C. Meyniac)	20	<i>A Monplaisir</i> (V <sup>ve</sup> William Chaumet) .....	5
<i>Ch. Vieilleville</i> (M. Faydit).	15	<i>Au bourg, cru Cantle-Per-</i> <i>drix</i> (Ariès) .....	5
<i>Ch. Rallyes-Souges</i> (V <sup>ve</sup> L. Lung) .....	10	<i>Au bourg, cru Larros</i> (D <sup>r</sup> Eyquem) .....	5
<i>Ch. de Grailly, à Hastignan</i> (Charles Gravey) .....	5		



### CHATEAU LE BOURDIEU

(CRU BOURGEOIS)

M. C. Meyniac, propriétaire.

1. Le domaine du Bourdieu, dont nous représentons la charmante villa, située au milieu du bourg même de Saint-Médard-en-Jalles, a une étendue de 115 journaux.

Le vignoble cultivé avec le plus grand soin, est situé sur un sol partout graveleux. Ses vins sont des plus estimés de la commune.



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Amiaud).....	5	<i>A Sérillan</i> (Ornon).....	5
<i>A Magudas</i> (Lestage)....	5	Id. <i>cru Lestage</i> (Thibaut)	5
<i>A Hasiynan</i> (Darriet, Dérès)	5	<i>A Issac</i> (Lestage).....	5
Id. (N. Lagueyte) ...	5	Id. (Cazeaux).....	5

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.


**BORDEAUX-BACALAN.** — Les vignes y sont situées entre la rivière et le chemin de Labarde sur des alluvions plus ou moins anciennes, complantées principalement en malbec, cabernet-sauvignon, merlot et petit-verdot, produisant des vins classés au rang des 1<sup>ers</sup> crus de palus de la Gironde et se distinguant par leur élégance relative et leur bonne constitution.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

(Placés dans l'ordre où on les trouve en descendant le fleuve.)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Claveau</i> (Blondeau) ...	5	<i>Hamelin</i> (Ch. Rousseau aîné)	10
<i>Vieux domaine de Lafitte</i> (Ducasse) .....	5	<i>Saint-Rémy</i> (Herm. Cruse).	50
<i>Clos Lafitte</i> (Rosset-Journu)	20	<i>Wynbron</i> (Hérit. F. Lavais- sière; Sempé, fermier)...	25
<i>A la Pierrotte</i> (Holagray f <sup>s</sup> ).	60	<i>Fourguerolles</i> (Hér. Mader).	60

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**PAREMPUYRE.** — 1.058 hab. — 2.181 hect. — 5 k. au N.-E. de Blanquefort; 16 k. au N. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Ludon; à l'E., par la Garonne; au S., par Blanquefort; à l'O. par le Pian. —  st. de Ludon. — **Bat. à vap.**, escale de Lagrange. — ☒ et ☐ : Blanquefort.

**Sol** : à l'O., plateau élevé de 6 à 10 m., sablonneux ou sablo-graveleux; à l'E., plaine basse composée de palus et de marais, au milieu de laquelle se trouve une croupe de grave pure ayant 40 hect. de superficie et formant le beau vignoble d'Isle d'Arès, appartenant à M<sup>me</sup> veuve Ch. Pepin, pour la partie comprise dans le domaine du château Ségur. L'autre partie appartient à M. L. Fillon. Les marais sont, depuis quelques années, soumis au colmatage.

**Sous-sol varié** : à l'O., sable, alios ou grave; à l'E., terre d'alluvion ou tourbe au-dessous de laquelle on trouve de la vase et de l'argile bleuâtre, ou la nappe d'eau. La couche de tourbe a, en moyenne, un mètre d'épaisseur.

**Vins de graves** analogues à ceux de Ludon, dans l'ensemble de la commune, se distinguant, dans certains crus, par une grande finesse, une sève et un agrément tout particulier.

**Vins de palus** produits dans des vignobles créés récemment sur des terrains de choix et complantés de cépages fins; ils sont doués d'une sève très agréable, et leur bon développement les fait déjà rechercher parmi les vins de palus. Du reste, la plupart des vignobles que nous signalons ci-après remplacent d'anciens crus jadis très estimés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.

*Ch. de Parempuyre*<sup>1</sup> (F. Cruse) ..... 35



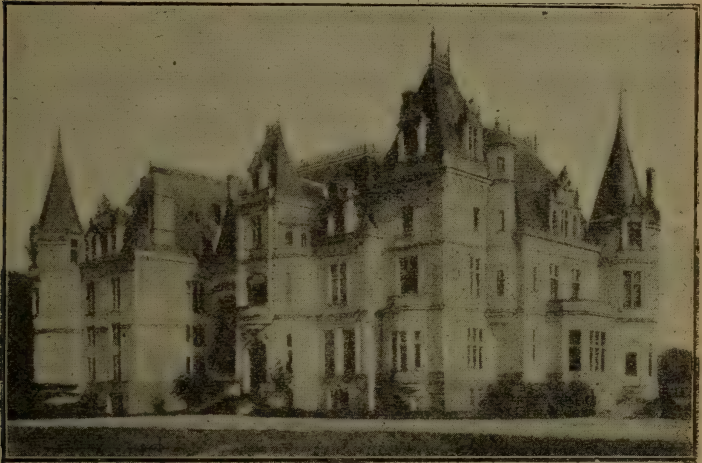
#### CUVIER ET CHAIS DU CHATEAU DE PAREMPUYRE (Frédéric Cruse)

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Frédéric Cruse, propriétaire.**

1. Le château de Parempuyre (Frédéric Cruse) dépend de l'ancien domaine de Parempuyre qui a appartenu, pendant des siècles, à la famille de Pichon, dont plusieurs membres ont joué un rôle important dans l'histoire de Bordeaux. Louis XIV, en 1659 et 1660, logea chez l'un d'eux, le Président Bernard de Pichon, et vint chasser la caille sur le domaine de Parempuyre.

Les vins du château Parempuyre se distinguent par leur finesse, leur élégance et leur bouquet.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suile*)Tonneaux  
vin r.*Ch. de Parempuyre*<sup>1</sup> (Ph. Durand-Dassier)..... 50

## CHATEAU DE PAREMPUYRE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Ph. Durand-Dassier, propriétaire.**

1. Le château de Parempuyre, un des plus beaux du Médoc, entouré d'un parc boisé fort étendu, a été construit par M. E. Durand-Dassier vers 1880. A sa mort, le vignoble a été partagé et sa fille, M<sup>me</sup> Frédéric Cruse, comme son fils M. O. Durand-Dassier, produisent des vins étampés château Parempuyre. Ces vins légers et très bouquetés, estimés à l'égal des meilleurs bourgeois supérieurs et toujours vendus en primeurs, ont reçu des médailles d'or à toutes les Expositions universelles, et en dernier lieu, un diplôme d'honneur à Gand en 1913. La production de M. Durand-Dassier est de 50 tonneaux environ. Il est resté propriétaire du château et du Parc.

Le domaine de Parempuyre a précédemment porté le nom de château de Pichon et appartenait à la famille Pichon. Plus anciennement on y signale l'existence du château d'Alesmes, dont il ne reste plus de trace.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ( <i>suite</i> )		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Ségur, Isle d'Arès</i> <sup>1</sup> (L. Fillon).....		35
<i>Ch. Ségur</i> <sup>2</sup> (V <sup>vo</sup> Ch. Pépin).....		75
CRUS ARTISANS, EN GRAVES		Tonneaux vin r.
<i>A Fontanieu</i> (Guillaume Larosa).....		8
<i>Au Port</i> (Léonard Dupeyra).....		8



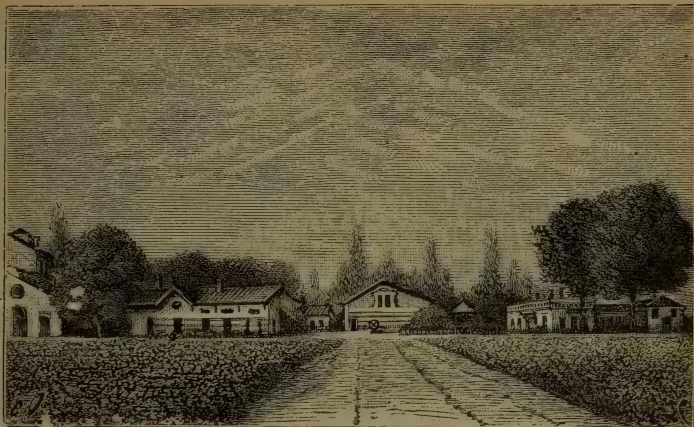
CRU DE SÉGUR, ISLE D'ARÈS  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. L. Fillon, propriétaire.

1. Le cru de Ségur (Isle d'Arès), ancienne seigneurie des comtes de Ségur, a une étendue de 50 hectares, dont 15 sont consacrés à la vigne et situés sur des croupes graveleuses. La complantation de ce vignoble, qui date de très longtemps, se compose de cabernet, de malbec et de merlot. Ses vins, produits par de très vieilles vignes, se distinguent par une grande finesse et beaucoup de bouquet; ils sont très recherchés en Hollande, et se vendent comme les meilleurs bourgeois supérieurs de Médoc. Le reste du domaine comprend des prairies consacrées à l'élevage des bestiaux, races bovine et particulièrement chevaline. Médaille d'argent aux Expositions de Bordeaux 1895 et 1907.

2. Ce domaine, ancienne propriété des comtes de Ségur, d'une contenance de 96 hectares, dont 27 environ en vignes situées sur une des plus belles croupes du Médoc, produit des vins d'une finesse et d'une couleur remarquables, qui le classent au premier rang des *Bourgeois supérieurs* et le mettent avantageusement en parallèle avec des vins d'une classification beaucoup plus élevée.

Les améliorations et les grands travaux effectués ainsi que les soins constants dont sont entourées les cultures, font de ce domaine une des plus agréables résidences du Médoc, en même temps qu'un établissement agricole de premier ordre.



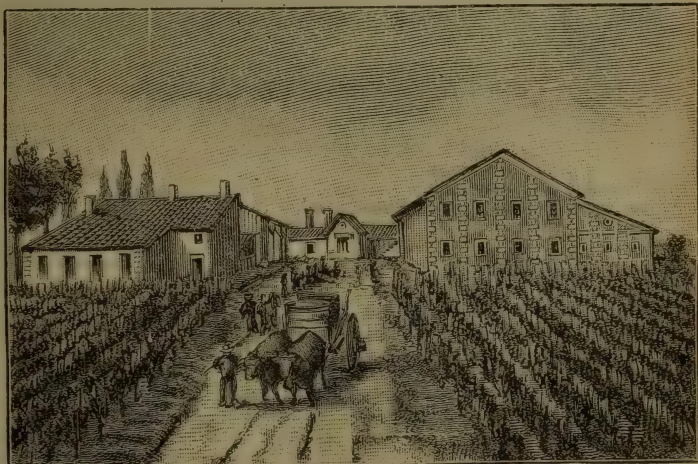


CHATEAU SÉGUR  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
Mme Vve Charles Pépin, propriétaire.

EN PALUS

Tonneaux  
vin r.

Ch. Le Vallier<sup>1</sup> (Soc. civile Immob. de Vallier)..... 100



CHATEAU LE VALLIER  
Société civile Immobilière de Vallier, propriétaire.

La maison noble du Vallier, située sur les bords de la Garonne, a une origine très ancienne. Elle fut brûlée le 4 janvier 1650, par ordre du

EN PALUS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Labouret-Moissac</i> (Hér. Ivoy) .....	80	<i>Cru Ragouil-de-Villepreux</i> (D <sup>r</sup> Eyquem, de Saint-Médard-en-Jalles) .....	60
<i>A Pîtres, cru de Lamoulinière</i> (de Montbel) .....	20	<i>Dom. de Cadillac</i> (Quérouil-Archinard) .....	5
<i>Ch. Morin</i> (Louis Pairier) .....	15	<i>Le Clerc de Ségur</i> (Louis Micouleau) .....	40
<i>Le Flamand</i> (G. Guestier) .....	20		
<i>Ch. Trompette</i> (N. Johnston) .....	75		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Clos Mon-Blanc</i> (Georges Guestier) .....	50 à 60

**PIAN-MÉDOC** (Le). — 787 hab. — 3,021 hect. — 6 k. au N. de Blanquefort; 17 k. au N. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Arsac et Macau; à l'E. par Ludon et Parempuyre; au S. par Blanquefort et le Taillan; à l'O. par Saint-Aubin; au N.-O. par Arsac. — Midi-Médoc, st. à Ludon, 3 k. au N.-E. du bourg. — ☒ et ☛ : Blanquefort.

**Sol** légèrement ondulé, sablonneux à l'O., sablo-graveleux à l'E. — **Sous-sol** de sable ou d'alias à l'O., de graves ou d'alias à l'E., d'argile ou de pierre au S.-S.-O.

**Vins rouges** bien colorés et bouquetés, très estimés en Hollande.

**Vins blancs** produits par des cépages fins, ont le caractère sec et beaucoup de finesse.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.

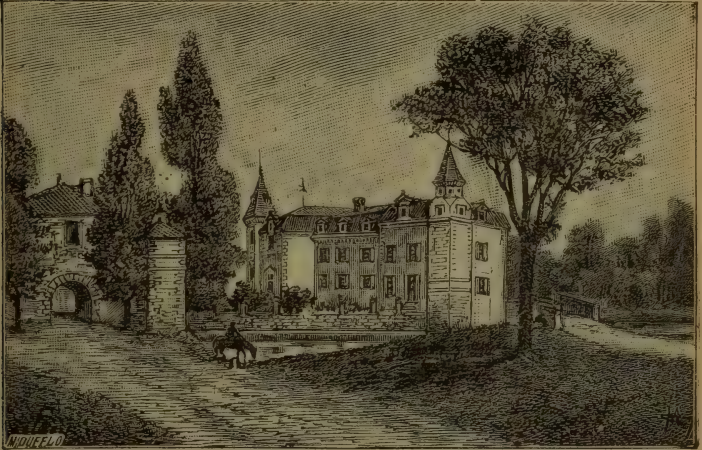
<i>Ch. de Malleret-Clossmann</i> .....	} 50
<i>Ch. Barthez-Pian-Médoc</i> .....	
(M <sup>l</sup> <sup>le</sup> du Vivier et Albert Oberkampft) .....	

duc d'Epéron, puis reconstruite, et définitivement démolie au siècle dernier.

MM. Duchesne frères s'en rendirent acquéreurs en 1881, et augmentèrent considérablement son vignoble dont l'encépagement en plants de premiers choix met ses vins bien au-dessus des vins de palus ordinaires.

Ce vignoble a produit, en 1893, 440 tonneaux. En 1891, la médaille d'honneur de la Société d'Agriculture de la Gironde au vignoble le mieux tenu a été décernée à celui du Vallier, qui continue à constituer un vignoble modèle. Le commerce de Bordeaux classe et paie ses vins comme ceux des 1<sup>ers</sup> bourgeois.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

Tonneaux  
vin r.Ch. Sénéjac<sup>1</sup> (de Guigné) ..... 100

## CHATEAU SÉNÉJAC

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. de Guigné, propriétaire.**

1. Le château Sénéjac, autrefois chef-lieu d'une baronnie, est entouré d'un domaine de 165 hectares où l'on trouve les terrains les plus variés. Son vignoble occupe environ 40 hectares. Il offre généralement un sol silico-graveleux sur fond d'argile jaune ou bleuâtre souvent mêlée de graviers, très propre à la culture des cabernets, cépages que le propriétaire a généralisés dans ce cru et par la généralisation desquels il a amélioré la qualité de ses vins aujourd'hui très recherchés. Sa production est, année moyenné, de 100 tonneaux.

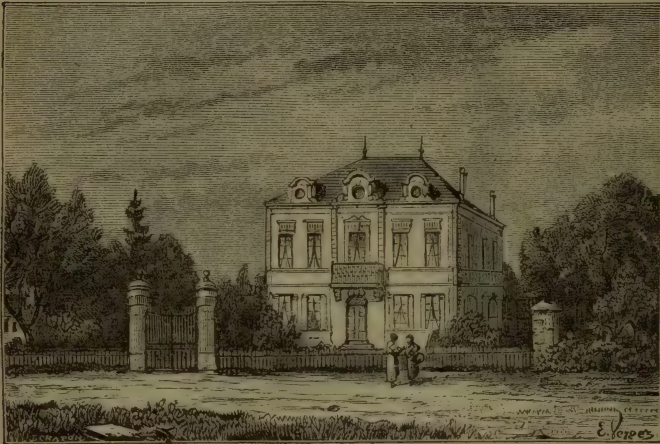
Le domaine de Sénéjac est une des résidences les plus agréables du Médoc; son château est entouré de sources jaillissantes alimentant plus de 500 mètres de bassins superposés et entourés de belles allées de peupliers et de tilleuls, le tout encadré de prairies irrigables et parfaitement nivelées.



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Bellegrave-du-Poujeau</i> <sup>1</sup> (Louis Dillaire).....	30
<i>Ch. Duthil-Haut-Cressant</i> (M <sup>me</sup> Josselin-Vergnes).....	30
<i>Ch. du Pian ou de Geneste cru M<sup>is</sup> d'Alesme</i> (Hérit. Ivoy)....	12



## CHATEAU BELLEGRAVE-DU-POUJEAU

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Louis Dillaire, propriétaire.**

1. Le domaine de Bellegrave-du-Poujeau est situé, comme son nom l'indique, sur un terrain graveleux très propice à la culture de la vigne. Il comprend 25 hectares, dont 17 hectares consacrés aux bois, prairies et terres labourables, et 8 plantés en vignes, avec les meilleurs cépages du Médoc.

Amendé sur tous les points où le besoin s'en était fait sentir, soumis à des fumures rationnelles à base d'engrais de ferme judicieusement complété par des produits chimiques réparateurs ou stimulants, suivant le cas, façonné d'après les meilleures traditions des meilleurs crus du Médoc, défendu avec le plus grand succès contre les insectes et les cryptogames par des traitements opportuns et continus, ce vignoble se présente aujourd'hui dans un excellent état de végétation et de production.

Ajoutons que la vinification s'y pratique suivant les règles les plus sévères de la science œnologique moderne.

Tous ces facteurs contribuent à donner au vin de Bellegrave-du-Poujeau le summum de qualités réalisable dans la région, ce qui explique pourquoi de plus en plus apprécié par ceux qui recherchent les vins bons et bien portants, il a été, dans plusieurs circonstances, vendu avec prime.

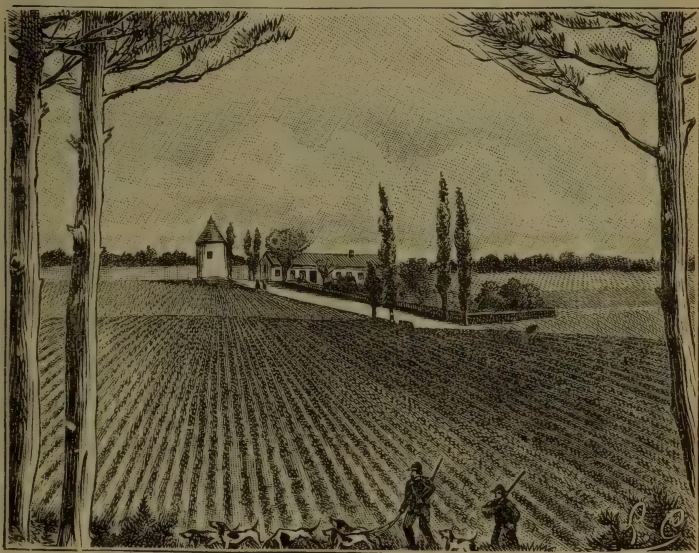


## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
<i>Moulin-de-Soubeyran</i> <sup>1</sup> (Paul Colin).....	80
<i>A Lamourous</i> (de Labordère).....	10

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
<i>Moulin-de-Boucheau, cru Génissan</i> (Pineau).....	5
<i>A Lamourous</i> (Dames de la Miséricorde).....	5
<i>A Louens et à Génissan</i> (Bacquey).....	8



## MOULIN-DE-SOUBEYRAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Paul Colin, propriétaire.**

1. Le domaine de Moulin-de-Soubeyran, assis sur les communes du Pian et d'Arsac, a une étendue de 90 hectares. Son vignoble occupe des croupes graveleuses, produisant des vins qui se recommandent par une grande finesse et un parfum exquis. Ils sont très estimés en Hollande et de tout temps leur qualité a été si remarquable qu'ils ont toujours obtenu





## CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru du Haut-Vignoble</i> (Hérit. Jean Romefort).	12	<i>A Feydieu</i> (Chéri Métayet)	6
<i>A Louens</i> (Jean Berthelot).	5	<i>Cru Lartiguevieille et La-</i> <i>bouret</i> (Gauduchon)....	5
<i>A Feydieu</i> (Bucherie).....	6	<i>A Bertranot</i> (Berlan).....	5

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Cru du Haut-Vignoble</i> (J. Delaube) .....	5
<i>Cru Moulin-de-Soubeyran</i> (Paul Colin).....	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux rouge ou blanc.

**LUDON.** — 1.273 hab. — 1.869 hect. — 16 k. au N. de Bordeaux. — Borné au N. par Macau; à l'E., par la Garonne; au S., par Parempuyre; à l'O. par le Pian. —  Midi-Médoc, st. ,  et .

**Sol** composé de graves sablonneuses à l'O., de graves plus fortes au centre et de palus à l'E.; ces palus sont divisés en palus gras et en palus secs.

**Sous-sol** à l'O. et au centre, graves et alios; à l'E., sable gras et argile.

**Vins de graves corsés, colorés et moelleux**, ayant une sève particulière qui les fait distinguer des autres vins du Médoc, et un corps qui les rapproche de ceux de Pauillac. Les Hollandais apprécient les vins de cette commune, qui possède un 3<sup>e</sup> cru classé.

**Vins de palus secs**, surtout ceux récoltés dans le Haut-Gilet, qui par la nature du sol et l'encépagement en petit-verdot, ont presque toujours un heureux développement dans lequel on retrouve des qualités qui rappellent les vins de graves; aussi sont-ils de jour en jour plus recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	3 <sup>e</sup> CRU CLASSÉ	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Lagune</i> <sup>1</sup> (Albert Galy).....		90

des prix très élevés en Russie et en Belgique. Il sont également très répandus et appréciés en Amérique. Ils ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de 1900.

Ce vin a été classé hors concours à l'Exposition de Bordeaux 1907, l'un de ses propriétaires étant membre du Jury. Il est le monopole des établissements Schröder et de Constans.

Depuis quelques années un vignoble blanc complanté en semillon, sauvignon et muscadelle, produit un vin de grave très estimé.

1. « Les vins de La Lagune, très renommés en Angleterre, ont une belle couleur, du bouquet et beaucoup de corps, ce qui leur permet de se conser-



## CHATEAU LA LAGUNE

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. A. Galy, propriétaire.

ver très longtemps en bouteilles » (Ch. Cocks). — A cette appréciation, nous ajouterons les suivantes :

« La production de La Lagune varie entre 80 et 100 tonneaux de vins très estimés et dont la couleur, le corps et le bouquet se maintiennent très longtemps. Nous avons dégusté ses vins de 1828 qui s'étaient parfaitement conservés après un séjour de près de quarante ans en bouteilles. Depuis un demi-siècle, les excellents vins de La Lagune jouissent en Angleterre d'une très grande faveur » (Ch. de Lorbac, *Richesses gastr.*, 1867).

« Les vins de La Lagune ont un cachet tout spécial et des qualités très remarquables qui les font rechercher par tous les gourmets les plus distingués. La Lagune peut se vanter d'avoir un caractère distinctif qui ne ressemble à aucun autre, et cette originalité suffirait seule pour constituer son mérite » (Alfred Danflou, *Les Grands Vins bordelais*, 1867).

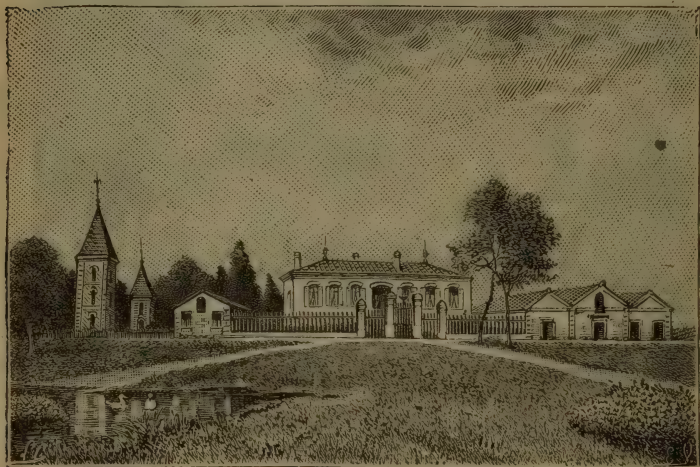
« On a vu certains crus, le château La Lagune, par exemple, qui se sont conservés intacts même après quarante ans; tous les vins du Médoc n'atteignent pas impunément cet âge » (S. Simonin, *Les Grands Ports de commerce de la France*, 1878).

Les vins du château La Lagune ont obtenu des médailles d'or aux Expositions : Lyon, 1872, Paris 1889, Tours 1892, Lyon 1894, Paris 1900; des diplômes d'honneur à Anvers 1894, Bordeaux 1895, Rouen 1896, Bruxelles 1897, Bordeaux 1907; la croix d'honneur à Amsterdam 1895; le Grand Prix à Saint-Louis 1904 (collectivité des grands crus); Liège 1905, Bordeaux 1907 en collectivité.

CRU NON CLASSÉ

Tonneaux  
vin r.

*Ch. Lafite-Canteloup*<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> Hipp. Wéry)..... 20



## CHATEAU LAFITE-CANTELOUP

Mme Vve Hypp. Wéry, propriétaire

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r.

*Ch. Nexon-Lemoyne* (B<sup>ons</sup> deNexon)..... 30

1. Le cru Lafite-Canteloup a une très ancienne origine. Ses titres de propriété remontent à 1662. Ses vins ont toujours joui d'un rang très distingué.

Ce vignoble négligé par ses anciens propriétaires avait perdu de son importance.

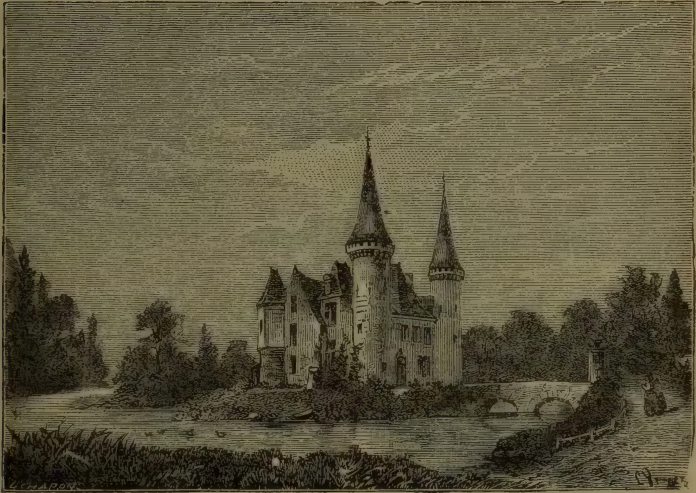
Ce cru est devenu la propriété de M. Wéry qui lui a redonné son ancienne importance et a augmenté, si possible, sa vieille renommée, si bien que les dernières récoltes ont obtenu des prix bien plus élevés que ceux des bourgeois supérieurs.

Le sol de ce vignoble est entièrement sablo-graveleux, il produit peu, mais ses vins possèdent une grande finesse, beaucoup d'élégance et un bouquet très développé, qualités qui les font apprécier.



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

(suite)

Tonneaux  
vin r.Ch. Pomiès-Agassac<sup>1</sup> (B<sup>ne</sup> de Floris)..... 100

## CHATEAU POMIES-AGASSAC

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Baronne de Floris, propriétaire.

1. Le château d'Agassac, dont nous donnons l'historique dans le t. III de la Statistique de la Gironde, est une ancienne baronnie des Pomiès d'Agassac; il est aussi connu sous le nom de château de Ludon.

Le vaste vivier et le parc séculaire qui entourent ce vieux manoir en font une des résidences les plus pittoresques du Médoc.

La contenance du domaine est de 100 hectares dont 35 hectares environ consacrés à la vigne donnent, en production moyenne, 100 tonneaux de vins très estimés. On trouve dans ces vins, particulièrement recherchés en Hollande, le bouquet, la couleur, le moelleux, et un goût délicatement aromatisé; ils gagnent beaucoup en bouteille et se conservent de longues années. Le terrain du vignoble est généralement graveleux.

Ses produits ont obtenu, entre autres récompenses : médaille d'or. Paris 1867, Amsterdam 1895, Rouen 1896, Bruxelles 1897, Londres 1908, Bruxelles 1910.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Ludon-Pomiès-Agassac</i> <sup>1</sup>		<i>Ch. Fontbonne-Agassac</i> (L.	
(J. Reneteau).....	70	Labeur) .....	7
<i>Ch. Paloumey</i> <sup>2</sup> (Oct. Dupuy)	90	<i>Ch. d' Egmont</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup>	
<i>Dom. de Fontbonne-Agassac</i>		Gaëtan Duchesne).....	25
(B <sup>on</sup> Paul de Floris)....	30	<i>Ch. d' Arche</i> (Georges Du-	
		chesne et C <sup>ie</sup> ) .....	25

1. Ce cru est d'une vieille origine datant de 1792 et appartenant à la famille des Pomiès d'Agassac.

Mais, par un mariage avec la famille Richiu et plus tard par un partage et une vente en 1892, une des parties fut acquise par les frères Reneteau.

Ce domaine est d'une contenance de 80 hectares, dont 25 hectares en vignes, plantés des meilleurs cépages (cabernet, sauvignon, malbec, merlot, petit verdot, etc.), donnant des vins d'une finesse remarquable. La production en est d'environ 70 tonneaux.

Étampés : Grands vins, château Ludon-Pomiès-Agassac, Médoc.

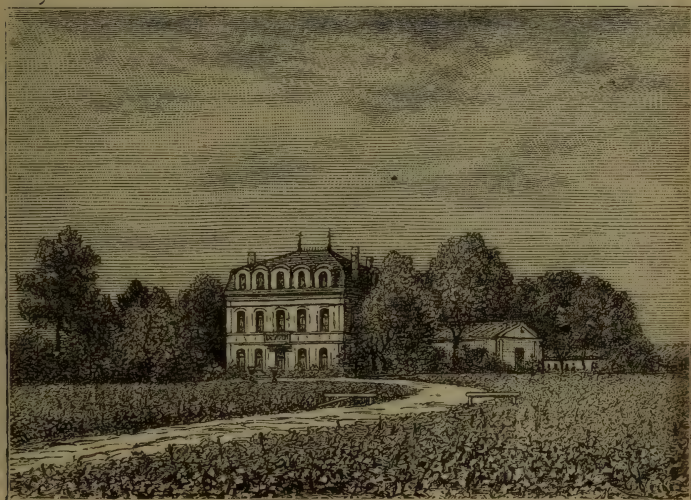
2. Le château Paloumey, à M. Octave Dupuy, est situé sur le territoire de la commune de Ludon, dans cette riche partie du Médoc, entre Macau et Parempuyre, dont le sol est composé de graves si favorables à la culture et au développement de la vigne, et dont les vins, corsés, colorés et moelleux, ont cette sève particulière qui les fait distinguer des autres vins du Médoc. Il commande un ancien vignoble créé, il y a plus de cent ans, par les possesseurs du château Maucamps, sur une propriété appelé Lachesnay et à laquelle ceux-ci donnèrent le nom du village voisin « Paloumey ».

Ce vignoble, limitrophe des crus classés de Giscours, La Lagune et de Cantemerle, s'étend sur 35 hectares en graves, complantés de cépages de choix. Il a été, d'ailleurs, considérablement amélioré et entouré de soins tout spéciaux par son propriétaire actuel. Suivant, en effet, l'exemple de M. Marot, son prédécesseur, M. Octave Dupuy, qui n'est pas seulement le négociant de haute valeur dont s'honore la place de Bordeaux, mais encore un propriétaire avisé, œnotechnicien remarquable et dégustateur renommé, n'a cessé depuis qu'il le possède, de développer, améliorer, disons le mot, transformer ce domaine.

Les vins du château Paloumey se distinguent par beaucoup de corps, de finesse et de bouquet. Ils sont classés parmi les meilleurs bourgeois supérieurs du Médoc et ont obtenu des médailles d'argent ou d'or aux Expositions d'Anvers, Lyon, Bordeaux 1895, Amsterdam, Paris, Hanôl, Liège, etc..., et une autre médaille d'or à la dernière Exposition maritime universelle de Bordeaux 1907.



CHATEAU LUDON-POMIÈS-AGASSAC  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Reneteau, propriétaire.



CHATEAU PALOUMEY  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Octave Dupuy, propriétaire.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

(suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Cru de Bizeaudun</i> <sup>1</sup> (de St-Paul, notaire à Champdolent).....	20
<i>Grand-Pontel</i> <sup>2</sup> (Micouleau).....	8

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A la Lagune</i> (Jean-Fernand Gouny aîné).....	8	<i>A Paloumey</i> (Métayet)....	8
<i>Cru de Lalagune</i> (Jules Dupuy-Gouny).....	15	Id. (A. Lambert)....	12
<i>Cru Sobole</i> (V <sup>ve</sup> Lacroix-Camin).....	6	Id. (V <sup>ve</sup> Goubineau)....	8
Id. (Jean Ornon) ...	6	<i>A Lalande</i> (Alex. Delaube et ses fils) ....	12
Id. (Laroza jeune) ..	10	Id. (Fourton) .....	4
<i>A Lafont, cru Laroza-Pineau</i> (V <sup>ve</sup> Layens).....	12	<i>A Lagarde</i> (Dupuy) .....	6
<i>Cru Devignes-Laroza</i> (H. Davezies).....	25	<i>A Bouscarrut</i> (Lavaud)....	15
<i>Ch. Lestage-Larauza</i> (J.-P. Larauza) moit. en graves	15	Id. (V <sup>ve</sup> Devigne)....	5
<i>Cru Malescot-Labarthe-Dar-</i> <i>che</i> (Lagunegrand et fils et Ferry, gendre).....	10	Id. (Combes) .....	4
<i>A Fonlbonne</i> (Dupeyrat) ..	8	<i>A Lafont</i> (Jeantet).....	15
		Id. <i>cru Vve Laroza</i> (Dupuy-Gouny) ..	8
		Id. (Ramond) .....	5
		<i>A Taste</i> (Castaing G.)....	12
		Id. (Joseph Dubos) ..	8
		Id. (Barreyre) .....	4

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

## PALUS SECS

	Tonneaux vin r.
<i>Domaine de l'Ermitage</i> <sup>3</sup> (de Georges de Bargeton) .....	100

1. Le cru de Bizeaudun, propriété de M. de Saint-Paul, notaire, comprend un vignoble situé sur les premières croupes du Médoc. Il est complanté de verdot et autres vieux cépages de la plus noble origine et dont l'éloge a dépassé les limites du continent.

Ce vignoble, dont on a pu faire remonter l'origine jusqu'au xvi<sup>e</sup> siècle par les familles Audebart de Ferussac, de Graval d'Hauteville, de Meredieu et de Raquine est maintenant aux mains du propriétaire actuel par M<sup>me</sup> de Saint-Paul, née de Raquine.

2. Ce domaine est situé à proximité du bourg, et son vignoble dans les meilleures graves de Ludon, muni des meilleurs cépages, merlot, malbec, cabernet, sauvignon, petit verdot et surtout carmenère, produit un vin fin qui a toujours été estimé et acheté en primeur pour la Belgique et la Hollande, vient d'échoir à M. Micouleau déjà propriétaire de plusieurs vignobles dans la région.

Ce changement ne peut être qu'en faveur de la qualité du produit de ce vignoble.

M. Micouleau possède également à Grazaguey un vignoble produisant environ 15 tonneaux d'excellent vin.

3. Le domaine de l'Ermitage, situé dans les communes de Ludon et de Macau, contient environ 25 hectares de vignes complantés en verdot, carmenère, etc., qui produisent en moyenne 120 tonneaux d'un vin très recherché. Le reste du domaine est en prairies. Ses vins ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1867.



PALUS SECS ET PALUS

Tonneaux  
vin r.*Ch. d'Orange de Saint-Pierre*<sup>1</sup> (J. Kappelhoff-Lançon)..... 100

DOMAINE DE L'ERMITAGE  
M. de Georges de Bargeton, propriétaire.

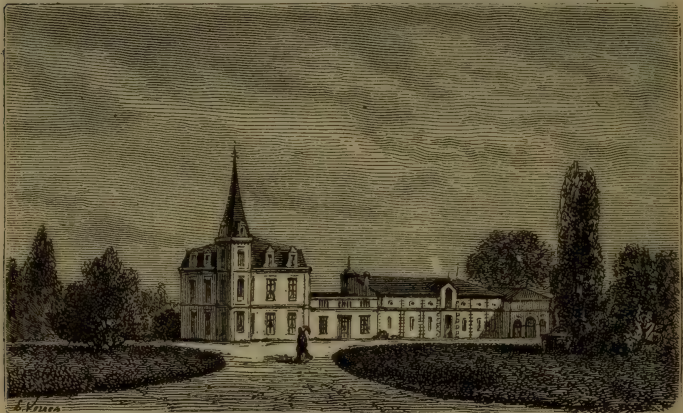


CHATEAU D'ORANGE-DE-SAINT-PIERRE  
M. Jean Kappelhoff-Lançon, propriétaire.

1. Les qualités exceptionnelles des vins d'Orange, tant en finesse

## PALUS SECS ET PALUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Haut-Gilet-Dubroca</i> (G. Rochette) .....	25	<i>Pontet-Pachan</i> (E. Lawton)	200
<i>Ch. Morange</i> <sup>1</sup> (Bacon de La Vergne) .....	200	<i>A Lacombe. Le Bourdilloi et l'Isle</i> (Ern. Laurent)...	25
<i>Ch. Merman - Haut - Gillet</i> (Ernest Lafon).....	5	<i>Port-Ludon</i> (Audinet et E. Buhan) .....	150
<i>Au Cap-de-Ramon</i> (Georges Kappelhoff):.....	10	<i>La Croix-Rouge</i> (Audinet et E. Buhan) .....	25
<i>Cru Bernon</i> (Touret).....	10	<i>Cru Despartins</i> (Audinet et E. Buhan) .....	100



## CHATEAU MORANGE

(EN PALUS SECS)

**M. Bacon de La Vergne, propriétaire.**

qu'en tenue, proviennent, en grande partie, de ce que ce cru est exclusivement composé de vignes françaises non greffées, lesquelles ne comprennent que des cépages fins, soit : cabernet, merlot, malbec et petit verdot (ce dernier pour un tiers).

1. Le domaine de Morange comprend 100 hect., dont 40 sont consacrés à la vigne. Ils sont entièrement situés dans les palus secs de Haut-Gilet et complantés en 2/3 petit verdot, 1/3 cabernets et autres cépages. Le reste du domaine comprend des agréments, des prairies et des bois en grande partie





## PALUS SECS ET PALUS (suite)



Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. La Roche O'Byrne</i> (G. Dubos) .....	25	<i>Chapelle du Haut-Gilet</i> (Elisée Gondat) .....	12
<i>A Larique</i> (V <sup>o</sup> Goubineau) .....	8	<i>A la Providence</i> (Ernest David) .....	40
Id. (Massat) .....	12	<i>Au Bourdieu-de-Prat</i> (Lambert) .....	5
<i>Cru Haut-Bertin-Gilet</i> (Prélat) .....	10	<i>Au bourg</i> (Barreyre) .....	5
<i>Cru Larrouquey, Haut-Gilet</i> (Jean Muzil) .....	40	Id. (Laroza, boulanger) .....	12
		<i>A Grazaquey</i> (Micouleau) ..	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>La Croix-Blanche</i> (Audinet et Buhan) .....	15
<i>Ch. Pontet-Pachan</i> (Ed. Lawton) .....	50
<i>Ch. de Parme</i> (Georges Dubos) .....	10

**MACAU.** — 1,731 hab. — 1,955 hect. — 11 k. au N. de Blanquefort; 21 k. au N. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Labarde; à l'E. par la Garonne; au S. par Ludon et le Pian; à l'O. par Arsac. — St. . — Escale de **Bat. à vap.** **Port de Macau**; **Port du Marchand.** — , , .

**Sol** peu accidenté; à l'O. et au S., plateaux sablo-graveleux et belles croupes graveleuses; à l'E. et au N.-E., vastes et fertiles palus divisés en palus gras et en palus secs: les premiers sont situés en grande partie, entre la Garonne et la Maqueline; les seconds qui portent le nom de *Lacoste*, entre la Maqueline et les Graves. — **Sous-sol** à l'O. et au S., graves et alios; à l'extrémité O., quelques bancs de marne et d'argile; à l'E. argile et sable gras, à une grande profondeur.  

**Vins de graves** produits par 2/3 cabernet, 1/3 malbec et merlot, se distinguant par une belle couleur, de la plénitude et du moelleux, très recherchés en Hollande et en Angleterre.

**Vins de palus** produits par le malbec, le fer, le verdot et autres cépages en petite proportion.

situés dans le Pian et Macau. C'est un des grands crus de Ludon Haut-Gilet. Les vins ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1867 et sont très recherchés du commerce.

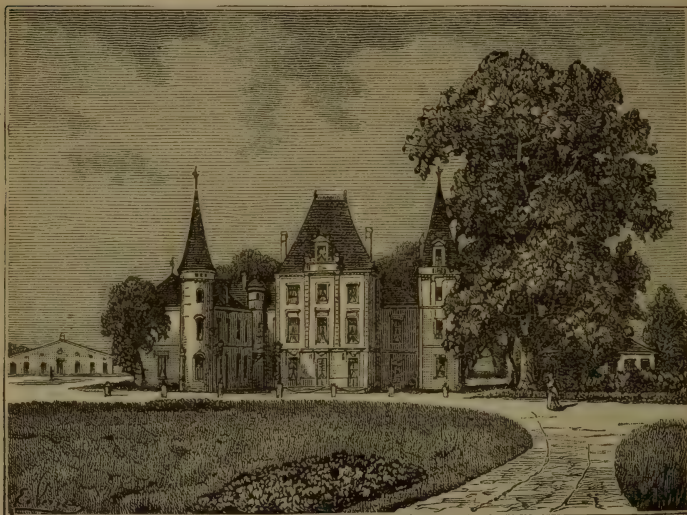
Au domaine de Morange a été ajouté, en 1883, le domaine du Bourdieu-du-Prat, situé dans la même commune et acheté par M. le comte de La Vergne et ses neveux, MM. Bacon de La Vergne frères.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

5<sup>e</sup> CRU CLASSÉTonneaux  
vin r.

<i>Ch. Cantemerle</i> <sup>1</sup> (Pierre-J. Dubos et Bernard-J. Dubos).	
Vin de 1 <sup>re</sup> marque : <i>Villeneuve, Ch. Cantemerle-Médoc</i> .....	100
Vin de 2 <sup>e</sup> marque : <i>Ch. Royal-Médoc</i> (marque déposée)....	20



## CHATEAU CANTEMERLE

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

MM. Pierre-J. Dubos et Bernard-J. Dubos, propriétaires.

1. Le château Cantemerle a une très ancienne réputation, particulièrement en Hollande, où ses vins furent longtemps expédiés par le propriétaire.

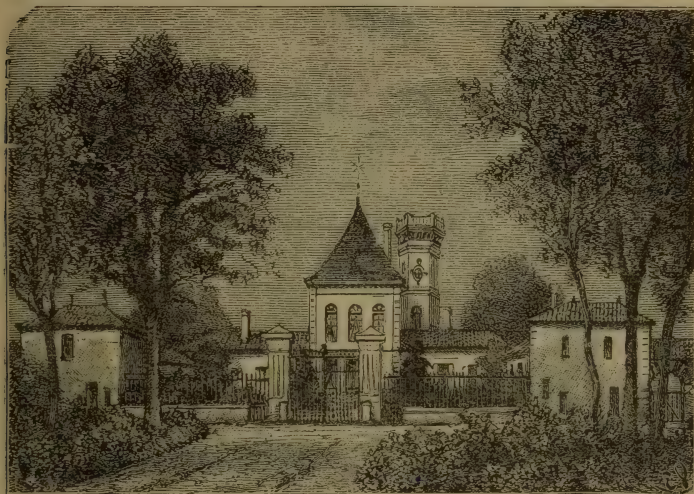
En 1855, ils obtinrent l'honneur bien mérité d'entrer dans les 5<sup>es</sup> crus classés du Médoc, et ils sont de plus en plus recherchés par le commerce de Bordeaux qui les achète presque toujours en primeur pour les expédier en Hollande, en Angleterre ou en Allemagne. Les vins de la première marque se vendaient autrefois avec une prime de 10% sur les prix des 5<sup>es</sup> crus. La réputation de ce cru a augmenté dans de telles proportions que, depuis une vingtaine d'années, la prime a également augmenté, et cela au point que le vin de Cantemerle atteint presque chaque année le prix des seconds crus.

Les vins de deuxième marque obtiennent généralement une légère prime sur les prix des bourgeois supérieurs du Médoc. Les vins de ce cru réunissent à une finesse exquise, un bouquet très prononcé, du corps et une longue durée.

Le domaine de Cantemerle, situé dans les communes de Macau, Ludon et Le Pian, a 350 hectares d'étendue, plus des droits d'usage sur environ



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.Ch. des Trois-Moulins<sup>1</sup> (L. Royer)..... 80 à 100

## CHATEAU DES TROIS-MOULINS

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. L. Royer, propriétaire.

1.200 hectares de communaux du Pian et de Ludon. Il est resté, durant plus de trois siècles, dans la famille de Villeneuve, qui l'a vendu par licitation le 29 juin 1892 au père des propriétaires actuels; il tire son nom d'un château féodal, aujourd'hui démoli, qui était le chef-lieu de la juridiction de Cantemerle, Macau et Ludon-Dehors. Le beau château que nous voyons à côté des chais et dépendances est situé au lieu de « Sauves » où était jadis la maison noble de ce nom. Peu de châteaux en Médoc réunissent autant d'ombrages et d'agréments de toutes sortes. Le vignoble comprend environ 300.000 pieds de vignes sur de belles croupes graveleuses, complantées entièrement des cépages les plus fins.

1. Le domaine des Trois-Moulins a une étendue de 52 hectares 1/2. Ce vignoble, voisin des crus de Cantemerle et de Giscours, est depuis très longtemps classé au rang des meilleurs crus bourgeois supérieurs du Haut-Médoc; ses croupes graveleuses, admirablement exposées et complantées de cépages de 1<sup>er</sup> choix, sont l'objet des soins assidus du propriétaire qui n'a pas laissé un pied chétif ni un cépage défectueux, jaloux de maintenir et d'élever, si c'est possible, la vieille réputation dont cette marque jouit en Hollande, où le commerce de Bordeaux l'expédie chaque année, grâce à son exquise finesse et à son bouquet remarquable.

Les vins de cet excellent cru ont obtenu plusieurs médailles d'or à diverses Expositions et des prix qui ont souvent dépassé ceux des 5<sup>es</sup> crus classés. Le château des Trois-Moulins, nouvellement restauré, est situé à 5 minutes de la station du chemin de fer; il est entouré d'un grand jardin, clos de murs et de vastes dépendances parfaitement aménagées. Ce vignoble produit environ 80 tonneaux.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)		Tonneaux vin r.
Ch. Constant-Trois-Moulins (L. Dugravier et Hérit. Cl. Dugravier).....		30
Ch. La Houringue <sup>1</sup> (Famille Bignon).....		60
Ch. Maucamps <sup>2</sup> (D. Cambours) .....		50

1. Le domaine de la Houringue a une étendue de 140 hectares.

Ce cru renommé avait diminué sa production sous son ancien propriétaire. D'importants travaux d'amélioration, exécutés depuis un certain nombre d'années, le placent en tête du rang qui lui appartient par son ancienne et juste renommée.

Il peut paraître intéressant de connaître comment on a procédé pour les améliorations nouvelles : les vieux ceps ont été respectés et soignés de façon à les conserver précieusement. Les terrains propres à la production des vins fins ont été replantés en cépages de choix, placés dans les sols dont la nature convenait le mieux au développement du caractère du vin que chacun doit produire, en tenant compte des expositions qui répondent à la précocité ou à la maturité tardive des raisins.

D'importants défrichements ont augmenté l'étendue des plantations sur les croupes les mieux situées ; le sol a été défoncé à une profondeur de 50 à 60 centimètres ; le sous-sol, à cette profondeur, a reçu une épaisse couche de détritux végétaux et de terre neuve apportée des bois voisins. La végétation des vignes est partout entretenue avec des composts appropriés à la nature du sol, et qui ne nuisent ni à la finesse des vins, ni à leurs autres qualités. Les cabernet, carmenère, malbec, merlot et petit verdot, ont été plantés dans les proportions voulues pour donner au vin son plus haut degré de qualité. Ainsi régénéré avec ces soins raisonnés, le vignoble de la Houringue produit un vin qui se distingue par ses qualités solides : finesse, bouquet et corps, caractères auxquels il doit sa vieille réputation.

Le vignoble, tel qu'il est constitué aujourd'hui, peut produire 100 tonneaux de vins fins. Comme ceux de Cantemerle et de Château Cambon, le commerce de Bordeaux recherche ces vins en primeur, pour les expédier en partie sur la Hollande, la Belgique et l'Angleterre, où ils sont fort appréciés.

Ces importantes améliorations, réunies aux grands travaux agricoles exécutés dans l'Allier, ont valu à feu M. L. Bignon, l'un des doyens de la grande agriculture française, de hautes récompenses de la Société nationale d'agriculture de France, de la Société d'encouragement à l'industrie nationale, ainsi que le grand-prix à l'Exposition universelle de 1878 et la croix d'officier de la Légion d'honneur. Il avait été antérieurement récompensé par un grand prix à l'Exposition de Paris 1867, et par de hautes distinctions aux Expositions de Londres, de Vienne, de Belgique et de Hollande.

2. Le château Maucamps était, au XVIII<sup>e</sup> siècle, la résidence de la noble famille de Lalanne. Après avoir appartenu successivement à divers propriétaires, il est devenu, en 1897, la propriété de M. D. Cambours.

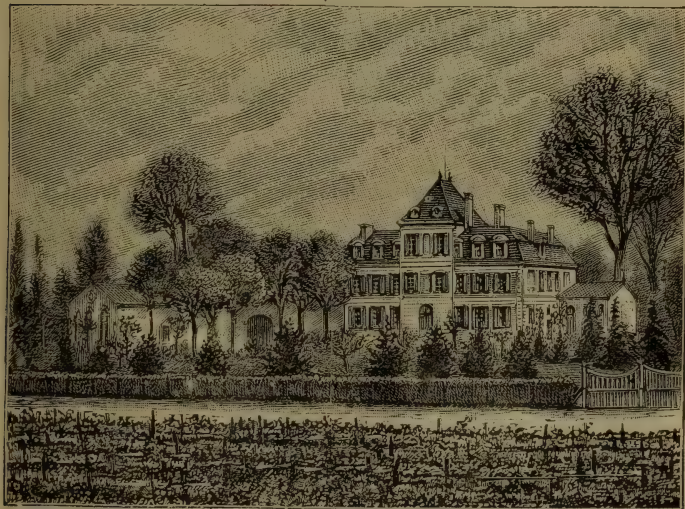
Ce château, entouré de beaux agréments et de vastes servitudes, commande un domaine de 61 hectares en un seul tenant. Son vignoble, exclusivement complanté de cépages fins, et admirablement exposé, comprend 60 journaux en graves, qui produisent, année moyenne, 80 tonneaux de grand vin. Le château Maucamps, classé « *Bourgeois supérieur* », est une des marques les plus appréciées en Hollande et en Allemagne.

Le vignoble du château Maucamps comprend en outre 85 journaux de Terrefort, donnant en moyenne 150 tonneaux, produits par des cépages de choix, tels que : petit-verdot, cabernet, etc..., et formant le cru de « *Maucamps-Terrefort* ».

Le château Maucamps est situé à 300 mètres de la station du chemin de fer du Médoc.



CHATEAU DE LA HOURINGUE (CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
Famille L. Bignon, propriétaire.



CHATEAU MAUCAMPS (CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Dominique Cambours, propriétaire.



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

Tonneaux  
vin r.Ch. Cambon-La Pelouse<sup>1</sup> (E. Delaunay) ..... 40

## CHATEAU CAMBON-LA-PELOUSE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. E. Delaunay, propriétaire.

1. Le cru Cambon-La Pelouse, situé entre Cantemerle et Giscours, sur un des points les plus élevés de Macau et à la limite de Labarde, dont il n'est séparé que par un chemin rural, unit le bouquet et la finesse des vins de cette dernière commune à la rondeur et à la fermeté qui distinguent les produits des bons crus de Macau et de Ludon. Le vignoble, composé de cépages de choix, cabernet et petit verdot, est établi sur des croupes entièrement formées de couches épaisses d'énormes cailloux et de terre végétale. La contenance du domaine est de 47 hectares. Son vignoble peut produire de 40 à 50 tonneaux.

Le cru de Cambon-La Pelouse est l'un des plus anciens de la contrée; ses produits ont jadis largement contribué à commencer, en France et à l'étranger, la réputation des vins du *Pays de Médoc*. Dès la fin du xvii<sup>e</sup> siècle, en Angleterre, ils atteignent 400 livres le tonneau et au delà. Plus tard, ils furent expédiés en Hollande, où ils étaient souvent payés à des prix supérieurs à ceux qu'obtenaient alors en France les 5<sup>es</sup> et même les 4<sup>es</sup> crus. Depuis



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Rose-La Biche</i> (J. Lataste et V <sup>ve</sup> D. Fabre).....	50
<i>Ch. Larrieu-Terrefort-Graves</i> (Jacques Vieillard).....	50
<i>Ch. Gironville</i> <sup>1</sup> (Jean et Raymond de Villepreux).....	30



## CHATEAU GIRONVILLE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

MM. Jean et Raymond de Villepreux, propriétaires.

1854, ils ont cessé d'être expédiés directement à l'étranger, et sont maintenant vendus au commerce de Bordeaux. Oubliés pendant longtemps sur notre place, ces vins, malgré leur remarquable qualité, n'ont pu y être classés qu'au rang des bourgeois supérieurs, situation peu en rapport avec leur vieille réputation et leur classement primitif.

1. Le domaine de Gironville, depuis 150 ans dans la même famille, comprend 172 hectares. Le vignoble est divisé en deux parties bien distinctes :

1° De belles croupes graveleuses produisent un vin plein de finesse, de sève et d'agrément. Ce vignoble de graves est l'objet des soins les plus parfaits. Sa marque, très connue en Hollande, est recherchée du commerce bordelais.

2° 10 hectares de palus, qui donnent 60 à 70 tonneaux d'un vin corsé et coloré.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

*Ch. Priban*<sup>1</sup> (Th. Bellemer)..... 70



## CHATEAU PRIBAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Th. Bellemer, propriétaire.

1. Le domaine du château Priban, ancienne juridiction de Cantemerle, a reçu depuis 1879 d'importantes améliorations de la part de son propriétaire, M. Th. Bellemer, qui a aussi beaucoup agrandi la partie vignoble. Ce cru, classé *Bourgeois supérieur*, est établi à bonne exposition, sur d'excellentes graves, et bordé presque entièrement par les vignes de Cantemerle au midi, à l'est et à l'ouest. Il est complanté des meilleurs cépages, sa culture et sa vinification sont l'objet de soins minutieux, aussi donne-t-il des vins de qualité supérieure, très estimés à cause de leur finesse, de leur bouquet et de leur longue tenue en bouteilles.

Les plantiers de « La Chanterie », vignoble de 30 journaux en Terrefort, dépendance de Priban, produisent, en outre, des vins séveux, riches en corps et en couleur.

Les grands vins du château Priban ont obtenu, les plus hautes récompenses dans les principales Expositions internationales : Diplôme d'honneur, Paris 1885; Médailles d'or : Paris 1889 et 1900, Havre 1887, Liverpool 1885, Londres 1884, Amsterdam 1883 et 1895, Anvers et Lyon 1894, Bordeaux 1895, Bruxelles 1897, Liège 1905, Milan 1906, et médaille d'or à l'Exposition maritime internationale universelle de Bordeaux 1907.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bellevue</i> <sup>1</sup> (G. Ardouin)	30	<i>Ch. Cusseau</i> (J. Vieillard) ..	3
<i>Ch. Guillotin</i> (M. Courrèges)	10	<i>Clos Bouscaon</i> (V <sup>ve</sup> Max	
<i>Ch. Fellonneau</i> (Baillargeau)	10	<i>Saintout</i> ) .....	5
<i>Au Moulin-de-May</i> (V <sup>ve</sup>		<i>A Fellonneau</i> (C. Miquau).	10
<i>Mercé</i> ) .....	14		



## CHATEAU BELLEVUE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. G. Ardouin, propriétaire.**

1. Ce domaine est situé sur une croupe graveleuse voisine et limitrophe des crus de château Cantemerle, Giscours et Rose-La Biche. Il a été entièrement reconstitué par son propriétaire actuel avec des cépages de premier choix et produit un vin qui se distingue par sa belle couleur, son extrême finesse, son bouquet, sa tenue remarquable. Il est très recherché dans le Nord de la France et en Belgique.

Les vins de Bellevue ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition d'Anvers 1885, une médaille d'or à Amsterdam 1895, une mention honorable à Bordeaux en 1895, médaille d'argent Bruxelles 1897, médaille d'argent Paris 1900 et à Bordeaux 1907. La propriété a obtenu le 2<sup>e</sup> prix en 1896 au concours pour la prime d'honneur du Comice agricole du Médoc.



CRUS DE TERREFORT

Tonneaux  
vin r.Ch. Larrieu-Terrefort<sup>1</sup> (J. Vieillard)..... 30

## CHATEAU LARRIEU-TERREFORT

M. Jacques Vieillard, propriétaire.

1. La maison noble de Terrefort appartenait à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à M. Laurent Larrieu, maître de chirurgie, professeur démonstrateur royal; elle avait appartenu précédemment, aux familles Masparrault de Brane et Doumerc.

Le domaine actuel connu sous le nom de Larrieu-Terrefort offre des terrains de natures diverses, produisant des qualités de vins tout à fait différentes et remarquables à divers titres. Ils se divisent comme suit : 1<sup>o</sup> 30 à 40 tonneaux d'un vin possédant une finesse et un bouquet remarquables qui se récolte sur une des meilleures croupes de graves de Macau et de Labarde; 2<sup>o</sup> 30 tonneaux de vin de Terrefort, qui se distingue par son corps et sa belle couleur; 3<sup>o</sup> 60 tonneaux de vin de palus.

Ces trois vins sont étampés :

Larrieu-Labarde Médoc n<sup>o</sup> 1, pour les graves;



## CRUS DE TERREFORT (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Maucamps-Terrefort</i> (Cambours) .....	150
<i>Ch. Priban-Terrefort, cru La Chanterie</i> (Th. Bellemer) .....	30

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS EN GRAVES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Crus Johns-Jornon et Gui-</i>		<i>Au bourg, cru Lombardon</i>	
<i>them réunis</i> (Chautard		(V <sup>ve</sup> Faugère) .....	5
<i>fil</i> ) .....	6	<i>A Cantelaude</i> (Carsole)...	6
<i>Id.</i> (H. Delas) .....	5	<i>A Labric</i> (V <sup>ve</sup> Renouil)...	10
<i>Au bourg</i> (Furt)).....	5	<i>A Labric, cru Fellonneau</i>	
<i>Id.</i> (J.-F. Gouny aîné) .....	5	(Maurice Fourton) .....	8
<i>Id.</i> (Constantin fils).....	4	<i>A Bern</i> (Thibaut aîné)....	5
<i>Id.</i> (Camus).....	6	<i>Id.</i> (Ducasse) .....	4

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

## EN PALUS SECS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Lacoste-Gilet</i> (J. Taillade) .....	8	<i>A Lacoste</i> (Dupuy).....	6
<i>Id. Le Prat</i> (Lavergne) .....	8	<i>Id.</i> (V <sup>ve</sup> Faugère)..	5
<i>Id. cru Latour</i> (Ama-		<i>Crus Johns-Jornon et Gui-</i>	
<i>nieu)</i> .....	12	<i>them</i> (Chautard fils)....	5
<i>Chalet Lacoste</i> (H. Delas) ..	5	<i>Dom. Lescalle</i> (J.-F. Gouny	
		<i>aîné)</i> .....	18

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES EN PALUS

Par ordre de situation en descendant la Garonne.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Biré</i> (Hérit. Dubos)...	90	<i>Ch. Ducru-Ravez</i> (marq <sup>1<sup>st</sup>e</sup>	
<i>Anc. cru Peyrecave</i> (Lain-		<i>de Carbonnier de Marzac.</i>	100
<i>dras)</i> .....	25	<i>Cru Marol</i> (E. Guillaud)...	50
<i>A Guignan</i> (Blanchet f <sup>tes</sup> ) .....	20	<i>A Béraud</i> (Jean Denis)....	40
<i>Au Boul de l'Île</i> (E. Laurent		<i>Ch. Lescalle</i> (E. Tessandier).	50
<i>Au Boul de l'Île</i> (Divers		<i>Ch. Videau-Raymond-Mi-</i>	
<i>petits propriétaires)</i> .....	40	<i>chel</i> (E. Grange).....	30
<i>Cru Laurétant</i> (Attié).....	10	<i>Ch. Plaisance</i> (E. Grange)..	200
<i>Cru Laurétant</i> (L. Billa)...	10	<i>Ch. Desplats</i> (J. Burgade) ..	40
<i>Cru la Ferme</i> (D <sup>r</sup> Eyquem) ..	40	<i>Ch. Pelau</i> (Saint-Ubéry)...	40
<i>A Seguin</i> (V <sup>ve</sup> Seguin)....	15		

Larrieu-Labarde Médoc n° 2, pour les terreforts;

Larrieu-Labarde Médoc n° 3, pour les palus;

L'étendue du domaine est de 100 hectares environ, divisés en vignes, prairies, terres labourables, marais et bois, ces derniers situés dans la commune d'Arsac.

## EN PALUS (suite)

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Rauzan</i> <sup>1</sup> (Puyo).....	100	<i>Au Port de Macau dom. de</i>
<i>Cru Moizin</i> (Hosteins)....	20	<i>Launay</i> (Barateau) 35
Id. (Merle).....	6	Id. (J. Labatut)....
<i>Cru Cabanne</i> <sup>2</sup> (Micouveau) .	25	<i>A Tayet, cru Musil de</i>
<i>Cru Campardon et Lacoste</i>		<i>Lacour</i> (Eymerie) 35
(Micouveau) .....	35	Id. (V <sup>ve</sup> Grenier)....
<i>Ch. Peyronnet</i> (Prélat fils) .	30	Id. <i>cru de Noé</i> (Ray-
<i>Cru Francia</i> (Espagne)....	15	mond fils) .....
<i>Ch. Barreyre</i> (V <sup>ve</sup> A. Métafet)	50	Id. (V <sup>ve</sup> Jules Rabet) 15
<i>Ch. Gironville</i> (Jean et Ray-		<i>Larrieu-Terrefort</i> (J. Vieil-
mond de Villepreux) ...	70	lard) .....
<i>Au Port de Macau</i> (J. Ray-		<i>Cru La Maqueline</i> <sup>3</sup> (Hérit.
mond) .....	30	Nath. Johnston).....
		400

Une centaine de propriétaires, en palus, font de 4 à 6 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Cru Mouton-Blanc</i> <sup>4</sup> (Pierre-J. Dubos et Bernard-J. Dubos)...	10
<i>Larrieu-Blanc</i> (J. Vieillard).....	5

1. Le château Rauzan commande un domaine de 25 hectares. Son vignoble est complanté en très vieilles vignes françaises, des cépages les plus fins, et produit un vin très estimé.

2. Le domaine de Cabanne situé dans les meilleurs palus de Macau complanté des meilleurs cépages : merlot, malbec, cabernet et petit verdot, jouit par la finesse de ses vins, d'être toujours vendu en primeur.

3. Ce domaine portait autrefois le nom d'*Ile des Vaches*.

M. Nathaniel Johnston en a pris possession au nom de la Société *la Maqueline de Macau*, à la fin de 1892. Depuis cette époque, il en a considérablement agrandi le vignoble, qui comprend aujourd'hui 130 hectares en un tenant, dans une terre incomparablement fertile, qui donne des vins de palus vigoureux et solidement constitués.

M. Nat. Johnston en a fait trois crus, celui de la *Maqueline*, celui de *Cantegrive*, et celui de *Château Labarde*, produisant chacun, année moyenne, 400 tonneaux.

Il y a quelques années, M. Nat. Johnston a fait des essais de fabrication de vins mousseux qui ont donné d'excellents résultats. Ils ont valu à M. Johnston plusieurs médailles d'or et ont été très appréciés par les personnes appelées à les goûter. Ils se vendent sous la dénomination de *Royal Médoc Mousseux* et ont un caractère tout à fait particulier. Ils se distinguent par leur élégance, leur finesse et par un bouquet tout à fait séduisant.

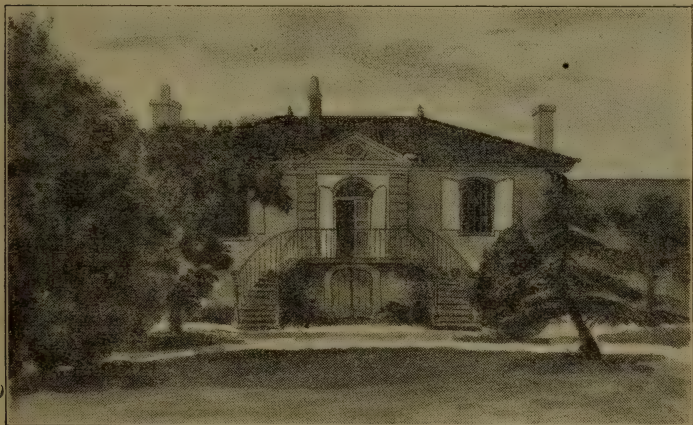
Les travaux de champagnisation des vins de Médoc de M. Johnston se font dans les vastes carrières situées au-dessous de l'ancienne citadelle de Bourg-sur-Gironde.

4. Un petit vignoble de vin blanc a été créé à Cantemerle. Le « Clos Mouton-Blanc », qui est abonné à la maison Th.-J. Dubos et fils frères,



CRU RAUZAN

Mme Puyo, née Guiard, propriétaire.



CRU CABANNE

M. Micouleau, propriétaire.

n'est vendu qu'en bouteilles, et la sève qui le caractérise l'a fait apprécier au point qu'une prochaine extension du vignoble est probable.

**ARSAC.** — 827 hab. — 3.219 hect. — 10 k. au S.-E. de Castelnau; 22 k. au N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Cantenac; à l'E. par Macau; au S. par le Pian; à l'O. par Saint-Raphaël. — Station: Macau. ✉, ↗ : Margaux.

**Sol** : à l'E. plateau ondulé, généralement élevé et sablo-graveleux; à l'O., terrains sablonneux et landes. — **Sous-sol** : graves, argiles et marnes.

**Vins rouges** très estimés, analogues à ceux de Margaux et Cantenac dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ

Tonneaux  
vin r.

*Ch. du Tertre*<sup>1</sup> (MM. Bernheim Frères et Fils)..... 100



### CHATEAU DU TERTRE

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

MM. Bernheim Frères et Fils, propriétaires.

1. Le domaine du château du Tertre (Arsac-Margaux), limitrophe au nord du cru de Cantenac-Brown, à l'est de celui de Giscours, est situé sur une des croupes les plus élevées du Médoc, d'où lui vient son nom. Il a une étendue de 125 hectares. Son vignoble, d'une contenance de 50 hectares en un seul tenant, est remarquable par son heureuse exposition, la constitution de ses belles croupes graveleuses et le choix des cépages où domine largement le cabernet-sauvignon.

Ses vins, d'une grande finesse, se distinguent par leur jolie couleur et leur sève parfumée. Sa production varie entre 100 à 150 tonneaux.

Les vins du Tertre sont classés par quelques auteurs : seconds 4<sup>es</sup> grands



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.*Cru Le Monteil et Ch. d'Arsac*<sup>1</sup> (M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> Lassèverie) . . . . . 150

## CHATEAU D'ARSAC

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M<sup>me</sup> veuve E. Lassèverie, propriétaire.

crus de Médoc, et par d'autres comme premiers 5<sup>es</sup>. Ce cru, acheté en 1870 par M. Kœnigswarter, n'a cessé depuis cette époque d'être amélioré et cultivé avec les plus grands soins.

1. Le château d'Arsac commande un domaine d'environ 543 hectares. Ce domaine appartenait autrefois au comte de Ségur, et ce nom est resté la marque du cru.

Il est d'un seul tenant; c'est le plus grand du Médoc et même un des plus grands de France. Il est situé sur un terrain des plus propices à la qualité des vins. La colline de Monteil comprend à elle seule plus de 120 hectares de graves, qui produisent un vin hors ligne. Les cépages plantés sont : le cabernet-sauvignon pour 70 %, le cabernet franc, le verdot, la carmenère et le malbec pour le surplus.

Grâce aux soins que ses propriétaires apportent à la culture, qui est extrêmement surveillée et encouragée par un système de primes aux vignerons, ainsi qu'à tout le personnel dirigeant, et aussi grâce aux soins donnés à la

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Monbrison</i> <sup>1</sup> (A. Lavandier).....		60
<i>Ch. Baury</i> , (sous séquestre).....		40



## CHATEAU MONBRISON

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. A. Lavandier, propriétaire.**

vinification, les vins de ce cru se sont tout à fait perfectionnés et se recommandent par beaucoup de finesse, de bouquet et une grande distinction qui défie et surpasse certains crus classés des meilleurs. Le vin du Monteil s'est vendu souvent aux prix des 3<sup>e</sup> crus.

Le château d'Arsac est entouré d'une garenne, d'un parc de 17 hectares de prairies et de 50 hectares de cultures diverses, nourrissant quantité de vaches laitières, le bétail nécessaire aux travaux agricoles.

Le domaine produit deux vins analogues : le grand vin Le Monteil et le château d'Arsac, qui ne diffèrent que par la finesse et la richesse du bouquet. Leur production annuelle est de 150 tonneaux de vins rouges et 50 tonneaux de vins blancs excellents, qui rappellent à s'y méprendre, les Graves.

M<sup>me</sup> V<sup>e</sup> E. Lassèverie a acheté Arsac en 1919.

1. Le domaine de Monbrison dont l'origine est très ancienne, fut à la suite d'un partage de famille détaché par moitié du château Desmirail,

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Pontet-Chappaz</i> (Henri Grenier) .....	10	<i>Au bourg</i> (Gabriel Grenier).	10
<i>Cru Bel-Air-Arsac</i> (Petit-didier frères) .....	5	Id. (Dufour) .....	5
<i>A Tricots</i> (V <sup>ve</sup> Grenier)....	4	Id. (Jean Prévot)...	5
<i>Cru Canteloup</i> (Labatut)..	10	Id. (Laterrade) ....	5
<i>Au Pys</i> (Lucien Dutruch).	5	<i>Au Gravier</i> (Baziadoly) ...	5
Id. (Lalande) .....	5	<i>A Linas</i> (Ribaud).....	3
		<i>A Ligondras</i> (Boiteau)....	5

Environ trente propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. d'Arsac</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Lassèverie).....	50
<i>Cru Cordet</i> (A. Lavandier) .....	7

**LABARDE.** — 443 hab. — 475 hect. — 12 k. à l'E.-S.-E. de Castelnau; 24 k. au N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Cantenac; à l'E. et au S. par Macau; à l'O. par Arsac. —  $\uparrow$ ,  $\uparrow$ ,  $\uparrow$  — **Ch. de gr. com.** de Bordeaux à Labarde et route départementale n° 18 de Bordeaux au Verdon.  $\boxtimes$  : Margaux.

**Sol** varié : à l'O., sable graveleux; à l'E. terrain graveleux plus fort, et à l'extrémité E., quelques palus. — **Sous-sol** de sable ou de graville.

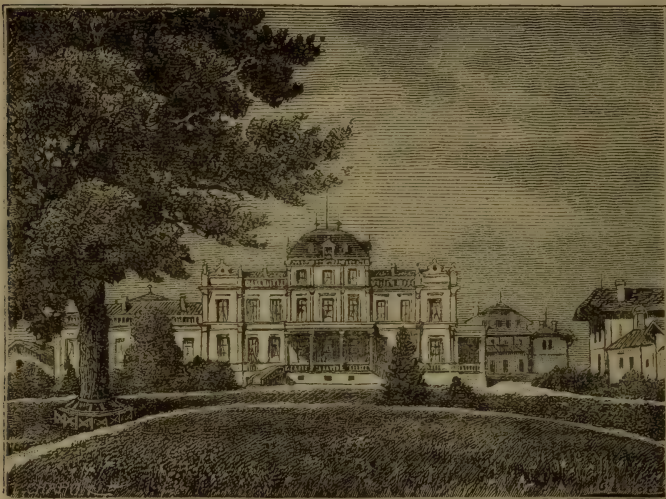
**Vin rouge**, remarquable par sa finesse, son bouquet et sa sève. Cette commune renferme deux crus classés et quatre crus bourgeois supérieurs, très recherchés.

3° cru Margaux. Il devint alors la propriété de M. de Monbrison qu. lu donna son nom, pour passer ensuite à M. Chaix d'Est-Ange, le célèbre avocat président du Sénat impérial, qui en fit un vignoble modèle.

Le vignoble situé sur une des plus jolies croupes du Médoc, avec des parcelles détachées dans le Haut-Vignoble de Margaux, produit des vins ayant les plus brillantes qualités, notamment la finesse et le bouquet. Ils ont obtenu les plus hautes récompenses, tant en France qu'à l'étranger.

Avec les cépages fins du Sauternais, le propriétaire actuel a créé un vignoble blanc; il vend ces vins sous le nom de Château Cordet-Moulin-Blanc. Sa production moyenne est de 12 tonneaux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

3<sup>e</sup> CRU CLASSÉTonneaux  
vin r.*Ch. Giscours*<sup>1</sup> (E. Grange)..... 100

## CHATEAU GISCOURS

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. E. Grange, propriétaire.

1. Le château Giscours est entouré d'un magnifique vignoble de 60 hectares sur des croupes graveleuses, admirablement exposées et complantées de cépages fins. Ce vignoble, classé au rang des meilleurs 3<sup>es</sup> crus du Médoc, a une réputation telle que nous n'avons pas besoin d'en faire l'éloge.

La direction du vignoble de Giscours a été confiée en 1847 à l'un de nos plus habiles agriculteurs, M. P. Skawinski, ancien élève de Grignon et chevalier de la Légion d'honneur. Il a contribué par sa gestion intégrè à la grande renommée, à la haute faveur dont le vin de Giscours jouit en France et à l'étranger, et son fils, M. T. Skawinski, y continue les traditions du passé.



5<sup>e</sup> CRU CLASSÉTonneaux  
vin r.Ch. Dauzac<sup>1</sup> (Hérit. Nath. Johnston) ..... 60

## CHATEAU DAUZAC

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**Héritiers Nath. Johnston, propriétaires.**

Le château remplace une maison noble, sur l'histoire de laquelle nous reviendrons dans le tome III de la *Statistique de la Gironde*. La ferme qui en dépend mérite d'être mentionnée comme modèle de construction et d'aménagements. Elle est due aux plans de M. Duphot, architecte.

1. Cet excellent vignoble produit des vins de plus en plus recherchés. M. Nath. Johnston a obtenu, en 1900, une médaille d'or pour son exposition collective des vins de château Beaucaillou et château Dauzac. A l'Exposition de Bordeaux 1907, ce cru était hors concours.

Les vins de ce cru sont en partie champagnisés dans les vastes caves de la citadelle de Bourg et au domaine de la Brangette.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.*Ch. Bourgade de Lachapelle*<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> Sar et M. et M<sup>me</sup> Gouhaud). 5

## CHATEAU DE BOURGADE-DE LACHAPELLE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Mme V<sup>ve</sup> Sar et M. et M<sup>me</sup> Gouhaud, propriétaires.

1. Ce domaine vinicole l'un des plus anciens du Médoc a appartenu à la famille de Lachapelle depuis le xv<sup>e</sup> siècle jusqu'en 1867.

Le château de Bourgade de Lachapelle, appelé jadis château Labarde, fut une des plus importantes seigneuries du Médoc.

En 1656, Guy de Lachapelle présenta ses vins à Louis XIV.

D'un article paru en première colonne de la première page du *Petit Journal* du 29 septembre 1906, n<sup>o</sup> 15.982, sous la signature de Thomas Grimm et sous le titre « Noblesse des Vins », nous extrayons ce qui suit :

« A Fagon, médecin particulier du Roi, un long mémoire fut adressé par un certain Guy Lachapelle propriétaire dans le Bordelais, qui lui vantait un cru merveilleux, fait pour la gloire du Créateur et la santé de Sa Majesté ». Ce vin s'attachait étroitement aux aliments dans l'estomac et se répandait avec eux dans toutes les parties du corps pour devenir sauf, louable et bien conditionné. »

Cinquante apostilles suivaient de toute la noblesse bordelaise, recommandant ce vin étonnant qui allait remettre sur pieds le roi.

Le vin de ce cru produit par d'excellents cépages de vieilles vignes françaises, notamment par des cabernets et des verdots, est remarquable par son bouquet et sa finesse.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Rosemont</i> <sup>1</sup> (Paul Skawinski) .....	30	<i>Ch. Siran</i> (E.-F. Miailhe) ..	50
		<i>Ch. Conseillant</i> (Dircks-Dilly)	12



## CHATEAU ROSEMONT.

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. P. Skawinski, propriétaire.**

Le vignoble est entièrement situé sur une croupe entre les crus de Giscours et de Dauzac (3<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> grands crus classés).

Les propriétaires actuels, M<sup>me</sup> Sar et M. et M<sup>me</sup> Gouhaud, ont adjoint à ce domaine un petit vignoble situé à Virefougasse, près de Margaux, lequel comprend certaines vignes limitrophes de celles du château Margaux.

1. Encore un des plus beaux terrains du Médoc pour la culture de la vigne : graves légères, sous-sol ferrugineux.

Le vignoble de château Rosemont est limitrophe du célèbre cru de château Giscours. Il est donc admirablement situé; complanté avec les cépages les plus fins du Médoc : cabernet-sauvignon, cabernet franc, merlot.

M. P. Skawinski récolte à Labarde trois vins différents : le château Rosemont, le château Cante-Laude puis le château Rosemont Rosé, Vin des Dames. Ce dernier s'obtient par une vinification spéciale, le jus de la grappe ne passe pas par la cuve, il se transforme naturellement en un vin rose, léger, délicat et élégant qui obtient un très grand succès.

## CRUS EN TERREFORT

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Siran</i> (E.-F. Miaillhe)		<i>Ch. Haut-Cantelaude</i> (M <sup>me</sup>	
(Terrefort, 2 <sup>e</sup> vin).....	50	Mesnard) .....	5
<i>Ch. Cantelaude</i> (P. Skavinski)	20		

## VIN ROSÉ

	Tonneaux
<i>Ch. Rosemont</i> (Paul Skawinski).....	35




## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Gardeix-Léoville) .....	5
Id. (Renouil) .....	2

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.
<i>La Comète-Labarde</i> (Héritiers Nath. Johnston) .....	60
<i>La Poudrière</i> (Dircks-Dilly).....	30

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 3 tonneaux en graves et en palus.

**CANTENAC.** — 1.024 hab. — 1.417 hect. — 10 k. à l'E. de Castelnau; 25 k. au N. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Margaux; à l'E. par la Gironde; au S. par Labarde et Arsac; à l'O. par Avensan. —  halte de Labarde. —  et  à Margaux.

**Sol** : à l'E., plaine alluviale consacrée aux prairies et aux vignes dites de palus; dans le reste de la commune, terrain ondulé très graveleux, fertile, favorable à la vigne et à la qualité des vins; vers l'extrémité O., quelques parties sablonneuses et terres de bruyère. — **Sous-sol** : graves et alios, au centre et à l'O.; alluvions à l'E.

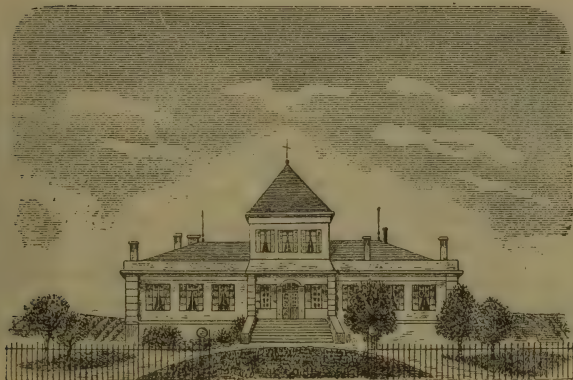
**Vins rouges de graves** excellents, rivalisant par leurs bonnes qualités avec ceux des meilleures communes du Médoc, surtout par l'élégance et l'abondance de leur sève, par leur finesse, leur bouquet et leur moelleux, qui les distinguent particulièrement; ils ont aussi une belle couleur et de la tenue. Cette commune renferme un grand nombre de crus classés : un deuxième, quatre troisièmes, deux quatrièmes et plusieurs bourgeois supérieurs.

Le château Margaux et les autres grands crus de Margaux ont une grande partie de leurs vignes dans Cantenac.

**Vins de palus** obtenant une forte prime sur le prix des vins de palus ordinaires.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2<sup>e</sup> CRU CLASSÉTonneaux  
vin r.*Ch. Brane-Cantenac*<sup>1</sup> (Soc. Immobilière des Gr. Crus de France) 100

## CHATEAU BRANE-CANTENAC

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Société Immobilière des Grands Crus de France, propriétaire.

1. Le cru de Brane-Cantenac est situé au sommet de Cantenac. C'est assurément le plus beau vignoble et le meilleur cru de cette commune renommée. Dans ce vignoble, créé avec le plus grand soin par le baron de Brane, qui s'occupa exclusivement de ce cru après avoir vendu Brane-Mouton, tout est sacrifié à la qualité et les 50 hectares de vignes Brane-Cantenac ne produisent qu'environ 125 tonneaux. Après avoir appartenu aux familles Berger et Roy qui continuèrent l'œuvre de leur prédécesseur, ce beau vignoble est aujourd'hui la propriété de la Société Immobilière des Grands Crus de France, dont les buts d'amélioration des procédés cultureux de la vigne et du perfectionnement de la vinification sont bien connus. Les vins de Brane-Cantenac obtinrent la grande médaille d'or à l'Exposition universelle de 1867.

Cuvier et chais nouvellement construits avec toutes les améliorations modernes.

3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.Ch. Kirwan<sup>1</sup> (Daniel Guestier)..... 100

## CHATEAU KIRWAN

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**M. Daniel Guestier, propriétaire.**

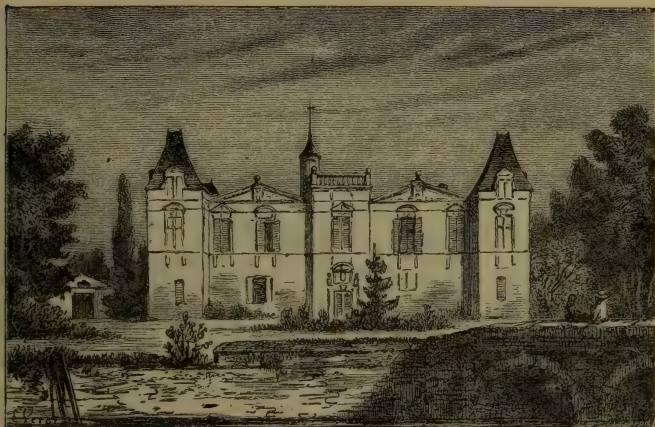
1. Le cru de Kirwan est classé en tête des 3<sup>es</sup> crus; ses vignes, contiguës à celles des châteaux Margaux, Rauzan et Brane, sont situées sur les croupes les mieux exposées de la commune; elles occupent 35 hectares complantés des meilleurs cépages. Le prix de ses vins atteint souvent celui des 2<sup>es</sup> crus.

C'est sur cette propriété qu'a été creusé le premier puits artésien du Médoc.

Le château Kirwan est devenu récemment la propriété de M. Daniel Guestier, qui apporte à la direction de ce vignoble et à la vinification de ses vins son expérience de vieux Médocain. Il a choisi pour administrer ce domaine et le représenter, M. Marcel Mortier. A l'Exposition de Bordeaux 1907, les vins de cet excellent cru étaient hors concours.

Ci-après quelques vers extraits du poème de M. Biarnez :

- Arrêtons-nous ici; voilà château Kirwan :
- Des troisièmes c'est le premier, le plus grand.
- C'est là qu'à nos désirs le destin favorable
- Nous ouvre d'un caveau la porte vénérable,
- Où des fruits les plus mûrs une prudente main
- Dès longtemps enfouit le baume surhumain.
- Nos lèvres ont à peine effleuré le calice,

3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. d'Issan<sup>1</sup> (Soc. Immobilière des Gr. Crus de France)..... 80

## CHATEAU D'ISSAN

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Société Immobilière des Grands Crus de France, propriétaire.

- » Qu'en notre sein déjà la volupté se glisse;
- » C'est un velours liquide, un sucre parfumé,
- » Qui réjouit d'abord le palais embaumé,
- » Et va, tout doucement, porter avec sa flamme,
- » Le plaisir, la gaité, dans le fond de notre âme!

1. Le château d'Issan commande un des domaines les plus considérables et les plus anciens du Médoc. Son histoire remonte à l'époque de l'occupation de la Guyenne par les Anglais. Sur la porte de son vieux château, on lit cette devise : « *Regum mensis arisque Deorum* ». Son vignoble a toujours tenu rang parmi les premiers du Médoc. Il est admirablement situé et produit des vins qui, tout en conservant le bouquet exquis, particulier au territoire de Cantenac, ont beaucoup d'analogie, comme force, chair et couleur, avec les grands vins de Saint-Julien. C'est ce double caractère qui a fait la réputation du château d'Issan. Il possède 45 hectares des meilleurs cépages. Ses vins ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition d'Altona, en 1869. A l'Exposition universelle de 1867, le château d'Issan a été déclaré hors concours; M. Roy, son propriétaire, présidant une des classes du jury des récompenses.

M. Gustave Roy a planté le cru du Moulin d'Issan, pour faire un second vin; ce cru a aussi acquis une réputation légitime due aux cépages fins

3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.*Ch. Cantenac-Brown*<sup>1</sup> (Arm.-J. Lalande)..... 140

## CHATEAU CANTENAC-BROWN

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**M. Armand-J. Lalande, propriétaire.**

dont il est composé. Un puits artésien a été foré dans le domaine, et des cuiviers et chais construits avec les derniers perfectionnements.

Ce beau vignoble est actuellement la propriété de la Société Immobilière des Grands Crus de France.

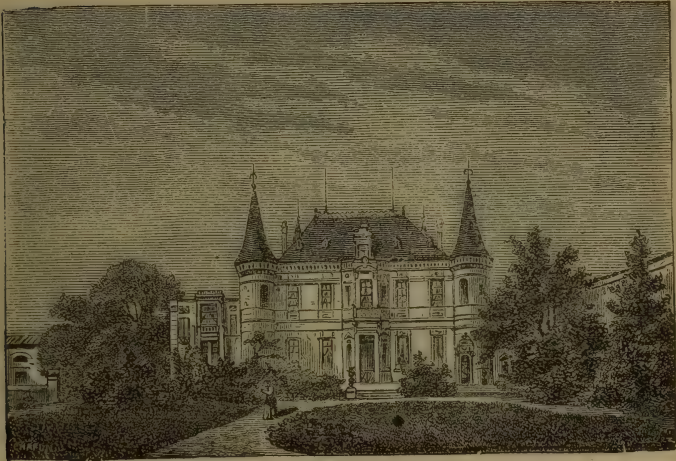
1. Le château Cantenac-Brown, comprenant 55 hectares de vignes, est l'un des plus grands 3<sup>es</sup> crus du Médoc. Ses vins sont renommés pour l'abondance de leur bouquet, leur élégance, leur finesse, et, en même temps, un caractère nerveux et moelleux, d'où résulte qu'ils réunissent l'extrême finesse des vins de Margaux et les qualités si pleines de charmes des vins de Saint-Julien. Le propriétaire s'est appliqué, depuis bien des années, à porter au plus haut degré de perfection la qualité des vins de ce cru, en n'y tolérant aucun cépage secondaire et en n'y admettant que les cépages les plus fins, c'est-à-dire le cabernet-sauvignon, le cabernet franc, le petit verdot et le merlot. Ce choix exclusif des meilleurs cépages a eu la plus grande influence sur la haute qualité du vin.

Ce cru était hors concours à l'Exposition de Bordeaux 1907.

Le poète des grands vins de Bordeaux, M. Biarnez, a pu dire de ce domaine et de ses vins :

- Des jardins tortueux, tracés par le bon goût,
- Des gazons verdoyants, des eaux vives partout,
- Font un séjour charmant d'un lieu jadis sauvage.



3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Palmer<sup>1</sup> (Société Péreire)..... 150

## CHATEAU-PALMER

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Société Péreire, propriétaire.

- Et son vin chaleureux, de son sucre dégage,
- Une sève nerveuse, un bouquet pénétrant.
- Mais aussi quel amour ! Quel soin persévérant !
- Le châtelain prodigue à cet heureux domaine
- Tout ce que peut créer l'intelligence humaine !
- Partout il veut qu'on trouve en ce séjour divin
- Un charme aussi puissant que celui de son vin. •

P. BIARNEZ.

1. Le vignoble de Palmer, auquel le général Palmer, sous la Restauration, a donné son nom, était autrefois connu sous le nom de château de Gasq, du nom de son propriétaire, qui fit connaître ses vins au palais du maréchal de Richelieu, plus tard à la cour de Louis XV, et contribua beaucoup à étendre la réputation des vins de Médoc. Il comprend 86 hectares, 26 ares complantés de cépages de choix et répartis sur les communes de Cantenac et Margaux. Au vignoble de Palmer est joint celui de Boston,

4<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.Ch. Le Prieuré<sup>1</sup> (Fréd. Bossuet) ..... 18

## CHATEAU LE PRIEURÉ

(4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Frédéric Bossuet, propriétaire.

qui en est éloigné d'environ 4 kilomètres. C'est encore une création du général Palmer. A la suite des ravages de l'oïdium, ce vignoble fut complètement détruit. Depuis 1858 il a été entièrement rétabli avec un choix de cépages qui lui assure les meilleurs produits; il compte aujourd'hui 30 hect. 16 ares de vignes en un seul tenant et en parfait état, dont la production augmente tous les ans.

Palmer et Boston réunis produisent une moyenne de 170 tonneaux qui sera dépassée; leur vin, un des meilleurs de leur classe, a souvent rivalisé avec celui des 2<sup>es</sup> crus.

1. Le réputation de ce cru, créé par les anciens prieurs de Cantenac, remonte à plus de trois siècles. Les vins qu'il produit se distinguent par une exquise finesse et un bouquet des plus suaves.

M. Bossuet, gendre de M. Saint-Ubéry, propriétaire actuel du Prieuré, continue à donner les soins les plus parfaits à ce vignoble, qui comprend 20 hectares complantés en cépages les plus fins du Médoc.

4<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Pouget<sup>1</sup> (P. Elie)..... 30

## CHATEAU POUGET

(4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. P. Elie, propriétaire.

1. A Jean-Faure, commune de Cantenac, est le cru de Pouget; ici nous ne trouvons qu'une habitation modeste sans tourelles ni pavillon : mais les produits rivalisent avec les meilleurs 3<sup>es</sup>, car les classements de 1775-1834-1844-1854-1865 l'ont toujours classé comme 3<sup>e</sup> cru. Biarnez le classe aussi dans les 1<sup>ers</sup> et troisièmes.

Les vignes de Pouget sont toutes situées sur le versant sud des grands vignobles de Cantenac, intercalées dans les vignes des châteaux Margaux, Rauzan, Brane, Palmer et Kirwan.

Pouget appartenait autrefois à des Bénédictins qui se livraient avec soin à la culture de la vigne et qui surent donner à leurs récoltes une réputation qui fit rechercher leurs vins dans les contrées les plus lointaines. On voit encore dans ce cru certaines parties de vigne dont la plantation remonte à plusieurs siècles. Les moines de Cantenac, comme ceux de clos Vougeot, savaient que plus une vigne est vieille, meilleurs sont ses produits.

Le vignoble de Pouget comprend 15 hectares. Au vignoble du château Pouget viennent d'être adjoints vingt mille pieds de vigne du 2<sup>e</sup> cru Rauzan-Gassies situés sur le versant sud du vignoble de Cantenac. Cet appoint ne peut que donner de la plus-value aux vins de Pouget.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.*Ch. Angludet*<sup>1</sup> (J. Lebègue) ..... 150

CHATEAU ANGLUDET  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. J. Lebègue, propriétaire.

1. Le domaine d'Angludet est un des plus anciens du Médoc. On trouve qu'en 1150 il appartenait au chevalier Bertrand d'Angludet. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il était la propriété de Pierre Legras; en 1791, ce domaine fut partagé en quatre parties qui, juste un siècle plus tard, se trouvent réunies entre les mains de M. Jules Jadouin, beau-père du propriétaire actuel. Ce domaine qui occupe une superficie de 160 hectares, a longtemps été connu sous le nom de *La République*. Le vignoble, qui contient 55 hectares situés sur de belles croupes sablo-graveleuses à sous-sol ferrugineux, confronte avec ceux de Giscours, Brown, Desmirail et Kirwan; le reste est en prairies et garennes, traversées par deux cours d'eau.

Ce cru, classé 4<sup>e</sup> avant la Révolution, ne sortit de ce rang élevé qu'à cause de sa division. Il est complanté en cépages fins, principalement en carmenère, cépage autrefois beaucoup plus répandu qu'aujourd'hui et qui a puissamment contribué à la renommée des vins du Médoc. On en trouve à Angludet des pièces entières plus que centenaires.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.*Ch. Martinens*<sup>1</sup> (J. Lebègue et Ducassou) ..... 75

## CHATEAU MARTINENS

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

MM. Ducassou et J. Lebègue, propriétaires.

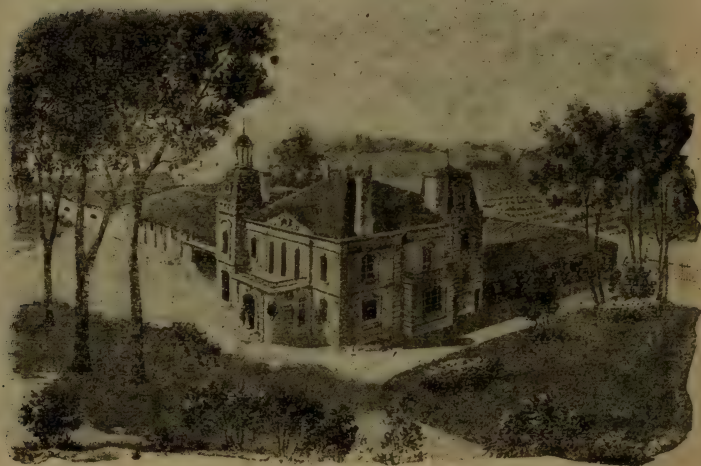
M. Jules Jadouin a obtenu, en 1887, une médaille d'or du Comice viticole du Médoc et, en 1888, une médaille d'or de la Société d'agriculture. Entre autres nombreuses récompenses, le vin d'Angludet, a obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Liège 1904 et de Milan 1905.

Le vin du château Angludet, très souvent préféré à certains crus classés, doit sa grande valeur et sa renommée à ses vieilles vignes, quelques-unes centenaires, ainsi que nous venons de le dire. Il se distingue par son exquise finesse, sa belle couleur et son bouquet. L'on doit signaler son facile développement en bouteilles.

Le parc du château mérite une mention flatteuse. C'est un des plus beaux du Médoc.

1. Le domaine de Martinens a une étendue de 60 hectares dont 25 sont consacrés à la vigne. Ce vignoble est situé partie sur des croupes de

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r.*Ch. Montbrun*<sup>1</sup> (J. Lebègue) ..... 25

## CHATEAU MONTBRUN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. J. Lebègue, propriétaire.**

pures graves, partie sur des terres argilo-graveleuses. Il est entièrement complanté en cépages fins, sélectionnés avec soin, surtout en cabernet-sauvignon, cabernet franc et carmenère.

Ses vins sont renommés à cause de leur grande finesse et de leur bouquet. Ils font de grandes bouteilles qui ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1889.

1. La propriété de château Montbrun faisait autrefois partie du domaine de château Palmer et, après sa séparation, a longtemps été appelé *Montbrun-Palmer*.

Les vignes, situées sur les meilleures croupes du vignoble de Cantenac, produisent des vins fins, séveux, corsés et colorés, ayant une tenue remarquable

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)<sup>o</sup>Tonneaux  
vin r.Ch. Vincent<sup>1</sup> (J. Boiteau)..... 12

CHATEAU VINCENT  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. J. Boiteau, propriétaire.

Le château Montbrun est une des œuvres les mieux réussies de M. Minvielle, l'un des architectes les plus distingués de Bordeaux. De ce château la vue embrasse un panoramâ magnifique au premier plan duquel, au delà des vignes, le massif du parc du château Margaux et l'église de cette commune. Le village d'Issan, dépendant de Cantenac, est compris dans le domaine de Montbrun dont les vastes chais occupent un côté de la rue du village.

1. Le château Vincent est situé à la limite de Cantenac et de Margaux, ces deux communes sœurs du pays du Médoc.

Son vignoble, établi sur de belles croupes graveleuses, est contigu à ceux du château Kirwan; sa production moyenne est de 25 à 30 tonneaux.

Son vin, très apprécié du commerce bordelais, connu depuis longtemps à l'étranger, se distingue par une exquise finesse unie à beaucoup de sève et de bouquet.

## • CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Pontac-Lynch</i> <sup>1</sup> (Alexandre Feuillerat) .....	30
<i>Ch. La Tour-Massac</i> (P. Elie) .....	20



## CHATEAU PONTAC-LYNCH

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Alexandre Feuillerat, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Gravelle</i> (J. Lebègue)	20	<i>Au Bourg cru Bois de vin</i>	
<i>Cru Cap-Marian</i> (Sagne) ..	10	(Gomard) .....	6
<i>Au bourg, cru Grenier</i>		<i>Id.</i> (Hugon, régisseur	
(Richebois) ...	12	de Lascombes).	5

1. Le domaine de Pontac-Lynch comprend 28 hectares dont 14 sont consacrés aux vignes de gravés et 8 aux vignes de terres fortes. Le vignoble de gravés est limité au nord et à l'ouest par les vignes du château Rauzan (Margaux); au sud, par le grand vignoble du château d'Issan; à l'est, en partie par celui de Marquis-de-Terme et en partie par les terres fortes de Pontac-Lynch. C'est un des plus anciens et des plus estimés parmi les bourgeois supérieurs de Cantenac.



CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Issan</i> (Volant) .....	5	<i>A Matheou</i> (Miquau) ....	5
Id. (Bouchet) .....	4	<i>Aux Eycarts</i> (Mouraut)...	6
<i>Cru de Bernada</i> (Gauffre)..	8	Id. (Gondat) .....	3
<i>A Banqueyre</i> (Fourton)...	3	<i>Ch. Bouey</i> (N. Bouey)....	25
<i>A Matheou</i> (Mazeau) ....	5	<i>A Palu cru Baquey</i> (Roy, mairé) .....	10
Id. (Bernard) .....	5		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Moulin d'Issan</i> (Soc. Imm. des Gr. Crus de France)	175	<i>Ch. Brouzac</i> (Petitdidier <sup>fres</sup> ).	90
<i>Dom. de Port-Aubin</i> (Soc. Péireire) .....	200	<i>Ch. Lamartine</i> (Arm. J. Lalande).....	50
<i>Au Port d'Issan</i> (J. Lebègue)	15	<i>Terrefort-Cantenac</i> (Sagne).	7
<i>Etoile-de-Cantenac</i> (Soc. Im. des Gr. Crus de France)	70	<i>Jean-Faure</i> (V <sup>ve</sup> Lacaussade)	5

## VINS BLANCS EN GRAVES

	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Montbrun-Gouille-d'Or</i> (J. Lebègue).....	10

**MARGAUX.** — 1.570 hab. — 843 hect. — 28 k. au N.-O. de Bordeaux; 10 k. à l'E. de Castelnau. — **Borné** au N. par Soussans; à l'E. par la Gironde; au S. par Cantenac; à l'O. par Avensan et par Soussans. — **Port** desservant les communes de Cantenac et de Margaux, connu sous le nom de *port de Margaux*, mais nommé officiellement *port Aguado*, par suite des concessions de terrains, aboutissant au port, qui ont été faites par cet honorable propriétaire. L'ancienne île Vincent et l'île de la Tour-de-Mons font partie de Margaux. — ☞, ☒, ☛ et ☜.

**Sol** : à l'E., palus fertiles, et, dans le reste de la commune, terre siliceuse, mêlée à une grande quantité de cailloux, formant une couche d'épaisseur inégale. — **Sous-sol** varié : à l'E., alluvions; au N., argile; au N.-E., marne; dans le reste de la commune tantôt graves, tantôt alios ferrugineux sous presque tous les terrains graveleux.

**Vin rouge** : sa réputation est universelle. Dans les années réussies il est sans contredit le premier vin du monde. Pourvu d'une belle couleur, de beaucoup de finesse et d'un bouquet suave, il est généreux sans être capiteux, ranime l'estomac en respectant la tête et laisse l'haleine pure et la bouche fraîche.

Les vins de Margaux jouissent, en Angleterre, d'une préférence très prononcée.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	1 <sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Margaux</i> <sup>1</sup> (grand vin). (Soc. Viticole de Château Margaux)		150
2 <sup>e</sup> Vin, <i>Le Pavillon-Rouge-Margaux</i> (Soc. Vit. de Chât.-Margaux)		40



## CHATEAU MARGAUX

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

Société Viticole de Château Margaux, propriétaire.

1. Le château Margaux a une très ancienne origine et une vieille renommée. Au xv<sup>e</sup> siècle, il était connu sous le nom de Lamothe. C'était alors un château fortifié; il appartenait à cette époque au seigneur de Montferrand et, plus tard, au seigneur de Durfort. En 1750, M. de Fumel, qui en était possesseur, y fit des plantations importantes de cépages fins, qui ont contribué à le mettre au premier rang des crus du Médoc. Il fut acheté en 1802 par le marquis de la Colonilla, qui fit raser le vieux manoir et construire le riche château que nous voyons aujourd'hui. En 1836, M. le vicomte O. Aguado, marquis de Las Marimas, en devint acquéreur; son fils l'a vendu en 1879 à M. le comte Pillet-Will. Le château Margaux a été vendu en 1920 par les héritiers du comte Pillet-Will à la Société viticole de château Margaux, qui a apporté quelques novations en vue de maintenir et d'affermir la réputation mondiale de ce grand cru.

Le vignoble du château Margaux comprend 92 hectares, complantés des meilleurs cépages et cultivés avec un soin tout particulier. Inutile de

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.Ch. Rausan-Ségla<sup>1</sup> (Frédéric Cruse)..... 60

## CHATEAU RAUSAN-SÉGLA

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Frédéric Cruse, propriétaire.

faire l'éloge de ses vins, qui se recommandent par les brillantes qualités, notamment par leur finesse et leur bouquet, à la préférence des amateurs. Leur réputation est universelle et ils ont toujours obtenu aux Expositions, tant en France qu'à l'étranger les plus hautes récompenses.

On adore son nom aux deux bouts de la terre.

De ce château divin tout peuple est tributaire;

Nul ne tenta jamais, esclave révolté,

De secouer le joug de son autorité.

Quand des rois d'aujourd'hui la puissance chancelle,

La sienne grandit seule; elle est seule immortelle.

- Le grand vin, produit de vendanges sélectionnées, et vinifié avec un soin particulier, porte seul le nom de château Margaux et est mis en bouteilles au château, avec toutes les marques et cachets d'origine déposés par la Société viticole, propriétaire.

Les vins secondaires du domaine sont vendus et livrés en barriques avec le nom seul de la commune sous la désignation « Le Pavillon Rouge » Margaux.

Il est créé, dans les meilleurs terreforts de la propriété, un vignoble blanc avec des cépages choisis et réputés produisant un vin sec de grande finesse, vendu sous le nom de « Le Pavillon Blanc », Margaux.

1. Le domaine de Rausan-Ségla a une très ancienne origine. En 1661, déjà connu comme vignoble, il devint la propriété de messire Pierre des Mesures de Rausan, grand négociant de ce temps-là, qui lui donna son nom. La même année ce dernier afferma Château-Margaux, et, quelques années plus tard,

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Rauzan-Gassies<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> Guiard)..... 50

## CHATEAU RAUZAN-GASSIES

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)Mme V<sup>ve</sup> Guiard, propriétaire.

Château-Latour. Les descendants de Pierre des Mesures de Rausan, dont l'intéressante et souvent tragique histoire a été retrouvée dans les archives du château, ont conservé le domaine jusqu'à 1866, époque à laquelle les héritiers de la baronne de Ségla, née de Rausan, le vendirent à M. Durand-Dassier, beau-père de M. Frédéric Cruse, le propriétaire actuel.

Rausan-Ségla, dont la réputation est aujourd'hui près de trois fois séculaire, est classé parmi les 1<sup>ers</sup> seconds crus du Médoc.

1. Le domaine de Rauzan-Gassies a une ancienne origine. Les *Variétés bordelaises* disent qu'en 1530 Gaillard de Tardes, écuyer, était seigneur de la maison noble de Gassies, et qu'en 1615 elle appartenait à Bernard de Favelles, écuyer, habitant la paroisse de Margaux. Au siècle dernier elle devint la propriété de M. de Rausan, conseiller au Parlement, qui fit connaître à la cour de France et à Londres les vins de Gassies, et laissa son nom à ce célèbre cru. Après avoir appartenu à M. Chevalier de Puyboreau, à Mme Chabrier et à M. Vigueries, Rauzan-Gassies fut acquis, en 1866, par M. Rhoné-Pereire. Depuis 1885, ce vignoble appartenait aux héritiers Rhoné, quand il fut acheté, en 1887, par M. Rigaud. M<sup>me</sup> veuve Guiard en est actuellement propriétaire.

Le vignoble de Rauzan-Gassies, grâce à son heureuse situation et à des soins minutieux, produit un vin classé au rang des premiers seconds crus; il se recommande par une exquise finesse, les cépages de qualité inférieure ayant été éliminés de ce noble cru. Aux Expositions universelles de 1878, de 1889 et de 1900, à Paris, les vins de Rauzan-Gassies ont obtenu trois



2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.*Ch. Durfort-Vivens*<sup>1</sup> (A.-G. Delor)..... 80

## CHATEAU DURFORT-VIVENS

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Gabriel Delor, propriétaire.

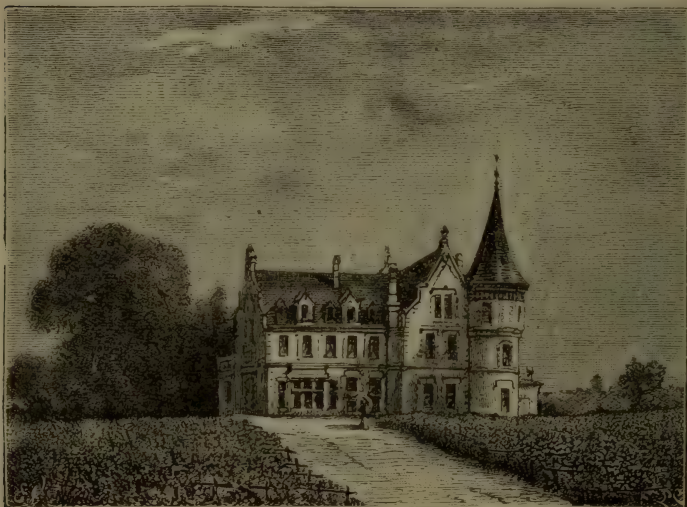
médailles d'or; à celles de Londres (1908), Saragosse (1908), Buenos-Ayres (1910), trois diplômes d'honneur; à Bruxelles (1910), à Gand (1913), à Lyon (1914), trois grands prix.

1. Ce cru a dû primitivement appartenir à la famille de Durfort de Duras. En 1824, M. de Vivens en étant devenu propriétaire, ajouta son nom à celui de Durfort. Bientôt après, sa nièce se maria avec M. de Puységur qui, en 1866, vendit ce domaine à MM. G. Richier et de la Mare. Il passa ensuite dans les mains de MM. F. Beaucourt et Delmée, qui l'ont vendu, en 1895, à M. G. Delor, négociant à Bordeaux, qui apporte à la culture du vignoble les soins les plus parfaits.

Ce domaine comprend 234 hectares. M. Delor y ayant adjoint les terreforts d'Arnaud-Blanc, les bois et terres de Béron, etc., en a fait le plus grand domaine de Margaux. Le vignoble occupe 36 hectares en graves et 11 dans la palu formant le cru de Balardin et 66 à Arnaud-Blanc.

Le vin de Durfort-Vivens possède une grande finesse et le bouquet suave des grands crus de Margaux. Il se distingue par une belle couleur et une longue durée.

A l'Exposition de Bordeaux 1907, ce cru était hors concours, M. G. Delor étant membre du Jury.

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.*Ch. de Lascombes*<sup>1</sup> (G. Chaix d'Est-Ange)..... 35

## CHATEAU DE LASCOMBES

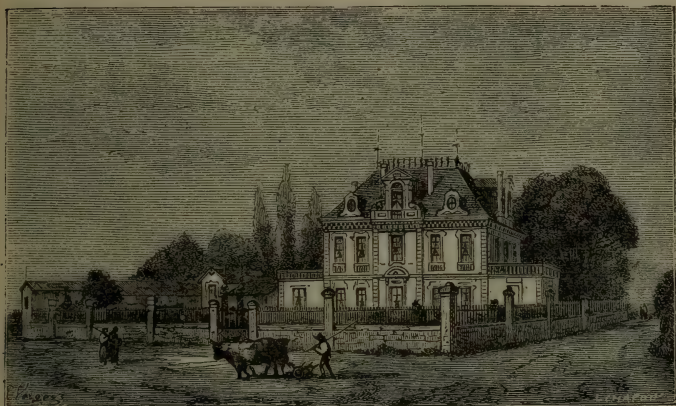
(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**M. Chaix d'Est-Ange, propriétaire.**

1. Le vignoble de Lascombes était autrefois réuni au cru de Durfort. Son plus ancien propriétaire fut le chevalier de Lascombes, dont les héritiers vendirent ce cru à M. L.-A. Hue; puis il a passé entre les mains de son gendre, M. Petit, qui l'a vendu à M. Chaix d'Est-Ange, ancien sénateur, au petit-fils duquel il appartient aujourd'hui. Les différents propriétaires de Lascombes ayant toujours porté le plus grand soin au perfectionnement du vignoble, situé dans un des meilleurs quartiers de Margaux, son vin jouit d'une grande réputation de finesse et de distinction, et nous sommes sûrs que, dans les mains du propriétaire actuel, sa renommée ne pourra que grandir encore. Dans le numéro du 4 avril 1838<sup>e</sup> du journal « *Le Producteur* », nous lisons ces lignes constatant son ancienne réputation : « Ce domaine (Lascombes) possède de vieilles vignes et de très bons cépages sur un terrain précieux. Ses vins sont réputés de qualité si supérieure qu'il peuvent rivaliser le château Margaux. »

Terminons en disant que Lascombes contient sept prix-faits et demi de vigne et produit une moyenne de 30 à 35 tonneaux. Il a été réalisé depuis peu sur ce vignoble un heureux progrès, qui consiste dans le remplacement des carrassones en bois, par des petites barres de fer, installation qui ne coûte

3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

<i>Ch. Malescot-Saint-Exupéry</i> <sup>1</sup> (W.-H. Chaplin et C <sup>o</sup> Ltd.)....	60
2 <sup>e</sup> vin, <i>Cru de la Colonie</i> (W.-H. Chaplin et C <sup>o</sup> Ltd).....	20



## CHATEAU MALESCOT-SAINT-EXUPÉRY

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)MM. W.-H. Chaplin et C<sup>o</sup> Ltd., propriétaires.

pas plus cher que celle que l'on fait d'ordinaire, et qui, n'ayant pas besoin d'être remplacé presque chaque année, comme cela arrive avec la carrassonne, offre une double économie d'achat et de main-d'œuvre.

1. Le domaine de Malescot-Saint-Exupéry, assis sur les communes de Margaux, Cantenac, Soussans Arsac et Avensan, comprend environ 163 hectares. Son vignoble de graves se compose de 26 prix-faits; le reste du domaine est en vignes de palus, prairies, landes, etc.

Sur les 26 prix-faits qui constituent le vignoble, 20 sont situés sur les deux grandes croupes de la commune de Margaux et 6 dans Cantenac, provenant en entier du domaine de M. Ch. Dubignon qui avait acquis une place distinguée dans l'opinion du commerce.

Ce domaine est remarquable, non seulement par l'heureuse situation de ses vignes, mais encore par les soins apportés à sa culture; aussi a-t-il obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de 1878 et une médaille d'or à celle de 1890.

Le cabernet-sauvignon, le cabernet franc ensuite, constituent les 7/8 de l'encépagement.

M. Fourcade, précédent propriétaire s'était montré aussi sévère qu'habile dans les échanges à l'aide desquels il a groupé son domaine sur les deux grandes croupes de Margaux dont ce domaine occupe une notable partie.

Les vins de Malescot-Saint-Exupéry se distinguent par une grande finesse,



3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Ferrière<sup>1</sup> (Armand Feuillerat)..... 20

## CHATEAU FERRIERE

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**M. Armand Feuillerat, propriétaire.**

par une couleur pleine d'éclat et surtout par un bouquet délicieux. Son château placé au centre du bourg de Margaux, et ses bâtiments d'exploitation situés à l'extrémité nord, ont été construits sur les plans de M. L. Garros.

Ce cru a obtenu un diplôme d'honneur à l'Exposition de Bordeaux 1907.

1. Ce domaine appartenait au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle à Gabriel Ferrière, courtier royal à Bordeaux, Officier des chasses du Roi.

Il le céda, en 1777, à son cousin germain, Gabriel Ferrière, bourgeois de Bordeaux, qui, avec son frère Jean, fut emprisonné pendant la Terreur.

A la chute de Robespierre, Jean Ferrière fut nommé maire de Bordeaux (1795).

Un autre frère, André Ferrière, était très populaire à Bordeaux, il dut de ne pas être arrêté à l'énergie des gens du quartier, qui, se plaçant devant sa porte (quai des Chartrons), déclarèrent que le premier qui entrerait aurait la tête cassée.

M. Henri Ferrière a vendu ce domaine en 1914, à M. Armand Feuillerat, propriétaire également du château Marquis-de-Terme, grand cru classé de Margaux.

Le vignoble attenant aux premiers crus de Margaux est complanté de cépages de choix : cabernet-sauvignon, cabernet franc, petit verdot.

Sa production moyenne est de 30 tonneaux.

Vins d'une grande finesse et d'un bouquet délicieux. Les vins de 1847 firent époque dans l'œnologie girondine.

Comme dans d'autres grands crus du Médoc, les vins du domaine qui ne



3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Desmirail</i> (sous séquestre) .....	80
<i>Ch. Marquis-d'Alesme-Becker</i> <sup>1</sup> (W.-H. Chaplin et C <sup>o</sup> Ltd.)...	25
<i>Cru Boyd-Cantenac</i> <sup>2</sup> (Marcel Laurent) .....	25



## CRU BOYD-CANTENAC

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**M. Marcel Laurent, propriétaire.**

méritent pas d'entrer dans la composition de Grand Vin de Château Ferrière, se vendent sous le nom de Château Monadey-Margaux.

1. Le château Marquis-d'Alesme, 3<sup>e</sup> grand cru de Margaux, est un des plus anciens de la commune, il date de 1616. Il appartient à l'importante maison W.-H. Chaplin et C<sup>o</sup> Ltd, de Londres, également propriétaire du château Malescot-Saint-Exupéry, à Margaux.

Ce cru, placé sur les meilleures croupes de Margaux côtoie les 1<sup>ers</sup> et les 2<sup>es</sup> crus; il est complanté des cépages les plus fins et donne un vin des plus estimés par sa finesse, son bouquet délicat, sa grande distinction; il est très recherché aussi bien par le commerce étranger que par celui de Bordeaux.

Depuis de longues années, des soins intelligents et minutieux sont apportés à sa culture; aussi son rendement a-t-il atteint 25 tonneaux.

Ses vins ont eu des succès incessants et ont obtenu des médailles d'or aux Expositions d'Anvers 1894, Lyon 1895, Amsterdam 1895, Bordeaux 1895 et Paris 1900; des diplômes d'honneur, Bruxelles 1897, Marseille 1897, Lyon 1897; des diplômes de grands prix, Lyon 1898, Nice 1899, Liège 1905; grand prix à Saint-Louis 1904 et à Bordeaux 1907.

2. Le cru de Boyd-Cantenac, un des plus anciens 3<sup>es</sup> crus classés du Médoc, est situé dans les parties les plus recherchées des communes de Cantenac et Margaux.

Ce vignoble est complanté de cépages de choix les plus fins de la région; aussi ses vins sont-ils parmi les plus remarquables du Médoc.

La production moyenne du vignoble est de 25 à 30 tonneaux environ.

4<sup>e</sup> CRU CLASSÉTonneaux  
vin r.*Ch. Marquis-de-Terme*<sup>1</sup> (Armand Feuillerat)..... 100

## CHATEAU MARQUIS-DE-TERME

(4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Armand Feuillerat, propriétaire.

Les plus grands soins sont apportés à la culture et à la vinification, ce qui assure aux vins qu'il produit une conservation exceptionnelle.

Ces récoltes avaient été pendant un certain nombre d'années comprises dans celles du château Abel Laurent, pour des raisons de convenances personnelles. Le propriétaire actuel, M. Marcel Laurent, a tenu à faire revivre le vieux nom de Boÿd-Cantenac, au rang qu'il a toujours occupé dans les crus classés du Médoc. Depuis plusieurs années ce cru a donc repris son nom et sa place dans le commerce bordelais.

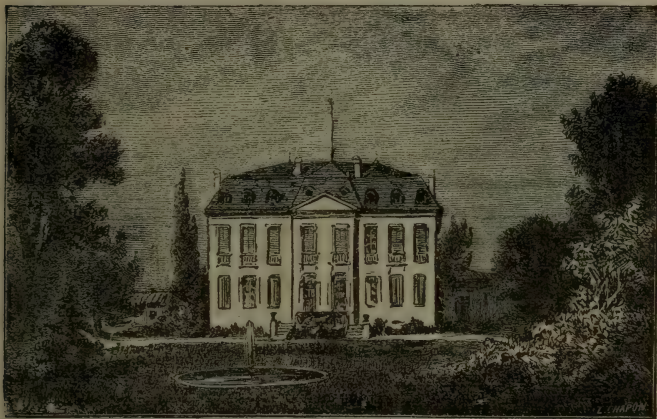
1. Ce domaine a son siège d'exploitation à Margaux. Son vignoble formé des meilleurs cépages fins, cabernet-sauvignon, cabernet franc, petit verdot, se trouve sur les communes de Margaux et Cantenac, et, pour une faible partie, sur les communes de Soussans et d'Arsac.

D'origine fort ancienne, formé par la réunion de plusieurs crus : Léoville-Cantenac, l'Isle, Sibille et Phénix (dont les marques sont abandonnées), il porte le nom d'un de ses anciens propriétaires, le seigneur de Péguilhan marquis de Terme, qui le tenait (16 décembre 1762) de son mariage avec M<sup>lle</sup> Ledoulx, nièce de M. de Rauzan.

Son vin, très connu en France et à l'étranger, se distingue par sa sève, sa grande finesse, beaucoup de souplesse et du corps.

Son prix de vente est généralement celui des 2<sup>es</sup> crus du Médoc.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.*Ch. de Labégorce*<sup>1</sup> (M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> F. Rooryck)..... 50

## CHATEAU LABEGORCE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**Mme veuve F. Rooryck, propriétaire.**

1. Des titres datés de 1332 établissent que cette terre appartenait alors à la maison noble de Labégorce; puis elle fut possédée par Louis Gourdon de Genouillac, baron de Bessan, en 1611; par Gaillard Millon, en 1641; par de Beaucorps, en 1663; par de Mons prenant le titre de seigneur-de Labégorce, en 1728; par M. Weltener, en 1793. Depuis cette époque, le cru de Labégorce a été possédé successivement par MM. Pierre Capelle, Vastapani et Marcelin Clauzel.

En 1865, le château de Labégorce et les 68 hectares qui l'entourent ont été achetés par M. Beaucourt, lequel fit exécuter des travaux considérables pour relever l'importance du domaine et améliorer le vignoble, dont les 300.000 pieds encore pour la plupart des vieux plants français, fournissent un vin distingué par son goût exquis, sa belle couleur, son extrême finesse et son bouquet suave.

Le château Labégorce est actuellement la propriété de M. F. Rooryck négociant en vins à Bordeaux.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ( <i>suite</i> )	Tonneaux vin r.
<i>Ch. de l'Abbé-Gorsse-de-Gorsse</i> <sup>1</sup> (Ed. Pérès) ou <i>Ch. de Gorsse-Pérès</i>	50
<i>Ch. Abel-Laurent</i> <sup>2</sup> , ancien <i>Séguineau</i> (Marcel Laurent).....	20

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Gurgue</i> <sup>3</sup> (A. Lavandier) .....	30



**CHATEAU DE L'ABBÉ-GORSSE-DE-GORSSE**  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
**M. Edouard Pérès, propriétaire.**

1. Le château l'Abbé-Gorsse-de-Gorsse est l'un des plus anciens et des plus renommés du Médoc. Son origine remonte au xiv<sup>e</sup> siècle.

Son vignoble, actuellement composé de très vieilles vignes, comprend environ 20 hectares dans les terres graveleuses et sur les croupes les plus élevées de Margaux; environnés des crus les plus célèbres de cette commune, les vins de l'Abbé-Gorsse-Pérès, comme ceux de Labégorce-Rooryck, marchent en tête des crus bourgeois supérieurs de Margaux, et la première fois qu'ils ont été exposés, en 1905, à Liège, ils ont obtenu une médaille d'or et Grand Prix en collectivité.

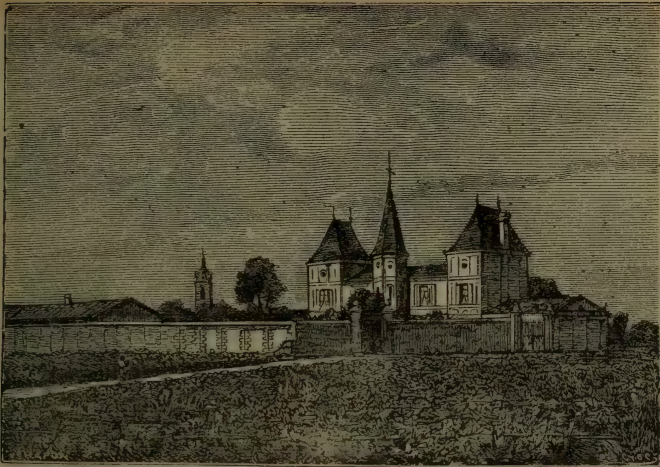
2. Le domaine de château Abel-Laurent, dont la plus grande partie des vignes sont contiguës à celles du château Margaux, est un cru bourgeois supérieur du Médoc des plus justement estimés.

Il est réputé tant pour la finesse et le bouquet des vins qu'il produit, que pour leur parfaite conservation.

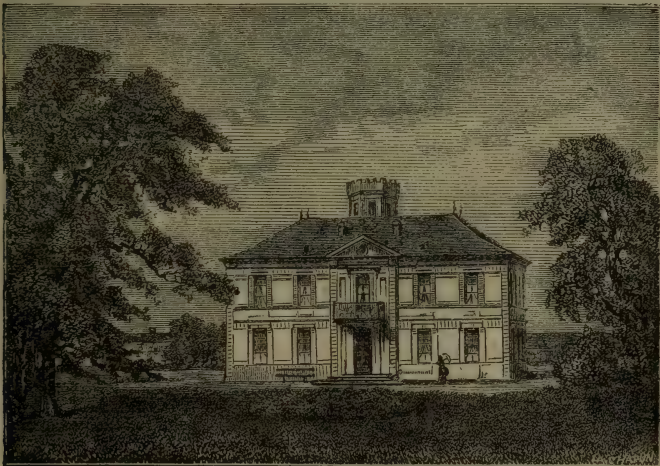
Sa production moyenne est d'environ 20 tonneaux.

3. Le domaine de La Gurgue, mitoyen du château Margaux 1<sup>er</sup> cru, avec quelques parcelles enclavées dans le clos de ce célèbre cru, fut pendant longtemps la propriété de M. Lanoire, maire et conseiller général, viticulteur distingué.





CHATEAU ABEL-LAURENT  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Marcel Laurent, propriétaire



CHATEAU LA GURGUE  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. A. Lavandier, propriétaire.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de l'Estonnat</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Marcel Monneyres) .....	15	<i>Ch. Doumens</i> (Petitdidier fr <sup>es</sup> )	25



## CHATEAU DE L'ESTONNAT

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**Mme veuve Marcel Monneyres, propriétaire.**

Les vignes admirablement situées furent, en 1791, détachées du Prieuré de la paroisse de Margaux.

Le propriétaire actuel, M. Lavandier, y a ajouté 6 hectares de vignes venant du château Malescot, 3<sup>e</sup> cru classé, sur les meilleures croupes à Curton, où sont cultivés les plans les plus fins.

Les vins de La Gurgue se distinguent par une grande finesse et un bouquet des plus délicats. Très appréciés, ils ont obtenu le prix de 3.600 francs le tonneau pour les 1916 et 4.000 francs pour les 1917.

1. Le vignoble du château de l'Estonnat, situé presque tout entier dans la commune de Margaux, a été constitué lors de la vente du domaine de Malescot, 3<sup>e</sup> cru classé du Médoc, avec une partie des meilleures pièces de ce cru.

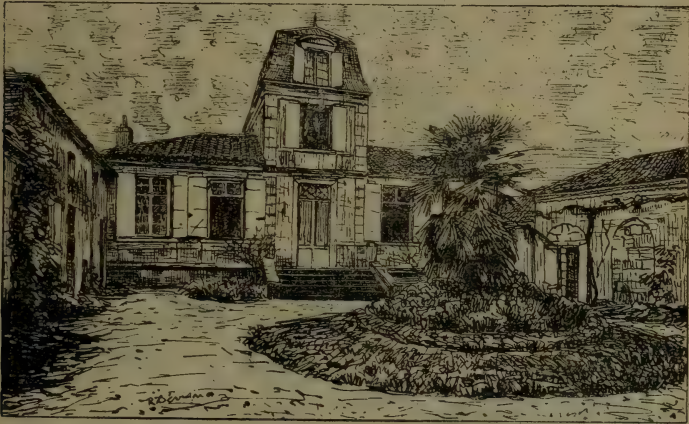
Il se trouve surtout sur un versant de la fameuse croupe, dite du Pûch Sempyre, appartenant à Château-Margaux, et qui donne à ce grand cru sa très grande finesse; toutes les autres parcelles sont voisines de Château-Margaux.

L'encépagement ne comprend que du cabernet-sauvignon, du cabernet franc et du merlot pour le vin rouge; sauvignon et sémillon pour le vin blanc. C'est-à-dire que toutes les conditions sont réunies pour faire des vins pouvant rivaliser avec les meilleurs.

Les deux vins ne sont vendus en France qu'en bouteilles.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Dubignon-Talbot<sup>1</sup>, anc.</i>		<i>Ch. Pontac-Lynch (Alexan-</i>	
<i>3<sup>e</sup> cru (Pierre Mellet) ...</i>	8	<i>dre Feuillerat).....</i>	•
<i>Ch. du Sablon (V<sup>ve</sup> Martial</i>		<i>(Voir vignette et production à Cantenac).</i>	
<i>Robert) .....</i>	20	<i>Tour de l'Aubion (J. Bach-</i>	
<i>Ch. de Lamouroux (J.-B.</i>		<i>mann) .....</i>	10
<i>Terrioux) .....</i>	15	<i>Au bourg (Rafailac).....</i>	10



## CHATEAU DUBIGNON-TALBOT

(ANCIEN 3<sup>e</sup> CRU)

M. Pierre Mellet, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg (Marie Delas)...</i>	5	<i>Cru La Fontanelle (J. Le-</i>	
<i>Cru La Gombaude (Mont-</i>		<i>bègue).....</i>	25
<i>pontet) .....</i>	20	<i>Dom. duGondal (A. Feuillerat)</i>	25
<i>Cru Haut-Canteloup (Fer-</i>		<i>Cru Corneillan (V<sup>ve</sup> Arnaud</i>	
<i>nand Bernard).....</i>	10	<i>et Brunet) .....</i>	10
<i>Cru Grazia (C. Mazeau)...</i>	5	<i>Cru Richet-Marian (Ray-</i>	
		<i>mond Douat) .....</i>	10

1. Le château Dubignon-Talbot, qui appartenait à M. Veron-Réville, a été vendu par ce dernier en 1904 à M. P. Mellet. Il est d'une très ancienne origine comme on peut le constater d'après *Le Producteur*, journal des intérêts spéciaux de la propriété vinicole du département de la Gironde, année 1838. A la page 194, on y trouve : « Propriété Mercier-Dubignon appartenant à G.-Martial Dubignon et Philippe Dubignon; les deux réunis forment la propriété des vignes de Dubignon-Talbot, 3<sup>e</sup> cru classé ».

Le vignoble composé d'une partie des vignes qui formaient autrefois le



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Colonilla</i> <sup>1</sup> (Hubert Coumes) .....	20	<i>Au Bourg</i> (Monpontet) ...	12
<i>Au bourg</i> (Gondat-Tattin) ..	5	Id. (Mellet) .....	6
Id. (Delfau) .....	15	Id. Xavier Miquau) ..	6
Id. (A. Tournier) ...	5	<i>Cru de la Hulle</i> (Pierre Constantin, mait. de chai au Ch. Margaux) .....	5
Id. (Miquau jeune) ..	10		

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.



CHATEAU LA COLONILLA  
M. Hubert Coumes, propriétaire.

	EN PALUS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Arnaud-Blanc</i> (A.-G. Delor) .....		300
<i>Ch. Vincent-Margaux</i> (Pujos) .....		300
<i>Ile Margaux</i> (Petitdidier frères) .....		200
<i>Cru Balardin</i> (G. Delor) .....		90
<i>Ch. La Mariotte-Margaux</i> (Armand Feuillerat) .....		25

cru Dubignon-Talbot (3<sup>e</sup> cru classé en 1855), et complanté des meilleurs cépages, produit une moyenne de 8 tonneaux d'un vin d'une grande finesse et ayant toutes les qualités qui distinguent les vins de Margaux.

1. Le vignoble du château La Colonilla provient en grande partie d'un 3<sup>e</sup> grand cru; il est complanté en cépages les plus fins et produit une moyenne de 25 tonneaux.

Grâce aux soins minutieux de son propriétaire, M. Coumes, ce cru donne un vin d'une finesse et d'un moelleux remarquables, classé au rang des meilleurs artisans de Margaux.



EN PALUS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Monadey-Margaux</i> (A. Feuillerat) .....	10
<i>Cru La Fleur</i> (Rey, séquestre) .....	25

## VINS BLANCS

*Le Pavillon-Blanc* (Soc. Vit. de Ch. Margaux), (vignob. en création).

**AVENSAN.** — 1.080 hab. — 5,224 hect. — 3 k. à l'E. de Castelnau; 29 k. au N. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Moulis et Soussans; à l'E. par Soussans et Cantenac; au S. par Arsac, Saint-Aubin et Salau-nes; à l'O. par Castelnau. — 3 st. d'Avensan et halte de Soussans; ☒ Avensan; † et ‡: Castelnau ou Moulis.

**Sol** offrant au N. des terres fortes argilo-calcaires; à l'E. des graves; au S. et à l'O. des sables argileux ou graveleux. — **Sous-sol** varié, au N. de la pierre ou de la marne; à l'E. de la grave; au S. de la pierre, de l'argile ou du sable; à l'extrémité O. du sable argileux ou de la grave.

**Vins rouges** se rapprochant, par la finesse ou le bouquet, de ceux de Margaux, mais plus corsés que ces derniers.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Villegeorge</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Marcelin Clauzel) .....	40
--	----



## CHATEAU VILLEGEORGE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Mme veuve Marcelin Clauzel, propriétaire.

1. Le domaine de Villegeorge comprend environ 63 hectares; son vignoble, assis sur les communes d'Avensan et de Soussans, a une étendue de 15 hectares. Il est parfaitement situé et complanté, pour les trois-quarts, en cabernet-sauvignon et, pour un quart, en divers cépages fins; ses vins d'une qualité exceptionnelle, obtiennent les prix des 3<sup>es</sup> et 4<sup>es</sup> crus.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Citran</i> <sup>1</sup> (V <sup>vo</sup> Marcelin Clauzel).....	100
<i>Ch. Laudère</i> (Société civile du Ch. Citran).....	10

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Citran</i> <sup>2</sup> (Soc. civile du Ch. Citran).....	120



## CHATEAU CITRAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Société civile du Château Citran, propriétaire.

Cette propriété est parfaitement agencée avec les revenus du domaine des Bruyères, qui comprend 200 hectares de pins, landes et prés.

1. En 1888, M. Marcelin Clauzel a pris sa part du domaine de Citran, comprenant 100 hectares. Par suite des améliorations apportées à sa part, M. Marcelin Clauzel n'a pas tardé à récolter 200 tonneaux année moyenne. Ses récoltes séparées, de 1888, 1889, 1890, 1891, ont été vendues aux prix les plus élevés à : MM. Cruse frères, 1888; Michaelsen et C<sup>ie</sup>, 1889; Journu Frères, Kappelhoff et C<sup>ie</sup>, 1890; Dubos frères, 1891, et ont continué à être achetées par les premières maisons de la place de Bordeaux.

Ces crus ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1907.

2. Le château Citran a été construit vers 1861 sur l'emplacement d'un château-fort du XIII<sup>e</sup> siècle, dont on voit encore les larges fossés.

Les seigneurs de Citran figurent à plusieurs reprises dans l'histoire de Bordeaux, et, en 1789, ce château appartenait à M. de Donissan, qui mou-

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Saint-Genès</i> <sup>1</sup> (V <sup>vo</sup> Marcelin Clauzel).....	15	<i>Ch. Meyre-Estèbe</i> (V <sup>vo</sup> Fré. Dallas, F. Duvigneau, f <sup>ter</sup> ).	7



## CHATEAU DE SAINT-GENÈS

Mme veuve Marcelin Clauzel, propriétaire.

rut, avec son gendre, M. de Lescure, dans les guerres de la Vendée. M<sup>me</sup> de Lescure revint à Citran en 1795, et y épousa, en 1802, son cousin Louis de la Rochejaquelein. En 1832, Citran fut vendu à M. Clauzel, qui l'entoura d'un beau vignoble.

Le château Citran commande actuellement un domaine de 400 hectares, dont 40 hectares de vignes et le reste en terres labourables, prés et haute futaie. Le vignoble qui comprenait autrefois 100 hectares, n'en comprend plus que 40, par suite de l'élimination des vignes les moins bien situées, et il n'a été conservé que les meilleures parcelles en graves pures, de même nature que les terrains de Margaux. Il est complanté uniquement en cabernet-sauvignon et merlot.

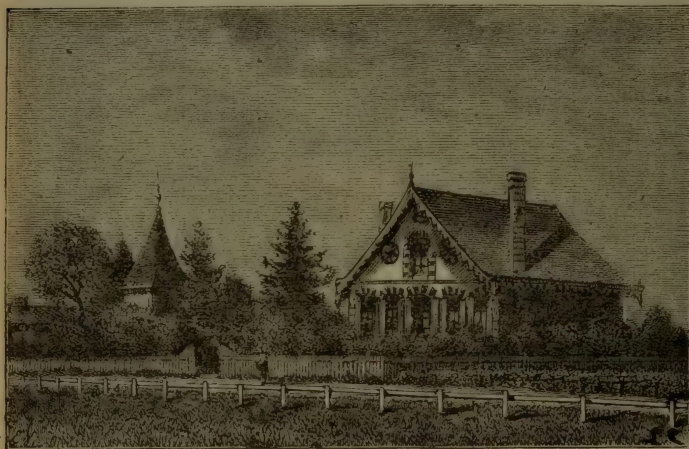
Une récolte de 125 tonneaux peut être prise comme moyenne. Les vins de ce cru ont obtenu aux Expositions de Bordeaux 1895 et 1907, une médaille d'or; à Bruxelles 1898, diplôme d'honneur; Paris 1900, médaille d'honneur; Liège 1905, diplôme d'honneur; Saint-Louis 1904, grand prix, et ont été, depuis, primés à toutes les Expositions où ils ont été présentés.

1. Le château de Saint-Genès, dont nous donnons le dessin, est un des plus anciens du Médoc. La tradition le fait remonter au fameux Prince Noir. Mais ce qu'il y a de certain, c'est qu'à la fin du xiv<sup>e</sup> siècle, il appartene-



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Meyre, Vieux Clos</i> (V <sup>ve</sup>		<i>Ch. du Haut-Galan</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup>	
Paul Rabot).....	15	Marcelin Clauzel) .....	15



## CHATEAU DU HAUT-GALAN

Mme veuve Marcelin Clauzel, propriétaire.

nait à Gaillard de Lartigue, qui, en mourant, le légua à Jean de Foix, comte de Castillon, devenu, par son mariage avec Marguerite de Candale, la tige des Foix de Candale. Les de Foix le transmirent aux de Ferron, et en 1624 Charles-Asdrubal de Ferron, seigneur de Carbonnieux, baron d'Avensan, Saint-Genès et autres places, capitaine-gouverneur de Saint-Macaire, le céda à Josias de Donissan de Citran, et à Suzanne Pasquier, son épouse. En 1832, les héritiers des de Donissan vendirent Saint-Genès et ses dépendances à la famille Clauzel, en même temps que Citran. De l'antique manoir, il ne reste que des ruines entourées de douves ombragées d'arbres séculaires, mais les héritiers de M. Marcelin Clauzel en ont fait le centre d'un beau vignoble, d'une contenance de 12 hectares, situé sur les meilleures croupes d'Avensan, complanté en cépages de choix et produisant environ 15 tonneaux d'un vin de grande distinction.

1. Cette propriété, limitrophe de l'excellent cru de Villegeorge, est entièrement située sur une croupe de graves élevée dont elle tire son nom « Le Haut ». Son vin se distingue par le corps et la finesse.







CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bonneau</i> (Bert).....	25	<i>Ch. d'Avensan</i> (F. Fouquier)...	10
<i>Ch. Donissan</i> (Lhormeau).....	8	<i>Cru Labarthe</i> (Eyquem)...	8

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Bel-Air</i> (Douat).....	10	<i>A Primat</i> (Poujeaux).....	6
<i>Au bourg</i> (R. Vialard).....	5	Id. (J. Lagunegrand).....	10
Id. (V <sup>ve</sup> Poujeau)....	8	<i>A Romefort</i> (Branas).....	7
<i>A Ditey Ch. Ditey</i> (Plade- pouzeau frères).....	25	Id. (Damas).....	7
Id. (Léon Veyries)....	6	Id. (Ulysse Martin).....	25
<i>Au Pont</i> (Robin aîné).....	6	<i>A Malet</i> (L. Braquessac)...	6
Id. (B. Robin).....	6	<i>A Peyhaut</i> (Bosc).....	10
Id. (G. Veyries)....	6	Id. (Gombeau).....	10
Id. (R. Braquessac)....	10	<i>A Lagrave</i> (V <sup>ve</sup> Martin)...	5
Id. (A. Hostein)....	10	<i>A Villeranque</i> (Bosc).....	5
Id. (Meyre).....	15	<i>A Meyre</i> (Meyre).....	20
<i>A Barreau</i> (B. Braquessac).....	15	<i>A Haul</i> (F. Eyquem)....	6
Id. (E. Just).....	7	<i>Aux Bons</i> (P. Castaing)...	10
		<i>A Lespelit</i> (O. Déjean)....	8

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**CASTELNAU.** — 1.621 hab. — 2.387 hect. — 28 k. au N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Moulis; à l'E. par Avensan; au S. par Avensan et Sainte-Hélène; à l'O. par Sainte-Hélène et Moulis. — ., st. de Castelnau. — , , .

**Sol** : au N. et à l'E., terrain argilo-calcaire ou argilo-graveleux, consacré à la vigne et aux prairies; au S. et à l'O., terrain sablonneux ou sablo-graveleux, généralement consacré aux bois et aux céréales. — **Sous-sol** : à l'E., marne, pierre, argile; au N. et à l'O., graves; au S., alios et sable.

**Vins** produits par 7/8 merlot et cabernet, 1/8 malbec, corsés et parfumés, ayant beaucoup gagné, depuis quelques années, par l'amélioration des cépages.

La plupart des propriétaires énumérés ci-après ont une grande partie de leurs vignes dans Moulis, Lustrac et Avensan, et leurs chais dans Castelnau.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Cujac</i> (Sully-Gontier- Lalande).....	10	<i>La Gorse-Moulis</i> (V <sup>ve</sup> R. Videau).....	18
<i>Le Grand-Lambert</i> (Alfred Chivret).....	12	<i>Au bourg</i> (Louis Martin)...	20
		Id. <i>cru Grange-Lam- bert</i> (Ramonet).....	15

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Pineau) . . . . .	5	<i>Au Bourg</i> (Lagarde et Béron).	12
Id. (P. Taudinet) . . . . .	10	Id. (L. Pladepouzeau	12
Id. (Georges Poitou). . . . .	10	Id. (V <sup>ve</sup> Moreau) . . . . .	6
Id. (Verrière. boul.). . . . .	8	Id. (J. Jouison) <sup>1</sup> . . . . .	20
Id. (Eugène Poitou). . . . .	8		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**SOUSSANS.** — 1.019 hab. — 1.558 hect. — 8 k. à l'E.-N.-E. de Castelnau; 30 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Arcins; à l'E. par la Gironde; au S. par Margaux et Cantenac; à l'O. par Avensan. —  st. —  (F. B. M.),  $\tau$  et  $\psi$ .

**Sol** : vers l'O., sable graveleux assez fertile; près de Marsac, graves plus fortes, et à l'E., palus consacrés aux prairies et terres marécageuses sur les bords des jalles. — **Sous-sol** : alios ou graves vers l'O., argile vers l'E., et banc de marne d'un kilomètre de longueur vers le S.-E.; pierres-moellons vers le clos de Queyron.

**Vins de graves fins**, bouquetés, très agréables, promptement buvables.

**Vins de palus corsés**, colorés et très recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR EXCEPTIONNEL

Tonneaux  
vin r.

*Ch. Bel-Air-Marquis-d'Aligre*<sup>2</sup> (Louis Horeau et Alfred Biré). 40

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.

*Ch. La Tour-de-Mons*<sup>3</sup> (P.-J. Dubos) . . . . . 175

*Ch. Pavil* (Alfred de Luze) . . . . . 25

*Haut-Tayac et Siamois* (Paul Holagray) . . . . . 50

1. Les vignobles de M. J. Jouison, de la maison J. Jouison et C<sup>ie</sup>, sont situés dans les communes de Castelnau, Moulis et Listrac. Ils sont complantés en majeure partie de vieilles vignes françaises produisant des vins fins, souples, corsés, bouquetés et très appréciés, surtout en Belgique.

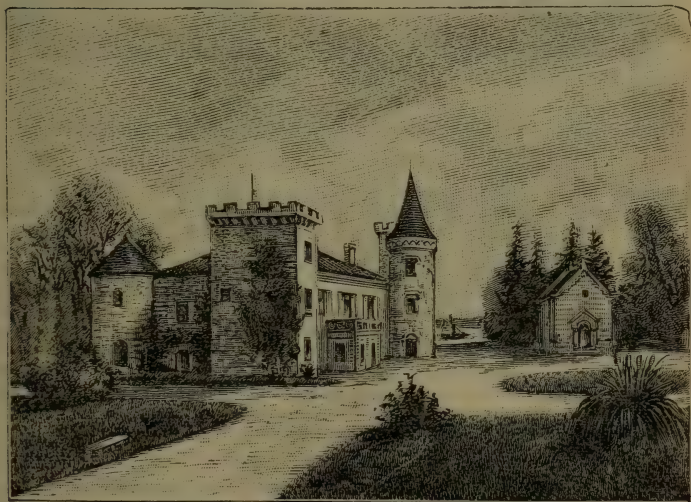
2. Le domaine de Bel-Air-Marquis-d'Aligre, dont l'exposition est des plus heureuses, est en partie limitrophe aux vignes du château Margaux. Ce vignoble est situé dans Soussans et Margaux, sur une grave légère avec sous-sol calcaire à pierre à fusil; il est composé de vignes presque toutes vieilles, de cabernet-sauvignon, malbec, verdot et merlot. Le vin du château Bel-Air a une ancienne réputation, il est très estimé du commerce bordelais et recherché en Hollande et en Belgique. Il a de la sève, du bouquet et beaucoup de finesse. C'est un bourgeois supérieur exceptionnel, car il obtient le plus souvent les prix des 3<sup>es</sup> ou des premiers 4<sup>es</sup> crus.

La propriété est d'une contenance de 90 hectares. En dehors du vignoble il y a de vastes prairies, avec un important élevage.

3. Le château La Tour-de-Mons (200 hectares) est un des plus beaux domaines du Médoc, et ses vignes, situées dans les communes de Margaux et de



CHATEAU BEL-AIR-MARQUIS-D'ALIGRE  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR EXCEPTIONNEL)  
MM. Louis Horeau et Alfred Biré, propriétaires.



CHATEAU LA TOUR-DE-MONS (CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Pierre-J. Dubos, propriétaire.



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Haut-Breton-Larigaudière</i> <sup>1</sup> (A. Schars).....	40	<i>Dom. de la Bégorce-Zédé</i> (Hérit. Amiral E. Zédé).	35



## CHATEAU HAUT-BRETÔN-LARIGAUDIÈRE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. A. Schars, propriétaire.

Soussans, sur de belles croupes, produisent un vin dont la réputation, acquise depuis des siècles en Allemagne, s'est étendue, grâce à sa parfaite qualité, en Hollande, en Belgique, en Angleterre et dans les pays scandinaves, où il compte à juste titre parmi les toutes premières têtes des bourgeois supérieurs du Médoc. Les propriétaires, grâce aux soins tout à fait spéciaux et dignes d'un cru classé dont ils entourent le vignoble, la vinification et les vins, ont rendu ce cru encore plus favori qu'il ne l'était, et veulent, à force de sélectionnement et d'efforts, arriver à le mettre « hors pair » dans sa classe.

Les vignobles de palus secs « Terreforts de La Tour-de-Mons », « château La Tour-de-Bessan » et « château Richeterre » dépendent du domaine de La Tour-de-Mons, et, grâce à leur encépagement de tout premier choix, produisent des vins recherchés dans leur classe (Voir page 160).

M. Pierre-J. Dubos en est le propriétaire.

1. Le domaine de Haut-Breton-Larigaudière comprend un vignoble admirablement situé sur des croupes graveleuses, et qui, complanté de cépages de choix, produit un des meilleurs vins de la commune. Vins et vignoble sont l'objet des soins les plus parfaits.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Abbaye de Toujague</i> (Hérit. V <sup>ve</sup> Bonnet-Gauteyron) .	10	<i>Ch. du Grand-Soussans</i> <sup>1</sup> (Marcel Laurent).....	10



## CHATEAU GRAND-SOUSSANS-SOUS-MARGAUX

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Marcel Laurent, propriétaire.

1. Le vignoble du Grand-Soussans, situé à 3 k. du château Abel Laurent, à Margaux, est formé du très vieux clos Saint-Antoine et de vignes situées aux lieux dits : le Tayac, le Moulina, Fresque Rose, etc... Il produit environ 15 tonneaux de vin exceptionnellement distingué.

Le clos principal de cet excellent cru est situé sur un versant graveleux, à l'exposition du sud et de l'ouest, au bas duquel se trouve une prairie traversée par un petit ruisseau, le Moulina.

L'ensemble de ce vignoble parfaitement cultivé est composé de vieux et excellents cépages, tels que cabernet-sauvignon, malbec, merlot et verdot; aussi le vin qu'il produit a-t-il une finesse et un bouquet remarquables, ce qui permet de le compter parmi les meilleurs crus du Médoc.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

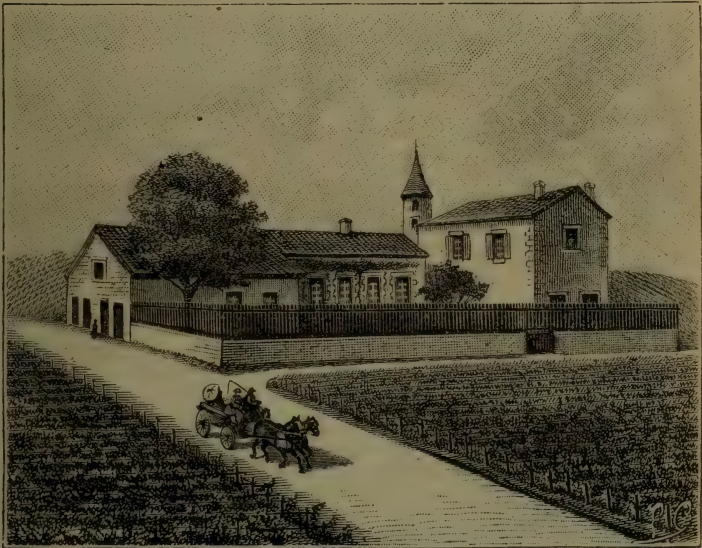
Tonneaux  
vin r.Ch. Marsac-Séguineau<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> Vast)..... 45

## CHATEAU MARSAC-SEGUINEAU

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Mme veuve Vast, propriétaire.

1. Château connu sous le nom de Marsac-Séguineau, situé à Soussans, près Margaux, et depuis longtemps déjà estimé du haut commerce bordelais, fut acheté en 1886 par le comte de Robien qui, pendant plusieurs années, travailla à redonner à ce cru des soins depuis longtemps négligés. Il fut vendu, début 1903, à Mme Vast qui, depuis son acquisition, a continué les mêmes soins intelligents pour le bon maintien et la renommée du vignoble. Il est de nouveau dans le meilleur état de fertilité, et d'autant plus que la propriétaire s'est adjoint plusieurs pièces de vignes appartenant à un grand cru classé de Margaux. Sa production moyenne est d'environ quarante tonneaux. Par son moelleux, sa finesse, son bouquet, ce vin est considéré comme un des meilleurs crus de la commune. Il a été abonné pour une période de plusieurs années par la maison L. Rosenheim & Fils, Bordeaux.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANSTonneaux  
vin r.*Ch. Tayac*<sup>1</sup> (J.-P. Larauza)..... 30

## CHATEAU TAYAC

M. J.-P. Larauza, propriétaire.

1. Le château Tayac est un domaine comprenant environ 18 hectares, dont 10 plantés en vignes.

Ce vignoble, susceptible d'augmentation, est en grande partie situé sur les croupes du village de Tayac et dans les terrains graveleux des meilleurs de Soussans. La pièce des Peyrères a été acquise lors du morcellement, déjà ancien, du domaine de la Rigaudière; celle du Castéra-Vieux est voisine des châteaux Laudère et Citran. D'autres pièces au Grand-Poujeaux (Moulis) proviennent par héritage, de l'ancien vignoble de la famille Lestage.

De 1875 à 1891, les vins de ce cru ont été portés à Margaux et ont fait partie du chai Mellet. Ce chai a été divisé en 1892. La part de M. Larauza a formé le cru dont nous nous occupons, qui est complanté en cépages fins, cabernet-sauvignon, cabernet franc, merlot et malbec, cultivés avec les plus grands soins par M. Larauza, qui possède aussi, dans les palus de Soussans, le domaine du Pont-Rouge, produisant une moyenne de 10 tonneaux.

Ces vins ont obtenu une médaille d'argent aux Expositions de Liège 1905 et Bordeaux 1907; une médaille d'or à l'Exposition de Milan 1906.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.
<i>A Marsac</i> (V <sup>ve</sup> Eyquem).....	15
<i>Haut-Cénot</i> (Saintout).....	15
<i>A Saint-Pé</i> (V <sup>ve</sup> Alis).....	5

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Virefougasse</i> (Massat)..... 5	<i>A Tayac</i> (V <sup>ve</sup> Faverie).... 15
Id. (Bouey)..... 10	Id. (Brunet, chai à Margaux).... 20
<i>Ch. de la Galiane</i> (P. Mi- quau)..... 18	Id. (Laporte)..... 15
<i>A Marsac</i> (Arnaud Douat). 15	Id. <i>cru Moréna</i> (Douat) 10
Id. (Grandy)..... 10	Id. (Bosc)..... 5
Id. (Lavandier).... 5	Id. (Videau-Carasset) 5
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Delas).... 10	Id. (Miquau-Tayac). 4
<i>A Maucaillou</i> (Jean Petit). 8	<i>Chalel Moulina</i> (Simon)... 8




Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## EN PALUS SECS

Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Terrefort du Ch. La Tour- de-Mons</i> (P.-J. Dubos)... 75	<i>Ch. Richeterre</i> <sup>1</sup> (P.-J. Dubos). 25
<i>Ch. La Tour-de-Bessan</i> (P.- J. Dubos)..... 50	<i>Hi-Palus-Soussans</i> (Hérit. Amiral Zédé)..... 80
<i>Dom. de la Reine</i> (A. Elies). 25	<i>En Palus</i> (Saintout)..... 10
<i>Dom. du Pont-Rouge</i> (J.-P. Larauza)..... 15	Id. (Grandy-Marsac). 6

## EN PALUS

Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Fumadelle</i> (Domenech de Cellès)..... 200	<i>Barrail-de-Gorsse</i> (V <sup>ve</sup> H. Eyquem)..... 20
<i>La Bégorce-Zédé</i> (Hérit <sup>rs</sup> Amiral Emile Zédé):.... 50	<i>Cru Saint-Paul-Gr.-Tayac</i> (J.-P. Larauza)..... 6

**ARCINS.** — 328 hab. — 710 hect. — 33 k. au N. de Bordeaux; 10 k. au N.-E. de Castelnau. — **Borné** au N. par Lamarque; à l'E. par le fleuve; au S. par Soussans; à l'O. par Moulis. — , st. de Moulis et halte de Soussans. —  et : Lamarque.

**Sol** généralement graveleux et légèrement ondulé, offrant au S.

1. Le cru de Richeterre dépend du château de La Tour de Mons et appartient encore aujourd'hui, comme ce dernier, aux descendants de la famille de Mons, anciens seigneurs de Soussans.



un grand marais assaini, et, à l'E., de fertiles palus. Le sous-sol des parties graveleuses présente l'alias ou la grave.

Vins rouges analogues à ceux de Soussans, fins et bouquetés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. d'Arcins</i> <sup>1</sup> (A. Fontanel-Maillan).....	225
<i>Cru Arnauld</i> (A. Laffargue).....	60
<i>Ch. Barreyres</i> (B <sup>on</sup> du Périer de Larsan).....	50
<i>Tramon</i> (Alcide Bernard).....	20
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> R. Renouil).....	40
<i>Dom. d'Arcins</i> (G. Baget).....	35



CHATEAU D'ARCINS  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. A. Fontanel-Maillan, propriétaire.

Le cru de Richeterre a été créé il y a plus de 30 ans dans les excellents palus secs du domaine, et le vignoble couvrait même à un moment donné une vaste étendue.

Soucieux avant tout de la bonne renommée de ses vins, le propriétaire actuel a transformé en prairies les moins bonnes terres, et n'a conservé en vignes que les meilleurs plantiers complantés de cépages fins.

Une maison de Bordeaux s'en est assuré le monopole pour plusieurs années.

1. Le château d'Arcins commande un vaste domaine d'une superficie totale de 160 hectares, composé de prairies considérables, terres labourables, marais et un magnifique vignoble de graves reconstitué, occupant 76 hectares, complanté de cépages de choix et produisant des vins fins, corsés et parfumés très recherchés du commerce.





## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Jean Reynaud) . . . . .	15	<i>Au Bourg</i> (M. Hugon) . . . . .	6
<i>A Beauséjour</i> (C. Reynaud) . . . . .	8	Id. (Branas) . . . . .	5
<i>Au bourg, cru La Comman-</i> <i>derie</i> (E. Pinet) . . . . .	12	Id. (G. Vigne) . . . . .	8
Id. (J. Pinet) . . . . .	15	Id. (V <sup>ve</sup> Audouin) . . . . .	10
Id. (Pétrique et C. Reynaud) . . . . .	18	Id. (Ed. Hugon) . . . . .	6
		Id. (J. Reix) . . . . .	5
		<i>A Cagnac</i> (Jean Hugon) . . . . .	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.
<i>L'Hospital</i> (Héritiers de Laage) . . . . .	40

**MOULIS.** — 1.239 hab. — 2,045 hect. — 5 k. au N.-E. de Castelnau; 33 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N.-O. par Listrac; au N.-E. par Lamarque; à l'E. par Arcins; au S. par Avenhan et Castelnau; à l'O. par Sainte-Hélène. — , st. de Moulis à 4 k. du bourg. — ,  et .

**Sol** varié: sablo-graveleux et presque plat à l'extrémité S.-O.; argilo-graveleux ou argilo-marneux dans quelques parties du S. et de l'O.; un peu accidenté au centre et au N.-E.; il offre, près du bourg, un terrain argilo-calcaire, et autour du Grand-Poujeaux, un terrain argilo-graveleux.

**Sous-sol** de graves, de marne ou d'alias au S.-O.; de graves pures sur les hauteurs du côté de l'E.; de marne et de pierre près du bourg, où l'on trouve des carrières de moellons, contenant des coquillages fossiles.

Vins moelleux, colorés, corsés et très bouquetés; ils ont une grande finesse et étaient très recherchés pour l'Allemagne et pour le Nord.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Chasse-Spleen</i> (sous sé- questre) . . . . .	90	<i>Ch. Poujeaux</i> (Ph. Castaing)	55
<i>Ch. Gastebois</i> (A.-G. Delor) . . . . .	70	Id. (L. Jacmart) . . . . .	55
<i>Ch. Brillette</i> (C <sup>tesse</sup> du Pé- rier de Larsan) . . . . .	70	<i>Ch. Poujeaux-Marly</i> (Pierre Marly) . . . . .	55
<i>Ch. Mauvezin</i> (C <sup>te</sup> de Bari- taut) . . . . .	175	<i>Ch. Duplessis clos du Ch.</i> (A.-G. Delor) . . . . .	50
<i>Ch. Pomeys</i> (J. Barennes) . . . . .	40	<i>Ch. Duplessis-Hauchecorne- Hl-Vignoble</i> <sup>1</sup> (A.-G. Delor)	100
<i>Cru Gressier-Gd-Poujeaux</i> (M. B. de St-Affrique) . . . . .	40		

1. Ce cru produit des vins très renommés parmi les bourgeois supérieurs du Médoc. M. Hauchecorne, qui y a longtemps apporté les soins d'un viticulteur expert, y a adjoint plusieurs pièces de vignes excellentes près de



CHATEAU POUJEAUX-MARLY  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Pierre Marly, propriétaire.



CHATEAU DUPLESSIS-HAUCHECORNE-HAUT-VIGNOBLE  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Gabriel Delor, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS  
ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Biston-Brillette</i> (La-brunie) .....	12	<i>Au Gd-Poujeaux, cru Franquet aîné</i> (Bernard).....	40
<i>Cru Graves-Queytignan</i> (A. Hugon) .....	100	<i>Au Gd-Poujeaux, cru Robert Franquet</i> (Lambert) ..	25
<i>Ch. Dutruch-Gd-Poujeaux</i> <sup>1</sup> (J. Dutruch-Lambert) ..	50	<i>Clos Poujeaux</i> (H. Ducasse)	15
		<i>Cru Bergeron</i> (J. Mayre)...	25



CHATEAU DUTRUCH-GRAND-POUJEAUX

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. J. Dutruch-Lambert, propriétaire.

Lestage, ce qui a porté la contenance totale de ce domaine à 31 hectares 1/2 et la production de son vignoble à 100 tonneaux.

1. Le vignoble du château Dutruch-Grand-Poujeaux, comptant des meilleurs cépages sélectionnés avec soin, et situé sur les croupes graveleuses du Grand-Poujeaux, produit des vins moelleux, fins et bouquetés, très justement appréciés.

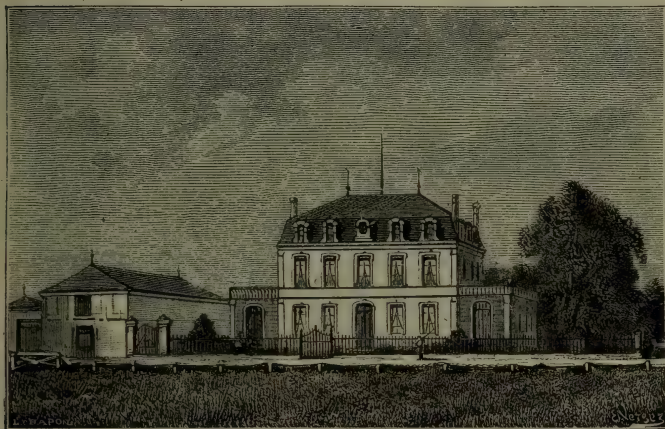
Ces vins ont obtenu les plus hautes récompenses aux dernières Expositions : médaille d'or Bruxelles 1910, et Gand 1913<sup>1</sup>



## CRU BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Moulis<sup>1</sup>, à Bouqueyran</i> (Maurice Lasserre) . . . . .	20	<i>Ch. Ruat-Lamorère (Cazeaux)</i>	20



## CHATEAU MOULIS

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Maurice Lasserre, propriétaire

1. La propriété du château Moulis a 100 hectares, dont 12 consacrés au vignoble situé sur un des coteaux les plus élevés de Listrac et des mieux exposés de Moulis; les cépages, vieux, pour la plupart, y ont été choisis avec soin et appropriés tant à la nature du sol graveleux à fond argilo-calcaire, qu'à l'exposition des terrains. Les vins de ce cru ont de la couleur, de la finesse et un bouquet qui les font apprécier avantagement par le commerce et par les consommateurs.

Ces vins ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux 1882, une médaille d'or à l'Exposition universelle d'Anvers 1885 et une médaille d'or à l'Exposition de Paris 1900

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Bouqueyran</i> <sup>1</sup> (L. Fronsac).....	40
<i>Ch. Guilignan</i> <sup>2</sup> (Lestage).....	25
<i>Ch. Cujac</i> (Sully-Gontier-Lalande) .....	10



## CHATEAU BOUQUEYRAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. L. Fronsac, propriétaire.**

1. Parmi les crus supérieurs de l'excellente commune de Moulis, le château Bouqueyran est un des plus estimés. Il comprend, bois, prairies, terres et vignoble complanté en grande partie en cabernet et le reste en malbec et merlot. Ce vignoble situé sur de belles croupes graveleuses produit un vin qui se distingue par beaucoup de corps, de bouquet et d'agrément; sa tenue après quinze ou vingt ans de bouteille demeure entière.

Il produit aussi un excellent vin blanc très corsé, avec beaucoup de finesse par suite du choix des cépages et de son admirable situation sur les versants du Puy de Mengeon, mamelon culminant de Moulis.

Production totale, 40 tonneaux environ.

M. L. Fronsac a apporté à la culture de ce cru tous les perfectionnements modernes, il en a été récompensé par une médaille d'or à l'Exposition de Gand, 1913.

2. Le château Guitignan revendique l'honneur d'être un des plus anciens crus du Médoc. Cette prétention est justifiée par la présence, dans les archi-



CHATEAU GUITIGNAN  
 (CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
 M. Maurice Lestage, propriétaire.

ves de la famille, de nombreux actes notariés des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, établissant la propriété des Lestage à cette époque.

Composé de terres graveleuses et argilo-calcaires admirablement situées, le vignoble donne des vins d'un bouquet délicieux, d'une délicatesse rare et d'une conservation parfaite.

C'est ainsi que dans la collection familiale, religieusement conservée, on peut goûter plus de trente années, dont les plus anciennes remontent à 1848, 1846 et 1844.

Assimilé pour la vente au commerce aux Bourgeois supérieurs, le château Guitignan (1<sup>er</sup> cru Guitignan) a souvent dépassé le prix obtenu par ces derniers.

De nombreuses récompenses décernées successivement à Paris, Bordeaux et Bruxelles, ont consacré, définitivement, la qualité des vins de Guitignan. A Bruxelles notamment en 1910, le château Guitignan obtint, pour ses vins de 1904, 1896 et 1890, une médaille d'or et un diplôme de Grand Prix.

Le propriétaire actuel, M. Maurice Lestage, croix de guerre, mobilisé comme fantassin de 2<sup>e</sup> classe, et libéré comme lieutenant-grenadier d'Infanterie après plusieurs blessures (1914-1918), consentira avec plaisir des conditions toutes spéciales aux Poilus (français ou alliés) qui lui feront une demande d'achat pour ses vins.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Maucaillou<sup>1</sup> (J. Petit-Laroche et C<sup>ie</sup>)..... 12

## CHATEAU MAUCAILLOU

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

MM. J. Petit-Laroche et C<sup>ie</sup>, propriétaires.

1. En construisant, en 1871, leurs chais à Moulis, point central entre Margaux, Pauillac et Saint-Julien, MM. J. Petit-Laroche et C<sup>ie</sup> eurent comme but la vente, soit sur place, soit à l'étranger, des vins de Médoc entreposés dans leurs caves, avec l'avantage de permettre d'y trouver des fractions de récoltes et des assortiments complets nécessaires à tous ceux qui achètent des vins. La facilité que donne le chemin de fer en conduisant devant la porte même des caves permet à l'acheteur de faire en quelques heures ce que l'on peut appeler une visite aux principales communes du Médoc.

Ces caves et chais sont disposés si judicieusement que chaque compartiment est approprié selon les soins que réclame l'âge des vins. Un vaste





## ENTREPOTS DE MOULIS

Chais de MM. J. Petit-Laroche et C<sup>ie</sup>.

corridor aisant le tour de l'établissement, muni de doubles portes formant coupe-vent, par lesquelles on entre dans les caves, des cheminées fermées par des coulisseaux pour l'évaporation des gaz, permettent d'entretenir sécheresse, fraîcheur et atmosphère d'une pureté et d'un calme absolu, conditions essentielles à la bonne conservation des vins.

La mise en bouteilles se fait dans des caves spéciales où se trouvent réunis tous les appareils nécessaires à sa parfaite exécution.

La contenance des chais est de 8.000 barriques, et plus, en se servant des corridors, et de 250.000 bouteilles; les constructions occupent 3.000 mètres carrés.

En face des ces vastes chais, M. Petit-Laroche a fait construire, en 1875, le château Maucaillou, qui doit son nom à la dénomination cadastrale du terrain sur lequel il a été bâti. Tout autour du château s'étend un vignoble dont les produits ont obtenu, entre autres récompenses, la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris, en 1889, et le diplôme d'honneur à celle de Liège, en 1905, et sont justement appréciés par les connaisseurs. Les vins du château Maucaillou sont en effet moelleux, bouquetés et d'une très grande finesse; de plus, grâce à la vinification de tout temps en usage dans ce domaine, et qui consiste à ne pas égrapper la vendange, ils sont d'une conservation beaucoup plus longue que les vins similaires. Le vignoble produit également un excellent vin blanc sec très recherché des amateurs.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Lestage-Darquier-Gd-Poujeaux<sup>1</sup> (H. Bernard, maire)... 30

## CHATEAU LESTAGE-DARQUIER

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Hector Bernard, propriétaire.

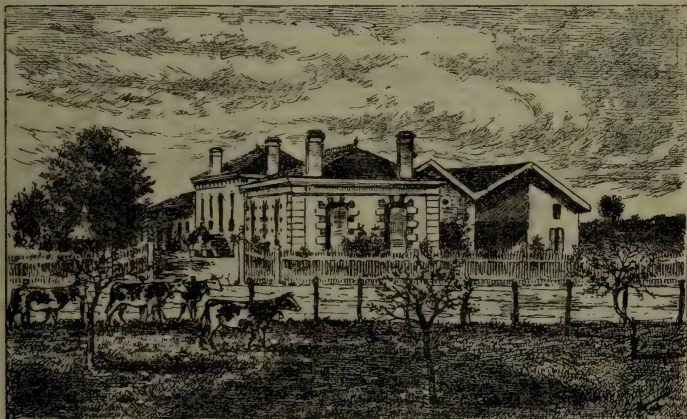
1. Le château Lestage-Darquier est entouré d'un vignoble situé sur les croupes du Grand-Poujeaux, constitué en vieilles vignes françaises et greffes sélectionnées.

Cette propriété qui a été constituée il y a près d'un siècle, est exploitée actuellement par M. H. Bernard qui conserve les traditions de sa famille et y apporte les soins les plus assidus. Le vin récolté est un vin moelleux provenant de cépages de choix, cabernet-sauvignon et sémillon, qui a obtenu les plus hautes récompenses aux Expositions d'Amsterdam 1882, Bordeaux 1905 et 1910. Il est très apprécié dans le commerce.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Au Gd-Poujeaux, cru Renouil-Franquet (Gondat).....</i>	15
<i>Au Gd-Poujeaux, La Closerie<sup>1</sup> (F. Douat).....</i>	25
<i>Au Gd-Poujeaux, cru Franquet (Hostein jeune).....</i>	6



## LA CLOSERIE

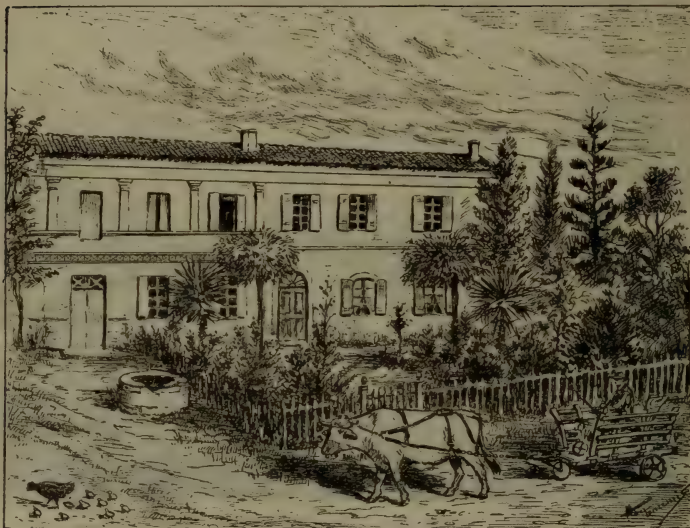
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Fernand Douat, propriétaire.**

1. Le vignoble de La Closerie, créé par M. Segonnes, ancien régisseur du château Chasse-Spleen, est actuellement exploité par son gendre, M. F. Douat qui y apporte les soins les plus éclairés.

Sa situation, sur les croupes renommées du Grand-Poujeaux, sa constitution en vieilles vignes françaises et greffes de cépages de choix, lui permettent de produire des vins très recherchés des connaisseurs. Ces vins ont obtenu des récompenses, notamment à l'Exposition de Bordeaux 1907.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)Tonneaux  
vin r.Au Gd-Poujeaux, ch. Bel-Air-Lagrove<sup>1</sup> (Dubois fr<sup>es</sup>)..... 25

## CHATEAU BEL-AIR-LAGRAVE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

MM. Dubois frères, propriétaires.

1. Le vignoble du château Bel-Air-Lagrove situé sur les coteaux renommés du Grand-Poujeaux, complanté des cépages les plus fins, tels que : cabernet-sauvignon, cabernet franc, malbec, merlot et petit verdot, comprend environ 100.000 pieds de vigne.

Grâce au sol graveleux sec, et sous-sol argilo-calcaire, ainsi qu'aux soins minutieux apportés, tant à la culture qu'à la vinification, par ses compétents propriétaires, ce vignoble produit de 25 à 30 tonneaux d'un vin d'une finesse et d'un goût parfaits.

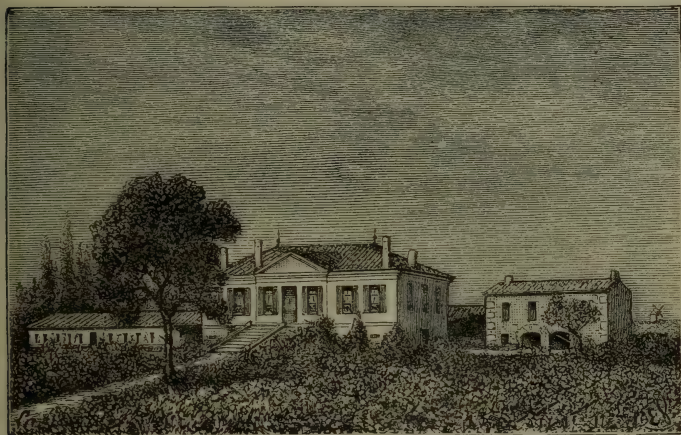
Les vins du château Bel-Air-Lagrove ont obtenu aux diverses Expositions



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

Au Gd-Poujeaux, cru Renouil-Lescoutra (L. Lescoutra).....	8
Au Gd-Poujeaux (V <sup>ve</sup> Balleu jeune).....	20
Ch. Moulin-à-Vent <sup>1</sup> (Dourthe).....	20



## CHATEAU MOULIN-A-VENT

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Georges Dourthe, propriétaire.

trois médailles d'argent et bronze, deux médailles d'or Paris 1889-1894 et un Grand-Prix St-Louis, Etats-Unis.

1. Le château Moulin-à-Vent est entouré d'un vignoble situé sur les croupes de Moulis et de Listrac et reconstitué par M. Brun père, il y a près de quatre-vingts ans. Depuis 1890, ce vignoble a été agrandi, et sa production annuelle moyenne est à présent de 50 tonneaux, chiffre qui sera dépassé lorsque les nouvelles plantations seront en rapport.

Ce vignoble est planté en cépages fins, 1/3 cabernet, 1/3 malbec, 1/3 merlot, et la plus grande partie de ses vignes ont plus de cinquante ans. Grâce à l'ancienneté de ce vignoble, ses vins se distinguent par beaucoup de finesse, par un délicieux bouquet. C'est un des crus bourgeois les plus appréciés du Médoc.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS

ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Dom. Lacour-Bouqueyran</i> <sup>1</sup> (Louis Béchat).....	5
<i>Dom. de Piquey</i> (V <sup>ve</sup> Martin Curat).....	30
<i>Au Pt-Poujeaux</i> (Goffre).....	25
Id. (Richebon).....	25
<i>Ch. Ruat</i> (V <sup>ve</sup> Viaud).....	30
<i>Ch. Ht-Bourdieu</i> (Rames).....	10
<i>Chalei-du-Mayne-de-Moulis</i> (A. Chauvet).....	10
<i>Ch. Granins</i> <sup>2</sup> (C. Lescoutra).....	30

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Grand-Poujeaux cru Ramonille</i> (Constantin).....	15	<i>Au bourq</i> (Ern. Pineau)...	5
Id. <i>cru Haut-Moulis</i> (F. Labuchelle).....	18	<i>Au Bourdieu</i> (Raymond)...	6
Id. (R. Couleau)....	10	<i>Au Petit-Poujeaux</i> (R. Martin) :.....	5
Id. (E. Goffre).....	12	Id. (Tignoux).....	6
Id. (Jean Bosc).....	8	Id. (V <sup>ve</sup> Méric).....	5
Id. (V <sup>ve</sup> P. Seguin)....	8	Id. (V <sup>ve</sup> Cadret).....	6
Id. (G. Bernard)....	10	Id. (V <sup>ve</sup> Bibian).....	5
<i>A Médrac</i> (Bernard aîné)....	15	Id. (F. Bibian).....	5
Id. (Bernard jeune)....	15	Id. (Hérit. Guiraud)....	6
Id. (Lambert).....	8	Id. (Chappes).....	5
Id. (Martin).....	8	Id. (Ant. Hugon)....	5
Id. (Cluzeau).....	6	<i>A Chauz</i> (V <sup>ve</sup> Gouny)....	12
Id. (Delmas, gendre Berninet).....	5	<i>A Bouqueyran</i> (Lajoux)....	12
<i>A Queytignan</i> (Raymond, de Castelnaud).....	6	Id. (Edm. Martin) ..	6
<i>Au bourg</i> (Coiffard, boul <sup>er</sup> ). 10		Id. (Edm. Faure)....	10
Id. (Adrien Gaudet). 6		Id. (Fleur aîné).....	8
		Id. (Fleur jeune)....	8
		Id. (Adr. Gaudet)....	10
		<i>A St-Pignan</i> (N. Fortunat) 6	

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

1. Le domaine de Lacour-Bouqueyran est situé dans les communes de Moulis et de Listrac, sur de belles croupes complantées, pour la plus grande partie, en vieux cépages français. M. Louis Béchat fait dans ce domaine, qu'il vient d'acquérir, comme dans celui du Moulin-à-Vent, de grands sacrifices pour conserver ses vieilles vignes françaises et développer la réputation déjà très grande de ces deux crus déjà classés parmi les bourgeois supérieurs.

2. Le domaine de château Granins, remarquable par sa belle tenue, produit des vins fins et moelleux, très appréciés et très recherchés par le commerce; ils obtiennent toujours des prix de faveur.

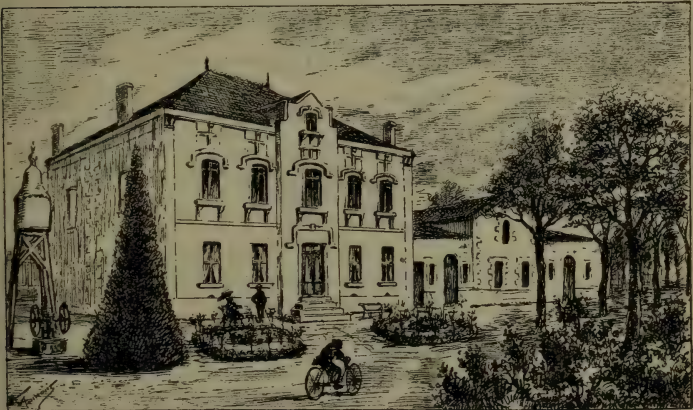
Ce domaine, d'une contenance de 20 hectares plantés en cépages sélectionnés et de premier choix, est situé dans des terrains graveleux.



CHATEAU LACOUR-BOUQUEYRAN





(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Louis Béchat, propriétaire.



CHATEAU GRANINS

M. Charles Lescoutra, propriétaire.

**LISTRAC.** — 1.888 hab. — 6.186 hect. — 5 k. au N. de Castelnau; 9 k. au S.-S.-E. de Saint-Laurent; 34 k. au N.-O. de Bordeaux. — Cette commune, dont la configuration est bizarre, a au moins 12 k. de longueur du S.-O. au N.-E., sur une largeur variable souvent très petite. — **Borné** au N. par Saint-Laurent et Cussac; à l'E. par Lamarque et Moulis; au S. par Moulis et Sainte-Hélène; à l'O. par Brach; au N.-O. par Carcans. —  st. de Moulis-Listrac, 3 k. 500 de la gare. — ,  et .

**Sol** varié; au centre trois croupes graveleuses principales, très propres à la viticulture; la première au S. offre un terrain sablo-argileux où se trouvent les crus de Fonréaud et de Puy-de Menjon; la deuxième sur laquelle est bâti le bourg, offre un terrain argilo-graveleux, ainsi que la troisième croupe où se trouve le plateau de Fourcas; à l'extrémité E. de ces croupes, plaine argilo-calcaire ou argilo-marneuse; à l'O., terrains sablonneux mêlés parfois d'une petite grave, en pente douce vers les étangs du littoral. — **Sous-sol**, vers l'O., alios; vers le N.-N.-E., graves; vers le centre et l'E. de la commune, marnes et bancs calcaires.

**Vins rouges** possédant une belle couleur, du bouquet et plus ou moins de corps suivant les crus; étaient autrefois recherchés en Allemagne et dans le Nord.

**Vins blancs.** Ces vins sont produits par des cépages fins de Sauternes, sémillon et sauvignon, qui donnent des vins demi-secs, rappelant les anciens vins blancs des graves des environs de Bordeaux. Cette nature de vins blancs, très recherchés depuis quelques années, a le caractère mûr, mais sec, dans la bonne acception du mot.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Fourcas-Hoslein</i> (H <sup>ers</sup> B. de Saint-Affrique)...	100	<i>Ch. Fourcas-Dupré</i> (Mau- rice, Daniel et L. Catala).	110
<i>Ch. Fonréaud</i> (V <sup>esse</sup> de Coulongne de la Trem- blaye) .....	150	<i>Ch. Clarke</i> <sup>1</sup> (A. Cantegril, maire) .....	200

1. Le domaine du château Clarke, dont la superficie totale est de 255 hectares, comprend environ 43 hectares plantés en vignes dont 10 en vignes blanches; le reste se compose de prairies, bois et terres labourables. Le vignoble s'étend à la fois dans les communes de Moulis et de Listrac, sur une série de croupes bien exposées au soleil, et parfaitement situées pour assurer la maturation du raisin. Le trait caractéristique de son vin, c'est d'avoir un corps et une constitution analogues au Saint-Emilion, ce Bourgogne de la Gironde. On peut boire des Clarke de plus de cent ans admirablement conservés.





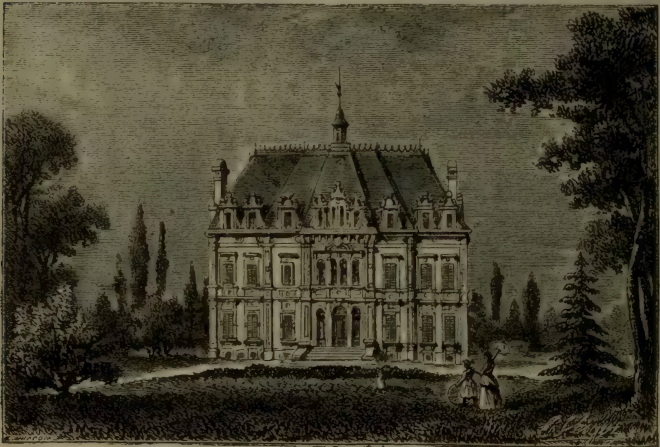
## CHATEAU CLARKE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Albert Cantegril, propriétaire.**

Le château est situé sur un des points les plus élevés de la commune de Lustrac, dominant à la fois le vignoble rouge et le vignoble blanc. Ce dernier, constitué sur des terrains rappelant exclusivement par leur composition ceux des grands crus de Sauternes, dont il a les mêmes cépages, produit un vin d'une finesse remarquable, d'un bouquet spécial, mi-doux, mi-sec, dont la rareté, en plein Médoc, lui valut spirituellement le nom de Merle-Blanc, qui lui est définitivement resté. Ce vin a été, dès sa naissance, tellement apprécié, que les plus grandes maisons de Bordeaux en ont pour ainsi dire monopolisé la vente et accaparé les récoltes. Le Médoc, qui renfermait déjà par ses grands crus de vin rouge, les meilleurs vins du monde, a voulu que son magnifique écrivain fût enrichi par un grand cru de vin blanc, véritablement exceptionnel : le Merle-Blanc.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lestage</i> <sup>1</sup> (Héritiers St-Guirons) .....		150
<i>Ch. Saransot-Dupré</i> <sup>2</sup> (Darius Raymond) .....		140
<i>Ch. Peyrelebadé</i> (Héritiers J. Peyrun-Berron) .....		50
CRUS BOURGEOIS		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Semeillan</i> (V <sup>tesse</sup> du Pavillon) .....		120



### CHATEAU LESTAGE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**Héritiers Saint-Guirons, propriétaires.**

1. Le cru château Lestage comprend 44 hectares de vignes situés, pour la plupart, sur la croupe de Puy de Menjon, partie en graves pures, partie en terres argilo-calcaires et argilo-graveleuses. La vinification et la culture de la vigne y sont faites avec les plus grands soins. Les cépages sont très sélectionnés, aussi les vins de ce cru sont appréciés du commerce et possèdent toutes les qualités qui permettent un parfait développement en bouteilles.

Il a été créé dans le domaine de château Lestage un cru de vin blanc appelé *La Mouette* qui produit environ 10 tonneaux. Ses vins sont très recherchés.

2. Nous entrons dans une des communes les mieux cultivées et les



## CHATEAU SARANSOT-DUPRÉ

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Darius Raymond, propriétaire.**

plus productives du Médoc dont la réputation va sans cesse grandissant.

Le château Saransot-Dupré a une très ancienne renommée, que lui ont acquise son heureuse situation sur un sol tantôt argilo-calcaire, tantôt sablo-graveleux, ses bons cépages, et les soins de son propriétaire, M. Darius Raymond. Ses vins se distinguent par une belle couleur, beaucoup de corps et de la souplesse.

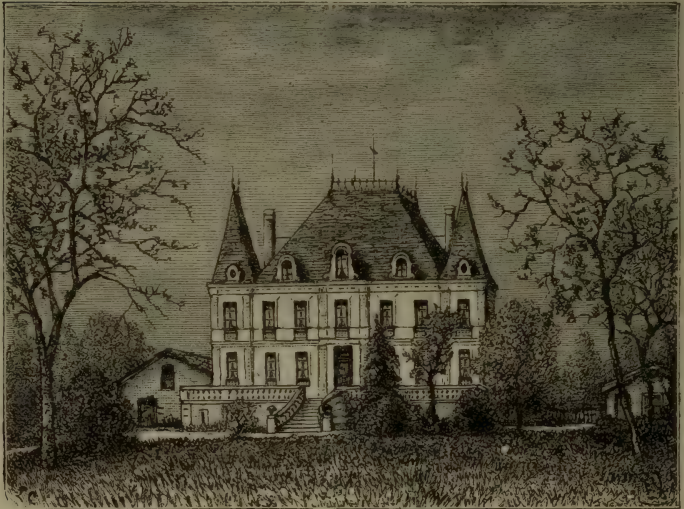
Ce domaine a obtenu pour sa bonne tenue le Grand-Prix, médaille de vermeil, au concours du Comice agricole du Médoc 1905. Son propriétaire est chevalier du Mérite agricole.

La production moyenne est d'environ 500 à 600 barriques. Chaque année, une certaine quantité des vins de Saransot est traitée par la méthode champenoise et vendue comme « Grand Vin Mousseux de Saransot-Dupré ».



## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Listrac</i> <sup>1</sup> (A.-G. Delor).	70	<i>Ch. Veyrin</i> (V <sup>ve</sup> Paulin Calendrin) .....	60
<i>Ch. Veyrin-Domecq</i> (M <sup>me</sup> A. Delbos) .....	30	<i>Clos du Fourcas</i> (A. Trico- che, ingénieur) .....	25



## CHATEAU LISTRAC

(CRU BOURGEOIS)

**M. Gabriel Delor, propriétaire.**

1. Le château Listrac commande l'ancien cru de Savy, sur lequel on a édifié le château Listrac, à 100 mètres du bourg. Aux vignes du vieux clos, M. G. Delor a ajouté des acquisitions importantes; il a renouvelé en américains greffés les vignes atteintes par le phylloxéra, et la production de ce cru atteint 60 à 70 tonneaux.



CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

*Ch. Lafitte-Cantegric*<sup>1</sup> (Léon Pommepy)..... 20



## CHATEAU LAFFITE-CANTEGRIC

(CRU BOURGEOIS)

M. L. Pommepy, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Casse</i> (L.-P. Casse et M. Aupin).....	30	<i>Cru Haut-Tris</i> (Héritiers Stan. Raymond).....	40

1. Le cru de château Laffite-Cantegric est situé sur les belles croupes argilo-calcaires de Lustrac. Il est complanté de cépages de choix et produit un vin corsé, souple et bouqueté, recherché surtout par les Belges, les Anglais et les Russes. C'est un des vins très estimés de Lustrac. Il a obtenu à l'Exposition des Arts et Métiers de Bordeaux 1906 (section des vins) une médaille d'or et la croix de mérite de cette même Exposition.

CRUS BOURGEOIS ET 1 <sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lafon</i> <sup>1</sup> (Dom. Douat) .....	60
<i>Cru Pierre Bibian</i> <sup>2</sup> (V <sup>VO</sup> Bibian et héritiers H. Bibian).....	80
<i>A Jautard</i> (Oscar Métafet) .....	40



### CHATEAU LAFON

**M. Dominique Douat, propriétaire.**

1. Le château Lafon est entouré d'un domaine de 60 hectares, dont 20 hectares sont consacrés à la vigne.

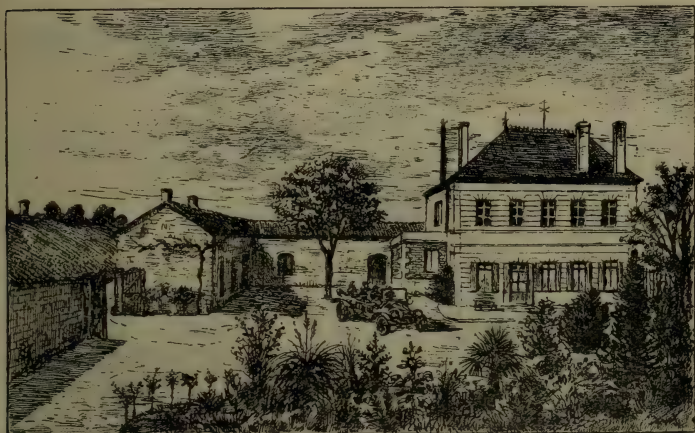
Le vignoble, situé sur un sol tantôt graveleux, tantôt argilo-calcaire, est complanté des meilleurs cépages : cabernet-sauvignon, malbec et merlot.

Ajoutons que ce vignoble a l'heureuse fortune d'avoir la majeure partie de ses vignes âgées de plus de trente ans; il en a aussi de centenaires. Soigné de la façon la plus parfaite, il produit un vin très fin, corsé et coloré, classé dans les meilleurs de la contrée.

2. Ce cru est formé de la réunion du « Listrac-Médoc, 1<sup>er</sup> cru de Pierre Bibian », — marque qui porte encore l'étampe de la propriété, — fondé en 1857 par M. Pierre Bibian, et du cru « Fourcas et Baudan » appartenant alors à M. Lambert, père de Mme Vve Bibian, propriétaire actuelle. Cette réunion, opérée en 1880, a donné des vins d'une qualité supérieure, fort recherchés par le commerce bordelais; d'un côté, les vins d'une finesse remarquable, au bouquet délicat des graves de Baudan, — environ 80.000 pieds presque tous de vieilles vignes et de plans directs français, — de l'autre, les vins plus généreux des terrains du bourg; le tout forme un ensemble har-

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)Tonneaux  
vin r.

<i>Dom. du Moulin-du-Bourg</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> J.-S. Berteaud).....	80
<i>Cru du Vergne</i> (Viaud).....	25



## DOMAINE DU MOULIN-DU-BOURG

(CRU BOURGEOIS)

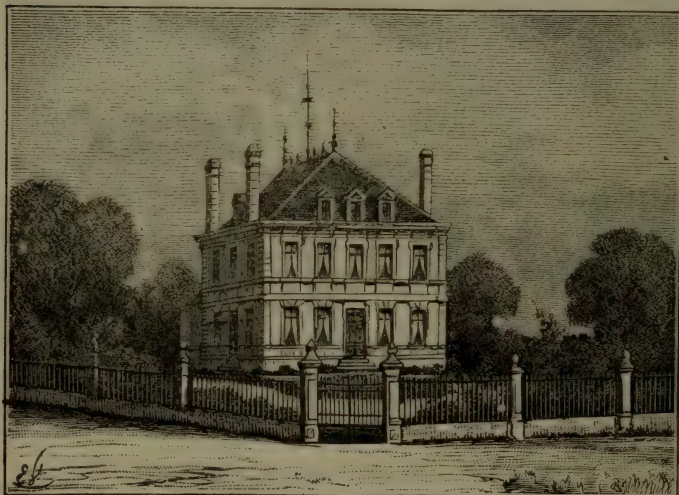
M<sup>me</sup> veuve Berteaud, propriétaire.

monieux et donne aux vins de la propriété des qualités exceptionnelles très appréciées des connaisseurs. M. Henri Bibian, viticulteur consommé, a pu, malgré l'invasion du phylloxéra, conserver dans ses terrains de graves la presque totalité de ses vieilles vignes françaises, le reste du vignoble a été reconstitué par lui en plants greffés, sélectionnés avec le plus grand soin. Ses successeurs ont toujours eu à cœur de conserver les vieilles traditions et de produire des vins pouvant lutter avantageusement avec les crus les plus renommés.

1. Le domaine du Moulin du Bourg est situé sur le coteau le plus élevé de la commune d'où la vue s'étend sur le fleuve et jusque sur le Blayais. Il a une superficie de 72 hectares dont 20 hectares en vigne. Complanté des meilleurs cépages, ce cru produit un vin qui se distingue par une grande finesse, un bouquet très agréable et surtout beaucoup de corps. Il est très apprécié du commerce de Bordeaux.

Il a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux 1907, une

CRUS BOURGEOIS ET 1 <sup>ERS</sup> ARTISANS ( <i>suite</i> )	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Bécade</i> (L. Clauzel).....	25
<i>Ch. Bellegrave</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> Mège).....	40



### CHATEAU BELLEGRAVE

M<sup>me</sup> Mège, propriétaire.

médaille d'argent au concours général agricole de Paris 1910 et une médaille d'or à l'Exposition de Bruxelles 1910.

1. Le château Bellegrave est entouré d'un domaine de 50 hectares, dont 15 hectares sont consacrés à la vigne. Ce vignoble est situé sur les communes de Moulis et de Listrac, à 300 mètres au nord de la station du chemin de fer qui le traverse à son extrémité nord; il est limitrophe de l'excellent cru château Beaumont.

Le cru de château Bellegrave est situé en très grande partie sur de belles croupes graveleuses, il possède aussi quelques fonds calcaires; complanté en gros cabernet, carbetnet-sauvignon et malbec, il produit un vin fin et corsé très recherché du commerce.



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Elie Richebon) . . . . .	10	<i>Au bourg, cru Ducluzeau</i>	
<i>Ch. Lebrét</i> (V <sup>ve</sup> A. Ducourt) . . . . .	10	(V <sup>ve</sup> Astien) . . . . .	25
<i>Ch. Fourcas-Loubaney</i> (V <sup>ve</sup> Julien Calendrin) . . . . .	30	<i>Id. cru Rd - Louisot</i>	
<i>Au Mayne de Lalande, Ch.</i>		(G.-R. Louisot) . . . . .	30
<i>Lalande</i> (J. Dubosc) . . . . .	50		



## CHATEAU LALANDE

M. J. Dubosc, propriétaire.

1. Le château Lalande, à M. Dubosc, commande un domaine de 120 hectares. 15 hectares sont consacrés à la vigne; ce vignoble entièrement en graves au champ de la Grêle et au champ de Lalande, est limitrophe du cru de Fonréaud; il est complanté en cépages fins.

Ses vins sont des plus recherchés de Listrac, ils se distinguent par beaucoup de finesse. Ils ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1900, Bordeaux 1907, médaille d'argent, et Bruxelles 1910 médaille d'or et grand prix de médaille d'or.

La production moyenne de ce cru atteint 50 tonneaux.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg Ch. Beau-Séjour</i> <sup>1</sup> (Hostains-Paché)	20	<i>Au bourg cru des Graves</i> <sup>2</sup> (P. Maleyran).....	15



## CHATEAU BEAU-SÉJOUR

M. H. Hostains-Paché, propriétaire.

1. Le château Beau-Séjour, anciennement château Raymond Louis et Paché, a une exposition merveilleuse. Ce domaine situé sur les plus beaux coteaux de cette commune a vu augmenter la qualité de ses vins par les cépages de premier choix cultivés par son propriétaire M. Paché-Hostains.

Le malbec, le merlot, le petit verdot et les différents cabernets plantés à égale proportion ont contribué à obtenir une grande finesse, un bouquet merveilleux, une tenue très grande.

Les nombreuses récompenses obtenues à Bordeaux, Bruxelles, Paris, Lyon, médailles d'or, en sont la juste récompense.

2. Le cru des Graves, Listrac, situé en terrain graveleux argilo-calcaire, produit un vin très fin et très moelleux, remarquable surtout par son arôme et son bouquet : a obtenu aux diverses Expositions internationales une médaille d'argent, 3 médailles d'or, 3 grands prix en collectivité Bruxelles 1910, Turin 1911, Gand 1913, Lyon, 1914.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Moulin-de-Laborde</i> (V <sup>ve</sup> F. Boscq) .....	15	<i>Dom. de Capdet, Cru du Puy-de-Menjon</i> <sup>1</sup> (A. La- gune et Ed. Raymond) ..	30
<i>Ch. Donissan</i> (M. Berteaud)	50	<i>Cru La Bécade-de-Veyrin</i> (Cauttant, de Lamarque)	20
<i>A Donissan, Ch. Landey</i> (Jean Sauts) .....	10		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Les villages ci-après sont placés dans l'ordre où ils se trouvent en partant de la gare. Les meilleurs crus artisans sont au bourg, à Fourcas, au Tris, à Médrac.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Médrac</i> (F. Bernard) ....	15	<i>A Donissan</i> (Bernard Sauts)	8
Id. (Math. Hostein) .....	15	Id. (Chéri Sauts) .....	6
Id. (Jean Sauts) .....	12	Id. (Icard) .....	6
Id. (Bern. Bernard) .....	10	Id. (Gramond) .....	6
Id. (Bernard Chon) .....	10	Id. (Lartigue) .....	6
Id. (B. Tourille) .....	8	Id. (Thomas) .....	6
Id. (Raym. Bernard) .....	8	<i>Au Tris</i> (V <sup>ve</sup> Lamy Sauts) ..	20
Id. (And. Bernard) .....	8	Id. <i>cru Lescourt</i> (V <sup>ve</sup> Pineau) .....	25
<i>A Lafon</i> (Bosc Boselin) .....	25	Id. (V <sup>ve</sup> Miquau) .....	12
Id. (Gobineau) .....	20	Id. (Jean Bibian) .....	12
Id. (V <sup>ve</sup> Bernard) .....	15	Id. <i>Ch. du Tris</i> (Abel Martin) .....	20
Id. (Ribaud) .....	12	Id. <i>cru du Sommet</i> (G. Counaud) ..	10
<i>A Couhenne</i> (Lartigue fr <sup>es</sup> ) ..	10	Id. (Braquessac) .....	10
<i>A Fourcas</i> (P. Loubaney) .....	20	Id. (Teyssier) .....	8
Id. (Eyquem) .....	8	Id. (Lartigue) .....	6
<i>A Donissan</i> (Segonnes, dit Durmand) .....	20	Id. (Daurat) .....	5
Id. (Buroleau) .....	15	Id. (Fr. Raymond) ..	5
Id. (F. Lambert) .....	20	<i>Au bourg</i> (Bosc, d. Panchot) ..	20
Id. (Gaston) .....	15	Id. (Ropion) .....	10
Id. (A. Meyre) .....	20	Id. <i>Clos Cantegric</i> (L. Salamon) .....	30
Id. (Bosc, dit Creychac) .....	15	Id. (L. Bénillan) .....	12
Id. (Bosc, dit Giraud) .....	15	Id. (Lagune, bouch <sup>er</sup> ) ..	5
Id. (Bosc, d. Tandre) .....	10	Id. <i>Ch. du Barry</i> (Déjeans) .....	10
Id. (Soustra et Fils) .....	15	Id. <i>Ch. La Lauzelle</i> (A. Niveaud) ..	15
Id. (Louis Lambert) .....	15	Id. (H. Rossignol, g <sup>re</sup> Bazadioly) .....	10
Id. (Thibeaud, gen- dre Lambert) .....	10	Id. (J. Counaud) .....	6
Id. (Baziadoly) .....	8	Id. (Léo Rossignol) ..	10
Id. (Dubosc) .....	25		
Id. (A. Segonnes) .....	8		
Id. (Aug. Sauts) .....	8		
Id. (Sauts, dit Julien) .....	8		

1. Le vignoble du cru du Puy-de-Menjon, d'une contenance de 5 hectares, est situé en partie sur la croupe graveleuse du Puy-de-Menjon, de Fonréaud et dans les terrains argilo-calcaires du bourg de Listrac.

Cette situation exceptionnelle; le choix des cépages ainsi que les vignes


## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<b>A Baudan</b> (Pierre Sauts) ..	18	<b>A Berniquet</b> (E. et T. Les-	
Id. (Raymond) ....	10	coutra).....	20
Id. (Pierre Lagune) .	15	Id. (Prévost) .....	6
Id. (Bosc, gendre		<b>A Ludeye</b> (V <sup>e</sup> Guilhem) ..	15
Douat).....	10	Id. (Thomas) .....	10
Id. (V. Hostein)....	10	Id. (Quérilla).....	5
<b>A Libardac</b> (Bosc, dit Jean-		<b>A Sêmeillan</b> (Renouil)....	15
tot) .....	15	Id. (Abel Lagrave)..	6
Id. (Hostein F <sup>res</sup> )...	10	Id. (Berninet) .....	6
Id. (F. Raymond, dit		<b>A Lambert</b> (Th. Castaing) .	10
Gnat) .....	10	Id. (Dugoujon-Verat,	
Id. (V <sup>e</sup> Raymond,		de Mortagne) <sup>1</sup> ..	15
dit Campagnot)	8	Id. (Lartigue) .....	8
Id. (Arnaud Hostein)	6	<b>A Lalande</b> (Marcelin Curat)	10
Id. (Germain) .....	6	Id. (Lartigue) .....	6
Id. (Daurat) .....	6	Id. (Videau) .....	6
Id. (Y. Germain) ...	10	Id. (V <sup>e</sup> Icard) .....	6
<b>A Berniquet</b> (G. Meyre)...	15	<b>A Pontlet</b> (Poitou).....	6
Id. (Gouyneau).....	10	<b>A Barbal</b> (Bibeyran).....	10
		Id. (Marcel Curat) ..	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<b>Ch. Clarke-Merle-Blanc</b> (Cantegril, maire).....	60
<b>Cru La Mouette</b> (Héritiers Saint-Guirons).....	10

**LAMARQUE.** — 1.092 hab. — 1,094 hect. — 36 k. au N.-O. de Bordeaux; 10 k. au N.-E., de Castelnau. — **Borné** au N. par Cussac; à l'E. par le fleuve; au S. par Arcins; au S.-O. par Moulis; à l'O. par Listrac. —  st. de Moulis. — **Port** fréquenté où débarquent les voyageurs du Blayais qui profitent de l'embranchement du chemin de fer. — ☒, ☐, ☐.

**Sol** sablo-graveleux au S.-O.; bonnes graves au centre et palus à l'E. — **Sous-sol** : sables ou alios à l'O. et au S.-O.; bancs de graves argileuses au centre; argile à l'E.

**Vins rouges** bien colorés, coulants, parfumés, recherchés par le Nord; les vignobles crus bourgeois et 1<sup>ers</sup> artisans sont presque entièrement situés sur de belles croupes graveleuses; ceux des paysans sont presque tous situés partie en graves, partie en palus.

françaises entretenues avec un soin jaloux par les propriétaires, en font un des premiers crus de Listrac par son bouquet, son velouté et sa finesse remarquable.

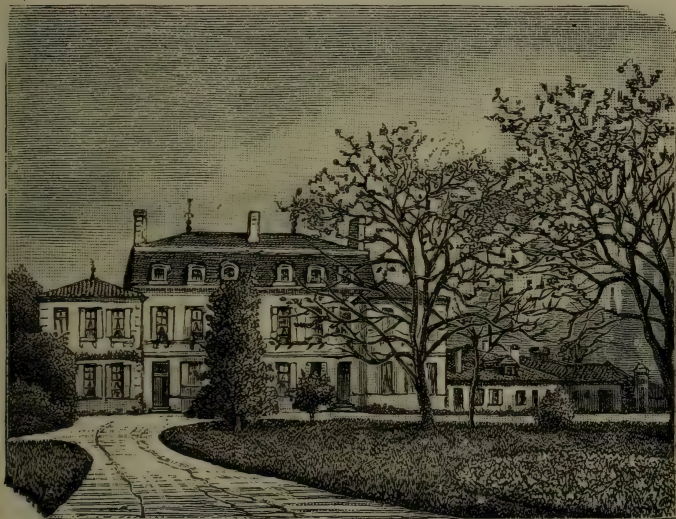
Des récompenses aux expositions de Tourcoing, de Bruxelles, etc., ont consacré définitivement sa réputation.

1. Les vins de ce cru sont portés chaque année dans les chais du château Malescasse à Lamarque.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lamarque</i> (M <sup>ls</sup> d'Evry) .....	30
<i>Ch. Cap. de Haut-Bergeron</i> (V <sup>ve</sup> Ernest Lasserre).....	75
<i>Ch. du Retou-Rosset</i> (A. Rosset) .....	25
<i>Ch. du Cartillon</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> L. Clauzel).....	40



## CHATEAU DU CARTILLON

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**Mme Louis Clauzel, propriétaire.**

1. Le domaine du château du Cartillon comprend 100 hectares. Son vignoble, situé sur un terrain graveleux, produit un des meilleurs vins de la commune de Lamarque.

Ce domaine avant d'appartenir à M. Clauzel était la propriété de M. Alexandre de Bethmann, maire de Bordeaux, qui en avait hérité de sa famille.

A cette époque, le vin était connu sous le nom de château Bethmann-Lamarque.

Le petit-fils de M. de Bethmann, M. René de Bethmann, s'assure souvent la récolte de ce cru toujours très apprécié de sa clientèle.

Le même propriétaire possède à Listrac l'excellent cru château Labécade.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. *Malescasse*<sup>1</sup> (Dugoujon-Vérat, de Mortagne)..... 30

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. <i>Felletin</i> (Foucher) . . . .	20	Ch. <i>de Carrasset</i> (Abel Tey- chonneau) . . . . .	30
Ch. <i>Capdeville</i> (Bellonge) . .	10		
Ch. <i>Reverdi</i> (H. Delhomme) . .	50		



## CHATEAU MALESCASSE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Dugoujon-Vérat, propriétaire.

CRUS 1<sup>ers</sup> ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Micalet</i> (J. Perraud) . . .	6	<i>Le Tana de Malescasse</i> (Na- poléon Canttaut) . . . . .	30
<i>Au bourg, cru Capléo-Lis- trac</i> (Gusman-Delhomme) . . . .	30	<i>Au bourg</i> (M. Raymond) . . . .	12
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> A. Chemiou) . . . .	30	<i>Cru Terme</i> (Félix Renouil) . . . .	20
Id. (Cl. Barbier) . . . . .	10	<i>Cru Cadillon</i> (Chauvet F <sup>res</sup> ) . . . .	25
Id. <i>cru Renouil-Fran- quet</i> (E. Renouil) . . . . .	25	<i>Cru Cadillon</i> (V <sup>ve</sup> L. Chauvet) . . . .	20

1. Ce château construit sur le point le plus élevé de la commune, possède les chais les mieux aménagés pour la conservation des vins.





Son vignoble, situé sur les plus belles croupes de la commune, ne comprend que des graves de premier ordre.

Les vins de Malescasse, classés comme bourgeois supérieurs, sont très appréciés à l'étranger où ils ont obtenu plusieurs hautes récompenses, notamment des médailles d'argent aux Expositions de Liverpool 1886, Lyon 1894, Anvers 1894, Bordeaux 1895, Amsterdam 1895, Rouen 1896.

CRUS 1<sup>ers</sup> ARTISANS ET CRUS PAYSANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Les Deux - Moulins</i> (Pamponneau).....	25	<i>Au bourg</i> (Bordas).....	8
<i>Au bourg</i> (Gustave Méric).	30	Id. (Segonnes).....	8
Id. (Moreau, boucher)	30	<i>Cru du Moulin-Rose</i> (Adéma)	15
Id. (Soleillan).....	8	<i>Cru Jémillan</i> (J. Raymond)	25
Id. <i>cru Capeyron</i> (Va- lentin).....	10	<i>Aux Calénottes</i> (Lestin j <sup>ne</sup> ).	15
		Id. (Gondat).....	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**CUSSAC.** — 983 hab. — 2,587 hect. — 11 k. au S. de Pauillac; 10 k. au N.-E. de Castelnau; 33 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Julien; à l'E. par le fleuve; au S. par Lamarque; à l'O. par Listrac et Saint-Laurent. — , st. de Moulis. — , , .

**Sol** : à l'E. et au N., palus très fertiles; vers le N.-O., quelques parties argilo-calcaires, et, dans le reste de la commune, belles croupes graveleuses. — **Sous-sol** pierreux au N.-E. de Coste et à l'O. de l'ancien bourg; d'argile sous les palus; de graves ou d'aliôs dans les parties graveleuses.

**Vins rouges de graves corsés**, très estimés, se distinguant par beaucoup de rondeur.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Beaumont</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> J. Germain) ..	175



CHATEAU BEAUMONT (CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M<sup>me</sup> veuve J. Germain, propriétaire

1. Le château Beaumont est de construction moderne; c'est un petit



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.Ch. Lanessan<sup>1</sup> (M<sup>me</sup> André Delbos)..... 150

## CHATEAU LANESSAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Mme André Delbos, propriétaire.

chef-d'œuvre copié de Mansard. Le cru dont il porte le nom jouit d'une grande réputation et a toujours été très apprécié; il est classé au premier rang des bourgeois supérieurs du Médoc.

Son vignoble, 60 hectares, d'un seul tenant, est entièrement situé sur une croupe graveleuse et complanté de cépages de choix; il produit un vin qui se distingue par sa belle couleur, son extrême finesse, son bouquet suave, la délicatesse de son goût et la richesse de sa sève.

Sa production moyenne est de 175 tonneaux dont les prix de vente se sont élevés ces dernières années aux taux les plus hauts accordés aux bourgeois supérieurs du Médoc. Son cuvier est un modèle d'installation spacieuse et pratique, où tout le travail de la vinification est fait mécaniquement et d'une façon aussi rapide que parfaite, réalisant un progrès considérable.

Ce cru a obtenu une médaille d'or aux Expositions de Bordeaux 1882 et 1895, Amsterdam 1895, Rouen 1896, Bruxelles 1897, Paris 1900 et Bordeaux 1907, et un diplôme d'honneur à celle de Bruxelles 1910.

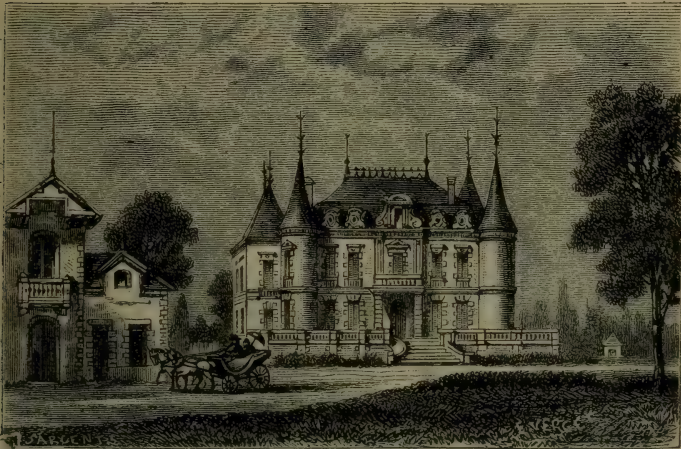
Le vignoble tenu d'une façon remarquable a obtenu en 1896, du Comice agricole du Médoc, la prime d'honneur, et en 1897, la médaille d'or du ministre de l'Agriculture.

1. Le château Lanessan commande un domaine de 277 hectares divisés en 110 hectares de bois, 72 de prés, 55 de terres labourables et 40



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lamothe-de-Bergeron</i> <sup>1</sup> (Dan. Exshaw) .....	70	<i>Ch. de Camino-Salva</i> (André Hostein) .....	40
<i>Ch. La Chesnaye-Sainte-Gemme</i> (Hérit <sup>ers</sup> Exshaw)	15	<i>Ch. Bernones</i> (M <sup>lle</sup> Lucie Caula) .....	70



## CHATEAU LAMOTHE-DE-BERGERON

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Daniel Exshaw, propriétaire.**

de vignes. Le vignoble entièrement situé sur des croupes graveleuses, est complanté de cépages fins : 27 hectares de cabernet, 10 hectares de malbec et merlot, 3 hectares de petit verdot. Sa production moyenne est aujourd'hui de 150 tonneaux d'un vin fin et corsé des plus estimés parmi les bourgeois supérieurs du Médoc.

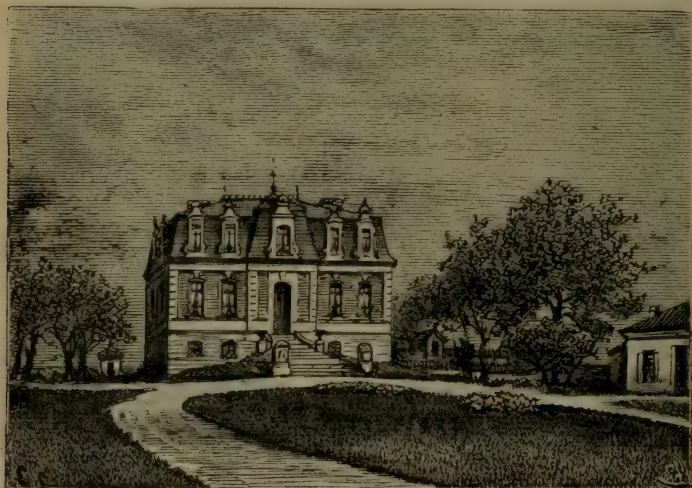
Le même propriétaire a créé, depuis 1878, dans les palus de Cussac, un vignoble de 20 hectares, appelé cru Fort-Médoc, complanté en cépages fins : cabernet, malbec et verdot, dont les vins très recherchés atteignent tous les ans un prix supérieur à celui des vins des palus analogues.

La Société d'Agriculture de la Gironde a accordé, en 1884, au château Lanessan la médaille d'or ministérielle, offerte au vignoble le mieux tenu du département.

1. Le vignoble du château Lamothe est un des crus bourgeois supérieurs du Médoc : il comprend 27 hectares situés sur de belles croupes graveleuses. Toutes les terres de qualité médiocre pour la vigne ont été réservées à d'autres cultures. Sa production varie de 60 à 70 tonneaux. Son vin, très renommé, est plein de rondeur, de moelleux, de corps, de sève et de distinction. Cet ancien domaine appartient au Capital de Buch. On dit que, devenu pri-

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>er</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Romefort</i> (V <sup>ve</sup> Hostein) ..	12	<i>Au Goua</i> (Drouillard) ...	40
<i>Ch. du Raux</i> (M <sup>lle</sup> H. Ey- rem) .....	45	<i>Cru Mars</i> (Lescoutra) ...	30
<i>Cru Aney</i> <sup>1</sup> (B. Renouil).	75	<i>A Moneins</i> (Lestage) ...	10
		<i>A Coste</i> (Saintout, aîné) ..	20



## CRU ANEY

M. B. Renouil, propriétaire.

sonnier de Duguesclin, le Captal vendit par anticipation dix récoltes de son vin, très estimé des Anglais, pour payer la lourde rançon qu'on exigeait de lui.

1. Le cru Aney comprend 22 hectares de vignes en graves, répartis dans les quartiers appelés Lauga, le Grand-Champ, le Moulin et la Rue, qui sont les meilleurs de la commune. Les vins de ce cru sont produits par 2/8 malbec, 4/8 cabernet-sauvignon, 1/8 petit verdot, 1/8 merlot.

Grâce à la qualité des graves et des cépages de ce cru, grâce aux soins parfaits dont il est l'objet, ses vins sont très recherchés. Ils ont obtenu : une médaille de bronze à l'Exposition de Bordeaux 1895, une mention honorable à celle de Paris 1889, et une médaille d'argent à celles de Bruxelles 1887 et de Bordeaux 1907.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Les villages sont placés par ordre de situation.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Goua</i> (Roux frères)..	8	<i>A Moneins cru Lartigue</i>	
Id. (Veyries) .....	5	(G. Collin, not.)..	10
<i>Ancien bourg</i> (Noleau)..	18	Id. (Normand) .....	5
Id. (H. Constantin)	10	<i>A Arnaussan</i> (Maurin)..	18
Id. (Rigal) .....	10	Id. (Prévoist) .....	15
Id. <i>cru Teychonneau</i>		Id. (A. Mahic) .....	12
(Giraud, Bosc,		Id. (Bensac) .....	10
Camus) .....	10	Id. (Daniel Gautier)	6
Id. (V <sup>ve</sup> Ribeaux)..	10	<i>A Jacquet</i> (Pierre Hostein)	5
Id. (Marie Cazeaux)	8	<i>A Panat</i> (Bern. Pineau)..	5
Id. (Jules Magneu)	8	<i>Au Coudot</i> (Robert).....	25
Id. (Loubaney fils)	8	Id. <i>cru Grenier</i> (Des-	
<i>A Lauga</i> (Constantin aîné)	15	cole) .....	25
Id. (Brun) .....	7	Id. (H. Saintout) ..	25
Id. <i>cru Ch. Vieux</i>		Id. (Lartigue) ...	12
(J. Duboscq)...	15	Id. (Hostein fils) ..	8
<i>A Herran</i> (J. Pineaud)..	7	Id. (Constantin cadet)	15
<i>A Moneins</i> (G. Trellet)..	20	<i>A Gaston</i> (Tiffereau) .....	5
Id. (V <sup>ve</sup> Timmerman)	10	Id. (Hérit <sup>ers</sup> Martin,	
Id. (Martin aîné)..	15	pilote).....	10
Id. (Berlan) .....	15	<i>A Costes</i> (Bosc-Veyries)..	10
Id. (Chéri Maleyran)	8	Id. (Jules Martin)..	18
		Id. (Maleyran) ...	5

Une cinquante de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Fort-Médoc</i> (M <sup>me</sup> A.		<i>Cru Vauban</i> (B. Renouil)	25
Delbos) .....	80	<i>Terrefort de Bus</i> (Daniel	
<i>Cru Bécamil</i> (Hérit <sup>ers</sup> Nat.		Exshaw).....	10
Johnston).....	50		

**SAINTE-LAURENT.** — 2.788 hab. — 13.595 hect. — 43 k. au N.-N.-O. de Bordeaux; 20 k. au S.-S.-E. de Lesparre. — **Borné** au N. par Saint-Sauveur et Pauillac; à l'E. par Saint-Julien; au S. par Cussac, Listrac et Brach; à l'O. par Carcans et Hourtin. — 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> k. du bourg. — **Ch. de gr. com.** 1<sup>o</sup> de Bordeaux à Lesparre; 2<sup>o</sup> de Saint-Laurent à Pauillac. — **Ch. d'int. c.** 1<sup>o</sup> de Saint-Laurent à Hourtin; 2<sup>o</sup> de Beychevelle à Carcans. — **Ch. vic.** de Saint-Laurent à Cussac; de Saint-Laurent à Hourtin. — ☒, ☐ et ☑.

**Sol** très varié, se divisant en deux parties principales. L'une, qui s'étend à l'E. vers Saint-Julien et Pauillac, offre de beaux coteaux graveleux et produit les meilleurs vins; l'autre, qui s'étend à l'O. offre d'abord une terre silico-graveleuse, silico-argileuse ou argilo-calcaire; puis à l'extrémité O. des sables, et au S.-E., la fin des marais

de Beychelle. — **Sous-sol** varié; à l'E., alios très ferrugineux, argile et graves; au centre et à l'O., argile, pierre et sable.

**Vins** très fins, surtout du côté de l'E. et de l'O., se distinguant par un bouquet très prononcé et une longue tenue. Les vins de cette commune prennent chaque jour plus de valeur et d'importance. Elle peut être considérée comme l'une des meilleures du Médoc; elle renferme un des premiers 4<sup>es</sup> crus, deux 5<sup>es</sup> crus, et plusieurs bourgeois supérieurs très estimés, se vendant à peu près comme 5<sup>es</sup> crus.

**Vins blancs** récoltés à l'extrémité O. de la commune, surtout au château Semignan, sont produits par l'enrageat et quelques cépages fins. Ils sont très recherchés du commerce. On en produit aussi depuis une dizaine d'années dans plusieurs des grands crus de vin rouge.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	4 <sup>o</sup> CRU CLASSÉ	Tonneaux vin r.
Ch. La Tour-Carnet <sup>1</sup> (Fernand Ginestet).....		100



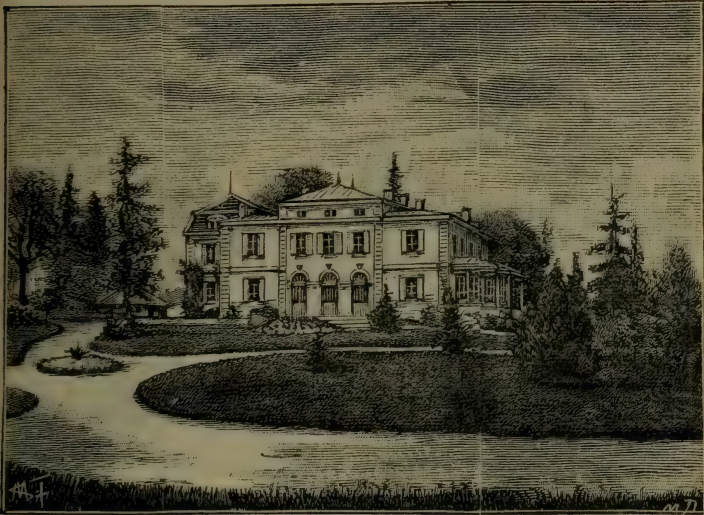
### CHATEAU LA TOUR-CARNET

(4<sup>o</sup> CRU CLASSÉ)

M. Fernand Ginestet, propriétaire.

1. Le château La Tour-Carnet est imposant, non seulement à cause de son ancienneté, mais encore au point de vue de son architecture. Peu de châteaux présentent un aspect plus frappant. Le château actuel est en forme de tour — c'est en effet un vieux donjon — avec de vieux murs entourés de fossés où coule de l'eau courante comme autour de beaucoup de nos châteaux du moyen âge. De plus, il est situé au bout d'une longue avenue d'ormes vénérables, ce qui donne à cet endroit un aspect très ancien et des plus pittoresques. Les coteaux qui l'entourent sont couverts de vignes.



5<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r:Ch. *Belgrave*<sup>1</sup> (Marcel Alibert)..... 70

CHATEAU BELGRAVE  
(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Marcel Alibert, propriétaire.

Le château était autrefois connu sous le nom de « château Saint-Laurent » et on peut en faire remonter les origines jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle. Jean de Foix en était le propriétaire en 1427; il passa ensuite entre les mains du seigneur de Caranet (ou Carnet), qui lui donna son nom actuel. Puis il appartient à Thibaut de Camin, qui épousa la sœur du célèbre Michel de Montaigne. Henri de Luetkens, émigré de Suède après la chute de Charles XII en acquit la propriété en 1774. Depuis il est toujours resté en la possession de la famille, ayant été régulièrement transmis de père en fils. Il fut ensuite vendu à M. Ed. Pinoncély Falck, et appartient aujourd'hui à M. Fernand Ginestet, des Etablissements Latrille et Ginestet.

Le vin du château La Tour-Carnet a joui d'une très grande renommée, et cela depuis de très nombreuses années, comme en témoignent les détails suivants : en 1354, il fut coté un prix très élevé; en 1407, un « hogshead » (environ 240 litres) de ce vin, valait 36 livres ou 12 écus tandis que les vins de Graves rapportaient seulement 6 écus et demi. La récolte de 1793, même pendant la Révolution, fut vendue, le 4 frimaire 1794, 1.500 livres le tonneau; celle de 1858, 1.850 francs le tonneau. Il n'est pas besoin de dire que la qualité de ce vin s'est toujours maintenue depuis.

1. Le cru château Belgrave est un des plus anciens du Médoc. Son nom

5<sup>e</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Camensac<sup>1</sup> (H. Cuvelier et Fils)..... 70

## CHATEAU CAMENSAC

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

MM. H. Cuvelier et Fils, propriétaires.

a été donné à l'un des squares de Londres ou lui vint probablement d'outre-Manche durant la domination anglaise en Guyenne.

Son domaine entier comprend 72 hectares, dont 25 consacrés à la vigne, comprennent de magnifiques croupes graveleuses, et constituent un splendide vignoble produisant, année moyenne, 70 tonneaux d'un vin très estimé

1. Le domaine de Camensac, ancienne propriété de la Famille Popp, puis de la famille de Tournadre, appartient actuellement à MM. H. Cuvelier et fils, propriétaires à Saint-Estèphe du château Le Crock, négociants à Haubourdin (Nord). Son beau vignoble couronne une croupe élevée, voisine de la gare de Saint-Laurent-Saint-Julien et entourée par les domaines de La Tour-Carnet et du château Lagrange. Les cépages choisis qui le composent, plantés dans des graves riches et profondes, produisent des vins remarquables par leur sève et leur nature et classés de vieille date parmi les meilleurs du Médoc. La production moyenne de ce cru est de 70 tonneaux. Grâce aux soins de ses nouveaux propriétaires, la réputation de Camensac ne peut que grandir et justifier les vers élogieux du poète Biarnez, le chantre des grands crus :

« Camensac d'un cinquième a déjà tout le lustre.

Et doit peut-être en devenir plus illustre ».

MM. H. Cuvelier et fils ont rétabli sur les pentes argileuses exposées au

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.Ch. Larose-Trinlaudon<sup>1</sup> (H. Desmons)..... 100

## CHATEAU LAROSE-TRINTAUDON

*(Grand vin de Larose)*

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

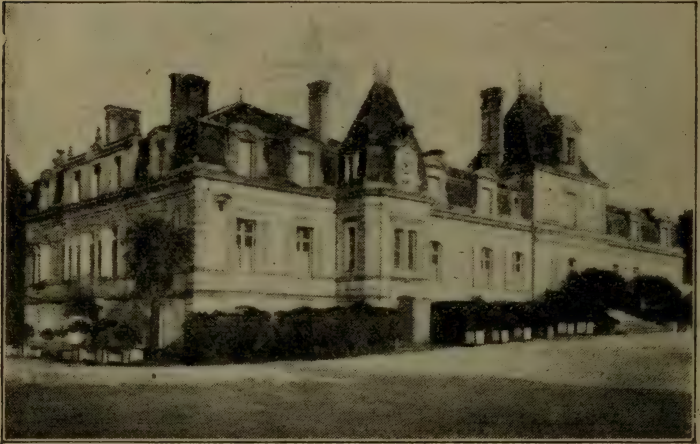
**M. Hubert Desmons, propriétaire.**

midi, l'ancien vignoble blanc qui produit des vins fins et moelleux sous la marque de « Haut-Camensac ».

1. Le château Larose-Trinlaudon, dont les vins ont obtenu en 1882 une grande médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux, ont remporté le même succès à l'Exposition de Paris 1889. Ce domaine a été acquis en 1880 par feu A. Desmons à la barre du Tribunal, avec le droit d'étampe « Grand vin de Larose ».

Il a une contenance de 100 hectares environ, dont 40 forment le vignoble exclusivement complanté des vieux cépages du Médoc, qui produisent un vin fin, corsé et remarquablement bouqueté, aussi est-il très recherché des vrais connaisseurs. Le domaine s'étend sur de magnifiques croupes graveleuses qui confrontent avec châteaux Lagrange et La Tour-Carnet et se prolongent dans les communes de Saint-Julien et de Pauillac. La production moyenne est de 100 tonneaux. Les chais et les cuiviers ont été construits avec tous les perfectionnements modernes.

	Tonnesaux vin r.
<i>Ch. Larose-Perganson</i> <sup>1</sup> (S. Tchernoff).....	200
<i>Ch. Barateau</i> <sup>2</sup> (M <sup>me</sup> Daniel Tandonnet).....	50
<i>Ch. du Galan</i> <sup>3</sup> (V <sup>ve</sup> Ch. Bordessoulles).....	60



### CHATEAU LAROSE-PERGANSON

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. S. Tchernoff, propriétaire.**

1. Le domaine du château Larose-Perganson comprend un des plus beaux vignobles du Médoc, presque entièrement reconstitué en plants français, produisant, année moyenne, au moins 200 tonneaux. La quantité de 300 tonneaux a été dépassée dans les années d'abondance.

Les vins de ce cru ont une ancienne réputation bien méritée. Ils ont été des premiers recherchés pour un abonnement, concédé en 1900 pour dix ans à la maison Pockwitz et Beermann de Bordeaux.

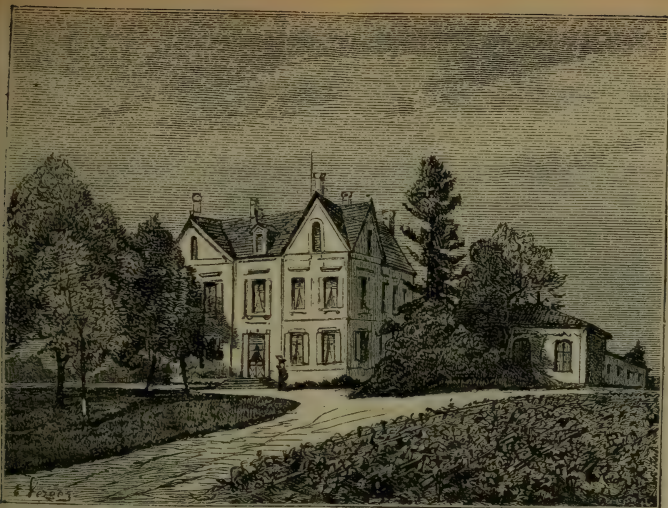
Il a été créé, il y a vingt ans, dans ce domaine, un vignoble blanc dénommé clos de la Rose-Blanche, situé sur une croupe graveleuse et argilo-calcaire point culminant de la commune de Saint-Laurent.

Il est complanté en sauvignon, pinaud de Bourgogne, muscadet et jurançon. Ce cru a 8 hectares qui produisent, année moyenne, de 20 à 22 tonneaux d'un vin très fin et agréable.

2. Le château Barateau, situé sur la route de Saint-Laurent à Saint-Julien, à proximité du bourg et de la gare de Saint-Laurent, commande un domaine de 85 hectares. Le vignoble comprend environ 15 hectares plantés en vignes des meilleurs cépages et produisant, année moyenne, 50 tonneaux; l'autre-partie du domaine comprend 30 hectares de bois de chênes et acacias, 15 hectares de bois de pins et 25 hectares de prairies et terres labourables.

3. Le domaine du Galan comprend un magnifique vignoble situé sur des croupes graveleuses très bien exposées et complantées de cépages de





CHATEAU BARATEAU  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
Mme Daniel Tandonnet, propriétaire.



CHATEAU DU GALAN  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
Mme veuve Charles Bordessoulles, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

Tonneaux  
vin 7.Ch. Caronne-Sainte-Jème<sup>1</sup> (E. Borie frères)..... 80

## CHATEAU CARONNE-SAINTE-JÈME

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**MM. E. Borie frères, propriétaires.**

choix. Après avoir longtemps appartenu à la famille Guillot de Suduiraut qui y apportait les soins les plus parfaits, il est passé dans les mains d'un autre viticulteur distingué, M. Charles Bordessoulles, qui ne laissera pas périliter la valeur et la renommée de ce cru.

1. Le château de Caronne commande un domaine d'une contenance de 90 hectares environ, composé de prairies, d'acacias, taillis de chênes et autres, et d'un vignoble d'environ 30 hectares sur de belles croupes caillouteuses, à sous-sol d'aliôs ferrugineux.

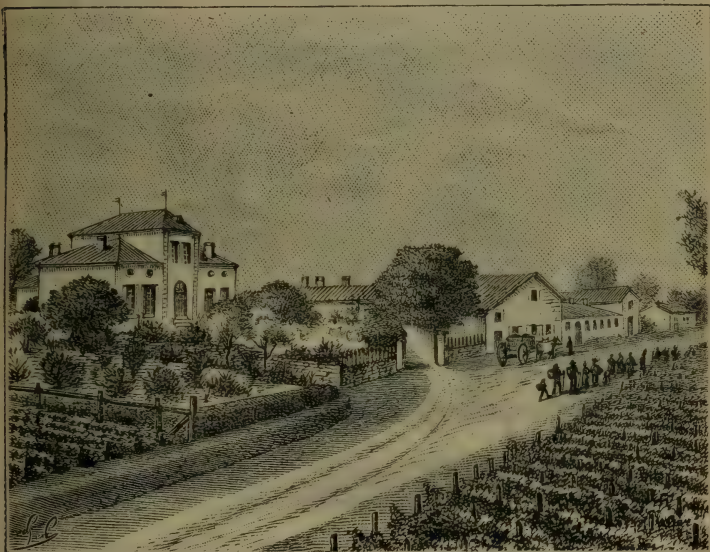
Ces croupes sont voisines de celles du château Lagrange et du château Gruaud Larose. Elles produisent des vins nerveux, très colorés, très fins et bouquetés; ils sont classés bourgeois supérieurs et atteignent souvent les prix des 5<sup>es</sup> crus, qu'ils ont plusieurs fois dépassés.

Ils ont été récompensés à toutes les Expositions où ils ont été présentés.

Ce vignoble qui produit environ 80 tonneaux est situé sur l'ancienne paroisse Sainte-Jème, aujourd'hui Saint-Laurent, dont les vins ont toujours

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>C. de Cach</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> Vve Lassèverie et R. Dupeyron)	175	<i>Ch. Mascard</i> (S. Tchernoff)	30



## CHATEAU DE CACH

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**Mme veuve Lassèverie et M. R. Dupeyron, propriétaires.**

été très estimés, principalement dans le Nord de la France, en Belgique et en Hollande.

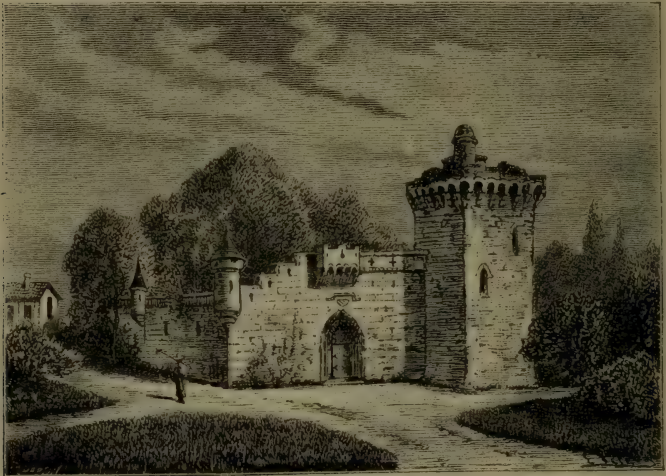
Nous sommes convaincus que par la bonne direction donnée à la culture par les propriétaires du château Caronne, sa production atteindra facilement 100 tonneaux.

1. Le château de Cach, acheté en 1885 par M. Gustave Claudon, est entouré d'un magnifique vignoble reconstitué avec les plus grands soins. On peut le citer comme l'un des mieux tenus du Médoc. Sa production moyenne atteint 175 à 200 tonneaux d'un vin très estimé du commerce de Bordeaux. Ce vin a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux 1907. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1920, le château Cach appartient à M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> E. Lassèverie et à son gendre M. René Dupeyron.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>La Tour-Sieujan</i> <sup>1</sup> (P. Marly) .....	20	<i>Ch. La Tour Marcillanet</i> <sup>2</sup> (A. Mothes cons. génér. et maire)	50



## CHATEAU LA TOUR-SIEUJAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. P. Marly, propriétaire.**

1. Le domaine de la Tour-Sieujan est situé sur des croupes graveleuses à fond argileux, très favorables à la viticulture.

Ce cru est l'objet des soins les plus parfaits. Son propriétaire ne cesse d'y apporter les améliorations les plus intelligentes, qui en font un vignoble modèle.

2. Le château La Tour Marcillanet a une très ancienne origine. On y trouve encore la trace des oubliettes. Sa tour date du xiv<sup>e</sup> siècle.

Propriété de la famille Bichon pendant près d'un siècle, il passa aux mains de la famille Dupré en 1868 qui le garda jusqu'en 1897, époque où il fut acquis indivisément par MM. Dubreuil, Lassalle et Mothes. Depuis 1901, il appartient entièrement à M. Mothes, maire de Saint-Laurent, officier du mérite agricole, le propriétaire actuel.





## CHATEAU LA TOUR-MARCILLANET

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. A. Mothes, propriétaire.**

Le château La Tour Marcillanet commande un domaine de 78 hectares d'un seul tenant, qui s'étend du bourg de Saint-Laurent au village de Marcillan.

Il est bordé à l'est par le chemin de grande communication de Bordeaux à Lesparre et au sud par un chemin d'intérêt commun.

Le vignoble, situé sur des croupes argilo-graveleuses et graves pures qui entourent le château, est d'une contenance de 13 hectares, exclusivement complanté avec les 4 cépages les plus fins du Médoc. La moitié au moins se trouve en vignes françaises ayant de quarante à plus de cent ans d'âge,

Les soins minutieux apportés par le propriétaire actuel, tant au vignoble qu'à la vinification, joints à la nature exceptionnelle des terrains, à l'encépagement de choix et à l'âge des ceps de vigne, en ont fait un cru remarquable, très recherché par le commerce et pour la mise en bouteilles.

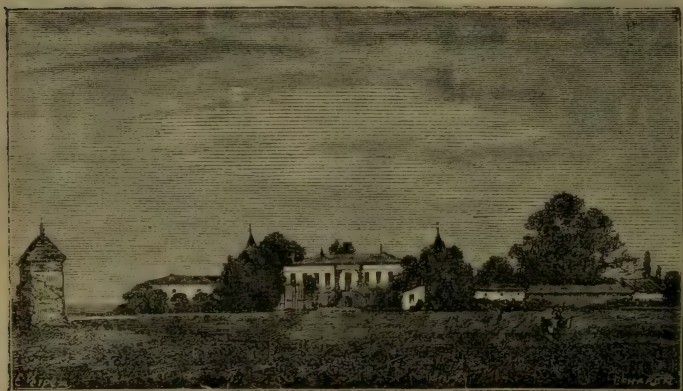
Sa production moyenne est d'environ 40 tonneaux d'un vin qui se distingue par sa richesse de sève, beaucoup de souplesse, un parfum délicieux et une grande fermeté. Il a obtenu plusieurs médailles aux diverses Expositions et le Grand-Prix à celle de Saint-Louis.

Autour du château et dans l'avenue, on remarque des arbres qui ont plus de cinq cents ans.

Les 65 autres hectares sont occupés par les prairies, les pacages, les bois de chênes et d'acacias et les terres labourables.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Marcillan-Bellevue</i>		<i>Ch. Balac</i> <sup>1</sup> (L. Lescoutra)	75
(Portier) .....	20		



## CHATEAU BALAC

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Lucien Lescoutra, propriétaire.**

1. Le château Balac, dont l'origine remonte au xiv<sup>e</sup> siècle, commande une des plus belles propriétés du Médoc.

La maison noble de Balac, fief de Neble et de Suas, appartenait en 1650 à Messire Fraimont de Josset qui la vendit à Jean Saubut, conseiller honoraire du Sénéchal de Guyenne.

En 1773, le seigneur baron du Breuil la céda avec tous ses droits honorifiques et seigneuriaux à M. Luetkens, pour la somme de 50.000 livres.

Le château à l'état de ruine fut restauré en 1776 par l'architecte Louis, qui lui donna grand air au milieu d'un beau parc et d'une garenne.

Ce domaine comprend 227 hectares en un seul tenant en vignes, terres labourables, prairies, landes et bois. Il est tenu d'une façon remarquable. Il produit des vins qui ont fait classer ce cru parmi les meilleurs bourgeois de cette commune.

Ils sont très fins, ils ont en même temps assez de corps. Ils se distinguent

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de La Chatolle</i> <sup>1</sup> (L. Elichagaray) .....	60	<i>Ch. Saint-Laurent</i> (Lan- dèche et C <sup>ie</sup> ).....	10
<i>A Sieujan</i> (Viaut, bouch.)	10	<i>Cru Hi-Fourihon</i> (Duffau)	10
<i>A Labat</i> (Monnereau)...	10	<i>Au Puy</i> (V <sup>ve</sup> Chassery)..	6
		<i>Ch. Corconnac</i> (Robin)..	4



CRU DE LA CHATOLLE  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. L. Elichagaray, propriétaire.

par un bouquet tout spécial qui les fait apprécier des grandes maisons de Bordeaux qui les achètent régulièrement.

Ce vignoble est encore constitué en vignes françaises de premier choix et se compose de malbec, cabernet, merlot et verdot.

1. Le cru de La Chatolle a été agrandi par M. de Léautaud, qui n'y a introduit que des cépages fins et a placé ce vignoble au rang des meilleurs crus bourgeois de la commune.

M. Elichagaray a continué et continue encore aujourd'hui l'œuvre de M. de Léautaud avec succès, et la production moyenne de cet excellent cru est déjà de 60 tonneaux.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Peyrat</i> <sup>1</sup> (A. Mothes, conseiller général, maire)	50	<i>Ch. Courbiac</i> (Saintout).	30
<i>Ch. Cruscaut</i> (Jean Hugon)	40	<i>Au bourg</i> (Teyssonneau f)	20



## CHATEAU DU PEYRAT

M. A. Mothes propriétaire.

1. Le château du Peyrat commande un domaine de 42 hectares dont 13 seulement sont consacrés à la vigne. Le reste se compose de prairies naturelles et artificielles, terres labourables, bois de pins et de chênes. Il est aux mains de la famille Mothes depuis 1834.

Le vignoble, d'un seul tenant, entoure le château et ses dépendances à l'Est, au Sud et au Nord. A l'Ouest se trouvent les prairies qui en dépendent.

Ce cru a une excellente renommée acquise par son heureuse situation sur un sol élevé, tantôt argilo-graveleux, tantôt sablo-graveleux, ses cépages de premier choix et les soins assidus et inlassables apportés par son propriétaire tant au vignoble qu'à la vinification. Il appartient au viticulteur bien connu, M. Adrien Mothes, officier du mérite agricole, maire de Saint-Laurent, qui y est né, et le dirige avec beaucoup de soins et de compétence depuis plus de trente ans. Il est cité à juste titre comme un modèle de propriété. Nombreuses sont les récompenses qu'il a obtenues pour sa bonne



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Courbiac</i> (Fargot) . . . .	20	<i>A Corconnac</i> (Cruzin) . . . .	25
<i>Au Ch.-du-Merle</i> (Caplong)	10	Id. (Bila jeune) . . . .	15
<i>Au bourg</i> , (Viaut boucher)	20	Id. (Maurisset) . . . .	15
Id. <sup>e</sup> <i>cru Gravillonne</i>		Id. (Hostein) . . . .	15
(Moreau aîné)	15	<i>A Courbiac</i> (Bergey) . . . .	15
Id. (Emile Bernard)	15	Id. (Bosc) . . . . .	6
Id. (Davanceau) . . . .	15	<i>A Marcillan</i> (J. Bosc) . . . .	5
Id. (Fatin) . . . . .	4	Id. (A. Bosc) . . . . .	5
Id. (Roux) . . . . .	10	Id. (V <sup>ve</sup> Baptistal)	10
Id. (L. Moreau) . . . .	6	Id. (C. Penne) . . . .	5
Id. (Ferrand) . . . . .	5	<i>Cru La Tour-Fourthon</i>	
Id. (Boineau) . . . . .	5	(Davanceau) . . . . .	15
Id. (L. Lavandier)	12	<i>Cru Haut-Bouscat</i> (V <sup>ve</sup> J.	
Id. (D. Lavandier)	7	Raymond) . . . . .	10
Id. (Dubern) . . . . .	6	<i>Au Bouscat</i> (Gourribon).	10
Id. (Bénillan) . . . . .	5	<i>A Cartujac</i> (Jean Adéma)	10
Id. (Mathé jeune).	6	Id. (H. Saintout) . . . .	15
<i>A Lamothe</i> (Aug. Faure).	8	<i>A Rionnet</i> (Jacques Guet)	10
Id. (Uzie) . . . . .	5	Id. (Descombes) . . . .	5
<i>A Vivey-Saussac</i> (M <sup>me</sup>		<i>Clos Trinitaires</i> (V <sup>ve</sup> Nave)	3
Gourribon) . . . . .	6	<i>A Sieujan</i> (Fonteneau) . .	15
<i>A Bardouillan</i> (Jagord).	25	Id. (Ralle) . . . . .	10
Id. (Brisson) . . . . .	25	Id. (Denis) . . . . .	5
Id. (Monnier) . . . . .	10	<i>A Villeneuve</i> (V <sup>ve</sup> Bosc).	6
Id. (Lartigue) . . . . .	5	Id. (Hector Bosc).	6
Id. (Bouquet) . . . . .	5	Id. (V <sup>ve</sup> Dodanieu)	5
<i>A Graves de Cul-de-Bos</i> (A.)		<i>A Labat</i> (Robert jeune) . .	6
Hugon jeune) . . . . .	12	<i>A Mascarderie</i> (D. Moreau)	8

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Clos La Rose-Blanche</i> (S. Tchernoff) . . . . .	20	<i>Cru La Chatolle</i> (L. Elichagaray) . . . . .	8
<i>Ch. de Sémignan</i> (L. Clauzel) . . . . .	15	<i>Ch. Cruscaul</i> (Jean Hugon)	5
<i>Ch. de Bernos</i> (A. Fould).	10	<i>Au Ferron</i> (Eug. Ralle) . .	15
<i>Ch. du Peyrat</i> (A. Mothes)	5	Id. (Aug. Ralle) . . . .	10
<i>Ch. Balac</i> (L. Lescoutra).	8	Id. (Jean Darriet).	5
<i>Ch. Vert-Galan</i> (V <sup>ve</sup> Bordessoules) . . . . .	8	Id. (Rousseau jeune)	5
<i>Ch. Marcillan</i> (Portier) . .	4	Id. (Chaussonnet)	4
		Id. (M. Guiraud) . . . .	5

tenue dans les divers concours aussi bien que pour ses vins aux diverses Expositions.

La production moyenne est de 45 tonneaux environ, d'un vin qui se distingue par une grande finesse, beaucoup de corps et de souplesse, et de 5 tonneaux de vin blanc produit avec les trois meilleurs cépages du Sauternais.

## VINS BLANCS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
A <i>Sémignan</i> (Quirac)...	12	A <i>Sémignan</i> (V <sup>ve</sup> Lagueyte)	8
Id. (Balleau) .....	6	Id. (Pierre Léonard)	5
Id. (Jean Hostein)	5		

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 4 tonneaux de vin blanc.

**HOURTIN.** — 1.370 hab. — 16.000 hect. — 20 k. à l'O.-S.-O. de Saint-Laurent. — **Borné** au N. par Naujac; à l'E. par Saint-Laurent et Saint-Germain; au S. par Carcans; à l'O. par l'Océan Atlantique. ☞, ☞, ☞, ☞.

**Sol** généralement sablonneux, présente quelques parties sablo-graveleuses à l'E. et au N., où la vigne a donné quelques résultats.

**Vins rouges** fins et agréables, se rapprochant des petits Saint-Laurent.

**Vins blancs** produits par la folle-blanche et quelques cépages fins. Sont secs, fins et leur sève est agréable.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Chalel de Lagunan</i> (Dutrait).....	2
<i>Loupdal-Hilaret</i> (Louis Coucharrière).....	2

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 2 tonneaux.

**SAINTE-JULIEN.** — 1.607 hab. — 1.554 hect. — 4 k. au S. de Pauillac; 25 k. au S.-E. de Lesparre; 44 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Pauillac; à l'E. par la Gironde; au S. par Cussac; à l'O. par Saint-Laurent. — ☞, à 3 k. du bourg. — **Bat. à vap.**, escale de Beychevelle. — **Ports** sur la Gironde à Beychevelle et à Saint-Julien. — ☞, ☞, ☞. ☞

**Sol** : au S., marais de Beychevelle; à l'E., sur les bords du fleuve, terres d'alluvion consacrées aux prairies; au centre, belles croupes graveleuses, fertiles; à l'O., graves moins fortes et plus siliceuses.

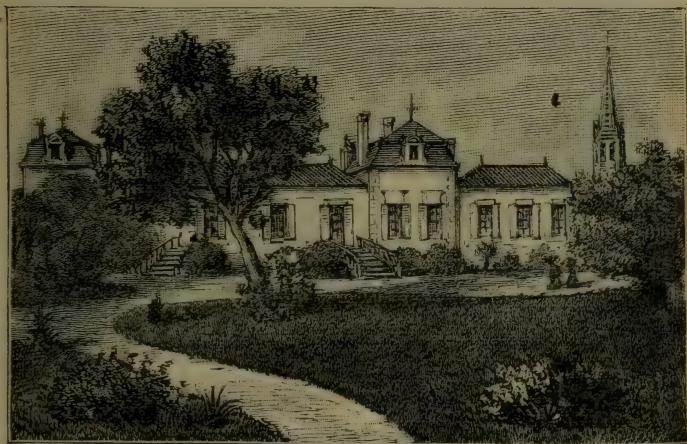
**Sous-sol** généralement composé d'alias à environ 0 m. 66 de profondeur dans la partie des graves; d'argile ou de tourbe dans les marais en partie colmatés et de marne sur plusieurs points de la commune.

**Vins** remarquables par une belle couleur, du corps, un parfum délicieux, une grande richesse de sève et un bouquet particulier très abondant. Ces vins tiennent en quelque sorte le milieu entre le caractère des vins de Margaux et celui des vins de Pauillac. Cette excellente commune renferme six 2<sup>es</sup> crus, deux 3<sup>es</sup> et cinq 4<sup>es</sup>.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2<sup>e</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

Ch. Léoville-Lascases<sup>1</sup> (Soc. civile du Ch. Léoville-Lascases) .. 200<sup>0</sup>  
 (Divisé en 160 tonneaux de château Léoville-Lascases et 40  
 tonneaux du clos du Marquis)



## CHATEAU LÉOVILLE-LASCASES

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Société civile de Léoville-Lascases, propriétaire.

1. Le domaine entier de Léoville forme un des plus vastes et des plus anciens crus classés du Médoc. Il s'étend depuis Beychevelle jusqu'au château Latour (Pauillac) en se déployant sur une plus ou moins grande largeur, le long de la rive gauche du fleuve.

Il est divisé en trois parties : château Léoville-Lascases, château Léoville-Poyferré, château Léoville-Barton.

La portion appartenant à la Société civile, qui a pris la suite du marquis de Lascases, comprend la moitié du domaine et s'étend depuis le bourg de Saint-Julien jusqu'au château Latour. Elle a pour administrateur M. Théophile Skawinski.

Le Clos du Marquis fait partie du château Léoville-Lascases, où il est récolté uniquement dans le vieux vignoble de ce domaine. Pour la première fois, en 1904, les vins du Clos du Marquis ont été présentés au commerce. Leur qualité, aussitôt appréciée, les a fait rechercher et a justifié les prix obtenus pour les 1904 et les 1905. Ils assurent, dès aujourd'hui, au Clos du Marquis, une belle position parmi les grands crus classés du Médoc.

2<sup>e</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin f.*Ch. Léoville-Poyferré*<sup>1</sup> (H. Cuvelier et Fils)..... 120

## CHATEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**MM. H. Cuvelier et Fils, propriétaires.**

1. Le cru de Léoville-Poyferré célébré par M. Biarnes dans son délicieux poème, *Les Grands Vins de Bordeaux*, est un des plus grands deuxièmes du Médoc.

Dans son enthousiasme pour les qualités exquises de ce vin, le poète Biarnes s'écrie :

- « Assemblage parfait de sève, de chaleur,
- » En lui tout est royal, la moelle, la couleur,
- » Et je ne comprends pas quel expert inhabile
- » A pu dans les seconds classer le Léoville. »

Et sa verve proclamait Léoville-Poyferré 1<sup>er</sup> cru.

C'est un vin merveilleux sous le rapport de la finesse, du goût, de la richesse de la sève et du bouquet.

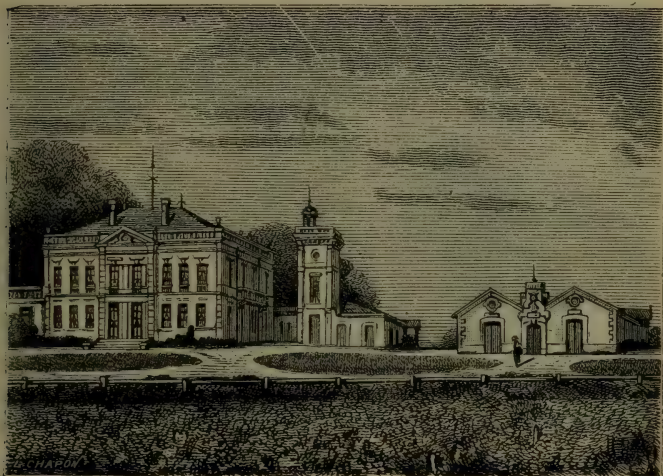
Ce cru situé sur les plus belles croupes de Saint-Julien ne se compose que des cépages les plus fins.

Les soins intelligents qui lui ont été donnés par MM. Lalande et Ed. Lawton ont puissamment contribué à maintenir sa grande réputation. Les mêmes traditions sont actuellement suivies par MM. H. Cuvelier et fils, déjà propriétaires à Saint-Laurent et Saint-Estèphe.



2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.

Ch. Léoville-Barton <sup>1</sup> (B.-H. Barton, de la Maison Barton et Guestier) .....	100
Ch. Gruaud-Larose-Sarget <sup>2</sup> (D. Cordier).....	150



## CHATEAU GRUAUD-LAROSE-SARGET

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Désiré Cordier, propriétaire.

1. Le cru de Léoville-Barton comprend aussi un quart de l'ancien Léoville, et a les mêmes mérites que les précédents. Il est dans les mains de M. Barton depuis 1826 et a son centre d'exploitation au cru de Langoa, dont nous allons parler. Le cru de Léoville-Barton, comme celui de Langoa appartient à M. B.-H. Barton, de la maison Barton et Guestier.

2 Le grand cru de Gruaud-Larose-Sarget, domaine noble par excellence est constitué par les plus belles croupes graveleuses de Saint-Julien-Beychevelle. Les nombreux visiteurs qui visitent le Médoc ne manquent jamais de venir admirer ce magnifique vignoble, si bien tenu, qu'il a obtenu en 1879 la grande médaille d'or décernée par le ministre de l'Agriculture, au domaine le mieux cultivé.

Chacune des grandes Expositions internationales en France et à l'étranger a, du reste, consacré par les plus hautes récompenses la réputation du cru de Gruaud-Larose-Sarget.

Les chais, caveaux et cuviers de cette propriété, reconstruits en 1870, offrent tous les perfectionnements et toutes les améliorations apportés à l'art vinicole, tout en respectant les traditions séculaires du Médoc.

Le caveau particulier, qui contient une rare collection de crus allant de 1815 à nos jours, est une curiosité unique.

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.

Ch. Gruaud-Larose-Faure<sup>1</sup> (Soc. civile du Ch. Gruaud-Larose-Faure) ..... 100



## CHATEAU GRUAUD-LAROSE-FAURE

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Société civile de Gruaud-Larose-Faure, propriétaire.

Le domaine de Gruaud-Larose-Sarget a été créé en 1757 par M. Gruaud, grand viticulteur, qui a réuni les propriétés de Ténac-Sartaingnac et Dumarle, dont il forma le splendide vignoble qui, après avoir porté le nom de Fend, Bedeau, prit ensuite, suivant l'usage du Médoc, le nom de son propriétaire.

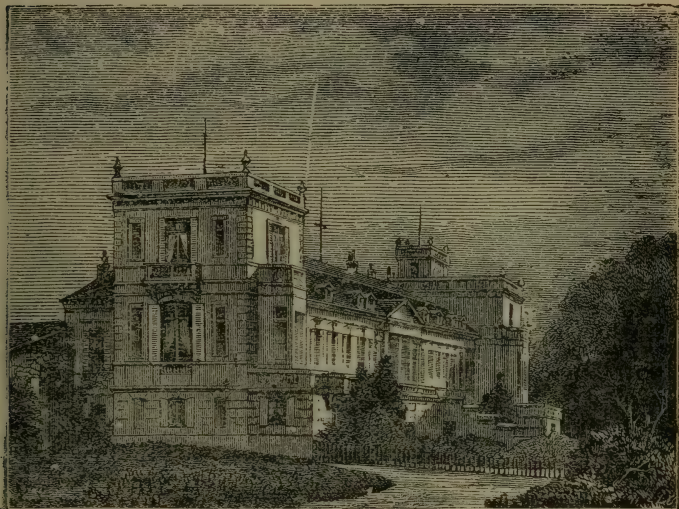
Le premier propriétaire de ce domaine était du reste une figure originale : il vivait en contact avec les ouvriers, s'attachant à leurs travaux. Pour mieux les surveiller, il fit construire une tour du sommet de laquelle son regard embrassait toute l'étendue de ses vastes terres. C'est sur cette tour également, lorsque la récolte était parfaite, que ce viticulteur hissait un drapeau pour marquer sa satisfaction.

L'héritier de M. Gruaud fut M. de Larose, président présidial, lieutenant-général de la sénéchaussée de Guyenne. Le château prit ainsi le nom de Gruaud-Larose, et acquit une renommée considérable, recherché par l'élite de la noblesse, figurant sur la table des monarques et justifiant ainsi sa fière devise :

« Le Roi des vins, le vin des Rois ».

En 1812, le château fut vendu par adjudication. Il resta près d'un siècle dans la famille de l'un des acquéreurs, le baron Sarget. Ses héritiers le vendirent à M. Désiré Cordier, le propriétaire actuel, habilement secondé par M. Branon, régisseur, dont la compétence est digne de la réputation du cru.

1. Le cru de Gruaud-Larose-Faure est ainsi nommé du nom de ses anciens propriétaires qui, tout à tour, apportèrent d'importantes améliorations à la culture et à la vinification.

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.*Ch. Ducru-Beaucailou*<sup>1</sup> (Hérit. Nath. Johnston)..... 100

## CHATEAU BEUCAILLOU

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Héritiers Nath. Johnston, propriétaires.

La Société civile, formée entre les héritiers de M. Adrien Faure, continue à y apporter tous ses soins, en respectant la proportion centenaire des cépages les plus fins, en maintenant les vieilles vignes françaises, faisant ainsi de ce cru un des plus estimés parmi les 2<sup>es</sup> crus classés.

Situé sur les plus belles croupes graveleuses de Beychevelle, il produit une moyenne de 100 tonneaux d'un vin qui se distingue par sa souplesse, son élégance et son bouquet.

1. Le cru du château Beaucailou est aussi appelé Ducru-Beaucailou, du nom de son ancien propriétaire, M. Ducru, qui y apporta de grandes améliorations et en fit un des deuxièmes crus les plus recherchés du Médoc, honoré de médailles d'or dans toutes les Expositions où il a figuré. Le domaine comprend 45 hectares de vignes et 20 hectares de prairies sur le bord du fleuve. Son vignoble est admirablement situé sur les premières croupes graveleuses parallèles à la Gironde. La grave y est très grosse et s'étend à une très grande profondeur. Les meilleurs cépages fins le composent seuls et produisent des vins séveux et corsés, des plus appréciés du Médoc.

Vu du fleuve entre les pontons de Beychevelle et de Saint-Julien, le château Ducru-Beaucailou, restauré par M. Nath. Johnston, produit un effet grandiose.



3<sup>e</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

*Ch. Lagrange*<sup>1</sup> (Soc. Immobilière des Gr. Crus de France), plus  
les crus ci-après extraits du vignoble de château Lagrange :  
Château Saint-Julien, Ch. La Tour-du-Roi, Clos des Chartrons 200



CHATEAU LAGRANGE  
(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

**Société Immobilière des Grands Crus de France, propriétaire.**

Une partie des vins de cet excellent cru sont champagnisés avec grand succès dans les vastes caves qui se trouvent sous le château de Bourg et au domaine de la Brangette.

M. Nath. Johnston en fait autant avec les vins de ses différents crus et produit ainsi plusieurs marques de vins mousseux, dont la bonne renommée grandit tous les jours.

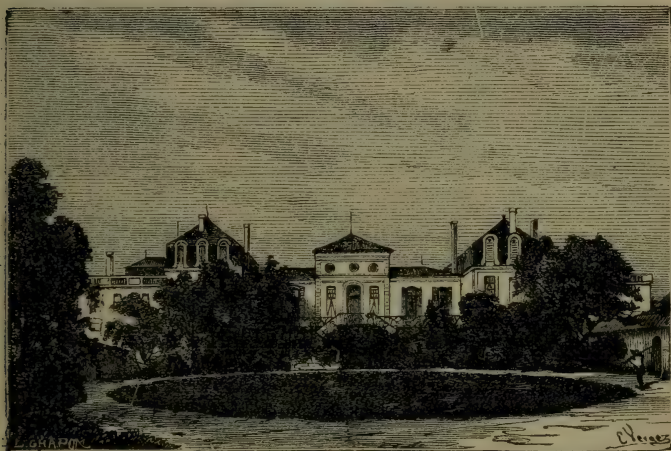
1. Le château Lagrange, 3<sup>e</sup> grand cru classé Saint-Julien, commande un domaine d'une contenance de 297 hectares d'un seul tenant, tout en croupes, limitrophes de seconds crus, et totalement situé dans la commune de Saint-Julien.

La louange du vin de ce cru renommé n'est plus à faire; son bouquet sa finesse, sa sève, lui ont fait dans le monde entier une place sur toutes les bonnes tables.

Pour améliorer encore ce vin, déjà si remarquable dans son ensemble, les propriétaires ont détourné de la production des grands vins un certain nombre de pièces de vigne aux vins desquelles s'affectent les marques de « Château Saint-Julien, Saint-Julien, Médoc », « Château-La-Tour-du-Roi, Grand Vin Saint-Julien-Médoc », « Grand Vin de Saint-Julien-Médoc, Clos des Chartrons », « 3 Feuilles de trèfle » toutes marques déposées. Par suite de cette sélection, la quantité des grands vins de Château-Lagrange est réduite à 200 tonneaux environ.

Le domaine de Lagrange produit aussi des vins blancs remarquables étampés *Sirène Lagrange*, Saint-Julien-Médoc. Marque déposée.



3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Langoa<sup>1</sup> (B.-H. Barton, de la Maison Barton et Guestier). 150

## CHATEAU LANGOIA

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**M. B.-H. Barton, de la Maison Barton et Guestier, propriétaire.**

1. Le domaine de Langoa, dont nous donnons ci-dessus le dessin, a été acheté en 1821 par M. Hugh Barton, au prix de 550.000 francs, et a été depuis cette époque l'objet d'agrandissements et d'améliorations qui en ont considérablement augmenté l'importance et la valeur. Sa production moyenne est de 150 tonneaux de vins classés parmi les 3<sup>es</sup> crus les plus recherchés. Son exploitation est réunie à celle du quart de l'ancien domaine de Léoville acquis par M. Barton en 1826, et produisant 100 tonneaux d'un vin séparé de celui de Langoa et classé au rang des premiers 2<sup>es</sup> crus.

Les deux domaines réunis ont une superficie de 233 hectares : la vigne en occupe 103 ; les prés et les marais, 67 ; les bois et les pins, 62 ; maison et jardin, 1. Les chais et cuiviers de Langoa, ainsi que les bâtiments de servitudes : pères, granges, etc., sont certainement des plus beaux du Médoc par leurs vastes proportions et leur agencement. Ils sont dus aux plans de M. G. Gérard.

Inutile de faire l'éloge des vins de Langoa, pas plus que ceux de Léoville ; leur renommée est universelle.

Encore quelques vers empruntés au délicieux poème de M. P. Biarnez (1) :

- « Voyez-vous ce château dont le style correct
- » Offre auprès de ce parc son imposant aspect ?
- » C'est un troisième cru qu'une main attentive
- » Protège avec amour de sa tutelle active ;
- » Aussi de tant de soins, le fruit n'est pas perdu :
- » C'est le vin le plus franc et le mieux entendu.
- » Ah ! si tous les grands vins avaient un pareil maître,
- » La valeur du Médoc se ferait mieux connaître ».

<sup>1</sup> Les Grands Vins de Bordeaux (Feret et Fils, éditeurs à Bordeaux).

4<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. <i>St-Pierre-Bontemps</i> <sup>1</sup> (L <sup>t</sup> -C <sup>t</sup> Bontemps-Kap- pelhoff).....	60	Ch. <i>St-Pierre-Sevaistre</i> <sup>2</sup> (Van den Bussche fils).	60

1. L'origine du domaine est fort ancienne ainsi qu'il ressort des très intéressantes archives conservées au château par l'actuel propriétaire, le lieutenant-colonel Bontemps-Kappelhoff. Ces archives remontent à 1693; le domaine s'appelait alors Serançon et appartenait à la famille de Chervy. En 1767, il fut acquis par M. de Saint-Pierre qui lui donna son nom.

En 1832, intervinrent des partages de famille; le colonel Bontemps-Dubarry, petit-fils de l'acquéreur de 1767, conserva la moitié du domaine qu'il grossit de quelques acquisitions faites sur l'autre moitié. La deuxième part fut morcelée, mais le plus gros lot en fut acquis par M. de Luetkens; d'autres lots donnèrent naissance aux divers crus de Saint-Pierre. Le colone Bontemps-Dubarry l'en distingua par l'usage qu'il fit de son nom sur les étampes du château.

Son petit-fils le lieutenant-colonel Bontemps-Kappelhoff, est actuellement propriétaire du domaine; il apporte à la culture et à la vinification les soins les plus minutieux, ne conservant au château Saint-Pierre-Bontemps que les vendanges de tout premier choix, il a dans ce but créé une marque secondaire « le vieux-pressoir ». La production du château Saint-Pierre-Bontemps qui a pu atteindre et parfois dépasser cent tonneaux se trouve de ce fait réduite dans de notables proportions. Les vins de Saint-Pierre-Bontemps sont classés en tête des 4<sup>es</sup> crus; toutefois au dire du poète bordelais Biarnez : « Un fin gourmet en troisième le classe ».

Ces vins ne sont actuellement liés par aucun monopole ou abonnement. Ils ont de tous temps été achetés par les premières maisons de commerce de Bordeaux; la maison Journu-Kappelhoff les a acquis jusqu'en 1916, la maison Cruse les a achetés en 1917.

2. Le vignoble Saint-Pierre-Sevaistre faisait autrefois partie du domaine primitif de Saint-Pierre, dont il a été détaché, à la suite d'un partage de famille. Il a longtemps appartenu à M<sup>me</sup> O. de Luetkens, fille du colonel Bontemps-Dubarry, puis en 1892, il est devenu la propriété de M. Léon Sevaistre.

Celui-ci, après l'avoir replanté presque en entier, en cabernet-sauvignon et en cabernet franc, a concentré toute son attention et tous ses soins sur la vinification, et, aujourd'hui, en raison de ses qualités, de son bouquet exquis, de sa vinosité, le Saint-Pierre-Sevaistre est, à juste titre, un des vins les plus recherchés par la Belgique et par l'Angleterre.

Cette magnifique propriété vient d'être acquise par MM. Van den Bussche fils, négociants en vins à Anvers (Belgique).



CHATEAU SAINT-PIERRE-BONTEMPS (4° CRU CLASSÉ)  
Lieutenant-Colonel Bontemps-Kappelhoff, propriétaire.



CHAIS ET CUVIERS DU CHATEAU ST-PIERRE-SEVAISTRE  
(4° CRU CLASSÉ)  
MM. Van den Bussche fils, negociants à Anvers, (Belgique)  
propriétaires.



4<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Branaire-Ducru<sup>1</sup> (Soc. Immob. des Gr. Crus de France)... 100

## CHATEAU BRANAIRE-DUCRU

(4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**Société Immobilière des Grands Crus de France, propriétaire**

1. Le domaine de Branaire, connu sous le nom de Branaire-Ducru, a appartenu pendant 140 ans environ à la famille du Luc. M. Louis du Luc, auquel il était échu en partage en 1825, l'a mis sur un pied de production magnifique. Ce domaine qui a été jusqu'en 1879 la propriété de M. G. Ducru, fut ensuite celle de MM. le marquis de Carbonnier de Marsac, le vicomte du Périer de Larsan et le comte et la comtesse J. de la Tour, dont l'expérience et les soins en matière de culture et de vinification surtout, sont bien connus du commerce de Bordeaux. Aussi ces vins quoique classés comme 4<sup>es</sup> crus dans la classification de 1855, ont-ils été constamment achetés, depuis plusieurs années, comme seconds.

Ce cru célèbre est actuellement la propriété de la Société Immobilière des Grands Crus de France; son exposition justifie la faveur dont il jouit. Le vignoble, composé de 60 hectares environ, est situé parmi les plus belles.



4<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite).Tonneaux  
vin r.Ch. Talbot<sup>1</sup> (Georges Cordier)..... 150<sup>2</sup>

## CHATEAU TALBOT

(4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Georges Cordier, propriétaire.

croupes graveleuses de la commune de Saint-Julien, près de Gruaud-Larose et de Beaucaillou. Sa production est de 100 tonneaux d'un vin qui se distingue par une richesse de sève rare, beaucoup de souplesse, un délicieux parfum et une grande fermeté.

L'étendue totale du domaine en vignes, prés, marais et landes, est de 220 hectares.

1. Le domaine de Talbot ou Talbot d'Aux, ancienne propriété du marquis d'Aux est l'un des plus anciens crus classés du Médoc. Il appartient actuellement à M. Georges Cordier.

Il doit son nom au maréchal anglais qui perdit, en 1453, la célèbre bataille de Castillon.

Ce cru est limitrophe de ceux de Léoville, Langoa, Gruaud-Larose et Lagrange.

Les vins, remarquables par leur sève, et d'une grande tenue en bouteilles, sont des plus recherchés.

Le poète Biarnez, auteur des *Grands crus de Bordeaux*, apprécie le cru de Talbot dans ces vers :

4<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (*suité*)Tonneaux  
vin r.Ch. Beychevelle<sup>1</sup> (Achille Fould)..... 160

## CHATEAU BEYCHEVELLE

(4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Achille Fould, propriétaire.

- Tout ce qu'un quatrième a de charme et de grâce
- Résume d'Aux-Talbot, la gloire de sa classe.
- Rien de plus délicat que sa légèreté,
- Sa sève, son bouquet, sa douce pureté;
- C'est le nectar chéri des amants et des belles,
- Son tendre velouté séduit les plus rebelles,
- On sent je ne sais quoi se glisser dans le cœur,
- En flairant seulement sa divine liqueur... »

La superficie du domaine est de 100 hectares environ, d'un seul tenant, dont 30 en vignes, encépagés principalement de cabernet-sauvignon et de petit verdot.

Une famille s'est attachée à la culture de ce grand cru. A la suite de ses ancêtres, M. Albert Nouet assure, avec une grande compétence, la direction de ce vignoble.

1. Le château de Beychevelle est une des plus importantes et des plus

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Saint-Louis-du-Bosq</i> (?).....	10
<i>Ch. Tenac</i> (?).....	10
<i>Ch. Saint-Jean</i> (?).....	10
<i>Ch. Moulin-Riche</i> <sup>1</sup> (H. Cuvelier et Fils).....	55

anciennes terres du pays du Médoc. Au xiv<sup>e</sup> siècle, il était château féodal et l'une des propriétés des comtes de Foix de Candale d'où il passa à la maison d'Epéron dont le chef avait épousé l'héritière de la maison de Foix. Le dernier duc d'Epéron étant décédé sans postérité, la terre de Beychevelle revint à la couronne, qui la vendit pour acquitter les dettes des d'Epéron. On estime qu'à l'époque de la Révolution, le marquis de Brassier, qui possédait cette terre, n'avait pas moins de quatre cent mille livres de rentes en terres, redevances et droits féodaux; sa haute justice et la mouvance du seigneur s'étendait sur six paroisses. Lamarque, Saint-Laurent, etc. M. de Brassier ayant émigré, la Nation se mit en possession de la terre et de ses dépendances, qui furent mises en vente; M<sup>me</sup> de Saint-Harem, sœur du marquis de Brassier, devint acquéreur du château Beychevelle et de la terre qu'elle ne tarda pas à revendre à M. Jacques Conte, un des armateurs les plus connus de Bordeaux en 1800. Ce dernier les revendit, en 1825, à M. P.-F. Guestier. La grande route de Bordeaux à Pauillac (G. C. n°118) passe devant a façade ouest du château, au 42<sup>e</sup> kilomètre.

Reconstruit en 1757 par M. de Brassier, dans le style Louis XV, en face de Blaye, sur la Gironde, il possède le port de Beychevelle, l'un des plus importants de ce fleuve. L'embarcadère de ce port, autrefois très fréquenté, n'existant plus, bien que le port soit accessible aux bateaux à vapeur, c'est par le chemin de fer qu'on peut s'y rendre en une heure, gare de Saint-Laurent-Saint-Julien.

Le nom de Beychevelle (baisse voile) vient du salut que faisaient autrefois les navires passant devant le château du duc d'Epéron, alors grand-amiral de France. L'étendue actuelle du domaine dépasse 250 hectares; ses produits principaux sont : le vin, le foin, les bois de pins et les sucriers ou chênes-liège semés, il y a cinquante ans, par feu M. P.-F. Guestier et exploités avec succès depuis une vingtaine d'années. Une grande médaille d'argent fut décernée à cet agriculteur distingué, en 1845, par la Société d'agriculture de la Gironde, pour ce semis qui occupe près de 7 hectares et forme une jolie garenne de beaux chênes. On récolte au château Beychevelle une moyenne de 150 à 180 tonneaux d'un vin plein de corps, de parfum et de délicatesse, qui est classé au rang des 4<sup>e</sup> crus du Médoc et qui jouit, à l'étranger comme en France, d'une grande réputation.

Une grande médaille d'or ministérielle a été décernée par la Société d'agriculture de la Gironde, en 1866, pour la culture de la vigne perfectionnée, à M. P.-F. Guestier, dont M. Achille Fould suit les bonnes traditions.

1. Le cru de château Moulin-Riche créé par M. Armand Lalande comprend 23 hectares de vignes provenant en grande partie de la propriété de Cadillon.

Il est situé au lieu dit « Moulin-Riche » parmi les meilleurs crus de Saint-

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru St-Pierre-Monnereau</i> (Monnereau) .....	10	<i>Ch. Médoc</i> (Hérit <sup>ers</sup> Nath. Johnston) .....	80
<i>Cru Saintout-Saint-Julien</i> (Monnereau) .....	10	<i>Ch. Ht-Saint-Julien-Ma-</i> <i>rian Médoc</i> (A. Mothes) ..	15



## CHATEAU HAUT-SAINT-JULIEN-MARIAN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. A. Mothes, propriétaire.**

Julien voisinant avec les châteaux de Léoville, Gruaud-Larose, Lagrange, Talbot et Saint-Pierre.

M. Armand Lalande l'a rattaché à l'exploitation de Léoville-Poyferré et n'y a planté ou laissé subsister que les cépages les plus fins du Médoc.

MM. H. Cuvelier et Fils y maintiennent les anciennes traditions et nous estimons que ce cru méritera une haute classification.

1. Le cru du château Haut-Saint-Julien-Marian, créé par M<sup>me</sup> A. Hilaret, provient en partie de l'ancienne propriété Marcellin-Marian, très avantageusement connue du commerce des vins, dont elle était héritière.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Grand-Saint-Julien</i> (A.-J. Lalande) . . . . .	15	<i>Dom. de Trentaudon</i> (H.-J.- A. van den Voort) . . . . .	5
<i>Cru Saint-Paul-Beychevelle</i> (J. Hugon) . . . . .	10		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg, cru Gabriel-Ma-</i> <i>rian</i> (Eynard et Vigneau) . . . . .	20	<i>Cru Etoile-de-Saint-Julien</i> (André Kaelin) . . . . .	10
Id. <i>chai Marcelin-</i> <i>Marian</i> (A. Mo- thes) . . . . .	10	<i>A Beychevelle, cru des Gra-</i> <i>vettes</i> (Morin f <sup>es</sup> )	30
Id. <i>chât. Saint-Julien</i> <i>Médoc-Graves</i> (Elme Bila) . . . . .	20	Id. <i>Ch. des Garravas</i> (Les Moulins de la Rose, A.-D. Bonnet) . . . . .	15
Id. <i>Moulin-de-la-Bri-</i> <i>dane</i> (Gondat) . . . . .	8	Id. (Fillastre) . . . . .	10
<i>Château du Glana</i> (André Kaelin) . . . . .	12	Id. (Travoyat) . . . . .	6
		Id. <i>clos Petit-Saint-</i> <i>Julien</i> (Ch. Gau- thier) . . . . .	6
		Id. (Descole) . . . . .	6





Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux rouges en graves.

Il est situé au bourg de la commune de Saint-Julien et voisin immédiat des vignes des grands crus châteaux Léoville et Pichon-Longueville-Lalande. M<sup>me</sup> Hilaret l'a vendu à M. A. Mothes, maire de Saint-Laurent, qui, comme elle, a voulu conserver aussi l'ancienne marque réputée dénommée « Chai Marcelin Marian, Saint-Julien-Beychevelle, Médoc ».

Avec les diverses pièces de vignes qu'il possède depuis plusieurs années sur les croupes graveleuses de Beychevelle, commune de Saint-Julien, toutes voisines de celles des crus célèbres des châteaux Gruaud-Larose, Ducru-Beaucaillou, Langoa, Branaire-Duluc, Beychevelle et sur les hauteurs du vignoble « Le Puy » à Saint-Laurent, avoisinant là aussi celles du grand cru de Branaire-Duluc, le propriétaire actuel a sensiblement agrandi son vignoble. Il comprend plus de 7 hectares dont 6 sont situés dans la commune de Saint-Julien et le reste sur les croupes du Puy, Saint-Laurent. Partout il n'a planté ou laissé subsister que les quatre cépages les plus fins du Médoc.

Grâce à la nature des terrains, aux cépages de choix, aux soins assidus apportés par le nouveau propriétaire, tant au vignoble qu'à la vinification nous estimons que ce cru est appelé à une bien plus haute classification. Sa production moyenne est de 20 à 25 tonneaux environ. Les deux tiers se vendent sous le nom de château Haut-Saint-Julien-Marian, Saint-Julien, Médoc; et l'autre tiers sous celui de Chai Marcelin-Marian, Saint-Julien-Beychevelle, Médoc.

	VINS BLANCS	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Sirène-Lagrange</i> (Soc. Immob. des Grands Crus de France).		40

**PAUILLAC.** — 15.812 hab. — 2,539 hect. — 21 k. au S.-E. de Lesparre; 48 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Estèphe; à l'E. par le fleuve; au S. par Saint-Julien; à l'O. par Saint-Laurent et Saint-Sauveur. — . — **Bat. à vap.** — **Port** commode et animé. — , , .

**Sol** ondulé, généralement de graves fortes sur sous-sol d'aliôs assez profond. Le marais de Pibran, étroit et long, s'étend de l'E. à l'O. et divise la commune en deux sur une assez grande longueur.

**Vins** corsés, moelleux, pleins de sève, de bouquet, de finesse et de distinction, des plus célèbres du Médoc.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	1 <sup>ERS</sup> CRUS CLASSÉS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lafite-Rothschild</i> <sup>1</sup> (Edmond, Edouard et Robert de Rothschild) . .		180
(Divisés en 150 tonneaux de 1 <sup>ERS</sup> vins: 15 tonneaux de 2 <sup>ES</sup> vins et 15 tonneaux de vins de Carruades).		
<i>Ch. Latour</i> <sup>2</sup> (de Flers, de Beaumont et de Courtivron) . . . . .		100
Id. Seconds vins . . . . .		15

1. Le château Lafite appartenait, avant 1793, à M. de Pichard, président au Parlement de Guyenne, qui fut guillotiné à Paris.

A cette époque, il devint propriété nationale, et il fut acquis par M. Vanderberghes, au prix de 1.200.000 fr. En 1818, il fut payé 1 million par M<sup>lle</sup> Rosalie Lemaire, qui le céda à M. Scott, en 1821, moyennant la même somme. En 1867, il se trouvait entre les mains des héritiers Vanderberghes, et l'année suivante il était acheté, à la barre du tribunal de Paris, la somme de 4.500.000 francs par le baron James de Rothschild, dont les héritiers le possèdent aujourd'hui.

Le domaine du château Lafite a une étendue de 123 hectares environ, dont 70 sont consacrés à la vigne. Le vignoble se divise en trois parties; la partie principale est située autour du château; puis vient une très belle pièce dans Saint-Estèphe, et, enfin, sur le plateau des Carruades, une plantation dont les produits, mis à part, atteignent presque la valeur des grands vins Lafite. Inutile de dire que rien n'est épargné dans ce beau vignoble pour le maintenir à la hauteur de sa réputation universelle, et que les soins les plus assidus sont donnés à ces vignes précieuses, par M. Mortier, qui l'administre depuis 1886.

MM. de Rothschild, propriétaires de Lafite, et M. le baron James de Rothschild, propriétaire de Mouton, ont créé une école primaire, située au village de Mousset, qui est entretenue aux frais des deux domaines, où sont instruits gratis tous les enfants des gens attachés au château Lafite et au domaine de Mouton, et ceux des villages voisins. Cette école est une des mieux organisées du département. Nous ne pouvons parler de Lafite et de Mouton sans mettre en relief un acte pareil d'intelligente générosité, et faire des vœux pour que cet exemple soit souvent imité.

2. La terre de Latour, acquise, en 1670, par M. de Chavanas, conseiller-secrétaire du roi, passa, sept ans plus tard, dans la famille Clauzel, et de celle-ci entra, par un mariage, dans la famille de Ségur, dont les propriétaires actuels sont les descendants.

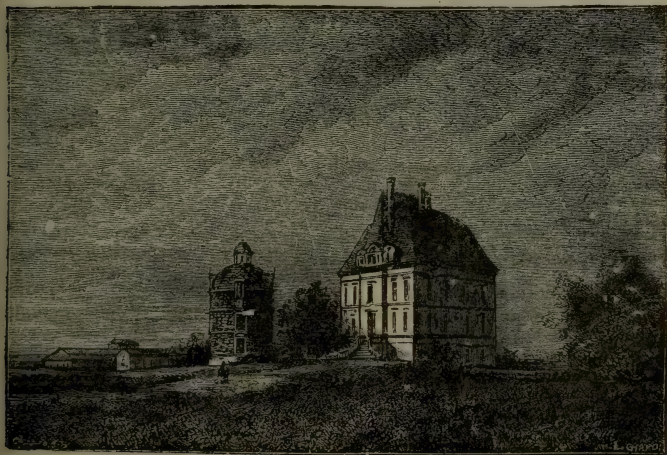
Après avoir été morcelée pendant un certain temps, elle fut adjugée,



CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

Barons Edmond, Edouard et Robert de Rothschild,  
propriétaires.



CHATEAU LATOUR

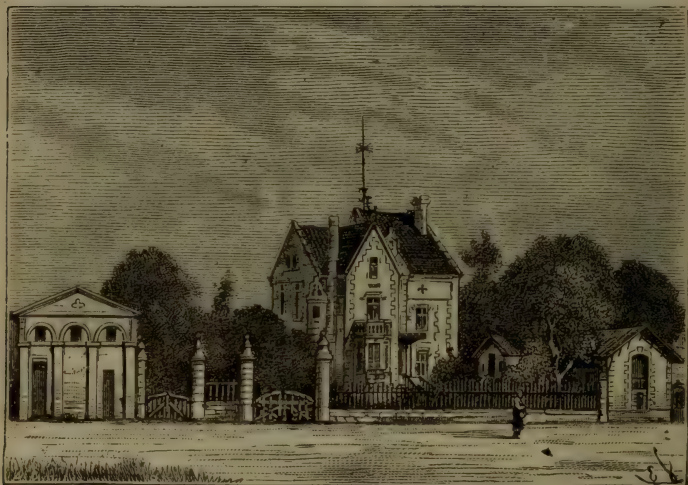
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

MM. de Flers, de Beaumont et de Courtivron propriétaires.



2<sup>e</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

Ch. Moulon-Rotschild<sup>1</sup>, ancien Brane-Moulon (baron Henri de Rotschild) ..... 150



## CHATEAU MOUTON-ROTHSCHILD

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

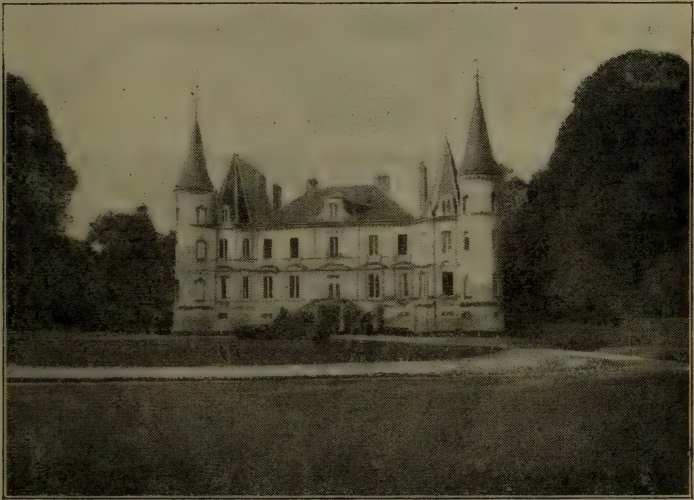
Baron Henri de Rothschild, propriétaire.

en vente publique, au prix de 1.511.000 francs aux propriétaires actuels, qui se sont réunis en *Société civile du vignoble de Laour*, pour rendre son exploitation plus facile et donner plus de force à la gestion de son régisseur, M. D. Jouet, ancien élève de l'Institut national agronomique, dont la compétence en matière viticole est reconnue de tous les vignerons girondins, et auquel le Ministère de l'Agriculture a confié en maintes circonstances les missions les plus importantes.

1. Le cru de Mouton, qui était dans la famille de Brane depuis plus d'un siècle, fut acquis en 1830 par M. Thuret, au prix de 1.200.000 francs. En 1853, il a été acheté par M. le baron N. de Rothschild. Il appartient aujourd'hui au baron Henri de Rothschild, son petit-fils. Ses vins, quoique classés encore 2<sup>e</sup> cru, se vendent toujours à un prix très supérieur à ceux de cette classe, et depuis quelques années ils ont obtenu des prix analogues à ceux des 1<sup>ers</sup> crus et le jury de la XIII<sup>e</sup> Exposition de Bordeaux (1895) leur a décerné le diplôme de grand prix accordé seulement aux quatre premiers grands crus classés. Leur qualité a été consacrée par le diplôme de grand prix qu'ils ont obtenu à l'Exposition universelle de Paris 1900. A l'Exposition de Liège 1905, même succès. Ils sont exclusivement produits par le cabernet-sauvignon, et se distinguent par une grande richesse de sève, une grande finesse et une longue tenue.

Ce vignoble a obtenu pour sa culture, en 1863, la médaille d'or ministérielle.



2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. de Pichon-Longueville<sup>1</sup> (baron de Pichon-Longueville) . . . 78

## CHATEAU DE PICHON-LONGUEVILLE

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Baron de Pichon-Longueville, propriétaire.

Il est actuellement administré par M. le baron de Miollis.

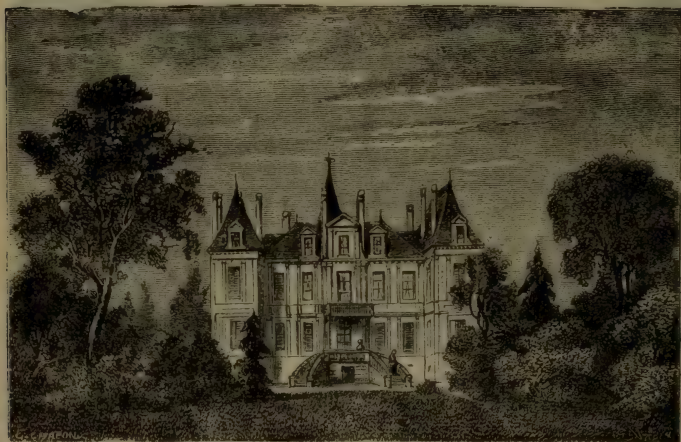
Feu M. le baron James-Edouard de Rothschild, père du propriétaire actuel, a créé une salle d'asile sur le domaine de Mouton pour tous les enfants du pays, qui, de là, vont à l'école de Mousset, dont nous avons parlé plus haut.

Cette salle d'asile est complètement entretenue aux frais du domaine de Mouton-Rothschild.

1. Le vignoble du château de Pichon-Longueville portait autrefois le nom de Bâtisse, et plus anciennement celui de Badère, d'après l'*Histoire des châteaux de la Gironde*, par H. Ribadieu; il est situé à l'ouest et à côté du vignoble de Latour, et s'étend sur le haut plateau qui sert de transition entre la commune de Pauillac et celle de Saint-Julien.

Ce magnifique domaine appartient depuis plus de deux cent cinquante ans à la famille de Pichon-Longueville, qui lui a laissé son nom; il est aujourd'hui divisé en deux parties, comme nous l'indiquons ci-après. La valeur et la renommée des vins de Pichon-Longueville n'ont pas besoin d'être rappelées ici; chacun sait qu'après Lafite et Latour, ce sont, avec Mouton, les vins les plus distingués de la commune de Pauillac.

2 <sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Pichon-Longueville-Lalande</i> <sup>1</sup> (M. C. de La Croix).....		75
4 <sup>o</sup> CRU CLASSÉ		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Duhart-Milon</i> <sup>2</sup> Hérit. Castéja et M <sup>me</sup> Jules Calvé).....		140
5 <sup>es</sup> CRUS CLASSÉS		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Pontet-Canet</i> <sup>3</sup> (Cruse et Fils frères).....		200



## CHATEAU DE PICHON-LONGUEVILLE-LALANDE

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. C. de La Croix, propriétaire.

1. Le vignoble de Pichon-Longueville est divisé en deux parties :  
L'une comprend les trois cinquièmes de l'ancien domaine et appartient à la comtesse de Lalande. Elle produit une moyenne annuelle de 100 tonneaux.

Son vin, produit de plants exclusivement français, est remarquable par son velouté et sa grande finesse.

2. Le vignoble de Duhart-Milon comprend environ 50 hectares en partie situés sur le plateau des *Carruades*, à côté des vignes du château Lafite et en partie près du village de Milon, dans le voisinage immédiat des vignes de château Lafite, Mouton-Rothschild, Mouton-d'Armailhacq et Pontet-Canet.

Ce domaine, héréditaire dans la famille Castéja, est l'un des mieux cultivés du Médoc; sa production moyenne est de 140 tonneaux. Il est complanté exclusivement en cépages fins et produit un vin similaire à celui de Lafite et de Mouton-Rothschild.

3. Le cru de Pontet-Canet, dont la réputation est aujourd'hui mondiale, a été acheté en 1865 aux héritiers de Pontet par M. Herman Cruse. Il est



**CHATEAU PONTET-CANET**  
 (5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)  
 MM. Cruse et Fils frères, propriétaires.



**CHATEAU DUHART-MILON**  
 (4<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)  
 Héritiers Castéja et Mme Jules Calvé, propriétaires.



5 <sup>es</sup> CRUS CLASSÉS ( <i>suite</i> )	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Batailley</i> <sup>1</sup> (Edmond Halphen).....	120
<i>Ch. Grand-Puy-Ducasse</i> <sup>2</sup> (G. Duroy de Suduiraut).....	120
<i>Ch. Grand-Puy-Lacoste</i> (Hériveau et Néel).....	30



## CHATEAU BATAILLEY

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

**M. Edmond Halphen, propriétaire.**

à la tête des cinquièmes grands crus du Médoc, et obtient généralement une prime importante sur les prix accordés aux autres crus de sa classe. Son vignoble comprend environ 70 hectares cultivés avec les plus grands soins, sous la direction de M. Charles Skawinski. Son cuvier à premier étage est un modèle d'installation spacieuse et commode en communication avec des chais excellents.

Le domaine de Pontet-Canet appartient aujourd'hui à MM. Cruse et Fils Frères, négociants à Bordeaux.

1. Le cru de Batailley appartenait au commencement du siècle dernier, à l'amiral de Bedout, qui le vendit, en 1818, à M. Daniel Guestier. Les héritiers de ce dernier l'ont vendu à M. Constant Halphen. Le vignoble de Batailley comprend environ 50 hectares complantés des meilleurs cépages et admirablement situés; aussi ses vins jouissent-ils d'une excellente réputation, qui grandit tous les jours.

M. Edmond Halphen en est le propriétaire actuel.

2. Le cru Grand-Puy-Ducasse est depuis deux cents ans environ dans la famille Duroy de Suduiraut, descendant de M. Ducasse, avocat au Parlement de Bordeaux.





## CHATEAU GRAND-PUY-DUCASSE

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

**M. Georges Duroy de Suduiraut, propriétaire.**

Il comprend 37 hectares de vignes situées sur des croupes très graveleuses, à sous-sol d'aliôs ferrugineux.

Ce domaine est divisé en trois grandes parties : l'une, au nord de Pauillac, est attenante aux crus de Pontet-Canet et de Mouton-d'Armailhacq; une autre est située à l'ouest de Pauillac, au lieu même du Grand-Puy, vaste vignoble qui fut démembré au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle : à cette époque M. Ducasse en acquit une grande partie et donna à son cru le nom de Grand-Puy-Ducasse.

La troisième partie est contiguë au cru de Batailley.

Ce beau vignoble offre des cépages de choix et de très heureuses expositions.

M. le baron Duroy de Suduiraut, décédé en 1905, père des propriétaires actuels, et avant lui M. de Chauvet, son beau-père, viticulteur renommé y ont fait de nombreuses améliorations et donné à son vin une distinction que lui reconnaissent tous les dégustateurs. Les vins de Grand-Puy-Ducasse sont au nombre des crus recherchés dans leur classe à cause de leur sève, de leur bouquet, de la pureté de leur goût, ainsi que du parfait développement qu'ils acquièrent en bouteilles. La production est de 110 à 120 tonneaux.

De vastes chais, une spacieuse et confortable habitation située sur les bords du fleuve, à Pauillac même, forment le centre de l'exploitation de Grand-Puy-Ducasse.

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lynch-Bages</i> <sup>1</sup> (Félix de Vial).....	130
<i>Cru Lynch-Moussas</i> (Jean Castéja).....	20



## CHATEAU LYNCH-BAGES

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. F. de Vial, propriétaire.

1. Le château Lynch-Bages acquis en 1862 par M. Maurice Cayrou, appartient actuellement à un de ses héritiers, M<sup>m</sup>e Félix de Vial, née Cayrou. Longtemps propriété de la famille Lynch dont il a conservé le nom, ce cru renommé remonte par ses origines à une antiquité éloignée qu'attestent des titres existants de propriété datant de la fin du xvi<sup>e</sup> siècle. Le vignoble, objet de soins constants conformes à la fois aux anciens usages et aux données de la science viticole, jouit du privilège d'avoir été maintenu jalousement dans ses limites traditionnelles.

Situé à Bages, sur les plateaux les plus élevés de la paroisse de Pauillac et à un kilomètre environ de cette ville, il se trouve enclavé au milieu des vignes de Pontet-Canet, Grand-Puy, Batailley, etc...

Sa superficie est de 37 hectares environ, complantés en totalité de cépages fins où domine le cabernet-sauvignon, et pour une très large part en vieux plants français.

Formant un tout exceptionnellement groupé, les diverses pièces de ce beau domaine jouissent de conditions topographiques et climatiques remarquables dans la commune de Pauillac, pourtant si favorisée à cet égard. Ses vins se classent parmi les meilleurs 5<sup>es</sup> crus du Médoc.

5<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (*suite*)Tonneaux  
vin r.*Ch. Mouton-d'Armailhacq*<sup>1</sup> (héritiers du comte de Ferrand) . . . 250(Divisé en château Mouton-d'Armailhacq, 175 tonneaux,  
et cru des Carruades d'Armailhacq, 75 tonneaux).

## CHATEAU MOUTON-D'ARMAILHACQ

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**Héritiers du Comte de Ferrand, propriétaires.**

1. Le domaine de Mouton-d'Armailhacq et celui contigu de Mouton-Brane, ou Rothschild, étaient autrefois la même propriété. Divisés depuis environ deux siècles, l'un au nord, l'autre au midi, ils forment actuellement deux vignobles et deux crus différents, Mouton-d'Armailhacq conservant le parc et le château.

Le vignoble, contenant environ 67 hectares, est classé parmi les meilleurs 5<sup>es</sup> crus Admirablement exposé, contigu aux vignobles de Pontet-Canet et de Mouton-Rothschild, avec lesquels il ne forme qu'un seul bloc, il produit, comme moyenne, environ 250 tonneaux d'un vin très fin, très distingué, divisé comme ci-dessus.

Le vignoble de Mouton-d'Armailhacq est un des mieux tenus de Pauillac, et les vieilles traditions, héritage précieux de l'agronome distingué qui a donné son nom à ce cru, y sont soigneusement conservées.

Viticulteur passionné et expérimenté autant que savant magistrat, M. d'Armailhacq a écrit, dans les journaux ou revues du temps, divers articles d'agronomie fort remarquables. Mais ce qui a établi sa grande réputation, c'est le gros volume in-8° qu'il publia vers 1850, sous ce titre : *De la culture des vignes, de la vinification et des vins dans le Médoc, avec un état des vignobles d'après leur réputation.*

Cet excellent ouvrage est encore considéré comme le meilleur de tous les livres écrits sur la viticulture et la vinification en Médoc. Il a eu trois éditions;



5 <sup>es</sup> CRUS CLASSÉS (suite)		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Calvé-Croizet-Bages</i> (Julien Calvé).....		80
<i>Ch. Haut-Bages-Libéral</i> (de Rozaven).....		30
<i>Ch. Pédesclaux</i> <sup>1</sup> (Société civile de Pédesclaux).....		40
<i>Cru Clerc-Milon-Mondon</i> <sup>2</sup> (Vialard, notaire).....		35

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Couronne</i> <sup>3</sup> (Armand J. Lalande) .....		30



## CHATEAU PÉDESCLAUX

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

Société Civile de Pédesclaux, propriétaire.

néanmoins il est devenu très rare et très recherché. Nous faisons des vœux pour qu'une 4<sup>e</sup> édition, mise à jour, soit bientôt publiée.

Feu M. le comte de Ferrand a, lui aussi, travaillé sans cesse au perfectionnement de la viticulture médocaine, ce qui lui a valu, en 1905, l'objet d'art décerné par les membres de la Société des Agriculteurs de France du Sud-Ouest au viticulteur de la région ayant rendu le plus de services à la viticulture.

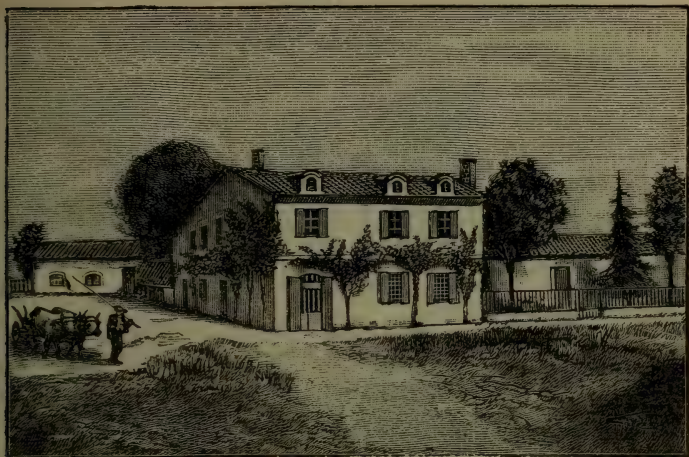
1. Ce cru qui a appartenu à l'un des courtiers de vins les plus connus et estimés de Bordeaux comprend environ 9 hectares de vignes composés des meilleurs cépages et cultivés avec les plus grands soins; aussi ses vins sont-ils depuis longtemps très recherchés du commerce. Dès 1862, ils obtenaient une médaille d'or collective à l'Exposition de Londres, et ils ont continué à recevoir les distinctions les plus flatteuses dans toutes les Expositions où ils ont figuré.

2. Ce cru, qui jouit d'une réputation ancienne et très étendue, a été, il y a quelques années, divisé en plusieurs parcelles; la plus importante est celle de M. Mondon qui acquit le droit à l'étampe, et dont M. Vialard est l'héritier.

Les vins de ce cru, faits avec les plus grands soins, sont dignes du nom et même capables d'étendre sa renommée.

3. Le vignoble de la Couronne, créé en 1874 par M. Armand Lalande, a été planté dans un sol graveleux de première qualité, sur fond d'alias qu'il





CHATEAU CLERC-MILON-MONDON

(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

M. Vialard, notaire, propriétaire.



CHATEAU LA COURONNE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Armand-J. Lalande, propriétaire.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

Tonneaux  
vin r.*Constant-Bages-Monpelou*<sup>1</sup> (Ferdinand Petit)..... 50

## CHATEAU CONSTANT-BAGES-MONPELOU

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Ferdinand Petit, propriétaire.**

a fallu extraire et briser jusqu'à une grande profondeur pour exécuter la plantation de ce vignoble, où l'on a eu soin de ne mettre que les deux cépages les plus fins du Médoc : 2/3 cabernet-sauvignon et 1/3 cabernet franc. Il en résulte que le vin de ce nouveau cru se distingue par une extrême finesse.

Il n'a pas encore été classé, mais ces vignes étant entourées de 5<sup>es</sup> crus et autres très distingués, il devra facilement prendre rang parmi les meilleurs 5<sup>es</sup>. Son vin est depuis longtemps recherché pour la finesse et l'élégance, son abondance, sa richesse de bouquet et de sève.

1. Le château Constant-Bages-Monpelou est situé aux portes de Pauillac, où l'on voit en entrant en ville de part et d'autre de la route le château avec ses beaux cuiviers et chais.

Le vignoble est situé sur de magnifiques croupes graveleuses.

Il produit de 40 à 50 tonneaux d'un vin plein de corps, de finesse et de distinction.

Classé au rang des premiers bourgeois supérieurs du Médoc il égale sou-

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Colombier-Monpelou</i> <sup>1</sup> (Maurice Adde).....	100	}	<i>Ch. Balogues - Haut-Bages</i> (d'Elissagaray, ancien maire de Pauillac).....
<i>Ch. Tastins-Malécot</i> (Desse Frères) .....	125		100



## CHATEAU DU COLOMBIER-MONPELOU-MAURICE-ADDE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Maurice Adde, propriétaire.**

vent comme qualité bien des 5<sup>es</sup> crus et est appelé à rentrer dans cette classe lors de la prochaine révision de la classification.

Ce beau domaine appartient depuis plus de vingt ans à M. Ferd. Petit.

1. Le cru du Colombier-Monpelou était classé au nombre des 4<sup>es</sup> crus dans les vieux auteurs qui ont traité des vins du Médoc, et au rang des 5<sup>es</sup> crus dans l'excellent ouvrage de M. d'Armailhacq. C'est certainement par oubli qu'il ne figure pas dans la dernière classification officielle des courtiers, faite en 1855, car il a toujours conservé sa vieille réputation de grand vin Monpelou, et il est recherché et payé par le haut commerce de Bordeaux comme les 5<sup>es</sup> crus. Il porte l'étampe à feu : Grand Vin Monpelou-Laurent-Desse et appartient aujourd'hui à M. Maurice Adde.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.*Cru La Tour-l'Aspic*<sup>1</sup> (Soc. des Dom. Averous Fr<sup>es</sup>)..... 15

## CRU LA TOUR-L'ASPIC

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**Société des Domaines Averous, propriétaire.**

1. MM. Averous frères possèdent à Pauillac deux crus; château Haut-Bages, seul de ce nom, qui comprend environ 15 hectares complantés des meilleurs cépages et parfaitement situés. Aussi ces vins jouissent-ils depuis longtemps d'une grande réputation à l'étranger.

MM. Averous possèdent aussi à Pauillac, au lieu dit Batailley, et à côté du cru distingué de château Batailley, un vignoble de 5 hectares. Ce cru appelé La-Tour-l'Aspic, a acquis aujourd'hui une grande réputation. Les vins de La-Tour-l'Aspic se recommandent par leurs qualités exquises de sève, de bouquet, de grande et franche distinction. Les vins du château Haut-Bages et La-Tour-l'Aspic ont obtenu à Bruxelles deux médailles d'or en 1880, et 1888, à Londres la médaille d'or et couronne d'or 1888, lors de l'Exposition des lauréats de France. En avril 1892, à une exposition du même



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

Tonneaux  
vin r.*Ch. Bellevue St-Lambert*<sup>1</sup> (Péresse-Perrier et Ed. Eyssan).. 40

## CHATEAU BELLEVUE-SAINT-LAMBERT

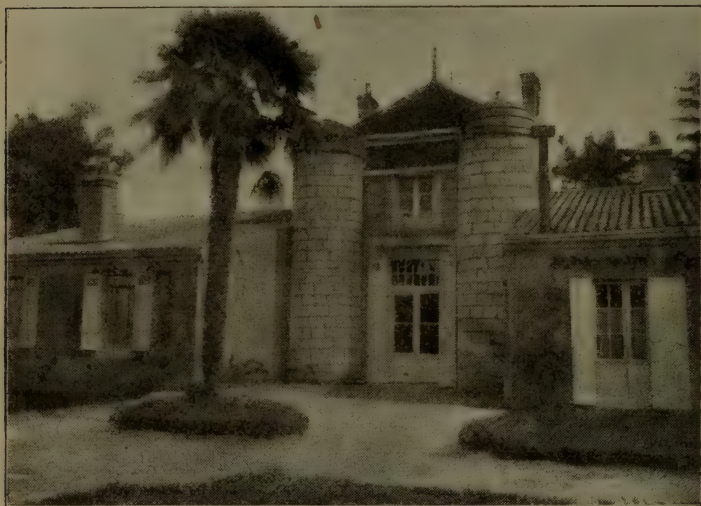
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**MM. Péresse-Perrier et Edmond Eyssan, propriétaires.**

genre, ces vins ont obtenu médaille d'or, couronne d'or et ont été mis hors concours. Les vins de La-Tour-L'Aspic renferment 25 centigrammes par litre de sesquioxyde de fer. Cette proportion considérable d'élément ferrugineux est une conséquence de la nature du sol du vignoble.

1. Le château Bellevue-Saint-Lambert, situé à 2 kilomètres et demi au sud de Pauillac, a évidemment emprunté son nom à sa situation sur un point culminant qui domine le cours de la Gironde; il est bâti presque à côté du château La Tour. Son vignoble, qui comprend 15 hectares environ, vient d'être agrandi par de récentes acquisitions on ne peut plus heureuses; il est enclavé dans les plus grands crus de Pauillac : Latour, Pichon-Longueville, Batailley, etc. Ses vins, classés dans les meilleurs crus bourgeois supérieurs, ont atteint souvent et quelquefois dépassé le prix des 5<sup>es</sup> crus. Ils ont obtenu des médailles distinguées à toutes les expositions où ils ont figuré.

La production moyenne de cet excellent vignoble est de 40 à 50 tonneaux.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Bellevue-Cordeillan-Bages<sup>1</sup> (A. Billa)..... 50

## CHATEAU BELLEVUE-CORDEILLAN-BAGES

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. A. Billa, propriétaire.

1. Le château Bellevue-Cordeillan-Bages est entouré d'un domaine de 6 hectares et demi, consacrés à la vigne. Il est situé sur la route départementale de Bordeaux à Lesparre, à côté du village de Bages, sur les hauteurs de Cordeillan, d'où l'on domine le cours de la Gironde. Son vignoble, enclavé dans les plus grands crus de la commune de Pauillac et composé des meilleurs cépages du Médoc, est aussi, en même temps, l'un des plus anciens du pays, car il possède certainement les souches les plus âgées de la région. Ces conditions jointes à la qualité des terrains qui le composent, en font un des meilleurs crus bourgeois supérieurs du Médoc; ses vins très estimés, se vendent fréquemment le prix des 5<sup>es</sup> crus.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.*Ch. Bellegrave*<sup>1</sup> (H. J.-A. van der Voort) ..... 55

## CHATEAU BELLEGRAVE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. H.-J.-A. van der Voort, propriétaire.**

1. Le vignoble du château Bellegrave, ancienne propriété de feu M. Armand Roux, a été acquis en 1901 par son associé et seul successeur, M. H.-J.-A. van der Voort. Ce domaine, enclavé dans plusieurs premiers crus du Médoc a ses vignes qui touchent celles des châteaux Latour, Pichon-Longueville, Léoville-Poyferré, Pontet-Canet, etc. C'est certainement l'un des plus anciens de ce pays privilégié. Il est complanté des cépages les meilleurs, les plus fins; tous sont de vieilles vignes françaises, produisant des vins corsés, veloutés, moelleux, de très grande distinction, hautement appréciés par plusieurs cours royales et par une clientèle des plus distinguées tant en France qu'en Belgique en Hollande, et dans les pays Scandinaves. La production annuelle varie de 50 à 60 tonneaux.

Les vins du domaine « Le Caillou », à Pauillac (provenance A. Roux), se distinguent également par leur richesse de sève, leur souplesse et leur bonne tenue. M. van der Voort possède aussi une propriété à Saint-Julien, le domaine de Trentaudon, dont les vignes peuvent être considérées comme les plus vieilles et les mieux choisies du Médoc.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Haut-Bages</i> <sup>1</sup> (Soc. des Dom. Averous Fr <sup>es</sup> )....	50	<i>Ch. Padarnac</i> (Ardiley et Adde).....	50
<i>Ch. Fonbadet</i> (B. Coudert).	80	<i>Ch. Bichon-Bages</i> <sup>2</sup> (Ernest Desse, ancien maire)....	60



## CHATEAU HAUT-BAGES

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Société des Domaines Averous, propriétaire.

1. Le château Haut-Bages comprend environ 15 hectares complantés des meilleurs cépages et parfaitement situés; aussi ses vins jouissent-ils d'une bonne réputation qui grandit tous les jours et ont obtenu à l'Exposition de Paris 1879, la première médaille de vermeil. M. Averous possède aussi à Pauillac, à côté du cru distingué de château Batailley, un vignoble de 5 hectares, pouvant produire 15 tonneaux d'un vin qui rivalise avec tous les 5<sup>es</sup> crus et qui est très renommé à l'étranger. Si ce vignoble ne figure pas dans la classification officielle de 1855 parmi les 5<sup>es</sup> crus, c'est qu'à cette époque il était moins important et abandonné par son propriétaire. Nous ne doutons pas qu'à la prochaine révision de la classification il n'obtienne le rang qui lui est dû.

2. Le vignoble du château Bichon-Bages, enclavé dans plusieurs





CHATEAU BICHON-BAGÉS  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. Ernest Desse, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Loubeyres (Meynieu)</i> . . . . .	35	<i>A Saint-Lambert (Daubos et Petit, gendre)</i> . . . . .	20
<i>Ch. Padarnac - Belle - Rose (V<sup>ve</sup> Daniel Dupeyrat)</i> . . . . .	35	<i>Cru Saint-Lambert confront- tant Latour (F. Manoux- Chèze)</i> . . . . .	18
<i>A St-Lambert (V<sup>ve</sup> Laména)</i> . . . . .	35	<i>A Saint-Lambert (V<sup>ve</sup> Dé- siré Junca)</i> . . . . .	20
<i>Ch. Grand St-Lambert (M<sup>me</sup> Blanchet, née Laména)</i> . . . . .	45	<i>Ch. Croizet touchant Latour<sup>1</sup> (Paul Alibert)</i> . . . . .	20
<i>A St-Lambert, cru Gaudin ainé (V<sup>ve</sup> Laména, née Barbier)</i> . . . . .	20		

crus classés (Batailley, Pontet-Canet, Lynch-Bages), est l'un des plus anciens de la commune et produit un vin des plus estimés. (60 tonneaux en moyenne).

M. Laurent Ernest Desse, ancien maire de Pauillac, le tient de ses ascendants : la famille Bichon, qui de temps immémorial a possédé le vignoble.

1. Le château Croizet-touchant-Latour est situé à côté du château Latour, un des trois premiers crus du Médoc ; il est également voisin des châteaux Pichon-Longueville-Lalande, de Pichon-Longueville, etc.. Il produit des vins d'une distinction parfaite ; ses vignes, très divisées sont situées à la fois dans les communes de Pauillac et Saint-Julien et sa marque porte bien « Château-Croizet-touchant-Latour » Pauillac et Saint-Julien ; il est la propriété de M. Paul Alibert, banquier à Pauillac.

Ce cru ne comporte que des bâtiments agricoles, chai, cuvier et logements ouvriers qui se trouvent au village de Saint-Lambert.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

(suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Croizet touchant Latour</i> <sup>1</sup> (Marcel Alibert).....	10	<i>Ch. Rolland</i> (P.-Gilbert Saintout).....	20
<i>Dom. Le Caillou</i> (A. J. H. van der Voort).....	15	<i>Cru Lagarelle</i> (Héritiers C <sup>te</sup> de Ferrand).....	25
<i>A Bages</i> (J. Daubos aîné et V <sup>ve</sup> Hostein, née Daubos)	25	<i>Cru Leparre-Duroc-Martin</i> (J. Jugla).....	15
<i>Id.</i> (Broqua).....	20	<i>Cru Grand-Milon</i> (J. Jugla)	15
<i>Cru Bages Pauillac</i> (Réga- mon).....	20	<i>Cru Lesparre-Duroc-Martin</i> (Vialard, notaire; Louis et Pierre Mondon).....	15
<i>A Prédina</i> (Robert Pinon).	15	<i>Ch. Pouyallet-Milon</i> <sup>2</sup> , <i>cru de</i> <i>Milon-Déjean</i> (H. Ballade)	60
<i>Ch. Lacaussade-Milon</i> (Syl- vain Mortagne).....	30	<i>Grand cru des Carruades</i> <sup>3</sup> (Gustave Bonnefous)...	50
<i>Cru Desse aîné, ch. Milon</i> (Lavantès et M <sup>me</sup> Hostein)	30	<i>Ch. Montloubède - Milon</i> <sup>4</sup> (V <sup>ve</sup> Daniel Déjean)....	40
<i>Cru Milon - Saux - Croizet</i> (P.-Jules Saux).....	20		

1. Le cru Croizet-touchant-Latour, est très ancien. Il est situé, ainsi que son nom l'indique, à côté du château Latour, qui est lui-même un des premiers grands crus du Médoc. Ses vignes, dispersées dans toute la commune de Pauillac, et aussi dans celle de Saint-Julien, sont mélangées avec celles des plus grands crus. C'est ce qui explique la qualité supérieure des vins de ce vignoble. Ils sont parfaits à tous les points de vue. Ils ont du corps, de la finesse et une grande distinction, qualités dues à ce qu'ils sont récoltés sur de vieilles vignes françaises.

L'installation viticole de ce cru : cuvier, chais et logements d'ouvriers, est située dans le village de Saint-Lambert.

Ajoutons que M. Marcel Alibert y apporte à la vinification les soins les plus grands.

2. Le vignoble du château Pouyallet-Milon est situé sur une croupe argilo-graveleuse de Milon et au nord de Pouyallet, une partie même est limitrophe avec les châteaux Lafite et Mouton-Rothschild. Complanté en cépages de choix, cabernet-sauvignon, cabernet-franc et malbec, il produit un vin corsé, finement bouqueté, et d'une longue tenue en bouteille, des plus appréciés du commerce. Ce cru a obtenu des récompenses à diverses expositions.

3. Le grand cru des Carruades est la propriété particulière de M. Gustave Bonnefous, maître des caves au château Mouton-Rothschild. Le vignoble, d'une superficie de 12 hectares environ, est situé entièrement sur le territoire de Pauillac, entre les crus tant renommés de château Lafite, Mouton-Rothschild et Pontet-Canet.

Cette propriété, admirablement dirigée, entièrement plantée en vieux cépages sélectionnés, produit un vin très apprécié par les vrais connaisseurs. Ce vin, généralement monopolisé par la grande firme Louis Eschenauer de Bordeaux, a obtenu dans diverses expositions internationales les plus hautes récompenses.

M. Bonnefous est aussi détenteur des crus Milon-Riche, La Lande de Mouton et Moulin du Gaillon, tous situés sur les meilleures croupes de Pauillac.

4. En vue de la Gironde et de la voie ferrée, dans l'axe du Lazaret de Trompeloup au château Lafite, Montloubède, comme l'indique sa vieille étymologie patoise, « Mont-lou-bède » : « Je vois les monts », jouit d'un



**GRAND CRU DES CARRUADES**  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
**M. Gustave Bonnefous, propriétaire.**



**CHATEAU MONTLOUBÈDE-MILON**  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
**Mme veuve Danel Déjean, propriétaire.**



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS, CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS

(suite)

Tonneaux  
vin r.Ch. La Fleur-Milon<sup>1</sup> (André Tourteau)..... 25

## CHATEAU LA FLEUR-MILON

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. André Tourteau, propriétaire.

panorama splendide sur les coteaux de la Saintonge, sur le fleuve, large de 7 kilomètres à cet endroit, ainsi que sur le riant paysage médocain s'étendant de Pauillac à Saint-Estèphe.

Finement encépagé de cabernet-sauvignon, de cabernet-blanc et de merlot, son vignoble produit un vin des plus appréciés.

L'étampe ci-contre est déposée au tribunal de Lesparre. Un P. C. de la Marine américaine a été établi à Montloubède pendant la Grande Guerre. Plusieurs amiraux alliés et miss Margaret Wilson, la fille du président de la République des Etats-Unis, l'ont honoré de leur présence.

1. Le cru La Fleur-Milon, sis au milieu des vignobles de Château Lafite, Mouton-Rothschild, Pontet-Canet, Duhart-Milon, est planté des meilleurs cépages, cultivé avec un soin tout spécial, produit des vins pleins de finesse, de sève, d'arome.

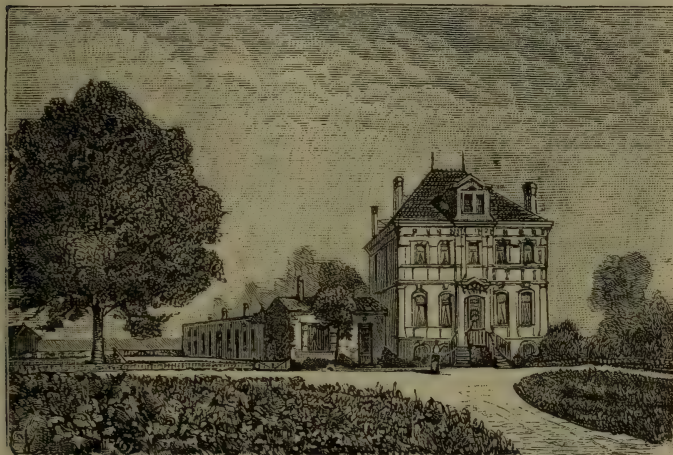
Son précédent propriétaire, Auguste Tourteau, a d'ailleurs obtenu, en 1889, de la Société d'agriculture de la Gironde, une médaille d'or pour la bonne tenue de son vignoble et la qualité exceptionnelle de ses vins.

Le vin de Château La Fleur-Milon est aussi vendu sous le nom de Château Chanteclair-Milon.



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Tour-Pibran</i> <sup>1</sup> (Ardiley frères) .....	30	<i>Ch. d'Anseillan</i> (L. Mondon)	50
<i>Clos Pouyallet</i> (Ardiley frères).	10	<i>Ch. Pibran</i> (Decombe).....	4
		<i>Clos Duroy</i> (Ardiley frères)..	3



## CHATEAU LATOUR-PIBRAN

(CRU BOURGEOIS)

MM. Ardiley frères, propriétaires.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Grand-Saint-Lambert ou</i>		<i>Au Grand-Saint-Lambert ou</i>	
<i>Daubos</i> (Hér <sup>ers</sup> Garrigou)	15	<i>Daubos</i> (V <sup>ve</sup> Prévot) ....	10
Id. (V <sup>ve</sup> J. Croizet) ..	15	Id. (Gaudin).....	8
Id. (Bertr. Gaudin) .	12	Id. (Daniel Bernard).	8

1. Cette propriété est située sur une des plus belles croupes de la commune de Pauillac, mitoyenne des grands crus : Pontet-Canet, Mouton-d'Armailhacq, Grand-Puy-Ducasse. Ce cru produit des vins corsés, fins et d'une riche couleur.

MM. Ardiley ne vendent pas leurs récoltes au commerce, ils les réservent pour leur clientèle particulière en Belgique, où ils les expédient directement depuis plus de trente ans. Ce cru est monopolisé pour la Hollande par MM. J.-P. van Gilse et Zoon, de Rosendaal.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)





	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Petit-Saint-Lambert ou Dauprat</i> (V <sup>o</sup> Guillaume Germain et fils)	15	<i>Au Pouyallet cru Arnaud- Jean-Martin</i> (Ad. Landard).....	20
Id. (Ferré, entrepr <sup>r</sup> )	15	Id. (Eymeric).....	20
Id. (Bienvenu aîné)	10	Id. (M <sup>lle</sup> Marie Bon- nefous).....	10
Id. (Bienvenu).....	10	Id. (Ardiley, boul <sup>er</sup> )	15
Id. (Pierre Ferré)...	8	Id. (S. Chambreyre fr <sup>s</sup> )	10
Id. (Chevalier).....	5	Id. (Jacques Déjean)	8
<i>A Bages</i> (Ant. Drouillet)..	25	Id. (Arm. Déjean) ..	8
Id. <i>cru V<sup>o</sup> Hostein</i> (B. Saintou) ..	20	Id. (Brun).....	8
Id. <i>cru Rallye-Bages</i> (Edm. Eyssan)	10	Id. (Réganon).....	5
Id. (Lambert).....	8	Id. (V <sup>o</sup> Déjean-Tapie).	5
Id. (Bonifet).....	12	<i>A Mousset</i> (Pinot-Gratian).	25
Id. (Gasqueton)....	5	Id. (V <sup>o</sup> Gasqueton et D <sup>r</sup> Cayla) ..	20
<i>Milon-Lafite</i> (Ardiley fr <sup>es</sup> )	4	Id. (Mathé).....	20
<i>A Loubeyres, cru de Milon</i> (Jean Gagnerot, et H. Ballade).	20	Id. (Louis Rantier)	15
Id. (Ribaux).....	12	Id. (V <sup>o</sup> B. Saintou).	12
Id. (V <sup>o</sup> Barbeyron).	12	Id. (Desplats).....	12
Id. (Chéri Saintout).	10	<i>A Mousset</i> (P.-J. Ribet)...	8
Id. <i>Ch. du Caillou</i> Milon (Gagnerot)	15	Id. (Ribet aîné)....	8
<i>A Pauillac</i> (Morange).....	3	Id. (Ch. Fauchey)...	8
Id. (V <sup>o</sup> Ern. Fatin).	6	Id. (Bert. Bugat) ...	7
Id. (F. Déjean).....	6	Id. (Camille Blanc) ..	4
Id. (Verdier).....	5	Id. (Merlet).....	5
<i>A Padarnac, cios Padarnac</i> (hérit <sup>es</sup> Laurent Lescure fils aîné, René Bernard et V <sup>o</sup> Laurent Pouchard).	15	<i>A Anseillan</i> (Pierre Merlet) entrepreneur ..	15
<i>A Padarnac</i> Id. (Edouard Paulin et hér <sup>es</sup> E. Mau)	10	Id. (Daniau).....	8
Id. (V <sup>o</sup> Jeanty Mau)	6	<i>A Artigues</i> (Triau).....	18
Id. (Jacques Jeffier et V <sup>o</sup> Daudet).	6	Id. <i>cru Chevery</i> (Ralle)	15
<i>Au Pouyallet, cru Maney</i> (Abel Merlet).....	25	Id. (Richard).....	10
<i>Au Pouyallet</i> (Hérit <sup>es</sup> Bon- nefous aîné).....	35	Id. (André Faure) ..	10
<i>Au Pouyallet, cl. Carruades- Milon</i> (Ch. Bon- nefous, de Bor- deaux).....	15	Id. (Batailley).....	5
		Id. (Vives).....	8
		Id. (Triau jeune) ...	7
		Id. (Olivier).....	6
		Id. (Andron).....	6
		Id. (Pierre Faure)...	5
		Id. (Drouillard)....	5
		Id. (Monnereau)....	5
		Id. (Hourteau).....	5
		Id. (Chevalier).....	7
		Id. (Jules Faure) ...	4
		Id. (Laille).....	4

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

Tonneaux  
vin bl.

*Cru de Loupdal* (Louis Coucharrière)..... 10

**SAINTE-SAUVEUR.** — 963 hab. — 2,118 hect. — 6 k. à l'O. de Pauillac. — **Borné** au N. par Saint-Estèphe; à l'E. par Pauillac; au S. et S.-O. par Saint-Laurent; au N.-O. par Cissac. —  st. de Pauillac à 5 k. 500 et Saint-Estèphe, à 10 k. du bourg. —  : Pauillac.  et  à Saint-Sauveur.

**Sol varié** : à l'O., sable froid, peu profond, sur sous-sol pierreux; au N., marais tourbeux; à l'E., au centre et au S., terrain graveleux propice à la vigne, assis sur l'alias ferrugineux ou sur la grave.

**Vins rouges** analogues à ceux de Cissac et de Pauillac.

Dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune ils ont beaucoup de corps, de finesse, de distinction.

Le cru de Peyrabon est un cru exceptionnel, que M. Roux a fait connaître dans la plus haute société des divers pays d'Europe, où il est estimé et payé comme nos meilleurs crus classés.

**Vins blancs** produits par les cépages sauvignon et sémillon, sont très recherchés du commerce à cause de leur finesse, de leur sève, de leur caractère demi-sec très agréable.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRU JAMAIS VENDU AU COMMERCE

Tonneaux  
vin r.

*Ch. Peyrabon* (marquis, comte et vicomte de Courcelles)..... 50

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r.

*Ch. Liversan*<sup>1</sup> (A Boulant)..... 150



CHATEAU LIVERSAN  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. A. Boulant, propriétaire.

1. Le château Liversan est entouré d'un domaine de 70 hectares en terres, bois et prairies; vignes, 54 hectares, soit 124 hectares au total.



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Fonpiqueyre</i> (A. Boulant) .	50	<i>Ch. Tourleran</i> (L. Dubois).	60
<i>A Madrac</i> (Jean Castéja) ..	45	<i>Clos de la Perrichonne</i> (de Courcelles) .....	10

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Proche-Pontet</i> (Louis Dubois) .....	20	<i>La Tour-Rauzan</i> (Soc. Im. des Gr. Crus de France).	60
<i>La Bâtisse</i> (Bouleris) .....	30	<i>Ch. Fontesteau</i> (Mathieu- Ludovic) .....	60
<i>Cru Ramage-La Bâtisse</i> (Jean Bose) .....	30		



CHATEAU FONTESTEAU  
(CRU BOURGEOIS)  
M. Mathieu-Ludovic, propriétaire.

Son vignoble est situé sur des croupes graveleuses de premier choix, complantées des cépages fins les mieux sélectionnés, cabernet sauvignon, cabernet-blanc, malbec et merlot.

Aussi, ses vins sont classés parmi les bourgeois supérieurs du Médoc, en tête des vignobles de la commune de Saint-Sauveur, où M. Boulant possède aussi le domaine de Fonpiqueyre, produisant des vins rouges, très recherchés, qui se distinguent par leur parfum et une couleur remarquable. Ces crus ont obtenu plusieurs médailles à diverses Expositions.

1. Le château Fontesteau dont la construction date de 1277 est souvent cité dans nos archives. Il est situé au milieu de grands bois et possède



CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. La Garosse</i> <sup>1</sup> (Noël Paul).....	45
<i>Cru de Behéré</i> (héritiers C <sup>te</sup> de Ferrand) .....	15



## CHATEAU LA GAROSSE

(CRU BOURGEOIS)

**M. Noël Paul, propriétaire.**

des sources magnifiques. Son vignoble est à cheval sur les communes de Saint-Sauveur et de Cissac, canton de Pauillac (Médoc), à six kilomètres de la gare de Pauillac.

Ce vignoble, complanté de cépages de choix et cultivé avec les plus grands soins, est magnifique; il produit de très beaux vins, fins, bouquetés, corsés, d'une longue tenue, similaires en tous points et pouvant être comparés aux vins des grands crus de Pauillac, que certains appellent le nid par excellence des grands vins de Médoc.

Le rendement moyen de 50 à 60 tonneaux atteindra 100 tonneaux minimum quand produiront les nouvelles plantations faites dans des terres de premier choix et dans d'excellentes conditions.

Ses vins ont obtenu un grand prix à la dernière Exposition de Liège (Belgique) et plusieurs autres distinctions très flatteuses à diverses Expositions.

1. Le château La Garosse est un des plus anciens et des meilleurs crus bourgeois de Saint-Sauveur.

A côté du vignoble rouge, un vignoble blanc complanté de cépages fins pris dans les premiers crus du pays de Sauternes est cultivé comme le vignoble rouge avec les soins les mieux entendus.

Son vin a déjà acquis une réputation qui s'étend tous les jours. C'est aussi l'un des meilleurs crus de vins blancs du Médoc.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS




Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>La Naude</i> (Morère).....	10	<i>A Guérin</i> (Dauriac).....	6
Id. (Guillou).....	8	Id. (Blanc).....	25
Id. (Cayé).....	10	Id. (Ballade).....	8
Id. (Lespine).....	7	Id. (Lamaison).....	8
Id. (Batailley).....	7	Id. (Vigneau).....	8
<i>A Fournas</i> (Paviot).....	20	Id. (Louis Fouga)...	6
Id. (Ousset).....	20	<i>A Créon</i> (Armand Andron).	15
Id. (Hér <sup>rs</sup> A. Teynac)	15	<i>Au bourg, cru Lapiey</i> (Eys-	
Id. (Jos. Teynac)...	15	san, maire) ...	12
Id. (Perrier).....	12	Id. <i>cru Moulas</i> (J.	
Id. (J. Mauguet)....	10	Jugla).....	18
Id. (Chevalier).....	10	Id. (Ardiley).....	15
Id. (Garrabey).....	10	Id. <i>cru Terrey</i> (Ville-	
Id. (Batailley).....	8	ligoux).....	12
Id. (Pierre Teynac) ..	7	Id. (Andron jeune)...	10
Id. (Jules Petit)....	6	Id. (Sellier).....	10
Id. (Lavandier)....	6	Id. (Biras).....	12
Id. (Lafon).....	6	Id. (Chéri Jugla)....	20
<i>A Lieujean</i> (Guyonet)....	12	Id. (Roques).....	5
Id. (Berthet).....	10	Id. (O. Lagueyt) ...	5
<i>Au Moulin-de-Labrousse</i>		<i>A Lescarjean</i> (Métayé):...	40
(Maney).....	25	Id. <i>cru Rollin</i> (Denis)	40
<i>A Labrousse</i> (M. Arnaud)..	20	Id. <i>cru Rozas</i> (J. Bose	
Id. <i>dom. des Ecarts</i>		fil).....	20
(Ant. et Jean		Id. <i>cru de La Rose-Les-</i>	
Seubes).....	12	carjean (Guyon)	18
Id. (Jean Perrier)....	10	Id. (Lacourrière) ...	20
Id. (Mauguet).....	8	Id. (Emile Tiffon) ..	15
Id. (F. Blanchard) ..	6	Id. (Albert Tiffon)..	15

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

de cépages fins, sémillon et sauvignon.

Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.	
<i>Ch. Tourteran</i> (Louis Du-		<i>Au Bourg</i> (Sellier).....	5
bois).....	10	<i>A Lescarjean</i> (Lacourrière).	5
<i>A Laborde</i> (Lacroix).....	15	<i>A Labrousse</i> (Martin).....	5

**CISSAC.** — 1. 198 hab. — 2,362 hect. — 7 k. au N.-O. de Pauillac; 55 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Vertheuil; au N.-E. par Saint-Estèphe; au S. par Saint-Sauveur; à l'O. par les landes de Saint-Laurent et Saint-Germain. —  st. de Vertheuil, à 4 k. au N.-N.-E. du bourg. —  : Vertheuil. —  : Cissac.

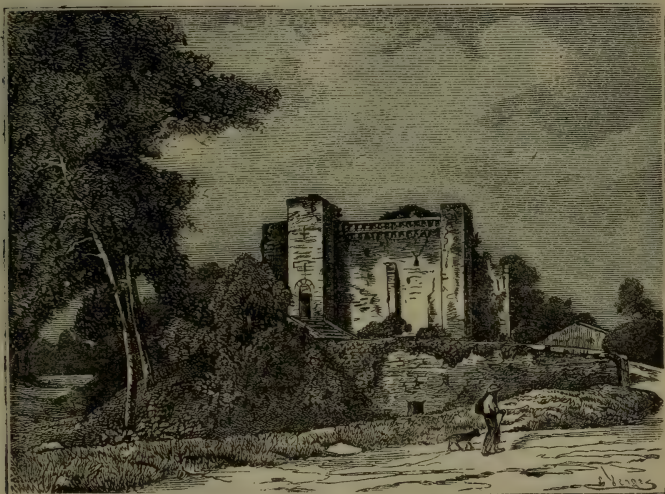
**Sol** peu accidenté et varié; vers l'E., terrain graveleux ou argilo-calcaire, et vers l'O., petites graves sablonneuses ou sable pur. — **Sous-sol** généralement pierreux, vers l'E. et le S.-E., moellons, alios et grave, surtout à l'O.; à l'E. et au S., argile et bancs d'excellente marne; à l'extrémité O., sable.

Vins généralement assez moelleux, se distinguant par une belle couleur et de la rondeur.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Breuil</i> <sup>1</sup> (F. Forpomès de Pommès) .....	200	<i>Ch. d'Hanteillan</i> (Estager frères) .....	200
<i>Ch. Larrivaux</i> (marquise de Chabot-Maulévrier) ....	150	<i>Ch. Cissac</i> (P. Mondon)...	80



### CHATEAU DU BREUIL

(CRU BOURGEOIS)

M. F. Forpomès de Pommès, propriétaire.

1. Ce château donne son nom au premier cru de la commune et commande un domaine dont les hauteurs graveleuses, plantées en cépages de choix, donnent un vin dans lequel sont réunies toutes les qualités des grands Médoc, ce qui explique la faveur dont il jouit tant en France qu'à l'étranger.

La baronnie du Breuil, d'origine gallo-romaine, a joué un rôle dans la guerre de Cent Ans. Les traditions de la contrée gardent le souvenir de Talbot quand il eut, pour la dernière fois, à défendre le château contre les partisans du roi de France. A ces ruines encore imposantes se rattachent de curieuses légendes entre autres celle de la « Dame douce » remontant au x<sup>e</sup> siècle.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Lamothe</i> <sup>1</sup> (A. Boulant).....	120
<i>Ch. Latour-Dumirail</i> <sup>2</sup> (J. Boyé).....	100



## CHATEAU LAMOTHE

(CRU BOURGEOIS)

M. A. Boulant, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Villambis</i> (C <sup>te</sup> de Wrangel).....	20	<i>Ch. Fontestean</i> (Mathieu-Ludovic).....	60
<i>Ch. du Puy-de-St-Martin</i> (Goudineau fils et Fontagnères).....	40	(Voir Saint-Sauveur)	
		<i>Au Pt-Saint-Martin</i> (M <sup>me</sup> Marie Batailley).....	5
		<i>Cru Abiet-Landat</i> (Théodule Lamarque jeune) ..	30

1. Le château Lamothe commande un domaine de 75 hectares dont la vigne occupe 35 hectares.

Son vignoble est situé sur des croupes de nature sablo-graveleuses dans la commune de Cissac.

Il est complanté par tiers en merlot, malbec et cabernet, et cultivé avec les plus grands soins.

Ses vins, très recherchés du commerce, se distinguent par leur finesse, leur belle couleur. Ils sont estimés et souvent payés comme les crus bourgeois supérieurs.

2. Le château Latour-Dumirail commande un domaine d'environ 100 hectares, dont 25 sont consacrés à la vigne.



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A'Pellon</i> (Campagne, maire).	50	<i>Ch. des Gunes</i> (Meynieu)..	20
<i>Haut-Queyron</i> (V <sup>ve</sup> Méric).	15	<i>Dom. de Luc</i> (Ern. Adde)..	15
<i>Cru Braneyre - les - Gunes</i> (Louis Coucharrière)....	15	<i>Fines Graves</i> (Castets)....	15
		<i>Dom. de Gd-Luc</i> (Delbos)..	15



## CHATEAU LATOUR-DUMIRAIL

(CRU BOURGEOIS)

M. Jean Boyé, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Petit-Luc</i> (J. Gerbeaud)	10	<i>Aux Gunes</i> (V <sup>ve</sup> Thibaud).	12
Id. (Gerbeaud Nash).	7	Id. (H <sup>rs</sup> Boutureau..)	12
<i>Au Gd-Luc</i> (Roulet père).	6	Id. (C. Fousset)....	12
<i>Aux Gunes</i> (Loubaney)...	15	Id. (Fatin).....	12
Id. (Fohrwerk)....	15	Id. (Maney).....	10
Id. (Lami).....	15	Id. (Armand).....	8
Id. (Meynieu).....	15	Id. (Grillet).....	8





L'ensemble de ce domaine, situé sur un sol tantôt sablo-graveleux, tantôt argilo-calcaire, produit un vin qui se distingue par beaucoup de finesse et de bouquet, et une belle couleur.

Les soins irréprochables apportés à la culture et à la vinification de ce cru en font un des plus estimés de la commune.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Aux Gunes</i> (V <sup>ve</sup> Kermanac)	8	<i>A Lucrabey</i> (M. Clavet)...	10
Id. (Métayer).....	7	<i>Aux Tuillières, cru Planley-</i>	
Id. (Gaiillard).....	6	<i>Marquis</i> (Guil.	
Id. (Maney jeune)...	6	<i>Cabau</i> ).....	15
<i>Au Bas-Queyron</i> (Bertin j <sup>ne</sup> )	6	Id. (A. Lallemande	
Id. (Bertin aîné)....	6	<i>ainé</i> ).....	12
<i>La Petite-Rivaux, clos de</i>		Id. (Bardon aîné)...	8
<i>Queyron</i> (Mar-		Id. (Bardon jeune)..	6
<i>cel Caze</i> ).....	15	Id. (V <sup>ve</sup> Rolland)...	6
Id. (V <sup>ve</sup> Hostein)...	12	Id. (J. Lallemande)..	6
<i>Au Ht-Queyron</i> (J. Déjean).	15	<i>Au Puy</i> (Fonta).....	10
Id. (Bertin fils).....	10	Id. (Cruzin).....	6
<i>A Boucaut</i> (Boucaut).....	20	Id. (Roulet).....	6
<i>Au Petit-Bourg</i> (Creuzin)..	15	Id. (Andron).....	6
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Castets)....	15	Id. (Penne).....	6
Id. (G. Sablon).....	15	<i>A Ricous</i> (Maney).....	8
Id. (Bouey).....	12	Id. (Fatin).....	5
Id. (V <sup>ve</sup> Gerbeaud).	12	<i>A Reynats</i> (M. Brun)....	12
Id. <i>cru Latour-Saint</i>		Id. (U. Brun).....	12
<i>Joseph</i> (F. Mo-		Id. (Guillem et Petit)	12
<i>lineau</i> ).....	12	Id. (Bugat).....	6
Id. (Petit).....	12	Id. (Bouey).....	5
Id. (Ducos).....	12	<i>A Linas</i> (Fernaïd).....	10
Id. (Martin).....	12	Id. (Lallemande j <sup>ne</sup> ).	10
Id. (Numa Baudon).	10	Id. <i>cru Linas</i> (Geor-	
Id. <i>Fleur-de-Graves</i>		<i>ges Castets</i> )....	6
(E. Labbé)...	10	<i>A Monteil</i> (Maurin).....	10
Id. (Maney).....	10	<i>A Blagnac</i> (Chartrain)....	8
Id. (H <sup>rs</sup> Laborde)...	10	Id. (Henri Eyssan)..	8
Id. (Orfila Sablon)..	10	Id. (Normandin)...	5
Id. (Simon).....	8		

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**SAINT-ESTÈPHE.** — 2.910 hab. — 3.757 hect. — 9 k. au N. de Pauillac; 18 k. au S.-S.-E. de Lesparre; 57 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Seurin-de-Cadourne; à l'E. par le fleuve; au S. par Pauillac; au S.-O. par Cissac; à l'O. par Vertheuil. — . Blanquet à 3 k. du Bourg. — **Port** sur la Gironde. — ,  et .

**Sol** généralement graveleux et fertile, présentant une suite successive de croupes admirablement exposées aux influences solaires. — **Sous-sol** généralement composé d'alias, à une assez grande profondeur; sur quelques points, argileux et pierreux, surtout au N.

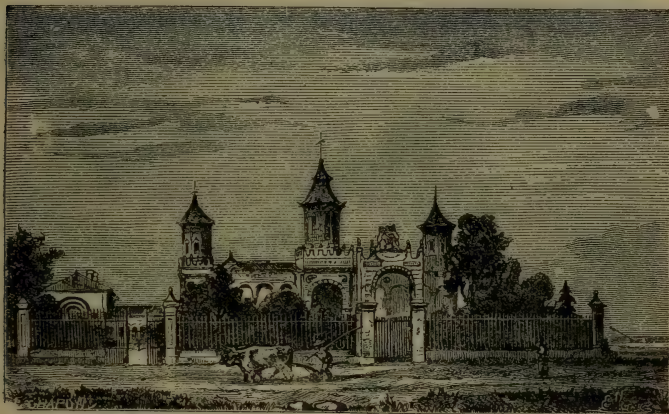
Sur les bords du fleuve, dépôt alluvial consacré aux prairies.

**Vins** d'une réputation universelle, fort aromatisés, fins et moelleux; ils sont généralement un peu plus légers que ceux de Pauillac et plus vite faits.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

<i>Cos d'Estournel</i> (Etabl. Latrille et Ginestet).....	150
<i>Ch. Montrose</i> (Louis Charmolue).....	100



## CHATEAU COS-D'ESTOURNEL

(2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)**Etablissements Latrille et Ginestet, propriétaires.**

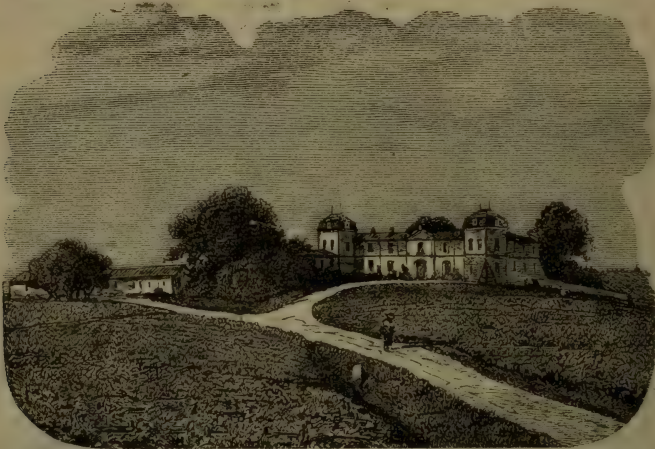
1. Ce superbe vignoble, voisin de celui de Château-Lafite, est situé sur les belles croupes qu'on rencontre en sortant de Pauillac, se dirigeant vers Saint-Estèphe. Le domaine a une étendue de 80 hectares, dont 60 sont consacrés à la vigne. Il produit un vin remarquable, plein de corps, de sève et de finesse, qui est universellement estimé et a remporté de nombreuses médailles dans les diverses Expositions. Citons à propos de ce cru et en les modifiant un peu, les vers du grand poète des vins de la Gironde, Biarnez

- « Avec des minarets groupés sur ses coteaux,
- « Etalant jusqu'aux cieux ses fronts orientaux,
- « Fier d'être des nababs le suprême régal,
- « Voilà Cos d'Estournel qui peut marcher l'égal
- « De tous les plus grands crus classés de la Gironde;
- « Brillant d'un vif éclat de gloire dans le monde. »

Après avoir appartenu à M. d'Estournel et à M. Martyn de Londres, il passa, en 1869, dans la famille de Errazu, puis fut vendu à MM. Hostein frères, qui le laissèrent à M. Louis Charmolue, mari de M<sup>lle</sup> Hostein. Il est maintenant la propriété des Etablissements Latrille et Ginestet, à Bordeaux. Sa production moyenne est de 150 tonneaux.

3<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

*Ch. Calon-Séaur*<sup>1</sup> (G. Gasqueton et Peyrelongue)..... 225



## CHATEAU CALON-SÉGUR

(3<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)

MM. G. Gasqueton et Peyrelongue, propriétaires.

4<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

*Ch. Rochet* (Frédéric Audon)..... 120

5<sup>es</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

*Cos-Labory*<sup>2</sup> (V<sup>o</sup> Lassèverie)..... 50

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS

Tonneaux  
vin r.

*Le Roc* (Xavier Arnaudy)..... 10

*Ch. Lalande*<sup>3</sup> (Fernand Célérier)..... 150

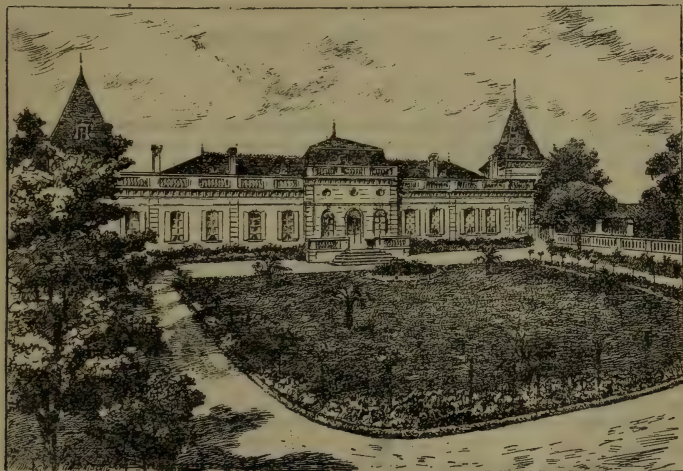
1. Le domaine de Calon-Séaur comprend 55 hectares de vignes admirablement situées sur des croupes des plus belles du Haut-Médoc. Ses vins, classés au nombre des grands crus les plus recherchés, ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Paris 1878; une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1882; médaille d'or à l'Exposition de Saint-Louis 1904, et diplôme d'honneur à celle de Liège 1905; hors concours, membre du jury à l'Exposition de Bordeaux 1907.

2. Le château Cos-Labory, classé dans les grands crus du Médoc, est contigu au château Cos-d'Estournel. Ses vignes, admirablement situées sur l'un des plus hauts coteaux de Saint-Estèphe, produisent un vin d'une très grande finesse, qui jouit d'une réputation très méritée.

M<sup>m</sup>e V<sup>o</sup> E. Lassèverie, qui s'en est rendue acquéreur en 1917, a continué la tradition des anciens propriétaires, dont tous les efforts tendaient vers la qualité. Production annuelle : 50 tonneaux.

3. Le domaine de Lalande, ancienne propriété de la famille Tronquoy



**CHATEAU COS-LABORY****(5<sup>e</sup> CRU CLASSÉ)****Mme veuve E. Lassèverle, propriétaire.****CHATEAU LALANDE****(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)****M. Fernand Célièrier, propriétaire**

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Meyney<sup>1</sup> (G. Cordier), ..... 150

## CHATEAU MEYNEY

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Georges Cordier, propriétaire.

a été acheté, en 1859, par M. Pierre Célérier aîné. La contenance totale, qui est de 70 hectares environ, se divise en 5 hectares de garenne, 30 hectares de prairies, jardins et dépendances et 35 hectares de vignes admirablement situées sur des croupes graveleuses, presque entièrement plantées en cabernet-sauvignon. Il est classé grand favori parmi les premiers bourgeois supérieurs. Ses vins se distinguent par leur corps et leur finesse et donnent une grande réussite en bouteilles. Ils sont très estimés en Angleterre et en Allemagne. Ce cru est surtout connu dans le commerce sous le nom de Tronquoy-Lalande.

1. L'histoire de ce domaine est curieuse : c'est une des plus anciennes propriétés du Médoc. Construit en 1662, le château Meyney fut primitivement un couvent des Feuillants; la famille des Luetkens, émigrée de Suède, à la suite des revers de Charles XII en fit l'acquisition dès son arrivée en France; il est resté jusqu'en 1919 dans la même famille. Le baron du Sault, l'un des descendants des nobles suédois, venus en France au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle, vendit le château Meyney à M. Georges Cordier.

Ce domaine est situé dans la commune de Saint-Estèphe, et, particularité intéressante, il est d'un seul tenant et d'une forme rectangulaire. Il comprend 30 hectares de vignes, 35 hectares de prairies bordant la Gironde et 25 hectares de terres labourables.

Le vignoble constitué par de superbes croupes argilo-graveleuses domi-

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.*Ch. Le Crock*<sup>1</sup> (H. Cuvelier et fils)..... 125

## CHATEAU LE CROCK

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

MM. H. Cuvelier et Fils, propriétaires.

nant le fleuve, produit un vin renommé à la fois par sa belle constitution et son délicieux bouquet. Il vient en tête des grands bourgeois supérieurs du Médoc; il a obtenu en 1907 une médaille d'or à l'exposition de Bordeaux.

Il est actuellement confié à la direction éclairée de M. Ulysse Cabau.

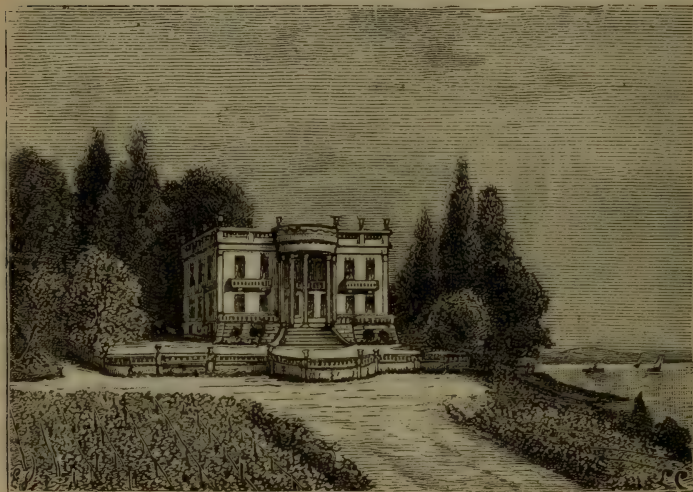
1. Le domaine du château Le Crock, propriété de la famille Merman pendant trois générations (1788) appartient depuis 1903 à MM. Cuvelier et Fils, négociants à Haubourdin (Nord).

Classé parmi les premiers bourgeois supérieurs du Médoc, le château Le Crock produit des vins qui se distinguent par une grande finesse, un bouquet très délicat et du corps.

Les soins particuliers apportés à la culture de ce vignoble et les succès obtenus dans la lutte contre les fléaux qui trappent nos vignobles, lui ont mérité en 1885 la médaille ministérielle accordée au vignoble le mieux tenu du département.

Ce domaine entouré des grands crus classés, château Cos-d'Estournel et château Montrose, comprend en dehors du parc de vastes prairies, 35 hec-



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. de Marbuzet<sup>1</sup> (F. Ginestet) ..... 80

## CHATEAU DE MARBUZET

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Fernand Ginestet, propriétaire.

tares plantés en vignes dont les plus vieilles et les mieux situées fournissent le vin du château Le Crock, les autres constituent le cru de Saint-Estèphe-La-Croix, que MM. H. Cuvelier et Fils ont formé dans le but d'améliorer encore leur grand vin.

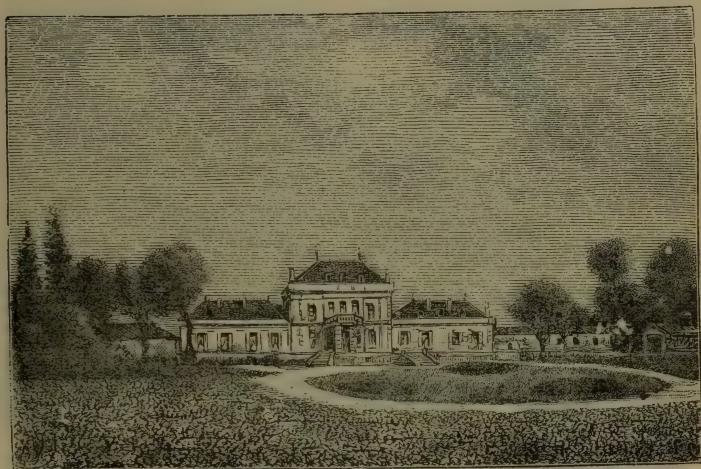
1. Le château de Marbuzet et le vignoble qui l'entoure sont situés sur le coteau le plus élevé de cette partie du Médoc d'où l'on domine le cours de la Gironde.

Le panorama grandiose qui se déroule devant la terrasse du château est un des plus magnifiques qui soient donnés d'admirer : de là, en effet, la vue embrasse tout ce beau fleuve coulant en pleine lumière au pied des coteaux fameux qui produisent tant de grands vins, et plus loin les côtes de Saintonge se profilant sur une étendue de plus de 40 kilomètres.

Les vignes du château de Marbuzet cultivées avec le plus grand soin sont plantées sur des croupes dont les versants sont principalement exposés au sud et à l'est et dont les terrains graveleux sont de première qualité.

Les vins de ce cru, classés premiers bourgeois supérieurs du Médoc, ont



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Le Boscq<sup>1</sup> (Grazilhon)..... 180

## CHATEAU LE BOSCOQ

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. J. Grazilhon, propriétaire.**

obtenu plusieurs médailles d'or dans diverses expositions. Ils ont une vinosité qui n'exclut pas la finesse.

Ce domaine appartient à M. F. Ginestet, des Etablissements Latrille et Ginestet, de Bordeaux.

1. Le domaine du Boscq comprend 30 hectares de vignes. C'est un des plus anciens crus de la commune. Ses vignes où l'on ne trouve que les cépages fins sont situées sur des croupes composées de très fortes graves et produisent un vin très recherché du commerce depuis longtemps.

M. Grazilhon possède également un vignoble appelé Le Vigneau d'une contenance de 30 hectares. Ce cru produit un vin nerveux, très coloré et assez fin, grâce au sous-sol de ces palus, qui est entièrement graveleux.

Le domaine possède aussi des caves voûtées, favorisant l'amélioration et la conservation des vins.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ( <i>suite</i> )	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Beau-Site</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> Faugeras) .....	100
<i>Cru Roche</i> <sup>2</sup> (Soc. civile et im. des Dom. de Fonpetite et Fatin ; M. A. Delon, adm.) .....	60
<i>Ch. Fatin</i> <sup>3</sup> (Soc. civile et im. des Dom. de Fonpetite et Fatin ; M. A. Delon, adm.) .....	90



## CHATEAU BEAU-SITE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M<sup>me</sup> M. Faugeras, propriétaire.

1. Le domaine de Beau-Site, situé en face du château Calon-Ségur, offre de magnifiques croupes graveleuses complantées de cépages de premier choix. Il possède de belles caves voûtées favorisant la conservation et l'amélioration des vins. Ce cru est classé au rang des meilleurs bourgeois supérieurs de Saint-Estèphe.

2. Le cru de Roche classé en tête des grands premiers bourgeois supérieurs du Médoc, complanté des cépages les plus fins, se vend habituellement comme les 4<sup>es</sup> crus. Ses chais sont construits en forme de caves. Les vins s'y trouvent dans les meilleures conditions de conservation.

3. Le domaine de Fatin comprend 17 hectares des vieilles vignes, situées sur les meilleures croupes graveleuses de Saint-Estèphe, entre les deux seconds crus classés château Montrose et Cos-d'Estournel.



**CRU ROCHE (CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)**  
**Société Civile Immobilière des Domaines Fonpetite et Fatin,**  
**propriétaire. (M. A. Delon, administrateur).**

---



**CHATEAU FATIN (CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)**  
**Société Civile Immobilière des Domaines Fonpetite et Fatin,**  
**propriétaire. (M. A. Delon, administrateur).**



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

*Ch. Fonpetite*<sup>1</sup> (S. civ. et im. des Dom. de Fonpetite et Fatin :  
M. A. Delon, adm.)..... 100



## CHATEAU FONPETITE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**Société Civile Immobilière des Domaines Fonpetite et Fatin**  
propriétaire. (M. A. Delon, administrateur).

1. Le château Fonpetite est un des plus anciens vignobles de Saint-Estèphe. Il comprend 33 hectares de vignes en un tenant, bordant sur une grande partie le château Montrose.

Ces trois domaines complantés en cépages de premier choix produisent des vins parfaits qui se distinguent par leur vigueur, leur finesse et leur grande tenue. Ces vignobles ont été exploités d'une façon remarquable depuis 1898 à 1919 par le très distingué viticulteur M. Th. Skawinski. Ils viennent d'être acquis récemment par la Société Civile et Immobilière de ces trois crus.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Phélan-Ségur<sup>1</sup> (Chayoux): ..... 200

## CHATEAU PHÉLAN-SÉGUR

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Chayoux, propriétaire.**

1. Le château Phélan-Ségur est un des plus importants du Médoc. Il comprend 180 hectares, consacrés par tiers aux vignobles, aux prairies et aux forêts de pins et de chênes. Ce domaine a été formé au début du XIX<sup>e</sup> siècle par un remarquable viticulteur, M. Phélan, en réunissant deux propriétés : « Clos de Garramey » et « Ségur », qui appartenaient au comte de Ségur, surnommé le prince des Vignes.

Le tradition de M. Phélan a été conservée et ce domaine est soigneusement cultivé. Ses vins, aussi remarquables par leur qualité que le château sur les bords de la Gironde, sont universellement répandus (d'or à l'Exposition de 1900). Ils se distinguent par beaucoup de finesse, une enveloppe et un corps exceptionnels.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. de Pez</i> (Jean Bernard).....	40
<i>Ch. Houissant</i> <sup>1</sup> (H. Lespine).....	40
<i>Ch. Canteloup</i> <sup>2</sup> (Anc. Mais. L. et J. Hye de Crom).....	110
<i>Ch. La Haye</i> (B <sup>nc</sup> Ed. de Saint-Affrique).....	35
<i>Ch. Pomys</i> <sup>3</sup> (F. Ginestet).....	80



## CHATEAU HOUISSANT

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Henry Lespine, propriétaire.

1. Le château Houissant, une des plus anciennes propriétés du Médoc, est situé sur le point culminant de Saint-Estèphe.

Ses vins, par leur finesse remarquable, sont très renommés. Leur réputation ne fera qu'augmenter, grâce aux bons soins apportés par leur propriétaire, M. Henry Lespine.

Une élimination de terrains inférieurs, une sélection sévère des cépages, l'a réduite à 8 hectares de pures graves produisant un vin bien au-dessus de sa classification en 1<sup>er</sup> bourgeois de Saint-Estèphe.

2. Ce cru, d'une ancienne origine, a une très vieille réputation. Il fut créé par le cardinal Arnaud de Canteloup, archevêque de Bordeaux, en 1305. Les vignobles du domaine de Canteloup sont situés sur de belles croupes graveleuses complantées en cépages les plus fins. Les propriétaires de ce vignoble sont des Belges, négociants à Saint-Estèphe et à Gand (Belgique). La firme Hye de Crom est fort ancienne. Elle fut fondée en 1742 par M. Pierre de Crom, ancien associé de la maison Lucq, de Paris, et fut successivement dirigée par MM. François-Corneille de Crom (1828); Pierre de Crom, petit-fils du fondateur (1840); Victor Hye de Crom (1849); Léon et Jules Hye de Crom (1886-1917) et, enfin, par les chefs actuels MM. Albert et Robert Hye de Crom, qui en sont les propriétaires depuis la mort de leurs prédécesseurs, MM. Léon et Jules Hye de Crom.

3. Le château Pomys est une merveille architecturale : blanche villa italienne, à moitié perdue au milieu de ses beaux et frais ombrages, dans la ceinture de ses vergers et de son parc immense. Il est un des bijoux de cette



CHATEAU CANTELOUP  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Anc. Maison L. et J. Hye de Crom, Société Anonyme, propriétaire.

---



CHATEAU POMYS

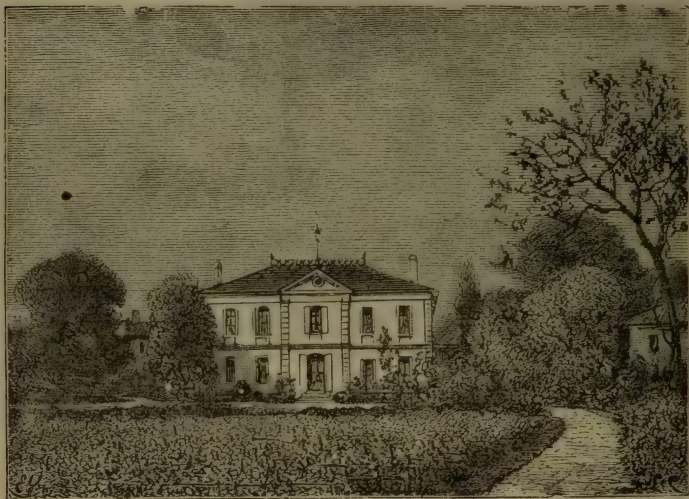
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Fernand Ginestet, propriétaire.



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>A Leyssac</i> (Rémy Jarris).....	30
<i>Ch. Morin</i> <sup>1</sup> (Paul Alibert).....	70



## CHATEAU MORIN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Paul Alibert, Propriétaire.**

riche commune de Saint-Estèphe, au nom universellement connu, la plus productive du Haut-Médoc, et dont une autorité médicale a dit que les vins étaient « la boisson la plus agréable et la plus hygiénique qu'on puisse trouver, tonique sans être excitante, favorisant l'appétit, activant la digestion, et procurant le sentiment d'un bien-être marqué. »

Situé sur les belles croupes graveleuses de Saint-Estèphe, le cru de Pomys est classé parmi les premiers bourgeois supérieurs du Médoc.

L'excellence de ses vins, et leur vieille réputation les font rechercher par les principales maisons de Bordeaux. Sa production moyenne est de 80 tonneaux.

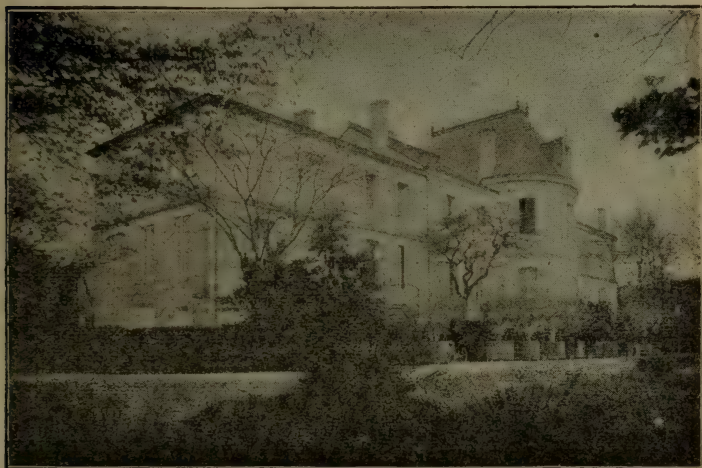
Ce vignoble, très bien cultivé, appartient à M. Fernand Ginestet, des Etablissements Latrille et Ginestet, de Bordeaux.

1. Le château Morin appartient depuis 1894 à M. Paul Alibert. Le château et ses dépendances (chai et cuvier) sont situés dans un clos de deux hectares et demi et forment un ensemble des plus agréables. Ses chais



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>Cru Leyssac, Clauzel-Morange</i> (Georges Mège).....	30
<i>Ch. Capbern</i> <sup>1</sup> (G. Gasqueton).....	80



## CHATEAU CAPBERN

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Georges Gasqueton, propriétaire.

sont construits en forme de cave, et les vins s'y trouvent dans les meilleures conditions.

Ses vignes sont situées sur les croupes les plus élevées de la commune et se composent en presque totalité de cabernets-sauvignon et cabernets blancs, les deux cépages les plus répandus dans nos grands crus de Médoc.

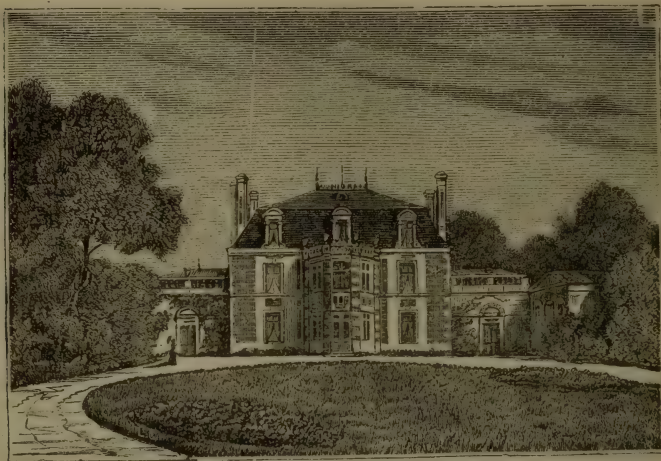
Ses vins ont reçu aux Expositions de Paris 1889, Lyon et Anvers 1894 une médaille d'argent, Amsterdam et Rouen une médaille d'or et des médailles d'or et d'argent aux Expositions de Bruxelles et d'Anvers. Ils sont fortement constitués, ce qui leur assure une longue conservation, et en vieillissant ils acquièrent toujours la finesse et la distinction qui sont la caractéristique des vins de Saint-Estèphe.

1. Le domaine de Capbern dont le vignoble avoisine les meilleurs crus de la commune, produit de 70 à 80 tonneaux d'un excellent vin, provenant uniquement de cabernet-sauvignon et de cabernet franc. Cette propriété porte le nom de l'un des membres de la famille qui la possède depuis plus de cinq générations.

## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. La Commanderie</i> <sup>1</sup> (Ch. Dedenis et Péresse).....	80
<i>Ch. les-Ormes-de-Pez</i> <sup>2</sup> (Marcel Alibert, J. Bernard fermier).....	75
<i>Ch. Beauséjour</i> <sup>3</sup> (M <sup>me</sup> Brossard) .....	50



## CHATEAU LA COMMANDERIE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

MM. Ch. Dedenis et J.-B. Péresse, propriétaires.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Ladouys</i> (Fr. Audon).....	200
<i>Ch. de Come</i> (Benéteau).....	20
<i>Cru Coutelin-Merville</i> (Estager frères).....	60

1. Le nom de La Commanderie a été donné à ce domaine par autorisation ministérielle.

Ce cru a été récemment acheté à la famille Bonie, qui le possédait depuis plus de cent ans, et y apportait des soins parfaits. Il a l'avantage sur beaucoup d'autres en Médoc, de ne pas être morcelé.

Ses vins se recommandent par la finesse et le bouquet.

Le château est situé très près de la station de Saint-Estèphe et constitue une délicieuse résidence.

2. Le château Les Ormes-de-Pez est classé au rang des bourgeois supérieurs de la commune de Saint-Estèphe. Il commande un domaine d'environ 35 hectares, dont la vigne occupe 15 hectares sur des terrains des meilleurs de cette commune; aussi les vins de cet excellent cru sont-ils très appréciés, surtout pour leur corps et leur finesse.

3. Le château Beauséjour, agrandi à la suite d'héritages par la propriétaire actuelle, produit plus de 50 tonneaux d'un vin plein et corsé,



CHATEAU LES ORMES-D'È-PEZ

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Marcel Alibert, propriétaire.



CHATEAU BEAUSÉJOUR

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

Mme Brossard, propriétaire.



## CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Mac-Carthy</i> <sup>1</sup> (A. Raymond).....	40	<i>Cru St-Estèphe « La Croix »</i> (H. Cuvelier et fils).....	25
<i>Cru J. Moula Mac-Carthy</i> (A. Germain).....	30	<i>Ch. St-Estèphe</i> <sup>2</sup> (G. Mège).	35



CHATEAU MAC-CARTHY  
(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)  
M. A. Raymond, propriétaire.

très recherché à l'étranger. Ses chais et cuvières, très vastes, terminés en 1897, ont été munis de tous les perfectionnements modernes qui assurent à ses vins une tenue parfaite.

1. Le château Mac-Carthy provient du domaine de Marbuzet qui fut partagé en 1790, entre les héritiers du sieur Fatin, conseil'er du Roy. Son origine remonte au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Son vignoble, situé entre les deux grands crus Cos-d'Estournel et Château-Montrose, est complanté des cépages les plus fins. Il produit un vin généreux et d'une grande finesse.

2. Le cru Château-Saint-Estèphe comprend près de 7 hectares, situés sur des croupes graveleuses, à 400 mètres de la gare de Saint-Estèphe.

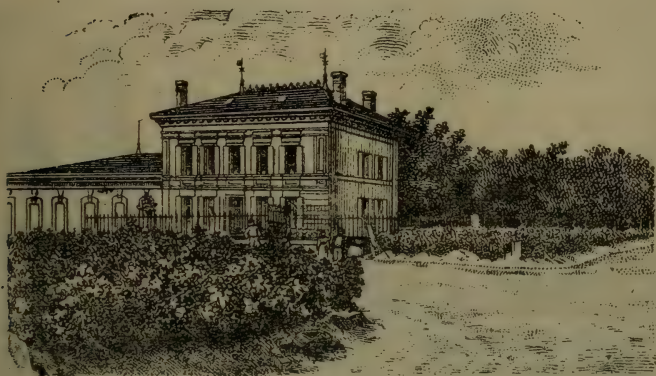
Il a été formé par diverses pièces de vignes provenant de crus Lille-Coutelin, Marbuzet-Mac-Carthy, Leyssac-Clauzet, les Ormes-Southard et V<sup>e</sup> Bert.

Cultivé avec les soins les plus grands, ce cru produit des vins bien consti-



CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. <i>Leyssac</i> <sup>1</sup> (J. E. Meynieu Fils) .....	30	Ch. <i>Beausite-Ht-Vignoble</i> (Rousset, banquier; Fran- ceix, fermier).....	20
Ch. <i>Plantier-Rose</i> <sup>2</sup> (Emile Moreau) .....	50	Cru <i>La Tour du Ht-Vigno- ble</i> (Signoret) .....	60



## CHATEAU SAINT-ESTÈPHE

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Georges Mège, propriétaire.

tués, fins et bouquetés, très recherchés du commerce de Bordeaux, qui lui accorde presque tous les ans une prime sur les prix accordés aux autres crus de sa classe.

Ce vin a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux 1907.

1. Les vins du château Leyssac se recommandent par leur finesse et leur bouquet, étant récoltés dans les meilleurs terrains classés de Saint-Estèphe.

2. Le cru de château Plantier-Rose, situé au centre de la commune de Saint-Estèphe, à 500 mètres de la gare, complanté exclusivement avec les meilleurs cépages, produit un vin corsé, d'un bouquet exquis et d'une grande finesse. Il est très apprécié.

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Haut-Vignoble-Seguin</i> (V <sup>ve</sup> Faugeras).....	40	<i>Cru La Tour des Termes</i> <sup>1</sup> (Xavier Bernard) .....	80



## CRU LA TOUR DES TERMES

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

**M. Xavier Bernard, propriétaire.**

1. Le cru La Tour-des-Termes auquel a été incorporé une moitié du cru Côte, cru bourgeois supérieur de Saint-Estèphe, est situé une partie à cheval sur les communes de Saint-Estèphe et Vertheuil, et l'autre partie dans les plus hautes graves de Saint-Estèphe.

Il présente dans son ensemble un sol graveleux et calcaire des plus favorables à la vigne: aussi ce vignoble est-il un des plus luxuriants de la région.

Complanté en cépages de premier choix tels que : cabernets-sauvignons, merlots et malbecs, il produit des vins parfaits qui se distinguent par leur vigueur, leur bouquet et leur grande tenue en bouteille. Aussi le haut commerce recherche-t-il de plus en plus cette marque qui a obtenu plusieurs médailles d'argent, d'or et diplôme d'honneur.

La production moyenne de cet excellent cru est de 80 tonneaux

CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS ET CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>La Tour Haut-Vignoble</i> (H. Bernard).....	40	<i>Ch. Laffitte-Saint-Estèphe</i> <sup>1</sup> Paul Vitrant).....	60
<i>Ch. La Tour du Hi-Vignoble</i> (Marcel Alibert).....	10	<i>Moulin de Calon</i> (G. Gasqueton et Peyrelongue).	50
		<i>Cru Dumas aîné</i> (V <sup>o</sup> Audoy)	30



## CHATEAU LAFFITTE-SAINT-ESTÈPHE

(CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR)

M. Paul Vitrant, propriétaire

1. Le cru Château-Laffitte comprend environ 20 hectares en presque totalité autour du château. Il doit son nom à M. Joseph Laffitte qui exploitait ce domaine en 1820.

Il appartient aujourd'hui à M. Paul Vitrant, qui y apporte les soins les plus parfaits, pour conserver sa vieille et bonne réputation. Ce vignoble produit un vin remarquable par la grande finesse qu'il acquiert en raison surtout de ce qu'il est encore composé en majeure partie de vieilles vignes françaises, ne comprenant que les meilleurs cépages, cabernet-sauvignon, cabernet blanc, malbec et merlot.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru La Tour du Ch. Pineau</i> <sup>1</sup> (Tenelus Pineau) ..	40	<i>Cru Lhereleyre</i> (André Raymond) .....	20
<i>A Cos</i> (Marcel Grazilhon) ..	35	<i>Ch. Haut-St-Estèphe</i> (And. Raymond) .....	20
Id. (V <sup>o</sup> A. Tourteau) ..	35		
Id. (V <sup>o</sup> Castet) .....	10		



## CRU LA TOUR DU CHÂTEAU PINEAU

(CRU BOURGEOIS)

M. Tenelus Pineau, propriétaire.

1. Le cru La Tour du Château-Pineau a une très ancienne origine. Le château Pineau est une ancienne construction qui date de 1773; la propriété appartenait moitié au seigneur de Pez, l'autre moitié à la famille Calon de la même paroisse. La totalité du domaine fut vendue à cette époque à M. Ducasse, avocat à la Cour d'appel de Bordeaux. En 1797, M. Ducasse la vendit à M. Cazeaux, avocat à la Cour d'appel à Bordeaux; elle fut connue depuis cette époque sous le nom de Maison Cazeaux. M. Lille, avocat à la Cour d'appel à Bordeaux, neveu de M. Cazeaux, en hérita en 1814 et la vendit en 1879 à M. Gintrac, notaire à Bordeaux, et M. Bret, banquier à Orthez. Cette propriété revint aux héritiers Gaillard et M. Mottelet, notaire à Bordeaux. Le vignoble, très ancien, a contribué pour sa part à développer en France et à l'étranger la réputation des vins du Médoc. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ses vins se vendaient en Angleterre quatre cents livres le tonneau. Plus tard, ils furent expédiés en Hollande où ils obtinrent les prix des 5<sup>es</sup> et même des 4<sup>es</sup> crus. Après 1852, ces vins furent vendus au commerce de Bordeaux et prirent le rang de bourgeois, peu en rapport avec leur classement primitif. Cet excellent cru était oublié depuis plus de vingt ans, quand, en 1900, il a été acheté par son propriétaire actuel et a pris le nom de Château Pineau (ancienne propriété Lille aîné). Ce domaine est situé à 2 kilomètres de la gare de Saint-Estèphe. Il comprend 6 hectares de vignes en cabernet-sau-



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Picard-Canteloup</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> Brossard) .....	60	<i>A Marbuzet cru Chambert-Marbuzet</i> (Eyquem fils) ..	20
<i>A Marbuzet</i> (V <sup>ve</sup> Martin Poissonnié) ..	45	<i>A Blanquet</i> (Amédée Coucharrière) .....	30
Id: <i>Ch. du Mont-Marbuzet</i> (Dumas-Poissonnié) ..	45	<i>Ch. Blanquet</i> (M. Ricard) ..	40
Id. (Arnaud et Eyquem).....	20	<i>Ch. de la Tour-de-Marbuzet</i> (Isidore Seurin) .....	55



CHATEAU PICARD-CANTELOUP  
(CRU BOURGEOIS)  
M<sup>me</sup> Brossard, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Marbuzet, cru Cheverry-Martine</i> (H. Delhomme) ..	25	<i>A Marbuzet</i> (P. Naugé) ...	15
<i>A Marbuzet</i> (B. Saintout) ..	20	Id. (Faure) .....	30
		Id. (Jean Roulet) ..	10

vignon, et 4 hectares en merlot et malbec. Le tout établi sur des croupes argilo-calcaires à fond de rocher. Il produit, année moyenne, environ 40 tonneaux. Ces vins ont obtenu un 1<sup>er</sup> prix à l'Exposition de Liège 1905, et ont été primés à Londres et à l'Exposition de Bordeaux.

Le château Picard-Canteloup, entre les mains de la même famille depuis plusieurs générations, est enclavé dans les meilleurs crus de Saint-Estèphe. Son vignoble, planté avec les meilleurs cépages où dominent le cabernet et le merlot, produit plus de 60 tonneaux d'un vin qui doit sa réputation à sa finesse et à son bouquet.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Marbuzet</i> (Simon Roulet)	10	<i>A Pez</i> (Lacaze)	12
Id. (V <sup>ve</sup> G. Daniau)	15	Id. (Mariaud)	5
Id. (V <sup>ve</sup> Ch. Roulet)	10	<i>A Lacroix</i> (Boudeyron)	10
Id. (Cany)	10	Id. (Chevrier)	10
Id. (F. Signoret)	10	<i>A Laujac</i> (Papot)	20
Id. (Vidal)	6	Id. (Jean Fleuret)	15
<i>A Canteloup, cru Rey</i> (Labbé)	5	Id. (Pauvif)	20
Id. (Morin-Eysson)	8	Id. (Baleau)	10
Id. (Jean Bernède)	6	Id. (Belusan)	5
<i>A Canteloup</i> (Camin)	5	Id. (Mitrosse)	15
<i>Ch. Tour-Coutelin</i> (V <sup>ve</sup> Al- lard)	15	<i>Au bourg</i> (Bergey)	10
<i>A Leyssac</i> (Franquet et Ri- card)	25	Id. (Béneteau)	15
Id. (Mège)	30	Id. (Glazes)	15
Id. <i>cru Eyssan</i> (Jean Bernard)	15	Id. (V <sup>ve</sup> Pénicaud)	10
Id. (A Prévosteau)	15	Id. (V <sup>ve</sup> Paviot)	15
Id. (L. Perrotin)	15	Id. (Guidon)	10
Id. (Rey)	15	Id. (Roulet)	10
Id. (Arnaudy)	20	<i>A Aillan, villa Ossian</i> (Aney)	30
Id. (Lamaison)	12	Id. <i>cru Latta</i> (Geor- ges Larrieu)	25
Id. (L. Lespousse)	10	Id. (Cadet)	15
Id. (Ardiley)	10	Id. (M <sup>me</sup> Hillaret)	10
Id. <i>cru J. Hostein</i> (Renon)	10	Id. (A. Chaudet)	6
Id. (J. Roulet)	15	<i>A L'Hôpital</i> (Jarris)	20
Id. (Tiffon)	15	Id. (Mizan-Verdier)	20
Id. <i>cru Artigarum</i> (Pion)	6	<i>A Blanquet</i> (V <sup>ve</sup> J. Bernard)	20
Id. (Jean Bernard)	15	Id. <i>ch. Blanquet</i> (M. Ricard)	50
<i>A Pez</i> (Etienne Bernard, Labbé, ferm <sup>r</sup> )	20	Id. (Jean Morin)	10
Id. <i>dom. de Pez</i> (Léon Lallemagne)	30	Id. (Petit Adam)	10
Id. <i>dom. de Pez</i> <sup>1</sup> (Ar- diley frères)	10	Id. (R. Arnaud)	10
Id. (Guil. Eyméric)	10	<i>A St-Corbien, ch. St-Cor- bian</i> <sup>2</sup> (C. Anney)	50
Id. <i>cru Roulet</i> (Mimi Nogé)	10	Id. <i>ch. du Hi-Coteau</i> (Brousseau)	25
		Id. (Roulet)	12
		Id. (Renon)	10
		Id. (Signoret - Bra- quessac)	50

## EN PALUS

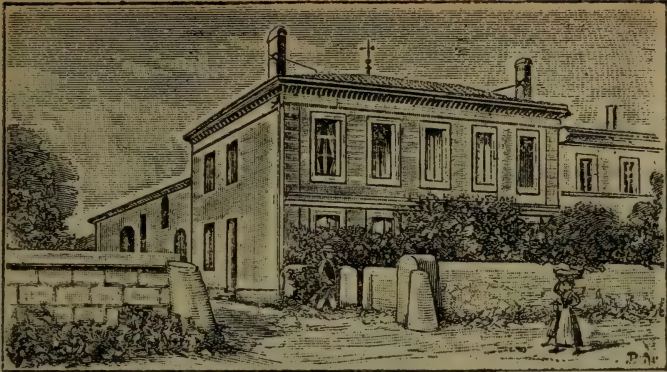
	Tonneaux vin r.
<i>Le Vigneau</i> (Grazilhon)	100
<i>Bellerive</i> (Paul Alibert)	40

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

1. Ce domaine est enclavé parmi les meilleurs crus de la commune de Saint-Estèphe; les vins qu'il produit ont beaucoup de bouquet, de finesse et de moelleux. Ils peuvent être bus de bonne heure et se conservent très longtemps en bouteille.

Monopole pour la Hollande, J.-P. van Gilse et Zoon de Rosendaal.

2. Le vignoble du château Saint-Corbien, très bien situé dans les



DOMAINE DE PEZ  
MM. Ardiley frères, propriétaires.



CHATEAU SAINT-CORBIAN  
M. Charles Anney, propriétaire.

hautes graves de Saint-Estèphe, et dont les vignes sont enclavées dans celles des châteaux Beau-Site et La Tour-Haut-Vignoble, est complanté en cépages fins et reçoit tous les soins éclairés de son propriétaire.

Les vins du château Saint-Corbian, Saint-Estèphe, se recommandent par leur bouquet et leur finesse.




## VINS BLANCS MOUSSEUX

*Cru Fleur-de-Médoc* (Paul Alibert) .....

## VINS BLANCS

Tonneaux  
vin bl.

*Ch. Morin et Ch. Bagatelle* (Paul Alibert)..... 40

**VERTHEUIL.** — 1.160 hab — 2.194 hect — 8 k. au N.-N.-O. de Pauillac; 11 k. au S.-E. de Lesparre; 56 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Seurin-de-Cadourne; à l'E. par Saint-Estèphe; au S. par Cissac; à l'O. et au N.-O., par Saint-Germain. —  st. au village de Meynieu. — 田, 丁, 中

**Sol** : du centre au S., belles croupes graveleuses; vers l'O., parties sablo-graveleuses; du centre au N., terres argilo-calcaires; sur les bords très étendus du chenal de Rayson, palus et marais. — **Sous-sol** argileux, calcaire et pierreux dans la partie N.; graveleux, généralement assis sur l'argile, dans la partie S.

**Vins** produits par 1/3 cabernet-sauvignon, 1/3 malbec, 1/3 merlot, divisés en vins de graves analogues à ceux de Cissac, en vins de terres fortes, fermes et colorés, peu parfumés en primeur, mais gagnant beaucoup avec le temps. Les vins de cette commune sont très recherchés dans le Nord, et la marque de l'Abbaye-Skinner est très connue en Hollande.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r.

*L'Abbaye-Skinner*<sup>1</sup> (B<sup>on</sup> de Miollis et contre-amiral de Kérillis). 50



## DOMAINE DE L'ABBAYE-SKINNER

(CRU BOURGEOIS)

Baron de Miollis et Contre-Amiral de Kérillis, propriétaires.

1. Le domaine de l'Abbaye-Skinner comprend 30 hectares de vignes, 50 hectares de prés et 42 de bois. Le vignoble, situé sur un sol graveleux et



## CRUS BOURGEOIS (suite)

Tonneaux  
vin r.

Ch. Constant-Lesquireau (F. Petit) .....	100
Ch. Grand-Médoc, ex-Latour-Souley <sup>1</sup> (V <sup>o</sup> e Jacques Moreau) ...	30



CHATEAU GRAND-MÉDOC, EX-LATOUR-SOULEY  
(CRU BOURGEOIS)  
Mme Vve Jacques Moreau, propriétaire.

argilo-calcaire, est complanté des meilleurs cépages et produit un vin très corsé et coloré, classé dans les meilleurs de la contrée.

Ce cru a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Paris 1889 et a été classé hors concours à l'Exposition d'Amsterdam 1895, comme à celle de Rouen 1896. un de ses propriétaires faisant partie du jury des vins. Médaille d'argent à Liège 1905.

1. Le cru Château Grand-Médoc, ex-Latour-Souley, fut créé au xvii<sup>e</sup> siècle par F. de Chadirac, l'auteur du célèbre roman *Uranie de Lucidor*, publié chez Vernoy, à Bordeaux, en 1616. En 1839, M. Vincent Grenier, dont deux ans auparavant, la pieuse dame, née Reine Caranave, avait ressuscité l'antique pèlerinage de Benon-en-Médoc, acheta Latour-Souley aux héritiers de Chadirac. Agrandi par ce viticulteur émérite, ce domaine appartient depuis son décès (1877) à son gendre M. Alphonse Moreau-Grenier.

La marque *Chateau Latour-Souley*, estimée à l'égal des *bourgeois supérieurs*, fort recherchée en primeur par le haut commerce, est très connue en Belgique. Flamands comme Wallons goûtent fort ce vin généreux, qui se bonifie avec le temps, et se distingue par cinq qualités essentielles : robe purpurine, bouquet participant de la violette, grande finesse, sève pleine de délicatesse, moelleux des plus agréables. Ce cru, situé en un seul tenant en terrain de graves sur des croupes bien ensoleillées, présente l'encépagement suivant :

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Gravière-Couerbe</i> (Déodat Landèche).....	15	<i>Ch. Laride</i> (commune de Vertheuil-en-Médoc)....	25
<i>Ch. Victoria</i> <sup>1</sup> A. Faugeras).	40	<i>Ch. Souley - Sainte - Croix</i> (Alphonse Carsouille) ..	40



## CHATEAU VICTORIA

(CRU BOURGEOIS)

M. André Faugeras, propriétaire.

1/2 cabernet (dont 8/10 cabernet-sauvignon, 2/10 cabernet franc), 1/4 malbec, 1/4 merlot. Chaque cépage se cultive par pièces séparées de façon à ce qu'on puisse les vendanger lorsque chacune a atteint son point de maturité. Certaines pièces des vignes de Latour-Souley possèdent des ceps centenaires recouverts de mousse cités dans la contrée comme un objet de curiosité.

Ces vins se vendent toujours aux prix des *crus bourgeois supérieurs* de Pauillac et de Saint-Estèphe. Ainsi, parmi les années ayant atteint le prix le plus élevé, nous en citerons deux vendues avec monopole de la récolte : 1865, 1.300 francs le tonneau; 1881, 1.350 francs le tonneau.

La production moyenne de cet excellent vignoble, où dominent nos vieux cépages purement français, est de 30 tonneaux vin rouge.

1. Le domaine du château Victoria a 70 hectares dont 25 forment le vignoble qui s'étend sur les trois communes de Cissac, Vertheuil et Saint-Estèphe. Cultivé avec les soins les plus parfaits, ce vignoble produira bientôt 70 tonneaux d'un excellent vin rouge, et, dans quelques années, de 10 à 12 tonneaux de vin blanc, produit par des cépages fins, et classé parmi les meilleurs. Ses vins ont obtenu plusieurs médailles entr'autres une médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1900, et une autre médaille d'argent à l'Exposition universelle de Bordeaux 1907. Le domaine possède, en outre, des bois et d'excellentes prairies.

Le château lui-même est une élégante construction, entourée de vastes




## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Haut-Gouat</i> (Ernest Vouzelle et Marc Birot).	40	<i>Ch. Reysson</i> (C <sup>te</sup> de Primo-Réal).....	150
<i>Ch. Peris de Courcelles</i> (M <sup>is</sup> , C <sup>te</sup> et V <sup>te</sup> de Courcelles).....	30	<i>A Lesquirot</i> (G. Desse)....	30
<i>A Lugagnac</i> (C <sup>te</sup> de Valady).	20	<i>Ch. Beyzac</i> (Fréd. Audon).	30
<i>Le Bourdieu</i> (V <sup>te</sup> Coucharrière).....	30	<i>Ch. de Vertheuil</i> (Oyenarté)	5
<i>Ch. de Nodris</i> (R. Bernard).	20	<i>Ch. du Meynieu</i> (M. Gué)..	10
<i>Gr. cru Patrache</i> (Dupont).	12	<i>Cru Millet-Haut-Brignays</i> (Drouineau).....	25
		<i>Cru du Parc-de-Vertheuil</i> (X. Bernard).....	15

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Juillan</i> (Marius Clavet).	7	<i>A Lacaussade</i> (Grillet)....	4
<i>Ch. Redeyran</i> (Augeau-Signoret).....	20	Id. (Maney, boulanger à Cissac)..	10
<i>A La Bastide</i> (Udger).....	5	<i>A La Gravière</i> (Noé).....	5
<i>A Gouat</i> (Prevosteau, maire).	10	<i>A Cazeau</i> (Creuzin jeune)..	10
<i>A Lugagnac</i> (Ch. Lasserre).	8	Id. (Creuzin aîné)....	6
Id. (Pinet).....	10	<i>A La Toudeille</i> (Bon et Normandin).....	10
Id. (Tastet).....	10	<i>Au Fourneau</i> (Fernand Morland).....	5
<i>Au Bourg</i> (Mayallet j <sup>ne</sup> )..	8	<i>A Bourdin</i> (Godet aîné)....	5
Id. (Toussaint).....	10	Id. (Godet jeune)....	5
Id. <i>Clos Lacaussade</i> (E. Billa).....	8	<i>A Pedeyran</i> (Bareille)....	5
Id. <i>cru Fines Graves</i> (Anfray).....	6	<i>A La Tanière</i> (V <sup>te</sup> Arnouldin Bouillaud).....	10
Id. (Arthur Clavet)..	5	<i>Aux Pradines</i> (Videau)....	8
Id. (Jarris).....	5	<i>Au Parc</i> (Mortagne).....	5
Id. (V <sup>te</sup> I. Meynieu).	5	<i>Aux Cinq-Sadons</i> (Fleur)..	6
Id. (Juillac).....	5	<i>A Tournay</i> (Jeanty Collas).	8
Id. (V <sup>te</sup> Bouillaud)..	4	<i>A Péris</i> (J. Bouteillon)....	7
<i>A Cantemerle, cru Chêne-Vert-Cantemerle</i> (J. Bouilleau).....	10		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

**SAINTEURIN-DE-CADOURNE.** — 1.130 hab. — 1,575 hect. — 13 k à l'E.-S.-E. de Lesparre; 13 k. au N. de Pauillac. — **Borné** au N. par Ordonnac et Saint-Yzans; à l'E. par le fleuve; au S. par Saint-Estèphe; à l'O. par Saint-Germain et Ordonnac. —  st. de Vertheuil, à 6 k. au sud du bourg — **Voitures** correspondant avec le  st. de Saint-Estèphe, à 6 k. .

**Sol varié** : au centre, croupes graveleuses sur fond argileux, resserrées entre des terres fortes à l'O.; palus étroits des bords du fleuve à l'E.; marais desséchés de Reyson au S.; marais de la Maréchale

dépendances, d'un beau parc où l'on remarque une magnifique avenue de palmiers, des eaux courantes, un étang poissonneux. etc



au N. — **Sous-sol** de graves sous les croupes du centre; à l'O., bancs de pierre ou de marne, souvent à 30 centimètres de profondeur.

**Vins** généralement corsés et colorés, assez fins dans les premiers crus de la commune où ils sont produits par 1/3 cabernet, 1/3 merlot, 1/3 malbec. Ils sont très estimés en Belgique. Les meilleurs crus sont situés sur les croupes graveleuses qui longent le fleuve.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS, EN GRAVES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Verdignan</i> <sup>1</sup> (L. de Loth).	160	<i>Ch. Charmail</i> (Colonel Pera-	
<i>Sociando-Malet</i> (A. G. Delor)	30	gallo) ?.....	70



### CHATEAU VERDIGNAN

(CRU BOURGEOIS)

**M. Léon de Loth, propriétaire**

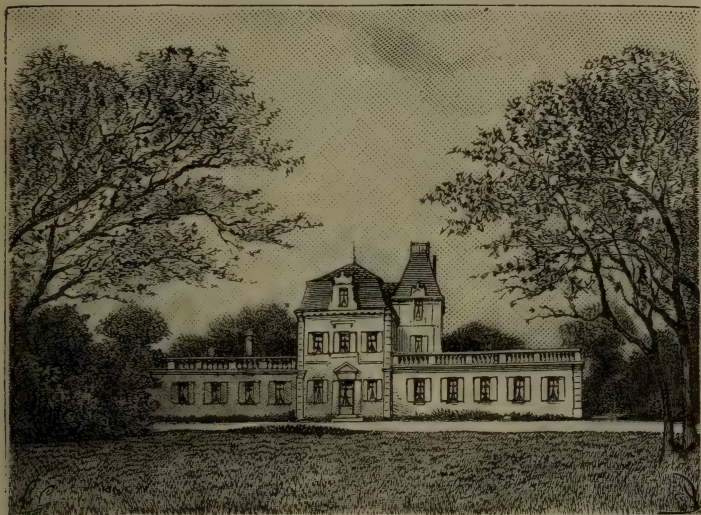
1. Premier cru de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, et transmis, depuis de longues années, à la famille de Parouty, le château Verdignan offre un domaine de 50 hectares, qui confronte au nord la commune de Saint-Estèphe; au sud, le petit port de la Maréchale et termine la riche chaîne des coteaux Haut-Médoc. 50 hectares de prairies lui font une riche ceinture jusqu'au fleuve, qui accompagne, sur un parcours de deux kilomètres ses vignes groupées en un seul tenant sur le versant oriental du coteau, entre le château et les servitudes.

A sa position privilégiée, ce beau domaine joint aussi le mérite de produire annuellement 160 à 200 tonneaux de vins délicats et fort estimés. Il appartient aujourd'hui à M. Léon Loth, petit-neveu de M. de Parouty.



## CRUS BOURGEOIS, EN GRAVES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Couffran</i> <sup>1</sup> (héritiers Cé- lérier) .....	100	<i>Ch. Verdus</i> (P. Alibert)...	40



## CHATEAU COUFFRAN

(CRUS BOURGEOIS)

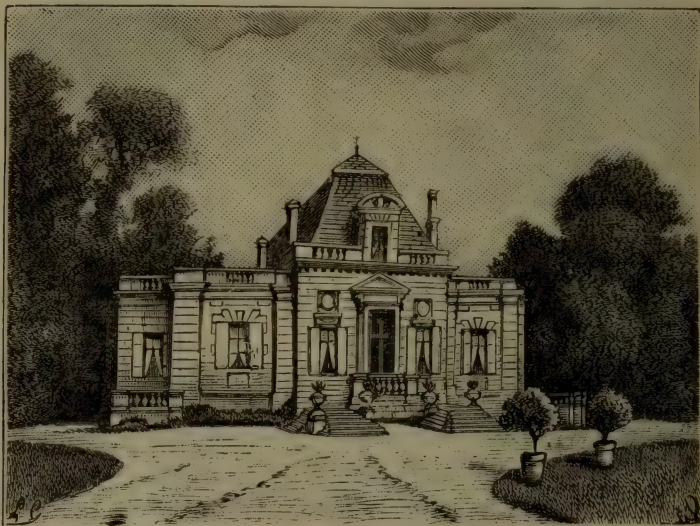
Héritiers Célérier propriétaires.

1. Le domaine de Couffran appartient à la famille Célérier depuis 1869. Sa contenance est de 110 hectares, dont 35 en vignes et le reste en prairies, jardins, agréments et dépendances.

Le vignoble est admirablement situé sur des croupes composées d'argile et de graves argileuses et complanté presque exclusivement en cabernet-sauvignon. Il produit un vin très corsé et en même temps bouqueté. Ces qualités le font rechercher et apprécier surtout en Angleterre.

## CRUS BOURGEOIS, EN GRAVES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande</i> <sup>1</sup> (A.-G. Delor) ..	100	<i>Cru Lartigue-de-Brochon</i> (A. et G. Seilhean).....	25
<i>Ch. Grandis</i> (V <sup>o</sup> A. Figerou)	50	<i>Pontoise-Cabarrus - Brochon</i> (E. Bouillaud) .....	50
<i>Ch. La Tour-du-Mont</i> (Ed. Hay) .....	20	<i>Ch. du Mont</i> (M <sup>me</sup> Georges Direks-Dilly) .....	10



## CHATEAU BEL-ORME-TRONQUOY-DE-LALANDE

(CRU BOURGEOIS)

**M. G. Delor, propriétaire.**

1. Ce château est entouré d'un domaine de 36 hectares, dont 30 sont consacrés à la vigne dans les graves ou les palus. Le vignoble de graves, situé sur les plus belles croupes de Saint-Seurin-de-Cadourne, produit un vin d'une solidité remarquable. On trouve encore des bouteilles de 1834 et 1847 admirablement conservées et excellentes.

Le cru du Cardinal, créé en palus par M. Gabriel Delor, est complanté des meilleurs cépages, où domine le cabernet-sauvignon. Les soins les plus parfaits sont apportés à la culture des vignes et à la vinification; aussi ses produits constituent-ils des vins de palus supérieurs très recherchés du commerce bordelais.

Le cru de *Sociando-Malel* a été acheté par M. G. Delor aux héritiers

CRUS BOURGEOIS, EN GRAVES (*suite*)Tonneaux  
vin r.*Domaine Andron*<sup>1</sup> (Simon-Gorry)..... 25

## DOMAINE ANDRON

(CRU BOURGEOIS)

**M. Simon-Gorry, propriétaire.**

Simon. — Cet excellent cru, depuis longtemps renommé ne pourra que gagner encore dans les mains d'un viticulteur tel que M. G. Delor.

1. Le domaine Andron est enclavé dans les crus Pontoise-Gabarus et Château-Charmail. Son vignoble, situé dans une heureuse exposition, complanté en cabernet-sauvignon, cabernet-blanc, merlot, verdot et malbec, produit environ 15 tonneaux d'un vin délicat et distingué.

Ce cru a été agrandi en 1908 par l'adjonction de 30.000 pieds de cabernet-sauvignon et de cabernet blanc, dépendant antérieurement des vignes en graves les plus fines du cru Sociando-Mallet.

Sa production annuelle est de 30 tonneaux environ qui se vendent sous la marque déposée.



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS EN GRAVES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Réal</i> (V <sup>ve</sup> Lemaignan).	15	<i>Ch. Saint-Paul</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Paul Petit et D <sup>r</sup> U. Athané)..	40
<i>Cru de Haut-Carmail</i> (A.- G. Delor) .....	20	<i>Ch. Bonneau-Livran</i> (V <sup>ve</sup> Micalaudy) .....	40
<i>Ch. La Tour-du-Haut-Car-</i> <i>mail</i> (J.-A. Dissendier)..	20	<i>Domaine du Pavillon</i> (J.-H. Bouey) .....	20
<i>Ch. Cadourne</i> (J.-H. Bouey).	10	<i>Ch. Lestage</i> (V <sup>ve</sup> Coudy)...	45
<i>Dom. de Larigue, Hautes</i> <i>Graves et cru Rigon</i> (A.- G. Delor) .....	25	<i>Ch. Lestage</i> (V <sup>ve</sup> Raymond)	20



## CHATEAU SAINT-PAUL

(CRU BOURGEOIS)

Mme Vve Paul Petit et Dr U. Athané, propriétaires.

## CRUS BOURGEOIS EN TERRES FORTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Sénilhac</i> (hérens Arm. Lalande), dont 10 tonn. vin blanc .....	160	<i>Ch. Maurac-Major</i> (V <sup>ve</sup> A. Figerou) .....	40
		<i>Ch. du Maurac</i> (H. Gaillard)	60

1. Le château Saint-Paul, anciennement château Lagrange, produit de 20 à 25 tonneaux d'un vin plein de corps, distingué et bouqueté; qualités provenant de la vieillesse de la presque totalité des ceps.

Vignoble très surveillé, où les complantations se font avec méthode et en n'utilisant que les meilleurs cépages.



CRUS BOURGEOIS EN TERRES FORTES (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch Pabeau</i> (Daurel et Pujos) .....	50
<i>Ch. Doyac-Chabannes</i> (V <sup>ve</sup> Paul Moreau).....	50
<i>Ch. Saint-Seurin</i> (V <sup>ve</sup> A. Cocureau).....	10
<i>Cru de l'Orme</i> (Ed. Hay) .....	15
<i>Ch. Quimper</i> (Brossard).....	8


CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Haul et à Brion</i> (Raoul Estac) .....	15	<i>Au Mont</i> (V <sup>ve</sup> Bournac)...	5
<i>Au bourg</i> (Meynieu) .....	20	Id. (Sarrazaïn) .....	10
Id. (Dugoujon) ....	15	Id. (V <sup>ve</sup> Bloy) .....	5
Id. (Michel Gautier). 12		Id. (Renon) .....	8
Id. (Récipon) .....	5	<i>A Lestage</i> (Arnaudy) .....	15
<i>Ch. Laglacière</i> (F. Lecrenais) 5		<i>A La Raze</i> (Surget).....	12
<i>A La Glacière-Grandis</i> (Arnaudy) .....	5	<i>Au Tralle, Ch. Bryette</i> (Porge, maire).....	20
<i>Cru de La Glacière</i> (Henri Bellet et Cocureau).....	25	<i>Au Tralle</i> (Nouet).....	15
<i>Ch. Muret-Médoc</i> (G. Duthil).....	25	<i>A Cadourne</i> (Gillard) .....	10
		<i>A Seguin</i> (Michel Gautier). 8	
		<i>A Jeandeys</i> (Broquaire)...	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux, en graves, en terres fortes ou en palus.

VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Sénilhac</i> (héritiers Armand Lalande) .....	10
<i>Ch. Doyac-Chabannes</i> (V <sup>ve</sup> Paul Moreau).....	15

**SAINTE-GERMAIN-D'ESTEUIL.** — 1.165 hab. — 4.479 hect. — 6 k. à l'E.-S.-E. de Lesparre; 61 k. au N.-N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Ordonnac et Potensac; à l'E. par Saint-Seurin-de-Cadourne; au S.-E. et au S. par Vertheuil; au S.-O. par Hourtin; à l'O. par Naujac et Saint-Trélody (Lesparre). —  st. d'Artiguillon, à 2 k. au S.-O. du bourg. — ☒, ☐, ☐.

**Sol :** sable à l'extrémité O.; parties sablo-graveleuses peu étendues au N.-O.; terres argilo-calcaires dans le reste de la commune. — **Sous-sol** de graves et d'alias à l'O.; de pierre à moellon et de pierre de taille au centre et à l'E. de la commune.

**Vins** produits par 1/3 malbec, 1/3 cabernet-gris, 1/3 cabernet-sauvignon et autres cépages constituant dans les crus bourgeois de très bons ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Livran</i> <sup>1</sup> (James-L. Denman et C <sup>o</sup> Ltd).....	300
<i>Ch. Briès-Caillou</i> <sup>2</sup> (James L. Denman et C <sup>o</sup> Ltd).....	50
<i>Ch. Beaulieu</i> <sup>3</sup> (Abel Liquard).....	50



## CHATEAU LIVRAN

(CRU BOURGEOIS)

MM. James L. Denman et C<sup>o</sup> Ltd., propriétaires.

1. Le château Livran est l'un des plus anciens du Médoc. Il a été acheté avec son beau domaine en 1889 par la Société anglaise James L. Denman et C<sup>o</sup> Ltd, 20, Piccadilly, à Londres, au marquis de Lambert des Granges.

Il est intéressant de trouver dans les Archives de la Gironde, que cette terre fut donnée par le roi d'Angleterre, au xiv<sup>e</sup> siècle, à noble Germain de Ferran de Manhiban, dont le fils Jean II, épousa la fille de noble Geofroid du Périer de Larsan, à laquelle il laissa la susdite terre. C'est ainsi que le château Livran entra dans la famille du Périer de Larsan dont le marquis de Lambert des Granges est le descendant maternel direct.

Ce domaine, composé de 153 hectares, dont 56 complantés en vignes rançaises de premier choix, donne une moyenne de 900 barriques par an. Il produit des vins qui ont du corps, du moelleux, une saveur et un bouquet particuliers, grâce à l'ancienneté des cépages, dont certains ont cent cinquante ans passés.

Les vins du château Livran jouissent d'une grande faveur auprès des connaisseurs en France, en Allemagne, en Hollande et en Angleterre. Aux Expositions de Paris 1889 et de Bordeaux 1895 le jury leur a décerné une médaille d'argent. Ils ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition franco-britannique de 1908.

2. Le château Briès-Caillou est situé sur un plateau graveleux. Les cépages sont : cabernets-sauvignons, cabernets francs, malbecs et merlots. Les vins sont remarquables par leur corps et leur finesse.

Ancienne demeure du baron du Périer de Larsan, est passé par héritage au marquis de Lambert des Granges, à qui la Société James L. Denman et C<sup>o</sup> l'a acheté en 1889.

Ces vins ont obtenu la médaille d'or à l'Exposition de Londres en 1908.

3. Le Château Beaulieu ou domaine de Beaulieu a un superbe vignoble, — partie blanche, partie rouge, — placé sur des croupes argilo-calcaires, produisant un vin se recommandant par le corps et le degré.

Les principaux cépages blancs : sémillon, sauvignon, muscadelle et merlot



**CHATEAU BRIES-CAILLOU**  
(CRU BOURGEOIS)  
**MM. James L. Denman et C<sup>o</sup> Ltd., propriétaires.**



**CHATEAU BEAULIEU**  
(CRU BOURGEOIS)  
**M. Abel Liquard, propriétaire**

## CRUS BOURGEOIS (suite)

Tonneaux  
vin r.Ch. du Castéra<sup>1</sup> (V<sup>o</sup> Lassèverie) ..... 150

## CHATEAU DU CASTERA

(CRU BOURGEOIS)

M<sup>me</sup> veuve E. Lassèverie, propriétaire.

blanc dont le vignoble est complanté, produisent une moyenne de 50 tonneaux.

Le vignoble rouge, exclusivement complanté de malbec, cabernet et sauvignon, produit environ 40 tonneaux.

1. Le château du Castéra est situé sur une des plus belles croupes graveleuses du Médoc, à quelques kilomètres de Saint-Estèphe. C'est un des plus anciens du pays; il fut assiégé et peu après ruiné au xiv<sup>e</sup> siècle par le Prince Noir.

Reconstruit en partie au xvii<sup>e</sup> siècle, on entrerait dans son enceinte par un pont-levis.

En 1273, il était la propriété de la famille d'Arsac, qui le garda jusqu'à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, puis il fut apporté en dot par Jacqueline d'Arsac à Thomas Montaigne, frère du célèbre philosophe.

En 1573, il appartenait à messire de la Boétie et fut vendu en 1638 à messire de Rochemont, qui le garda peu de temps, puisque l'année suivante il était la propriété de messire Jean de Saint-Martin; il passa, en 1663, à messire de Joly, puis aux mains de la famille Aydie.

En 1698, le 1<sup>er</sup> février, il fut acheté par Jean de Constant qui épousa Marie-Anne de Verthamon d'Ambloy; ils n'eurent pas d'enfants et le laissèrent par héritage à Martial de Verthamon d'Ambloy, marquis de Tercis.

La famille de Verthamon en garda la propriété jusqu'en 1901. A cette époque, il fut acheté par M. E. Destanque. Son fils, qui lui succéda, fit restaurer le château et ses dépendances, reconstitua le vignoble, et grâce à des soins méticuleux, conserva de très vieilles vignes françaises en parfait état: ce qui explique la finesse, la distinction et le bouquet parfait des vins du château du Castéra, très coté par le haut commerce de Bordeaux et par le commerce étranger. A la mort de M. Destanque fils, sa veuve vendit, en 1918, la propriété à M<sup>me</sup> V<sup>o</sup> E. Lassèverie. Le château du Castéra est un des plus importants domaines du Médoc; il comprend 200 hectares, dont 60 environ forment son beau vignoble qui peut produire 150 tonneaux de vin rouge et 100 tonneaux de vin blanc parfait très renommé.



CRUS BOURGEOIS<sup>o</sup> (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Hauterive</i> <sup>1</sup> (J. Desmazes).....	75

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>AL'Hôpital</i> (R.-D. Courian)	70	<i>A Barbeheyre</i> (Faugerolles)	40
<i>Dom. de Cassan</i> (Baronnet).	20	<i>A Labour</i> (E. Roux) .....	10
<i>Cru Pipeyrat</i> (Mulot, de Paris) .....	30	<i>Chalet des Bois</i> (B <sup>ne</sup> de Les- trange) .....	15
<i>A Saint-Gaux</i> (Caussan) ..	30		



## CHATEAU HAUTERIVE

(CRU BOURGEOIS)

**M. J. Desmazes, propriétaire.**

1. Le château Hauterive ou chalet Hauterive est situé dans la commune de Saint-Germain-d'Estéuil, sur un coteau des plus élevés de la région. Son vignoble, partie blanc, partie rouge, doit à cette exposition exceptionnelle une maturité précoce et complète, favorisée d'ailleurs par le rayonnement d'un sol argilo-calcaire et caillouteux.

Encépagé avec les meilleures variétés, il produit un vin délicat et distingué, environ 75 tonneaux de vin rouge et 150 de vin blanc.

Ancienne propriété de la famille Verthamon, il appartient actuellement à M. Desmazes, également propriétaire des châteaux des Moines et Colinet, dans le Blayais.


## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Bonnet).....	10	<i>A Miqueu</i> (Math. Videau) .	10
<i>A Artiguillon</i> (Moreau)....	10	Id. <i>Ch. Miqueu</i> (J. Durandet).....	8
Id. (Beaudon) .....	10	Id. (Gaudin jeune)..	8
Id. (E. Simon) .....	10	Id. (Gaudin, charron)	5
Id. (Roulet) .....	6	Id. (Paul Négrier) ..	5
Id. (Coularis) .....	5	Id. (J. Chabarría)...	10
<i>A L'Hôpital</i> (Bosc).....	15	Id. (Hip. Mothes)...	10
Id. (Brossard) .....	10	<i>A Boyentran</i> (Breuil) .....	5
Id. <i>Ch. Haut-Giras</i> (Hostein).....	10	Id. (Brigneau).....	5
Id. <i>Dom de la Cure</i> (H. Lartigue) ..	5	Id. (V <sup>ve</sup> Faugerolles).	15
Id. (Renom) .....	5	<i>A Gouat</i> (Prévosteau, meunier) .....	6
Id. Mesuret) .....	5	<i>A Guibeau</i> (U. Blanc) ....	15
<i>Au Gay</i> (Pierre Caussan)..	10	Id. (Meynieu).....	5
Id. (U. Blanc).....	15	<i>Cru La Lagune</i> (Estel)....	20
Id. (Pautard fils) ..	10	<i>A Lagunas</i> (E. Prévosteau)	10
<i>A Miqueu</i> (Richard).....	10	<i>A Liard</i> (Ch. Bernard)...	15
Id. <i>Ch. Haut-Miqueu</i> (E. Videau) ...	8	Id. (Pierre Fauché) .	5
Id. (G. Videau)....	10	Id. (Hostein).....	15
		<i>A Lartiga</i> (Rol. Bastien)..	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. du Castera</i> (V <sup>ve</sup> Lassèverie) .....	100
<i>Ch. Livran</i> (James L. Denman et C <sup>o</sup> Ltd) .....	50
<i>Ch. Hauterive</i> (J. Desmazes) .....	150
<i>Ch. Beaulieu</i> (Abel Liquard).....	40

**ORDONNAC-ET-POTENSAC.** — 549 hab. — 702 hect. — 8 k. à l'E. de Lesparre; 62 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. et au N.-E. par Saint-Yzans; à l'E. par Saint-Seurin-de-Cadourne; au S. par Saint-Germain; à l'O. par Blagnan. —  st. d'Artiguillon, à 6 k. au S.-O. du bourg. — ☒ et ☙ : Saint-Germain-d'Esteuil. — **Port** à Lamena.

**Sol** généralement très fertile; dans la section d'Ordonnac, terrain presque plat et de nature argilo-calcaire; dans celle de Potensac, beaux coteaux graveleux ou argilo-siliceux qui s'étendent jusqu'à Blagnan. — **Sous-sol** généralement exploité en moellons.

**Vins rouges** bons ordinaires; ceux qui sont récoltés sur les coteaux graveleux de Potensac sont, dans les crus bourgeois, assez agréables et au-dessus de leur réputation.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANSTonneaux  
vin r.

<i>Ch. Gallais</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Lassèverie).....	200
<i>Dom. du Grand-Bois, à Potensac</i> (E. Jeanty).....	10



## CHATEAU GALLAIS

(CRU BOURGEOIS)

**Mme veuve E. Lassèverie, propriétaire.**

1. M<sup>me</sup> Lassèverie, qui est, comme on l'a dit précédemment, propriétaire de plusieurs crus renommés de la Gironde, s'est rendue acquéreur, tout dernièrement, du château Gallais, en Médoc.

Ce domaine, ancienne propriété de M. Fernand Lepré, est situé dans la commune d'Ordonnac-et-Potensac, à moins d'une dizaine de kilomètres de Lesparre, et à une soixantaine environ de Bordeaux. C'est assez dire qu'il est placé dans cette riche partie du Médoc où le sol, généralement très fertile, est si favorable à la culture et au développement de la vigne. Aussi les vins rouges de cette commune sont-ils classés dans les médocs bons ordinaires; ceux qui sont récoltés sur les coteaux graveleux de Potensac sont, dans les crus bourgeois, en tête desquels se classent le château Gallais, très agréables au goût et bien au-dessus de la réputation, pourtant des meilleures, dont ils jouissent. D'ailleurs, le prouvent surabondamment les prix de primeur qu'ils atteignent selon les années.

Le Château-Gallais a un rendement de 200 tonneaux

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Lassalle</i> (V <sup>o</sup> Porge)...	35	<i>Cru Bel - Air - Mareil</i>	
<i>Ch. Potensac</i> <sup>1</sup> (G. Liquard)	50	(Bouilhon) .....	15
<i>Clos de Mareil</i> (V <sup>o</sup> Jeanty).	25	<i>Ch. Ordonnac</i> (A. Marcou-	
		let) .....	20



## CHATEAU POTENSAC

(CRU BOURGEOIS)

**M. Georges Liquard, propriétaire.**

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Plautignan</i> (Micalaudy) ..	20	<i>A Plautignan</i> (A. Prévosteau)	15
Id. (V <sup>o</sup> Lajaunie) ..	25	Id. (V <sup>o</sup> Bernard)...	10
Id. (Gaillard) .....	20	Id. (Jean Rey) .....	15
Id. (Grillet) .....	40	Id. à Terrey (Monro-	
Id. (E. Hyacinthe)..	15	seau aîné) ....	15




1. Le domaine de Potensac, exclusivement complanté en cabernet et dont les vignes sont situées sur un coteau graveleux, cultivé avec les plus grands soins, produit des vins recherchés se distinguant par une belle couleur, une grande richesse de sève, beaucoup de finesse et de distinction. Les prix obtenus sont les plus élevés de la région. Trois mille cinq cents francs le tonneau pour les 1918.



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Plautignan cru Plauti-</i>		<i>A Ordonnac (D. Montangon)</i>	10
<i>gnan (H. Sirou-</i>		Id. (J. Villefranque,	
<i>gnet).....</i>	10	<i>maire).....</i>	12
Id. <i>Ch. Lestruelle</i>		Id. (Porges fils) ....	8
(Marcoulet Jean)..	30	Id. (Gombaud) ....	10
<i>A Potensac (Paul Serres)</i> ..	15	Id. (V <sup>ve</sup> Mouet).....	12
<i>La Hontane (L. Grillet)...</i>	20	Id. (Renou) ....	15
<i>A Hontemieux (Bertin)....</i>	20	Id. (Emile Sauts) ...	10
<i>A Lussan (G. Prévosteau).</i>	15	Id. (Bernard frères)..	20
Id. (Ed. Arnaud)...	8	Id. (Pierre Lafaye)..	12
Id. (Arnaud Rey)...	6	Id. (Gréteau) ....	6
Id. (Meynieu fils) ...	25	<i>A Peyressan (Bellet).....</i>	12
Id. (Hostein).....	8	Id. (Daniel Cadiot)..	8
Id. (Blaise Gréteau)..	10	Id. (Gerbeaud) ....	6
Id. (C. Caussan)....	10	Id. (Moreau) ....	25
Id. (R. Caussan)....	10		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**BLAIGNAN.** — 358 hab. — 682 hect. — 5 k. 1/2 à l'E. de Lesparre; 20 k. 1/2 au N.-N.-O. de Pauillac; 65 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N., par Civrac et Saint-Christoly; à l'E. par Saint-Yzans et Ordonnac; au S., par Ordonnac et Saint-Trélody; à l'O. par Lesparre, Prignac et Civrac. — Le village de Caussan est devenu le nouveau bourg. —  st. d'Artiguillon, à 6 k. au S.-O. du bourg. —  : Lesparre. —  : Saint-Yzans.

**Sol** très varié : graves fortes aux alentours du château de Blaignan, sur les coteaux, et terres fortes sur un banc pierreux, dans la plaine; près de Caussan et de Romefort; on trouve en **sous-sol** des marnes calcaires, et sur les hauteurs de la Cardonne, de l'aliol et de l'argile couverts en quelques endroits, de bancs de graviers.

**Vins rouges** de qualités diverses, comme le sol; ceux des crus bourgeois ont une belle couleur, de la finesse, un bouquet suffisant. La marque Taffard-de-Blaignan a obtenu, en Hollande, des abonnements successifs, pendant plus d'un siècle.

**Vin blanc** récolté au village de la Pigotte, a beaucoup d'agrément et de moelleux. Il est depuis longtemps réputé.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>rs</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Taffard-de-Blaignan</i>		<i>Ch. Gorse (B. Genty).....</i>	80
(Laporte et Souriaux)...	80	<i>Ch. La Pigotte (Pierre Ray-</i>	
<i>Ch. La Cardonne (Crédit Foncier)</i>	80	<i>mond), plus 5 tonneaux</i>	
<i>Ch. Romefort (M<sup>lle</sup> Guil-</i>		<i>blanc).....</i>	40
<i>lory-Charmolue).....</i>	125		

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Granges-d'Or</i> <sup>1</sup> (J. Baronnet).....	90	<i>Ch. Caussan</i> (Chatonnet) ..	20
<i>Ch. La France</i> (Le Bidolec).	25	<i>Ch. Ht-Myles</i> (R. Delude).	50



## CHATEAU DES GRANGES D'OR

(CRU BOURGEOIS)

**M. J. Baronnet, propriétaire:**

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS


	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A La Rivière</i> (E. Régère) ..	30	<i>A Caussan Ch. Le Clou-Caus-</i>	
<i>A Caussan</i> (V <sup>o</sup> Courrien) ..	20	<i>san</i> (A. Bénillan) .....	20
Id. (Prévosteau) ...	40	Id. <i>Ch. Pontet-Caus-</i>	
Id. (P. Cornette)....	15	<i>san</i> (E. Régère) ..	20
		Id. (Giberteau) ....	10

1. Le Château des Granges d'Or commande un domaine de 72 hectares d'un seul tenant. Le vignoble, exclusivement complanté de cépages

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A <i>Caussan</i> (Pion).....	10	A <i>Hontannes, cru Hont-</i>	
Id. (Pierre Cruchon).	10	<i>mieux</i> (P. Ber-	30
Id. (Fraigneau).....	8	tin).....	30
Id. (Pelau).....	10	Id. (J. Salles).....	8
Id. (Bibey).....	25	Id. (P. Grillet).....	35
Id. (Sorlut).....	15	A <i>Canteloup</i> (Bareille frères)	20
Id. (Trépaud).....	8	A <i>Campblanc</i> (M. Seurin)..	5
Au <i>bourg</i> (Chevalier).....	20	Id. (Landureau) ...	5
Id. (Sarraudie).....	15	A <i>Camelou</i> (Perrotin).....	10
A <i>La Landelle</i> (A. Brion)..	10	Id. (Négrier).....	10
Id. (Bose).....	10	A <i>Patiras</i> (F. Seurin).....	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**SAINT-YZANS.** — 664 hab. — 1.154 hect. — 11 k. à l'E. de Lesparre; 68 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N.-O. par Couquèques; au N. par Saint-Christoly; à l'E. par le fleuve; au S. par Saint-Seurin-de-Cadourne; au S.-O. par Ordonnac; à l'O. par Blaignan. — **Voitures** correspondant avec le  st. de Saint-Estèphe et st. de Saint-Germain. — **Bat. à vap.** au ponton de La Maréchale. — **Port** commode à Lamena. — ☒ et ↗.

**Sol** généralement plat, offrant des terres fortes argilo-calcaires qui s'élèvent insensiblement vers l'O. Les domaines de Loudenne, Sigognac et Mazail sont assis sur de jolies croupes graveleuses ou argilo-calcaires. — **Sous-sol** généralement pierreux.

**Vins rouges** produits dans les crus bourgeois et chez les artisans, qui ont reconstitué leurs vignes par 2/6 cabernet-sauvignon, 2/6 malbec, 1/6 merlot, 1/6 cépages divers. Ils constituent de bons vins d'ordinaire, dans les crus bourgeois.

**Vins blancs** de La Mouette-Sigognac produits par de vieilles vignes françaises : folle-blanche et cépages fins de Sauternes, pris au château Rabaud.

fins : 1/4 cabernet, 1/2 merlot, et le reste en malbec et verdot, sur un sol argilo-calcaire à sous-sol pierreux, produit environ 100 tonneaux d'un vin bouqueté, très apprécié en Belgique et en Hollande. Le vignoble produit également une vingtaine de tonneaux d'excellent vin blanc.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	CRUS BOURGEOIS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Loudenne</i> <sup>1</sup> (W. et A. Gilbey).....		400
<i>Maison-Blanche</i> (J. Brion).....		80



## CHATEAU LOUDENNE

(CRU BOURGEOIS)

MM. W. et A. Gilbey, propriétaires.



## CHAIS ET CUVIER DU CHATEAU DE LOUDENNE

1. Le château de Loudenne, propriété de MM. W et A. Gilbey, de Londres, est un des plus importants et des plus vastes domaines du Médoc,



## CRUS BOURGEOIS (suite)

Tonneaux  
vin r.

Ch. Sigognac <sup>1</sup> (Caussade-Subercasaux, fermiers, Soc. civile de Sigognac).....	100
Cru Mazail (V <sup>ve</sup> L.-Jules Bonnet).....	10



## CHATEAU SIGOGNAC

(CRU BOURGEOIS)

MM. Caussade-Subercasaux, propriétaires.

Fermiers : Société Civile de Sigognac.

Il a environ 200 hectares. Il est situé sur la rive gauche de la Gironde, au cœur de la région vinicole la plus favorisée.

Il a été acheté par MM. A. et W. Gilbey en 1875 à la vicomtesse de Marcellus pour la somme de 700.000 francs dans le but d'y créer un grand dépôt pouvant par sa situation recevoir facilement tous les vins qu'ils achètent dans le Haut et le Bas-Médoc pour être expédiés en Angleterre.

MM. Gilbey ont fait bâtir des chais immenses pouvant contenir 16.000 barriques de vin, et des caves contenant 500.000 bouteilles; ils ont aussi fait construire un petit port sur la Gironde (qui à cet endroit a une largeur de cinq milles environ), ce port étant relié au château par un tramway Decauville leur appartenant; ils sont ainsi par bateaux en communication directe avec leurs entrepôts de Londres.

Le vignoble du château Loudenne est devenu un modèle de culture et a obtenu en 1887 la médaille d'or du ministère de l'Agriculture, décernée au vignoble le mieux cultivé de la Gironde.

Un nouveau pressoir a été construit permettant de recevoir dans une journée plusieurs centaines de charretées de raisin; de nouvelles habitations pour le personnel, de nouvelles routes, des drainages, un puits artésien, des jets d'eau, sont encore venus améliorer cette magnifique propriété pour laquelle MM. Gilbey ne reculent devant aucune dépense pour arriver à la perfection. Le château lui-même est un très beau spécimen de la vieille architecture française.

Situé dans le voisinage immédiat des châteaux Lafite et La Tour, les personnes qui désirent visiter Loudenne peuvent facilement aller et revenir dans la même journée, soit par le bateau qui escale à La Maréchale, soit par le train en s'arrêtant en gare de Saint-Estèphe, à 11 kilomètres du château.

1. Selon de vieux titres de propriété remontant à 1600, ancienne maison noble de Segougnac (actuellement Sigognac). Le domaine du château

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Chaussat</i> (V <sup>o</sup> Chaussat)	10	<i>Au bourg</i> (F. Seurin, aîné).	10
<i>Dom. de Taillanet</i> (August. Figerou)	30	Id. (F. Piquet)	6
<i>Au bourg</i> (J. Moreau)	30	Id. (Hosteing)	5
Id. <i>moulin d'Eysson</i>		Id. (Chailliou)	12
Id. (M. Eysson)	40	Id. (V <sup>o</sup> Boneau)	10
Id. (M <sup>lle</sup> J. Jeanty)	20	Id. (Curodeau)	10
Id. <i>clos Martignan</i>		Id. (Bergey)	8
Id. (B.-A. Jeanty)	25	Id. (E. Gillet)	8
Id. (Lafaye et V <sup>o</sup> Cruon)	30	Id. (Fauré-Roux)	6
Id. (Bérard)	15	<i>A Hourqueyre</i> (Roux jeune)	15
Id. (Ism. Cruchon)	15	<i>Au Queyzan</i> (P. Lafaye)	15
Id. (R. Duboscq)	10	Id. (Belon)	10
Id. (Pillet frères)	10	Id. (Clémenceau j <sup>o</sup> )	10
Id. (F. Teyssier)	15	Id. (A. Grégoire)	10
Id. (Paul Pion)	15	Id. (Hip. Rabeau)	8
Id. (Clémenceau aîné)	10	Id. <i>Cru de Canteloup</i>	
Id. (Pautard)	12	Id. (V <sup>o</sup> Teyssier)	10
Id. (Ed. Viaud, bou-cher)	10	Id. (Balansan aîné)	5
Id. (Beneteau)	10	Id. (Courréjollles)	15
Id. (A. Balansan)	10	Id. (Delude)	10
Id. (Gaspard)	10	Id. (J. Eysson)	8
		<i>A La Colonne</i> (V <sup>o</sup> Gougaud)	5
		Id. (G. Bayle)	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. La Mouette-Sigognac</i> (Caussade-Subercasaux; fermiers, Société civile de Sigognac)	20
<i>A Mazail</i> (V <sup>o</sup> L.-Jules Bonnet)	5

Plusieurs propriétaires artisans ont déposé des marques de cru.

**SAINTE-CHRISTOLY-DE-MÉDOC.** — 700 hab. — 1.387 hect. — 11 k. à l'E.-N.-E. de Lesparre; 20 k. au N. de Pauillac. — **Borné** au N. et au N.-E. par le fleuve; au S.-E. par Saint-Yzans; au S. par Blaignan; à l'O. par Couquèques et Bégadan. — **Port** sur le fleuve. — **Bourg** important. — **Voitures** correspondant avec le st. de Saint-Germain-d'Esteuil, deux fois par jour. — ☒, ☙, ☚.

Sigognac comprend environ 100 hectares en vignes, bois et prairies d'un seul tenant, dont autour de l'habitation 17 hectares clos de murs.

Le vignoble, complanté en cabernet, merlot et malbec pour le rouge, et en sémillon et sauvignon pour le blanc, produit une moyenne de 100 tonneaux de vin rouge et 20 tonneaux de vin blanc, appréciés par la finesse et la sève que donne la nature du sol calcaire sur lequel ils sont produits.

Etampe du cru : « Subercasaux Sigognac-Médoc » marque-très estimée en Hollande.

**Sol** : terrain ondulé et graveleux, sablo-argileux et sablo-graveleux. Dans cette commune on trouve, sur les bords du fleuve, des alluvions salées, desséchées, consacrées aux céréales, aux prairies, et produisant aussi de la bauge. — **Sous-sol** : de la pierre, du sable, de la grave, de l'argile ou de l'aliôs.

**Vins** produits par 1/4 malbec, 1/2 cabernet-sauvignon, 1/4 cabernet gris et merlot; ils se distinguent par leur sève, leur bouquet et leur finesse.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Chalets</i> (D. Coularis)	40	<i>La Tour-Saint-Bonnet</i> <sup>1</sup> (A.	
<i>Cru Privera</i> (Ph. Corne)...	70	Lafon) .....	130



### CHATEAU LA TOUR SAINT-BONNET

(CRU BOURGEOIS)

M. André Lafon, propriétaire.

1. Le domaine de la Tour Saint-Bonnet, d'une contenance de 75 hectares, a été acheté en 1903 par M. A. Lafon, et il a été agrandi par l'acquisition récente de la Fuie Saint-Bonnet, à M. Boivert.

Admirablement exposé sur les bords de la Gironde et sur les meilleures croupes graveleuses de la commune, le vignoble, comprenant 30 hectares, produit 130 tonneaux d'excellent vin très apprécié et recherché par sa finesse et son bouquet.

Depuis qu'il est la propriété de M. A. Lafon, de grandes améliorations ont été apportées dans la culture, le choix des cépages et la vinification.

C'est à juste titre que ce vin est recherché par le commerce, qui le considère comme un des meilleurs crus bourgeois du Médoc.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Servant-Ainé</i> (F. Gabelleau) .....	60	<i>Au bourg, cru Tout-Vent</i> (hér <sup>es</sup> Gillet) .	50
<i>Ch. du Bosc</i> (Lafaye, Louis Guiraud-Grach, gend <sup>re</sup> ) .	50	Id. <i>cru Servant-jeune</i> (Hostein)....	45
<i>La Tour-Séran</i> <sup>1</sup> (J. Damoy)	40	Id. <i>cru Sainte-Anne</i> (Blois) .....	40
<i>Ch. du Périer</i> (Eseribe)....	35	Id. (J.-A. Normandin)..	25
<i>Cru Saint-Bonnet</i> (Jaudel).	90	<i>Cru Pécon-Lajforest</i> (Albert Delhomme aîné) .....	30
<i>Cru Général-Copmartin</i> (V <sup>o</sup> Arm. Corne) ..	16	<i>Cru les Graves-du-Moulin</i> (Fourton) .....	20
Id. (V <sup>o</sup> Alexandre Copmartin) ..	5	<i>A Fort-Castillon</i> (Terlé fils)	40
<i>Cru Guiraud-Grach</i> (Louis Guiraud, maire).....	50	<i>Ch. Hontriau</i> <sup>1</sup> (J. Landèche)	25
		<i>Cru du Roc</i> (Peypenin)....	30



## CLOS DE LA TOUR-SÉRAN

(CRU BOURGEOIS)

M. Julien Damoy, propriétaire.

1. Cette propriété, complément naturel de la Tour-de-By vient d'être acquise, tout récemment par M. Julien Damoy.

La Tour-Séran a été entièrement reconstituée avec les meilleurs plants du Médoc : cabernet, sauvignon, merlot et malbec.

Située sur les croupes graveleuses les mieux orientées de Saint-Christoly, elle produit un vin agréable, délicat et bouqueté très apprécié des connaisseurs.

2. Le cru château Hontriau, ancienne propriété de M<sup>me</sup> Bénassy





## CHATEAU HONTRIAU

(CRU BOURGEOIS)

M. Joseph Landèche, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Saint-Christoly</i> (Moreau-Pinet).....	30	<i>Au bourg</i> (Lafargue).....	20
<i>Dom. St-Christoly</i> (J. Landèche) .....	5	Id. <i>cru La Chevalière</i> (J. Mau).....	15
<i>Cru St-Christoly</i> (J. Landèche)	5	Id. (Oscar Duboscq).	10
<i>Au bourg cru Royal</i> (Jagot)	35	Id. <i>cru du Domaine</i> (G. Simon) ...	8
Id. <i>cru Lafontaine</i> (Ponceteau) ..	25	Id. (M. Courrian) ..	25
Id. (Moriau) .....	50	Id. (Mettié-Cirech) .	8
Id. (V <sup>o</sup> Meynieu) ..	30	Id. (Fatin).....	12
Id. (V <sup>o</sup> C. Courrian).	20	Id. (Conte) .....	10
Id. (Braquessac j <sup>ne</sup> ).	25	Id. (Blanc) .....	5
Id. (Sirech) .....	15	<i>Cru Triomphant</i> (Héraud).	25
Id. (Alc. Coureau) ..	25	<i>Au Fourneau</i> (Maufoulet Belloni) .....	10
Id. (J. Boyer aîné) ..	25	Id. (Soulé) .....	10
Id. (V <sup>o</sup> A. Delhomme jeune) .....	15	Id. (Belliard).....	8
Id. (B. Maufoulet) ..	10	<i>Au Sablonna</i> (Jos. Légal).	20
Id. <i>cru Lavallière</i> (J. Maufoulet) ...	15	<i>Au Port de Saint-Christoly</i> (Damas) .....	25
Id. (Belliard).....	12	<i>Au Bosc</i> (Beyran).....	40
		Id. (P. Marcoulet) .	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux

agrandie comprend 4 hectares de vignes situées sur les excellentes croupes graveleuses de Saint-Christoly, complantées de cépages fins.

Ce vignoble, cultivé avec les plus grands soins par M. Jos. Landèche, produit de 20 à 25 tonneaux d'un vin qui se distingue par beaucoup de corps, de finesse et de souplesse.

VINS BLANCS	Tonneaux vin bl.
<i>Cru Privera</i> (Philippe Corne) .....	10
<i>La Tour-Saint-Bonnet</i> (André Lafon) .....	10

**COUQUEQUES.** — 352 hab. — 644 hect. — 8 k. à l'E.-N.-E. de Lesparre. — **Borné** au N. et au N.-E. par Saint-Christoly; à l'E. par Saint-Yzans; au S. par Saint-Yzans et Blaignan; à l'O. par Civrac et Bégadan. — ☒ : Saint-Christoly. — † : Couquèques. — **Voitures** correspondant avec le ☒ à Saint-Germain-d'Esteuil, deux fois par jour.

**Sol varié** : sablonneux ou argilo-calcaire; terres fortes, prairies en palus. — **Sous-sol** presque partout pierreux.

**Vins** produits par 1/5 de malbec, 3/5 de cabernet-sauvignon, 1/5 de merlot; se recommandent par leur corps, leur belle couleur et leur bouquet.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Total</i> (F. Gabilleau) .....	100
<i>Cru de Bert</i> (Joseph Guidon) .....	10

### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Tour-Négrier</i> (V <sup>o</sup> Joseph Boyé)..... 40	<i>Cru Eysson-Sorlut</i> (Joseph Roux) .....
<i>La Fuie Saint-Bonnet</i> (A. Lafon)..... 30	<i>Domaine de Cabanieu</i> (D <sup>r</sup> Athané) .....
<i>Dom. du Roc</i> (J. Boivert).. 10	<i>Ch. Haut-Canteloup</i> (J. Nauze)..... 8
<i>Ch. l'Hermitage</i> (O. Duret). 35	
<i>Cru Guiraud</i> (E. Mandousse) 20	

### CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Samiac)..... 40	<i>Au bourg</i> (Chaussat) .....
Id. (J.-F. Faugerolle) 15	Id. (V <sup>o</sup> Chauvet)... 5
Id. (N. Vivien-Roux) 25	Id. (Pierre Cousteau) 6
Id. (A. Trolonge) ... 15	Id. (M. Lалуque) ... 12
Id. (E. Mandousse) . 30	Id. (Arnaud Tité)... 6
Id. (V <sup>o</sup> Laulaney).. 10	Id. (D. Laneau) .... 25
Id. (Joseph Baron).. 20	Id. (Raphaël Naugé). 10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**BÉGADAN.** — 1.504 hab. — 2.219 hect. — 7 k. au N.-N.-E. de Lesparre; 74 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Valeyrac; au N.-E. par la Gironde; à l'E. par Saint-Christoly; au S. et au S.-O. par Civrac; à l'O. par Queyrac, Loirac et Vendays. — **Port** de By. — 2 st. de Lesparre. — ☒, †, ‡.

**Sol** varié; palus à l'E.; terres fortes au N.-E. et aux environs du bourg; graves près des villages de By, Courbiant et Laujac. — **Sous-sol** varié, composé de pierres près du bourg, de graves et d'alias dans les parties graveleuses de la commune, et d'argile à l'est.

**Vins** produits par 1/4 malbec et pignon, 3/4 cabernet-sauvignon, cabernet gris et merlot, généralement corsés et d'une belle couleur, ayant aussi dans les graves assez de finesse. Le vin de Laujac, 1<sup>er</sup> cru de la commune, obtient toujours une faveur.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Laujac</i> <sup>1</sup> (MM. Cruse) .....	150
<i>Ch. Laffitte</i> (MM. Cruse) .....	60



## CHATEAU LAUJAC

(CRU BOURGEOIS)

MM. Cruse, propriétaires.

1. Les vignobles de Château-Laujac, Laffitte-Laujac et La Tour-Cordouan ont une exploitation commune, mais des caractères différents.

Le vignoble du château Laujac, dont nous donnons ci-dessus le dessin, est situé sur un vaste plateau élevé et graveleux, complanté des meilleurs

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de La Tour-de-By</i> <sup>1</sup> (J. Damoy) .....	120	<i>Cru Graves-de-By</i> (Louis Charmolue) .....	100
<i>Ch. du Barrail</i> <sup>1</sup> (Hér <sup>ers</sup> L. Brunet, nég <sup>ts</sup> à Paris)...	80	<i>Cru Banna</i> (L. Charmolue).	60
<i>Ch. de By, cru Arnaud-Lussac</i> (de Coutans)....	10	<i>Cru Patache-d'Aux</i> (Numa Delon fils) .....	130
<i>Hautes-Graves-de-By</i> (Gast. Baudon) .....	20	<i>Clos du Clocher</i> (Numa Delon fils).....	140
Id. (Déjean, de Labadie) .....	70	<i>Ch. Saint-Saturnin</i> (Poyto)	45
		<i>Cru Monthil</i> (Blanchard)..	20
		<i>Ch. Plagnac</i> (F. Meynieu)..	35



## CHATEAU DE LA TOUR-DE-BY

(CRU BOURGEOIS)

M. Julien Damoy, propriétaire.

cépages, cabernet-sauvignon, malbec et merlot. Ses vins sont très fins et très recherchés.

Le vignoble de Laffitte produit un vin plus corsé et le vignoble de La Tour-Cordouan un vin de palus très apprécié qui doit sa finesse au choix des meilleurs cépages.

1. Le château de La Tour-de-By jouit d'une exposition privilégiée, sur les premières croupes graveleuses des bords de la Gironde.

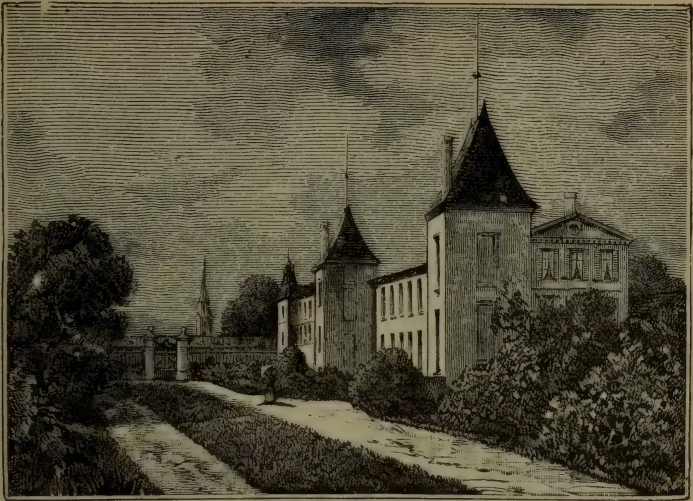
Il est entouré d'un magnifique vignoble, complanté des cépages les plus fins (malbec, merlot, cabernet).

Ses vins, au bouquet très prononcé, sont d'une finesse exquise : ils ont du corps et sont de longue durée.

Ils sont, à la propriété, l'objet des soins les plus éclairés, et le commerce les recherche pour leur excellente tenue.

2. Le vignoble du château du Barrail est un des plus beaux de l'arrondissement de Lesparre qui possède les crus renommés des communes de





## CHATEAU DU BARRAIL

(CRU BOURGEOIS)

Héritiers Léon Brunet, propriétaires.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lassus</i> (D <sup>r</sup> Lenourichel)	100	<i>Ch. des Bertins</i> (V <sup>o</sup> Bouis-	
<i>Dom. de Bégadanet</i> (Eug.		sou, de Paris).....	50
<i>Corne</i> .....	90	<i>Ch. Lalande</i> (Eyrem-Char-	
<i>A Bégadanet</i> (F. Meynieu).	35	ron) .....	50
Id. (Michel Bosc) ...	12	<i>A Courbian</i> (Arm. Guarry).	50
<i>Ch. Labadie</i> (Déjean).....	90	<i>Cru Lalande</i> (V <sup>o</sup> Goufre-	
		teau) .....	25

Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Christoly, qui touche à Bégadan, où il est parmi les meilleurs. Grâce au choix parfait des cépages qui composent ce cru, à sa culture très soignée, aux procédés de vinification et d'exploitation du domaine, basés sur les derniers progrès de la science œnologique et viticole, ses vins sont des plus recherchés de Bégadan et des communes voisines, et constituent de grands ordinaires quoique vendus à un prix modéré.

On peut visiter le château du Barrail ainsi que ses vastes dépendances. On dégustera dans ses chais des vins méthodiquement soignés, généreux, réparateurs, et aussi très appréciés des gourmets quand ils sont vieux. Ecrire au régisseur du château.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Landon</i> (L. Delhomme).	50	<i>Canecocul et La Branne</i>	
<i>Clos des Chartrons</i> (E. Bouilleau) .....	15	(F. Gabilleau) .....	25
		(v. Ch. Total, à Couquèques).	

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. -		Tonneaux vin r.
<i>Aux Bertins</i> (V <sup>o</sup> Chapuis).	30	<i>A Condissas, Ch. La Clare</i>	
<i>A Reyssinet</i> (B. Dodanieu).	15	(L. Poulverel,	
Id. (A. Rigo) .....	12	maire) .....	40
<i>A Courbian, cru les Graves</i>		Id. (Berdot) .....	40
<i>de Courbian</i>		Id. (Pierre Fayau) ..	10
(F. Hosteing) ..	45	Id. (Guéraud) .....	8
Id. (Cam. Monge) ..	20	<i>Cru Ch. Breuilh</i> (M. Bergey)	45
Id. (Louis Bernard) .	15	<i>A Breuilh, dom de Breuilh</i>	
Id. (Pierre Rigo) ..	14	(M <sup>me</sup> Mesuret).	20
Id. (A. Pichevin) ...	12	Id. (Templier) .....	25
Id. (Portier) .....	15	Id. (Bérard) .....	25
Id. (Moreau, g. Brion		Id. (Aug. Bergey) ..	15
de Queyrac) ..	12	<i>A Laujac</i> (Chaussat) .....	50
Id. (Bersion, gendre		Id. (Jules Bonnet, de	
Bertin) .....	15	Saint-Yzans) .	20
Id. (Pierre Hostein).	10	Id. (Casamajor) ....	20
Id. (E. Monge) .....	8	Id. (Louis Bourgès) .	10
Id. <i>cru des Bernes</i>		Id. (Blanc, dit Maya-	
(Bergey aîné) .	7	let) .....	4
Id. (Louis Rigo) ....	6	<i>A Picol</i> (Gréteau fils) .....	20
<i>A By</i> (Duffau frères) .....	20	Id. (Bibey Isnel) .....	10
Id. (Vict. Chauve) ..	20	Id. (Martin) .....	5
Id. <i>dom. de By</i> (Jean		<i>A Lalande</i> (Lucas) .....	15
Simon) .....	20	<i>A Vieux-Château-Landon</i>	
Id. (Osmin Monge) ..	12	(J. Pinet) .....	35
Id. (Jacq. Bordes) ..	10	<i>A Château-Landon</i> (Darcis	
Id. <i>clos de Lolan</i> (F.		aîné) .....	15
Bernard) .....	12	<i>Ch. Lacaussade</i> (P. Mesuret)	8
Id. (Adrien Guiraud)	12	<i>Au Peyrat</i> (Jean Bila) .....	15
Id. <i>Ch. des Combes</i>		<i>A Canecocul</i> (Bernard) ...	12
(Fr. Ponceteau)	15	<i>A La Croix</i> (M. Andreau) ..	8
Id. <i>cru du Moulin de</i>		Id. (F. Andreau) ....	12
<i>By</i> (Mossion) .	20	<i>Au Bourdieu</i> (Bernard) ...	5
Id. <i>Le Tertre de la</i>		Id. (P. Dupas) .....	5
<i>Lagune</i> (Gaillard)	12	<i>A La Landeuille</i> (Jaubert	
Id. (V <sup>o</sup> Pierre Fatin)	10	fils) .....	15
<i>Au Port-de-By, cru Hautes-</i>		Id. (Darcis jeune) ...	10
<i>Graves - de - By</i>		Id. (Jean Geffier) ...	10
(Lardiley fils)	15	<i>Au bourg</i> (Camille Marchet)	35
Id. (F. Sorlut) .....	10	Id. (Raoul Duret) ...	25
<i>Aux Bernèdes</i> (Dieumegard)	30	Id. (Firmin Poyto) .	30
Id. (Pierre Blancard)	25	Id. (V <sup>o</sup> E. Balangé).	25
Id. (C. Jaubert) ....	15	Id. (Pierre Palin) ...	30
Id. (Titon Sorlut) ...	10	Id. (Ed. Chauvin) ...	15
<i>Aux Bernèdes</i> (Meynard) ..	5	Id. (Galouin) .....	10

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> Clairac)....	40	<i>A La Lagune dom. de La La-</i>	
Id. (E. Fontaneau) ..	10	<i>gune</i> (Lardiley	
<i>A Biars</i> (Marcellin Périér). .	15	<i>fiis</i> ) .....	12
Id. (Marcellin Seurin). .	15	Id. (Aug. Borde)....	6
Id. (Arnaud Mège) ..	10	Id. (V <sup>o</sup> Augey) ....	12
<i>Aux Anguileys</i> (Fontaneau)	20	<i>A Bégadanet</i> (Emile Bosc). .	15
<i>A La Gargosse</i> (H. Blanc). .	12	Id. (Jacques Monge). .	20
<i>A La Lagune</i> (Gaillard) ...	10	Id. (Jeanty Monge) .	15
		<i>A Canissac</i> (J. Portier)...	10
		<i>A Rochet</i> (Lacroix jeune)..	10




Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.
<i>La Tour-Cordouan</i> (MM. Cruse) .....	100

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Cru des Tourterelles</i> (Julien Damoy) .....	25

**CIVRAC.** — 725 hab. — 1.835 hect. — 5 k. au N.-N.-O. de Lesparre; 72 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Bégadan; à l'E. par Saint-Christoly; au S. par Prignac et Baignan; à l'O. par Queyrac et Gaillan. —  st. de Lesparre. — , .

**Sol** graveleux vers l'O., où l'on trouve un peu de sable; vers l'E., terres fortes; dans le périmètre des marais de Lesparre, on trouve environ 300 hectares d'excellents palus. — **Sous-sol** généralement pierreux.

**Vins rouges** très bons ordinaires; ils sont produits par 1/4 malbec, 1/2 cabernet-sauvignon, 1/4 cabernet gris, merlot et autres.

**Vins blancs** produits par des cépages fins sont, aux crus de la Métairie et des Granges, au château l'Aiglon, surtout, très recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. Bessan-Ségur</i> <sup>1</sup> (Werkeimer) .....	20	<i>Ch. La Raze-Juillac</i> (V <sup>o</sup> Juillac) .....	10
<i>Ch. Panigon</i> (Gustave Bouthillier) .....	100	<i>Pey-de-Pont</i> (V <sup>o</sup> Laclaverie)	60
<i>A La Raze</i> (P. Juillac j <sup>ne</sup> ) ..	20	<i>Aux Granges, cru Couchar-</i>	
<i>Ch. Taffard la Raze</i> (Cliquet de Beaulieu) .....	20	<i>rière</i> (V <sup>o</sup> Dupeyrat)....	60
		<i>Ch. Andron</i> (Lagrange) ...	10


## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Domaine Machicau</i> (P. Palin).....	40	<i>A Dequenon</i> (Arist. Palin).	20
<i>A Tremblaux, cru Monrose</i> (P. Lambert) ..	40	Id. (A. Benillan)....	15
Id. (L. Jaubert)....	15	<i>A Cazot</i> (Chéri Gautier)...	6
Id. <i>Ch. Mont-Blanc</i> (Meynieu)....	15	Id. <i>Ch. Larose du</i> <i>Pont</i> (Pierre Lambert)....	8
Id. (V <sup>ve</sup> Lafargue) ..	10	<i>A Lapouyade</i> (V <sup>ve</sup> Gouffre- teau).....	20
Id. (Pichevin).....	10	Id. (Dupuy).....	20
Id. <i>cru Bel Air</i> (Ça- zeaux).....	10	<i>Au Paléna</i> (Lambert aîné).	25
<i>Aux Granges</i> (Brochard fils)	25	Id. <i>dom. du Paléna</i> (J. Lambert j <sup>ae</sup> )	8
Id. <i>Ch. des Granges</i> (U. Paloque)..	15	<i>A Meillan. Ch. Plantey-de</i> <i>Brasseaud</i> (A. Lambert)....	25
Id. (Paloque).....	10	Id. (Bernard).....	10
Id. (V <sup>ve</sup> Arnaud)....	15	Id. <i>Moulin des Ra-</i> <i>meaux</i> (Herm. Lambert)....	6
<i>A Andron</i> (V <sup>ve</sup> Duthil)....	25	Id. <i>clos Laprade</i> (Des- près).....	20
<i>Au Fourneau. La Tour du</i> <i>Fourneau</i> (Eveillé).....	10	Id. (Gautier).....	10
<i>A La Métairie</i> (Cruchon)..	20	Id. (Simon).....	10
Id. (Clémenceau)...	20	Id. (V <sup>ve</sup> E. Razeau).	8
<i>Au bourg</i> (Numa Bénillan).	10	<i>A Lalande</i> (V <sup>ve</sup> Boyer)....	6
Id. <i>cru Ht-La-Tour</i> (G. Desprès) ..	10	Id. (Figerou).....	10
<i>Au Bourdieu, cru Mont-</i> <i>Blanc</i> (Teyssier fils).....	20	<i>Au Sablonnat</i> (Liquard)....	10
Id. <i>dom. du Haut-</i> <i>Bourdieu</i> (A. Gauthier)....	20	<i>A Basse-Terre</i> (Nizot)....	6
Id. (Aimé Lafargue).	6	<i>A Moulin-Gauchan</i> (E. Bernard).....	8

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. l'Aiglon</i> (Werkeimer) ..	25	<i>Les Granges cru des Granges</i> (Daupas)....	4
<i>A Lapouyade</i> (V <sup>ve</sup> Gouffre teau).....	4	Id. (Jules Paloque) .	6
<i>Les Granges</i> (Dupeyrat)...	10	<i>Ch. Panigon</i> (G. Bouthil- lier).....	10
Id. (L. Bourgeaud et Brochard)....	8		

**PRIGNAC.** — 280 hab. — 743 hect. — 3 k. au N.-N.-E. de Lesparre. — Borné au N. par Civrac; à l'E. par Blaignan; au S. et à l'O. par Lesparre. —  st. de Lesparre. — ☒ et ☐ : Lesparre.

**Sol** très varié : à l'O., croupes argilo-siliceuses, silico-graveleuses



ou sablonneuses; à l'E., sur les croupes, terrain argilo-graveleux; dans la plaine, terres fortes et alluvions consacrées aux céréales et aux prairies. — **Sous-sol** généralement pierreux, marneux sur quelques points.

**Vins rouges** corsés et colorés; très bons ordinaires.

**Vins blancs** récoltés au château de Tartuguière, produits par des cépages de choix, sont fins et agréables.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	CRUS BOURGEOIS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Tartuguière</i> <sup>1</sup> (Albert Seignouret) .....		300
<i>Ch. de Bense</i> (M <sup>me</sup> Yvonne Galli) .....		35
<i>Cru de Bense</i> (V <sup>ve</sup> Ipoustéguy) .....		25



### CHATEAU TARTUGUIÈRE

(CRU BOURGEOIS)

**M. Albert Seignouret, propriétaire.**

1. Le domaine de Tartuguière, ancienne maison noble dépendant de la seigneurie de Lesparre, ayant appartenu à M. d'Augeard, président au Parlement de Bordeaux, comprend 230 hectares de terres en un tenant: ce domaine a été acquis en 1856 par M. Edouard Seignouret, ingénieur, ancien élève de l'école Polytechnique, qui y a apporté de nombreuses améliorations notamment constructions, irrigations et drainages. La reconstitution du vignoble en plants greffés a été commencée en 1888 par lui, et depuis 1896, continuée par son fils Albert Seignouret, ingénieur agricole, propriétaire actuel. Le vignoble, d'une étendue de 75 hectares, est situé partie sur des croupes sablo-graveleuses voisines de Lesparre, et partie sur des coteaux argileux, très calcaires, en regard de Blaignan.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Lafon</i> (Duret) . . . . .	10	<i>A Gautheys</i> (Fauchey) . . .	10
Id. (Arnaud Jacob) . . . . .	15	Id. (Gillet) . . . . .	5
Id. (A. Biensan) . . . . .	15	Id. (Mercier) . . . . .	15
Id. (Léonard) . . . . .	6	Id. (V <sup>ve</sup> Benneteau) . . . . .	5
Id. (Jean Mothes) . . . . .	8	Id. (Jacob) . . . . .	5
Id. (Cazes) . . . . .	6	Id. (Joseph Fatin) . . . . .	20
Id. (Rousseau) . . . . .	5	Id. (Jean Fatin) . . . . .	10
Id. (Abel Lespine) . . . . .	5	<i>Au bourg</i> (Paul Mitrosse) . .	10
<i>Au Gautheys</i> (Ponceteau. maire) . . . . .	10	Id. (Fréd. Cruchon) . . . . .	15
Id. (Crougnet) . . . . .	25	Id. (Ferd. Jarnac) . . . . .	10



Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

Tonneaux  
vin bl.

*Ch. Tartuguière* (Albert Seignouret) . . . . . 25

Au château de Bensse et chez quelques autres propriétaires on trouve de petites quantités de vin blanc.

**LESPARRE.** — 3.959 hab. — 4.846 hect. — 63 k. N.-N.-O. de Bordeaux en passant par Castelnau; 69 k. en passant par Pauillac. — **Borné** au N. par Prignac; à l'E. par Prignac, Blaignan et Ordonnac; au S. par Saint-Germain-d'Esteuil, Hourtin et Naujac; à l'O. par Naujac et Gaillan. —  du Médoc, .

**Sol** très varié, généralement plat; vers l'O. et le S., landes sablonneuses; vers le N.-O., quelques croupes graveleuses ou sablo-graveleuses; dans le reste de la commune, veines argilo-calcaires entremêlées de parties sablonneuses. — **Sous-sol** composé d'alias et d'un peu d'argile dans les landes, de graves ou d'argile sous les parties graveleuses; de pierre, exploitée en moellons ou en pierre de taille, sous les terres fortes, surtout vers le village de Plassan.

**Vins** généralement assez colorés et corsés, constituant, dans les crus bourgeois, de très bons ordinaires.

L'encépagement comprend 4/5 cabernet-sauvignon. 1/5 cépages divers : malbec, merlot, pineau de Bourgogne et verdot, greffés sur riparia rupestris et hybrides. Les vins produits doivent au sol dont ils proviennent, des qualités intermédiaires entre les Médoc et les Saint-Emilion, du corps, du degré et malgré cela beaucoup de moelleux et de finesse. Ces vins sont très appréciés en Hollande pour laquelle ils sont presque toujours achetés. Ils ont obtenu la médaille d'argent à l'Exposition universelle Paris 1900, une médaille d'or à Liège 1905. La production est d'environ 300 tonneaux vin rouge.

Il existe, en outre, un vignoble blanc particulièrement bien situé, près d'une ancienne tour du xv<sup>e</sup> siècle : Ce vin est vendu sous l'étampe de « La Tour Prignac ».

Le propriétaire a créé un champ d'expérience renfermant plus de cinquante variétés de vignes nouvelles en production. Le reste du domaine

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANSTonneaux  
vin r.*Ch. Les Lesques*<sup>1</sup> (Coiffard et de Lioncourt)..... 125

## CHATEAU LES LESQUES

(CRU BOURGEOIS)

MM. E. Coiffard et de Lioncourt, propriétaires.

se compose de cultures arables, de bois et de prairies de très bonne qualité. L'élevage du bétail, des chevaux et des moutons est très prospère. Des sources abondantes alimentent un étang poissonneux et font fonctionner un bélier hydraulique qui fournit l'eau au jardin, au château et à ses dépendances.

1. Le vignoble des Lesques, d'une étendue de 20 hectares, qui date du siècle dernier, était entièrement complanté de cabernet franc et de petit-verdot. Depuis une vingtaine d'années, il a été renouvelé pour 1/3 cabernet-sauvignon et petit-verdot. Situé dans la section de Saint-Trélody, sur un sol sablo-graveleux, avec sous-sol composé d'alias et d'argile, ce cru produit un vin délicat et bouqueté, apprécié du commerce et recherché en Russie où il se vendait régulièrement avant l'élévation des droits qui frappent les vins français. Il produit une moyenne de 100 à 125 tonneaux.



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Preuillac</i> <sup>1</sup> (Th. Crozat).	100	<i>Chateau-Neuf</i> (J. Figerou).	75
<i>Ch. Vernous</i> (Lecomte-Prom) .....	100	<i>Ch. Lagunaussan</i> (Réchade)	30
<i>Ch. d'Escot</i> <sup>2</sup> (E. Eyquem).	35	<i>A Saint-Trélody</i> (D. Léonard).....	50



## CHATEAU PREUILLAC

(CRU BOURGEOIS)

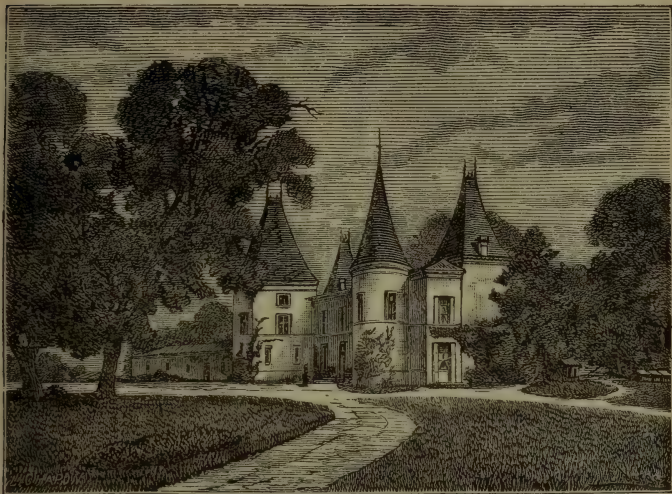
**M. Théodore Crozat, propriétaire.**

1. Le vignoble du château de Preuillac a été depuis 1869 entièrement reconstitué par son ex-propiétaire, M. Edmond Adde, avec des cépages de choix : cabernet, malbec, merlot pour les vins rouges ; sémillon, sauvignon et muscadelle pour les vins blancs ; situé sur un sol graveleux et argilo-calcaire, il produit un vin qui se fait remarquer par une grande richesse de sève, du corps beaucoup de souplesse et un délicieux bouquet. Ses qualités lui ont valu des médailles à toutes les Expositions où il a figuré : Paris 1879 ; Bordeaux 1882 ; Anvers 1885 (médaille d'or) ; Toulouse 1887 ; Bordeaux 1895 ; Paris 1896 ; Paris 1900 ; Comice agricole du Médoc, concours de viticulture, août 1902, médaille de vermeil ; Liège 1906.

Le nouveau propriétaire, M. Théodore Crozat, chevalier du Mérite agricole, continuera l'œuvre de M. Adde, par des soins assidus.

2. Le château (d'Escot Saint-Trélody, Lesparre) est entouré d'un domaine de 16 hectares en vignes, garenne, prairie fontaine historique et





CHATEAU D'ESCOT  
(CRU BOURGEOIS)

M. Eyquem Fils, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Saint-Trélody</i> (Lhéraud).	25	<i>Ch. La Gravelle</i> (T. Reynau)	25
Id. <i>cru Ramon-Bernard</i> (V <sup>o</sup> Prom)	20	<i>Cru Hourbanon-Lacardonne</i> (Drouillet, anc. avoué, maire) .....	40
Id. (Abel Godet) ...	15	<i>A Canquillac, Ch. Ducaillou</i> (Marché).....	40
Id. <i>cru de Rodde</i> (Vallette, pharm.) ..	18	<i>Ch. de l'Ancre</i> (J. Borliachon) .....	10
<i>A Tapon</i> (M <sup>lle</sup> M. Adde) ..	25		
<i>Le Briquet</i> (C <sup>o</sup> de Malet) ..	15		
<i>Cru Meyney</i> (Casties).....	50		

pièce d'eau. Il commande un excellent vignoble qui a une étendue de 9 hectares dans un sol argileux ou graveleux complanté en cabernet-sauvignon et gros cabernet franc provenant du cru de Mouton-d'Armailhacq. Ses vins se distinguent par un délicieux bouquet qui leur donne de l'analogie avec les vins de Margaux.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Sainte-Marie et Treman</i> (M <sup>me</sup> Amand Lebœuf) . . .	15	<i>Cru d'Uch-Coiffard</i> (hérit <sup>rs</sup> E. Coiffard) . . . . .	25
<i>A Saint-Trélody</i> (H. Chan- terre et Bénard . . . . .	10	<i>Ch. Reynaud</i> (Lafon) . . . . .	30
Id. (Touzard) . . . . .	12	<i>Ch. Plaisance</i> (Pourverelle). . .	15
<i>Saint-Trélody-Tivoli</i> (Gust. Eyquem) . . . . .	8	<i>En Ville</i> (Laboucherie) . . . . .	15
Id. <i>Ch. Moulin de la</i> <i>Rodde</i> (J. Borli- achon) . . . . .	30	Id. (Gombaudo) . . . . .	15
Id. <i>Ch. La Tour-de-</i> <i>Lesparre</i> (Bor- liachon) . . . . .	40	<i>A Sainte-Catherine</i> (Bou- get, poste à Loirac) . . . . .	15
<i>Clos Saint-Léonard</i> (Bariac) . . .	30	<i>Cru Lescassot</i> (Cocureau) . . . . .	8
<i>Ch. d'Uch-Caranave</i> (Marc Lebœuf) . . . . .	50	<i>Cru des Peyreyres</i> (B. Rey). . .	10
		<i>Clos Plantey-Rose d'Or</i> (H. Vignau) . . . . .	5
		<i>A Saint-Léonard</i> (Hôpital de Lesparre) . . . . .	5
		<i>Petit Saint-Léonard</i> (Agier). . .	5

## GRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A l'Acacia et à Badet</i> (Mar- tin) . . . . .	50	<i>Chais en ville</i> (H. Bernard). . .	20
<i>Au Moulin d'Uch</i> (Bernon Laurent) . . . . .	15	Id. (Dazat et Mont- fort) . . . . .	25
<i>A Uch</i> (Martin Guillot) . . . . .	10	Id. (Rouanne, bou- cher) . . . . .	5
Id. (Jean Tatin) . . . . .	10	Id. (Fouchou) . . . . .	25
Id. (Loubet) . . . . .	10	<i>A Canquillac</i> (Bonnore) . . . . .	25
<i>Au Champ de Foire</i> (E.-J. Mesuret j <sup>ne</sup> et Mourisset) . . . . .	25	Id. (Guil. Thomas) . . . . .	15
Id. (Cescous) . . . . .	15	Id. <i>Ch. Blanc-Milon</i> (Blanc-Milon) . . . . .	20
<i>A Saint-Trélody</i> (Bénillan). . . . .	15	Id. (Pierre Bos) . . . . .	12
Id. (Pierre Boudeau). . . . .	20	Id. (Fourment) . . . . .	20
Id. (Brochard) . . . . .	10	Id. (Vivien Bergey) . . . . .	10
Id. (Lespous) . . . . .	15	Id. (Durandet) . . . . .	6
Id. (Fortin, forgeron) . . . . .	6	Id. (Duret) . . . . .	6
Id. (Lande) . . . . .	5	<i>A Conneau</i> (Luceyran) . . . . .	20
<i>Au Renard</i> (Alph. Dejeans) . . . . .	10	Id. (V <sup>ve</sup> Plantieu) . . . . .	6
<i>A Tréman</i> (Clair) . . . . .	10	Id. (Sarrazin Giraud) . . . . .	12
<i>A Condreys</i> (Michel Petit) . . . . .	12	<i>Aux Marceaux</i> (Courrian). . . . .	20
<i>A Planque</i> (Guitteau) . . . . .	10	Id. dom. de Haut- Pinet (J. Me- suret aîné) . . . . .	25
Id. (P. Bénillan) . . . . .	15	Id. (Gerbeaud) . . . . .	15
Id. (Chaigneau) . . . . .	12	Id. (Bourgeaud) . . . . .	7
Id. (Arnaud) . . . . .	6	Id. (Pierre Fatin) . . . . .	12
Id. (Augey) . . . . .	4	<i>A Belloc</i> (Micheneau) . . . . .	5
<i>A Plassan</i> (Conord) . . . . .	10	<i>A Fongrouse</i> (Chanove) . . . . .	20
Id. (Pierre Lespous). . . . .	10	Id. (Daumens) . . . . .	10
Id. (Thomas) . . . . .	6	<i>A Briquet</i> (Audebert) . . . . .	5
Id. (Brochard) . . . . .	6	<i>A Gausseran</i> (Déjean) . . . . .	15
Id. (Paul Val) . . . . .	16	Id. (Taudin) . . . . .	6
Id. (Billa) . . . . .	5	Id. (Durandet) . . . . .	5
<i>Chais en ville</i> (Charles) . . . . .	12		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

Tonneaux  
vin r.

<i>A Goudy</i> (Batailley) .....	15
<i>Au Couloumey, clos de Luzan</i> (J. Bariac) .....	12

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**NAUJAC.** — 1.059 hab. — 9.464 hect. — 10 k. au S.-O. de Lesparre. — **Borné** au N. par Vendays et Gaillan; à l'E. par Lesparre; au S. par Hourtin; à l'O. par l'Océan. Cette commune a été constituée en 1865, aux dépens de Lesparre, Vendays, Gaillan et Hourtin. — ☒ et ↗ : Lesparre.

**Sol** plat, sablonneux et noirâtre : vers le N., du côté des villages de Glouyac et de Taste-Corneille, quelques parties sablo-argileuses assez fertiles, et, du côté de Lapouyère, des parties sablo-graveleuses comprenant près de 2.000 hectares. — **Sous-sol** généralement sablonneux, d'aliors dans les environs de Magagnan et de Lapouyère.

Vins analogues à ceux de Lesparre.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Lapouyère</i> (Déchelle fils) .....	15	<i>A Poumeyrette</i> (J. Verdois).	18
<i>A La Bresquette</i> (Charron).	3	Id. (P. Verdon)....	3

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux rouge ou blanc.

**GAILLAN.** — 1.507 hab. — 3.973 hect. — 2 k. 1/2 au N.-N.-O. de Lesparre. — **Borné** au N. par Queyrac et Civrac; à l'E. par Civrac et Lesparre; au S. par Lesparre; à l'O. par Naujac; au N.-O. par Vendays. — ☒ à 1 k. 1/2 à l'O. du bourg. — ☒ et ↗ : Lesparre.

**Sol** très varié : généralement sablo-graveleux vers le S.-O.; argilo-calcaire vers le centre et l'E.; argileux vers l'E.; marécageux vers le N. — **Sous-sol** : au S.-O., aliors, sable et petite graville; vers le centre carrières exploitées; au N., argile et alluvions.

Vins généralement légers, ayant dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, assez de corps et une belle couleur. Ils constituent de bons vins d'ordinaire qui ont toujours l'avantage d'être promptement buvables.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Gadet</i> (V <sup>o</sup> Monnier)...	10	<i>Dom. de Cangrand</i> (Fra- gneau) .....	20
<i>A Gadet</i> (Montfort et Dazat)	25	<i>Clos Portail - Rouge</i> (Pla- zanet) .....	12
Id. (Denat) .....	15		
<i>A Blanc</i> (M <sup>lle</sup> Rey) .....	6		
<i>A Lombosc</i> (Mazerolles)...	20		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Taudinel</i> (V <sup>o</sup> P. Arnaud)	20	<i>A Biail</i> (E. Fatin) . . . . .	8
<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> H. Bernard).	40	Id. (Bourseau) . . . . .	8
Id. (Méchin) . . . . .	12	<i>A Castanet</i> (Dabis-Castanet maire) . . . . .	15
Id. (Emile Bernard).	10	Id. (Sarrazin) . . . . .	15
Id. (Adrien Seillan) .	15	Id. (Bahouagne) . . . . .	10
Id. Gustave Seillan).	15	Id. (Vigneau) . . . . .	8
Id. (Petit) . . . . .	8	<i>A Coudessan</i> (Pichevin) . . . . .	8
Id. (Mesuret) . . . . .	8	Id. (Faure) . . . . .	8
<i>A Blanc</i> (Boulangier jeune).	20	Id. (Régère) . . . . .	20
<i>A la Gravette</i> (Touzard) . . .	8	Id. (G. Brousseau) . . .	20
<i>A Blayac</i> (Couronneau) . . .	12	Id. (Bahouagne) . . . . .	20
Id. (Andron) . . . . .	6	<i>A Bourgueyfraud, cru La Gaillannaise</i> (F. Léonard) . . . . .	30
<i>A Brandette, dom. de la Bran- dette</i> (Bernard). . . . .	35	Id. (Arnaud Allard) . . . . .	20
Id. (Aimé Guidon) . . . . .	25	Id. (Mitrosse) . . . . .	15
<i>Dom. de Lestage</i> (Dabis- Castanet, maire) . . . . .	30	Id. (Bouchonneau) . . . . .	15
<i>A Biail, cru Haut-Clément</i> (J. Vidalies) . . . . .	50	Id. (Henri Taudin) . . . . .	15
Id. (Paulin Pichevin) . . . . .	15	Id. (Adrien Andron) . . . . .	12
Id. <i>cru les Graves de Biail</i> (V <sup>o</sup> Pi- chevin) . . . . .	20	Id. (Th. Lespine) . . . . .	10
Id. <i>cru Chantemerle</i> (Jos. Pichevin) . . . . .	15	Id. (Bernard Maraco) . . . . .	15
Id. (Lespous) . . . . .	20	Id. (E. Dechelle) . . . . .	15
Id. <i>dom. Boc-Laroze</i> (R. Bacquey, courtier) . . . . .	10	Id. (V <sup>o</sup> Allard) . . . . .	8
Id. (Ferd. Régère) . . . . .	10	Id. (Bienaimé Blanc) . . . . .	20
Id. (Garnier) . . . . .	15	Id. (Lescorce) . . . . .	8
Id. (Anat. Sarrazin) . . . . .	10	Id. (V <sup>o</sup> Boudeau) . . . . .	10
Id. (Bouleris) . . . . .	10	Id. (Milhau) . . . . .	10
Id. Alc. Sarrazin) . . . . .	10	<i>A Berret</i> (Birot) . . . . .	15
Id. <i>cru La Gravière</i> (Faugerolles) . . . . .	10	<i>A Vigne-Malon</i> (H. Mesuret) . . . . .	12
Id. (Meynard) . . . . .	10	<i>A Rouman, cru La Raze</i> (Lagunes) . . . . .	12
Id. (Fort) . . . . .	8	<i>A Bournac</i> (Boulangier aîné) . . . . .	10
Id. Sarrazin, gendre Augé) . . . . .	10	<i>A la Chapelle</i> (Adr. Seillan) . . . . .	12
		Id. (Alexis Seillan) . . . . .	6
		<i>Chapelle de Gaillan</i> (V <sup>o</sup> Ar- naud) . . . . .	12
		<i>A Peyriguet</i> (Fr. Bourgui- gnon) . . . . .	20

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**QUEYRAC.** — 1.408 hab. — 3.084 hect. — 7 k. au N. de Lesparre.  
— Borné au N. par Jau; à l'E. par Civrac et Bégadan; au S. par  
Gaillan; à l'O., par Vendays et Vensac. — 1/2 st. au Paléna, 1 k. 1/2  
au S.-S.-O. du bourg. — ☒, ☐, ☐.

Sol présentant vers l'E. et le N. un plateau élevé sablo-graveleux  
et une plaine basse très fertile, composée de marais desséchés; vers



l'O., un terrain sablonneux, noirâtre, assez fertile. — **Sous-sol** varié; sable, graves, alios et argile, vers le N.; au S., surtout du côté de Lescapon, pierre à moellons et pierre de taille.

**Vins** produits, dans les 1<sup>ers</sup> crus, par 1/3 malbec, 2/3 cabernet (dans les crus artisans le malbec domine), généralement assez légers, très agréables dans les crus bourgeois.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bernon</i> (Ginestet).....	80	<i>Ch. Les Graves Carcanieux</i>	
<i>Ch. Saint-Roch-Chaussat</i>		(Egreteau fils) .....	25
(Edm. Chaussat).....	80	<i>Ch. Carcanieux-les-Lattes</i>	
		(Anatole Bourg) .....	20

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Moïse Moreau) ..	20	<i>A Lassus</i> (Barrière).....	8
Id. (Henri Moreau) ..	50	Id. (Marcel Musset) ..	6
Id. (Etienne Merlet) ..	25	Id. (Bahougne) .....	6
Id. (Jacq. Moreau) ..	20	Id. (Jean Bahougne) ..	5
Id. (L. Gréteau et		Id. (Jean Egreteau) ..	5
sœurs) .....	20	Id. (Et. Bouléris) ...	15
Id. (Régère, horlog.) ..	20	<i>A Lescapon</i> (Gouffreteau) ..	20
Id. (Paul Pillet) ...	20	Id. <i>cru Azimon</i> (L.	
Id. (Pierre Pourreau) ..	15	Templier) .....	20
Id. (Bertr. Seurin) ..	15	Id. (Souet) .....	20
Id. <i>cru du Moulin</i>		Id. (V <sup>ve</sup> G. Templier)	10
(Dupuy, phar.) ..	15	Id. (Ant. Bergéy) ...	6
Id. (Val. Templier) ..	15	<i>Au Clot</i> (Mèges aîné) .....	6
Id. (V <sup>ve</sup> Seillan) ....	10	<i>Aux Gabriaux</i> (M. Templier)	10
Id. (Jean Lussac) ..	10	Id. (Paulin Chabot) ..	8
Id. (Eyquem) .....	10	Id. (V <sup>ve</sup> J. Boutin) ..	6
Id. (Arm. Moreau) ..	10	<i>A Queyzac</i> (P. Bourseau) ..	30
Id. (Musset aîné) ...	6	Id. (Pichevin) .....	10
<i>Au Corn</i> (Gazéau).....	30	Id. (Moynet) .....	15
<i>Environs du bourg</i> (Jacques		Id. (Guidon fils) ....	8
Lambert) .....	20	Id. (Jean Fort).....	8
Id. (Chas. Bourgeaud) ..	10	Id. (Martial Fort) ...	8
Id. (L. Bourgeaud) ..	10	Id. (Lafage) .....	25
Id. (Th. Régère) ....	10	<i>Aux Ourmes</i> (J. Templier) ..	30
<i>A Lassus</i> (E. Haignoux) ..	25	Id. (A. Régère).....	15
Id. (V <sup>ve</sup> Videau) .....	15	Id. (Simon Fort) .....	15
Id. <i>cru Carcanieux</i>		Id. (Michel Templier)	12
(Blanc-Faure) ..	12	Id. (Cl. Barreyre) ...	10
Id. <i>cru Carcanieux</i>		<i>A Pey-du-Haut</i> (Lies).....	10
(Blanc aîné) ..	10	<i>Aux Carrières</i> (Gab. Fort) ..	10
Id. (Jean Fort).....	10	<i>A Casteret</i> (Moynet) .....	6
Id. (Allard) .....	10	<i>A Truxet</i> (Martial Lussac) ..	12
Id. (Villemonoy) ...	10	<i>Au Guadet</i> (Portier).....	12

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Aux Cassagnes</i> (A. Faux)...	10	<i>A la Hontane</i> (Fort fils)...	10
<i>Aux Pargaux</i> (Guiraud fils)	10	Id. (Cél. Hostein)...	10
<i>A Sémian</i> (Blbard).....	6	Id. (Thomas).....	10
Id. (André Blanc)...	6	Id. (Elie Vincent)...	10
Id. Izard).....	8	Id. (Bras).....	10
<i>Au Dez</i> (M <sup>lle</sup> Teyssier)....	15	Id. (Ramond aîné)..	8
<i>A Larnac</i> (Fern. Austien)..	25	<i>A la Hyle</i> (Faugerolle)....	8
Id. (Michelon).....	35	<i>A Boudin</i> (V <sup>o</sup> Varaillon)..	10
Id. (V <sup>o</sup> Musset)....	18	<i>A la Choppe</i> (Miseau).....	12
Id. (Vigneau fils)....	10	Id. (Tauzier fr <sup>es</sup> )....	8
Id. (Auzier).....	10	Id. (Chaigneau)....	6
Id. (Jean Drouillard)	10	<i>A Laubespain</i> (M. Richard).	10
<i>A Larnac</i> (Rousset).....	10	Id. (Ramon fils, gen-	
<i>A la Hontane</i> (Mayalet)...	10	dre Haignoux).	10
Id. <i>cru Lagrange</i> (E.		<i>Au Sable</i> (Barrière).....	10
Moreau).....	30	Id. (Seurin, épicier).	10
Id. (Courbes).....	10	<i>A Maudit</i> (V <sup>o</sup> Ypoustéguy)	15
Id. (Jean Martin)...	10		

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**VENDAYS.** — 1.731 hab. — 11.473 hect. — 13 k. au N.-O. de Lesparre. — **Borné** au N. par Vensac; à l'E. par Queyrac; au S. par Naujac; à l'O. par l'Océan. — 2 st. de Queyrac, à 5 k. à l'E. du bourg. — ∞ et † : Queyrac.

**Sol** généralement sablonneux, offrant quelques marais près des dunes de l'Océan. — **Sous-sol** d'aliols, de sable ou d'argile.

**Vins rouges** légers.

**Vins blancs** tendent à prendre une certaine importance.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS ET ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Périgueys</i> (A. de Combe)	15	<i>Au Grand-Sarnac</i> (F. Moy-	
<i>Au bourg</i> (Jeanne Teyssier,		net), r. et bl... ..	20
chai à Queyrac)	25	<i>Aux Pouyaux</i> (Jean Souet).	10
Id. (Fr. Goulée)....	10	<i>A Merlaqueyte</i> (Garbail)...	10
Id. (V <sup>o</sup> Dufort)....	10	Id. (Fr. Greffier)....	6
Id. (P. Hosteing, maçon).	6	<i>A Maynemounin</i> (H. Cou-	
Id. (Elie Arnaud)...	10	ronneau), r. et bl. ....	25
<i>Au Grand-Sarnac</i> (Vibey),		<i>A Mayan</i> (Videau jeune)..	6
r. et bl. ....	25		

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**VALEYRAC.** — 740 hab. — 1.350 hect. — 12 k. au N.-N.-E. de Lesparre. — **Borné** au N. et à l'E. par le fleuve; au S.-E. et au S. par Bégadan; à l'O. par Dignac. — **Port** à Goulée. — ☒ et ↗: Bégadan.

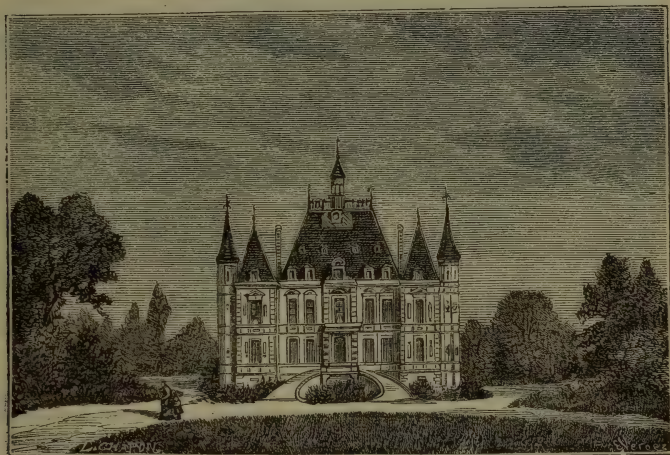
**Sol** varié : généralement composé d'alluvions sur le bord du fleuve, et, en s'écartant, de terres argilo-graveleuses ou sablo-graveleuses. — **Sous-sol** composé d'alias ou d'argile.

**Vins** corsés et colorés, se distinguant de ceux des communes voisines par un bouquet plus développé; très estimés en Hollande.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Verdasse</i> (Bourseau)	20	<i>Ch. Lartigue</i> (Servan fr <sup>es</sup> )	30
<i>Clos Valeyrac</i> (E. Perrin)	60	<i>Ch. Ricaudet-Troussas</i> (E. Brannens)	40
<i>Le Temple</i> (Pourreau)	40	<i>Blancaillou-Médoc</i> (Emm. Brannens)	10
<i>Le Temple de Tourteyron</i> (V <sup>o</sup> Fr. Alibert)	50	<i>Ch. Sipian</i> <sup>1</sup> (Raoul Lafon)	30
(dont 5 tonneaux vin blanc)			
<i>Troussas</i> (Lacroix-Charron)	20		



## CHATEAU SIIPIAN

(CRU BOURGEOIS)

**M. Raoul Lafon, propriétaire.**

1. Le château Sipian, construit sur les plans de M. Bonorre commande un vaste domaine qui comprend dans son ensemble tous les genres de cultures du Médoc. Il produit dans les terres argilo-graveleuses des coteaux,

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Le Bourdieu</i> <sup>1</sup> (F. Grégoire) .....	50	<i>A Villeneuve. cru de Verdun</i> (F. Guiraud) ..	15
<i>Ch. Haut-Troussas</i> (Louis Charmolue) .....	30	<i>Id. cru Bérard</i> (h <sup>ers</sup> Charriaux) ...	80
<i>Ch. Lousteauneuf</i> (A. et U. Guiraud) .....	65	<i>Dom. de Graveyron</i> (Pruède)	40
		<i>A Ladignac</i> (V <sup>re</sup> A. Hosteing)	20



## CHATEAU LE BOURDIEU

(CRU BOURGEOIS)

M. François Grégoire, propriétaire.

un vin très estimé du commerce: dans les alluvions, des blés et des foins de première qualité; dans les sables, des pins et des acacias. Le vignoble d'une contenance de 40 hectares environ, est depuis longtemps complanté des meilleurs cépages, renouvelés avec soin; l'installation des chais, cuiviers et bâtiments d'exploitation y est très complète au point de vue de la bonne vinification, de l'économie de la main-d'œuvre et de la surveillance.

1. Le château Le Bourdieu, appartenant à M. François Grégoire, commande un domaine d'environ 22 hectares.

Le vignoble, d'une superficie de 12 hectares et demi, complanté de cépages fins, rouges et blancs, sur un terrain argilo-graveleux et sablo-graveleux, produit une moyenne de 50 tonneaux d'un vin très apprécié dans le commerce.

Le reste du domaine est en terres labourables, prairies et garennes.







CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bellegrave</i> (Souet et Juillac).....	30
<i>A Sipian, Le Logis</i> (A. Dupuy).....	60
<i>Dom. du Moulin-des-Verdasses</i> (Louis Chauve).....	8

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A la Verdasse</i> (Fr. Déjeans)	20	<i>A Jeanton</i> (Bijeu)	10
Id. (Grégoire)	18	<i>A Sipian</i> (Lambert fr <sup>res</sup> )	30
Id. (Lambert)	20	Id. (Jean Chapuis)	25
Id. (Aug. Ducos)	18	Id. (V <sup>ve</sup> Dupuy)	30
Id. (Jugla, forgeron)	12	Id. (Pierre Lagunes)	12
Id. (Eysson)	8	Id. (Bosc)	10
Id. (Pinet)	8	Id. (Paul Mitrosse)	15
Id. (Laujac, fils)	8	Id. (Bila)	10
<i>A Troussas</i> (Durand)	8	Id. (Bergeret)	10
<i>Au bourg</i> (Mauze)	25	Id. (Grillet)	10
Id. (Ulysse Michel)	15	Id. (C. Bahougne)	8
Id. (Boncœur)	10	<i>La Rivière</i> (P. Poub blanc)	12
<i>A Villeneuve</i> (Mourisset)	15	Id. (L. Mourisset)	12
Id. (Milliac)	10		

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**JAU, DIGNAC et LOIRAC.** — 1.539 hab. — 4.883 hect. — Ces trois villages sont situés au S.-E. de Saint-Vivien : Jau, à 5 k.; Dignac, à 7 k. 1/2, et Loirac, à 8 k. — **Bornés** au N. par le fleuve; à l'E. par Valeyrac, dont ils sont séparés par le chenal de Goulée; au S. par Queyrac; à l'O. par Saint-Vivien et Vensac. — **Ports** d'embarquement à Richard et à Goulée (Valeyrac). —  st. de Queyrac, à 8 k. au S.-O. de Jau et à 6 k. au S.-O. de Loirac. —   .

**Sol varié** : au N. terres d'alluvion très fertiles (mattes), avec quelques marais salants; dans le reste de la commune, sol tantôt graveleux, sur fond d'aliôs ferrugineux, tantôt gravelo-argileux, sur fond d'argile ou de graves, tantôt sablonneux.

**Vins rouges**, légers et agréables, se distinguant de ceux des communes voisines par leur finesse.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## Section de Jau

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Listran</i> (de Morineau, A. Mercier, Desmazes et Fougeras)	70	<i>A Fergraves</i> (Capitaine Gre- noilleau et Jos. Gou- dineau)	35

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Pey-de-Clair</i> (F. Goudinaud) .....	25	<i>A Sestignan</i> (J. Chevreau) ..	50
<i>Au Broustéra</i> (V <sup>o</sup> Chauvin) ..	70	Id. (Casties) .....	45
<i>Cru du Domaine</i> (M <sup>o</sup> Guarry) ..	50	<i>A Noaillac</i> (Cruon) .....	50

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Noaillac</i> (Drouet, forg.) ..	20	<i>A la Hourcade</i> (Allard)....	12
Id. (Dupuy) .....	10	Id. (Reynal) .....	10
<i>Au Clou</i> (Pierre Rula) .....	30	Id. (J. Landureau) ..	10
Id. (Lespoux) .....	10	Id. (Lafeuillade) ...	10
<i>A Jau</i> (Robert) .....	10	<i>A Laulan</i> (Meynieu) .....	6
Id. (Gréteau) .....	10	<i>A Broustéra</i> (Girodet) .....	12
Id. (Gautier) .....	6	Id. (Drouineau) .....	10
Id. (Huillet) .....	8	<i>Aux Aguès</i> (V <sup>o</sup> Déjean) ..	15
<i>A La Hourcade</i> (Varaillon) ..	20	Id. (V <sup>o</sup> Lussac) ....	10
Id. (Guitard) .....	12		

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Cru du Domaine</i> (M <sup>o</sup> Guarry) .....	40

## DANS LES MATTES OU PALUS

	Tonneaux vin r.
<i>La Brasserie</i> (M <sup>o</sup> Guarry) .....	40

Une centaine de petits propriétaires font en graves de 1 à 5 tonneaux.

## Section de Dignac

## CRUS BOURGEOIS ET ARTISANS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Saint-Aubin-Richard</i> (A. Guarry, chai à Cour- bian) .....	70	<i>A Dignac</i> (Jéselin Hiet) ...	6
<i>A Goulée</i> (V <sup>o</sup> Ed. Labat) ..	50	Id. (G. Moreau) .....	6
Id. (Bernard) .....	25	<i>A Semensan, cru Saint-</i> <i>Aubin</i> (Rooy) .....	60
<i>Au Port-de-Goulée</i> (Léraud) ..	15	<i>A Semensan</i> (M. Moreau) ..	6
<i>Cru de Pirouette</i> (Pruède) ..	50	Id. (Mil) .....	6
<i>A Dignac</i> (J. Drouet, aîné) ..	25	<i>Au Centre</i> (Just. Teyssier) ..	10
Id. (Chéri Seurin) .....	20	Id. (Pillot) .....	10
Id. (Ch. Drouet) .....	15	<i>Au Port-de-Richard</i> (Pinas- seau) .....	15
Id. (Bontemps) .....	12	<i>Au Pradina</i> (Peypenin) ...	10
Id. (Cazeau) .....	10	<i>A Boussan</i> (Juillac) .....	20
Id. (A. Cazeau) .....	8	Id. (Moynet) .....	20
Id. (S. Monfoulet) ..	7	Id. (Léon Lainé) .....	15
Id. (Delphin Hiet) ..	6		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Boussan (Andreau).....	20	A la Rivière, cru Beauvoir	
Id. (Monfoulet).....	10	(Bernasquet).....	20
Id. (Martin).....	8	Id. (Plandé).....	15
Id. (Théob. Teyssier).....	6	Id. (Argouet).....	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

## Section de Loirac



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. Lacombe (A. Chauvin).....	30	Ch. Loirac (R. Bouget).....	40
Ch. Sestignan (A. Chauvin).....	60	A Loirac (J. Bosc).....	30
Ch. Lassalle (J.-O. Gillet, fils).....	30		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Loirac (Bourgeau).....	25	A Loirac (Hostein).....	8
Id. (Reyna).....	20	Id. (Bernard).....	8
Id. (J. Gillet).....	10	Id. (Lajaunie).....	8
Id. (Aug. Bernard).....	10		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**VENSAC.** — 882 hab. — 3.118 hect. — 4 k. au S. de Saint-Vivien; 13 k. au N. de Lesparre. — **Borné** au N. par Saint-Vivien; à l'E. par Jau, Loirac et Queyrac; au S. par Vendays; à l'O. par l'Océan et Grayan. —  st. de Vensac (halte), à 1 k. au N. du bourg de Vensac. — , facteur-receveur.

**Sol** sablonneux ou sablo-graveleux à l'O., argilo-calcaire au centre; alluvial à l'E. — **Sous-sol** d'aliôs ou de sable à l'O.; calcaire au centre et à l'E. de la commune, où l'on trouve le rocher à une profondeur d'autant moins grande qu'on se rapproche de la commune de Jau. Près du bourg de Vensac on trouve la pierre à 4 ou 5 mètres de profondeur.

**Vins rouges** bien colorés, droits de goût, vite buvables. Dans les premiers crus de la commune, tel que le cru de Fourest, ils sont produits par 2/3 cabernets et 1/3 malbec. Ce sont des vins riches en couleur, corsés et acquérant en vieillissant de la finesse.

**Vins blancs.** Quelques vignes blanches existent encore et produisent des vins de bonne qualité.




## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
A Fourest (Martial, pharm.).....	30

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Fourest</i> (H <sup>ers</sup> P. Pineau)	15	<i>Ala Gravelle</i> (Martin Roux)	10
<i>A Taste</i> (Gabriel Faux) ...	40	<i>Aux Arrestieux et aux Cer-</i>	
Id. (Biro) .....	30	<i>cins</i> (Vincent) ..	8
<i>Clos Peyre-Reyne</i> (Oulvert) ..	8	Id. (Louis Eymond) ..	8
<i>Au Perès</i> (Barthe) .....	30	Id. (J. Bernard) ....	8
<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> G. Mège) ...	30	Id. (V. Allard) .....	8
Id. (Michel Bosc) ...	40	Id. (C. Landureau) ..	8
Id. (Bertrand, charr.) ..	15	<i>A Lalande</i> (Aimé Eymond) ..	20
Id. (Guiteau père) ..	12	Id. (Jugla) .....	8
Id. (Cruon aîné) ....	10	<i>A Gayac</i> (Portier) .....	10
Id. (Neau) .....	15	Id. (P. Faux) .....	8
Id. (Monnier, bouch.) ..	10	<i>Au Gâ</i> (P. Coutreau) .....	15
Id. (Jolibert) .....	8	Id. (Lussac) .....	15
<i>A Gaudin</i> (J.-A. Souet) ...	30	Id. (V <sup>o</sup> P. Blanc) ...	8
Id. (Gouffretreau) ...	25	Id. (Peyruse) .....	8
Id. (G. Roux) .....	10	Id. (Seurin fr <sup>es</sup> ) .....	8
Id. (Jean Mège) ....	12	Id. (L. Rougier) .....	10
Id. (Louis Guilhou) ..	12	<i>A la Croix</i> (Bourra) .....	10
Id. (V <sup>o</sup> Coutreau) ..	10	Id. (Gabarrel) .....	8
<i>A la Graouze</i> (E. Lamire) ..	12	<i>A Nines</i> (Orry) .....	10
<i>A Merlazac</i> (G. Eymond) ..	30	<i>A Panissas</i> (F. Laboy) ...	8
<i>Ala Gravelle</i> (V <sup>o</sup> Fr. Roux)	8	<i>A Leas</i> (Th. Faux) .....	10

Environ quatre-vingt-dix propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINT-VIVIEN.** — 1.250 hab. — 2.981 hect. — 17 k. au N.-N.-O. de Lesparre; 80 k. au N. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Talais; à l'E. par le fleuve et Jau; au S. par Vensac; à l'O. par Vensac et Grayan. — **Port** sur le chenal de Saint-Vivien, à 2 k. du fleuve. —  st. à 500 mètres au S.-O. du bourg. —  et .

**Sol** : à l'O. et au S., sables, parmi lesquels on trouve quelques veines sablo-graveleuses; à l'E. et au N., fertiles palus, alluvions récentes desséchées (mattes). Les marais salants qui s'y trouvaient autrefois ont disparu ou ont été transformés en pêcheries. — **Sous-sol** à l'O. et au S., graves ou alios; à l'E. et au N., argile.

**Vins** récoltés dans les parties sablo-graveleuses, légers, bons ordinaires. La vigne introduite depuis peu de temps dans les terres d'alluvions, y donne des vins de bonne consommation ordinaire.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Loc, au Temple</i>		<i>Cru de Gauvin</i> (Fournier) ..	10
(Depé-Pelletreau) .....	30	Id. (Fournadeau- Guimard) .....	12
<i>Au Temple</i> (Déjean) .....	8		



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Egreteau).....	10	<i>Au Clou</i> (Bernard Martial)...	20
Id. (V <sup>o</sup> Paul).....	12	<i>A Carsac</i> (Jean Dejean)...	12
Id. (Morin Bernard).....	12	<i>A Lalande</i> (Pineau).....	8
<i>A la Planquette</i> (Dieume- garde).....	8	<i>A Georges</i> (E. Caussan)...	8
<i>A Belair</i> (de Vidas).....	8	<i>Au Piols</i> (Faux).....	20
<i>A Gauvin</i> (Caussan).....	15	<i>A Miraubeau</i> (Duprat)....	10
Id. (Bouchet).....	12	Id. (Théoph. Pérey).....	20
Id. (Marchal).....	8	Id. (Humbert).....	8

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

## DANS LES MATTES : CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
<i>Cru de Saint-Junien-Grande-Canau</i> (V <sup>o</sup> Barriquand).....	300

**GRAYAN.** — 788 hab. — 4.159 hect. — 4 k. au N.-O. de Saint-Vivien. — **Borné** au N. par Talais; à l'E. et au S. par Saint-Vivien et Vensac; à l'O. par l'Océan. — 3 st. de Talais, à 2 k. au N. du bourg. — facteur-receveur, †.

**Sol** généralement sablonneux et peu fertile, présentant vers l'E. quelques terres fortes, et au N. de vastes marais qui produisent des foins en abondance. — **Sous-sol** de sable, d'aliôs ou d'argile.




**Vins rouges** analogues à ceux de Saint-Vivien.

**Vins blancs** tendant à prendre plus d'importance.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de la Hutte</i> (Hé- riard-Dubreuilh) ...	3 2	<i>Au bourg</i> (L. Jugla) ...	3 4
<i>A Piqueau</i> (Cruchon) ..	1 15	Id. (Birof f <sup>ees</sup> )... ..	6 7
Id. (Bergey fils) ..	4 10	Id. (J. Bourgeaud) ..	10 3
<i>Au bourg</i> (Pérey) .....	2 7	Id. (Elie Berthon) ..	6 2
Id. (R. Souet).....	1 20	Id. (G. Libron) ..	4 5
Id. (J. Bergey) ..	1 6	<i>A Videau</i> (A. Videau) ..	5 8
Id. (Sicaud).....	2 6	Id. (D. Bergey) ..	8 2
Id. (J. Pillot) ...	3 7	<i>A Daugagnan</i> (Lartigue) ..	5 10
Id. (V <sup>o</sup> Monge) ..	2 8	Id. (Roux) .....	4 2
Id. (J. Videau) ..	4 5	Id. (Jugla).....	6 3
Id. (A. Videau) ..	2 8	<i>A l'Hôpital</i> (Court)....	4 5
Id. (V <sup>o</sup> Arnaudin) ..	4 2	Id. (Pouyalet)....	5 2
Id. (Blanchet, boulangier).....	6 10	Id. (E. Rabenne) ..	3 6
Id. (Coularis) ...	4 3	Id. (B. Bougeaud) ..	4 2
		Id. (J. Laporte) ..	4 4

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**TALAIS.** — 784 hab. — 2.082 hect. — 5 k. au N. de Saint-Vivien. — **Borné** au N. par Soulac; à l'E. par la Gironde; au S. par Saint-Vivien; à l'O. par Grayan. — Station de  à 1 k. du bourg. —  et .

**Sol** : à l'O., sable et grave; à l'E., palus et alluvions récentes comprenant les 2/3 de la commune. — **Sous-sol** d'aliôs ou d'argile blanchâtre, à l'O.; alluvial, à l'E.





**Vins rouges** analogues à ceux de Saint-Vivien.

**Vins blancs** produits par l'enrageat, quelques cépages de Sauternes, le malaga et cépages divers, tendent à prendre chaque jour plus d'importance, ainsi que dans les communes voisines.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Clos Lillan</i> (Ch. Bertin).	20	20	<i>Au bourg</i> (Bailloud) ...	12	6
<i>Ch. du Vigneau</i> (G. Dabon) .....	5	5	Id. (Drouet) ....	5	5
<i>Au bourg</i> (J. Gaillard).	5	1	Id. (Boseq) ....	10	»
Id. (Jos. Gaillard)	5	20	Id. (Augeau) ...	10	5
Id. (V <sup>o</sup> Branlat).	10	»	Id. (Corberay) ..	5	5
Id. (Mazeau) ...	15	»	Id. (Gombeaud) .	8	»
Id. (Brigneau) ...	10	»	Id. (Meynard) ..	5	5
Id. (Delignac f <sup>o</sup> ).	15	25	<i>A la Rivière</i> (Jeanty Faux) ...	15	3
Id. (Casties) ....	5	8	Id. (Ant. Faux) .	8	6
Id. (Barbin) ....	5	5	<i>A Pargaux</i> (Birof aîné).	15	»
Id. (A. Pétrus) ..	10	»	<i>A Pérey</i> (Régère, maire)	6	»
Id. (Mothes) ....	5	5	Id. (M <sup>l</sup> ie Régère).	6	»

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**SOULAC.** — 1.650 hab. — 4.388 hect. — 10 k. au N.-N.-O. de Saint-Vivien. — **Borné** à l'E. par la Gironde; au S.-E. par Talais; au S. par Grayan; à l'O. par l'Océan, et au N. par le Verdon. — Station du  du Midi-Médoc. — ,  et .

**Plage** magnifique sur l'Océan, fréquentée par des baigneurs tous les ans plus nombreux. La beauté de cette plage et la création du chemin de fer du Midi-Médoc ont donné naissance à une élégante cité balnéaire construite récemment autour d'une vieille église romane enfouie sous le sable pendant plusieurs siècles, aujourd'hui dégagée et restaurée.

**Sol** sableux dans la moitié de la commune; terres fortes d'alluvion (mattes) dans l'autre moitié. — **Sous-sol** généralement composé de sable pur ou d'argile, n'offrant le rocher qu'à une grande profondeur.

**Vins rouges** produits par 1/4 cabernet, 1/4 malbec, 1/2 cépages divers, sont légers, fins et agréables, partout où la vinification est bien faite.

**Vins blancs** produits par l'enrageat et quelques plants fins, sémillon ou sauvignon sont très agréables quand ces derniers cépages dominent.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Cru Saint-Pierre-Lilhan</i>				<i>Lèdes de Soulac (Pollet).</i>	30	20	
(Michel Lafon).....	30	5		Id. (Bertin, avoc.)	20	10	
<i>Ch. L'Amélie (V<sup>o</sup> Ba-</i>				Id. (D <sup>r</sup> Lalanne).	15	»	
<i>ranger) .....</i>	25	10		Id. (Lalanne) ...	10	»	
<i>Ch. Laclotte (Pollet)...</i>	10	5		Id. (Dacosta) ...	8	8	
<i>Aux Cousteaux (Lhé-</i>				Id. (Blanc) .....	10	10	
<i>raud) .....</i>	10	5		Id. (Fontaneau).	6	»	
Id. (J. Laporte) .	7	»		Id. (A. Métayer).	5	5	
Id. (Batailley)...	12	»		Id. (Arm, Métayer)	5	5	
Id. (Métayer) ...	7	»		Id. <i>dom. du Franc-</i>			
Id. (Belliard)....	6	»		<i>Tireur (Lan-</i>			
<i>Aux Olives (V. Rooy)..</i>	10	3		<i>dureau) ....</i>	6	»	
<i>A Lillan (J. Morin)....</i>	10	»		Id. (B. Laporte) .	7	»	
Id. (Martial) ....	9	»		Id. (P. Darthiaïl).	7	»	
<i>Au J<sup>o</sup> Soulac (Courbe).</i>	10	10		Id. (Lavaud)....	8	»	
Id. (Poirier) ....	6	5		Id. (V <sup>o</sup> Derogis).	3	3	
Id. (V <sup>o</sup> F. Coudy)	5	5		Id. (Auzeneau)...	3	3	
Id. (Reversé) ...	6	2		Id. (Bergey).....	3	3	
Id. (Bagat) .....	5	3		<i>A l'Amélie (Sarrat de Bx)</i>	10	10	
Id. (Giraud) ....	4	4		Id. (Batailley)...	8	8	
Id. (Grammond).	5	5		Id. (V <sup>o</sup> Baudoin)	5	5	
<i>Au Vieux Soulac (Arn.</i>							
<i>Barra) .....</i>	5	3					

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**LES ILES DE LA GIRONDE.** — Les îles de la Gironde présentent de vastes et beaux vignobles; la plupart sont situés administrativement dans l'arrondissement de Blaye, mais leurs vins, récoltés sur des alluvions à fonds siliceux, présentent un caractère particulier qui les rapproche beaucoup plus des vins du Médoc que des vins de Bourg ou de Blaye. Au point de vue de la topographie ou des relations, c'est encore avec le Médoc qu'il convient de les ranger.

Ces vins rouges d'une belle couleur ont du corps, une finesse relative et jouissent d'une grande faveur; quelques-uns obtiennent les prix accordés aux meilleurs crus de palus du Médoc.

## CRUS DES ILES DE LA GIRONDE

Noms des crus.	Communes.	Propriétaires.	Production	
			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ile Margaux</i> .....	Margaux ....	Petitdidier frères..	200	»
<i>Ile Fumadelle</i> .....	Soussans ....	Ledoux .....	200	»
<i>Ile du Nord, ch. Belle-Isle</i>	Gauriac ....	Joseph Chaperon..	100	40
Id. <i>ch. La Tour-Sourget</i>	Id.	Id.	100	40
Id. <i>ch. Carmeil</i> .....	Id.	Id.	250	40

Noms des crus.	Communes.	Propriétaires.	Production	
			Tonneaux vin r.	vin bl.
<i>Ile du Nord, ch. Calmeilh..</i>	Gauriac ....	Arsène Henry ..	350	»
<i>Id. cru Carmeilh.....</i>	Id.	Eugène Cailleux...	100	»
<i>Id. cru Carmeil.....</i>	Id.	Vve Th. Goujon, Vve Allard	125	»
<i>Id. dom. de la Terrasse<sup>1</sup></i>	Villeneuve...	Marcel Laurent...	300	»
<i>Ile Verte, dom. de l'Ile Verte<sup>2</sup></i>	Plassac.....	Id.	750	175
<i>Ile Nouvelle ou Ile Sans-Pain, ch. Lafonta.....</i>	Blaye.....	Auguste Ducornet	450	50



### DOMAINE DE LA TERRASSE

(Ancien domaine Espinasse)

M. Marcel Laurent, propriétaire.

1. Le domaine de La Terrasse comprend environ 46<sup>2</sup>/<sub>3</sub> hectares dépendant des communes de Gauriac et de Villeneuve.

Le vignoble n'est composé que des meilleurs cépages, tels que : cabernet, malbec, merlot, petit-verdot.

Les soins les plus minutieux sont apportés à leur culture et à la vinification. Il s'en suit que les vins de ce domaine justifient de plus en plus leur déjà vieille réputation.

2. L'île Verte appartient en entier à M. Marcel Laurent, et ce domaine est dans la famille depuis plus de soixante-dix ans.

L'île Verte sur le 3° 1' 8" de longitude occidentale et sur le 43° 4' 36" de latitude septentrionale, en face et près de Margaux, Soussans, Arcins et Lamarque, à 9 kilomètres au-dessous du bec d'Ambès, forme un des plus





### DOMAINE DE L'ILE-VERTE

M. Marcel Laurent, propriétaire.

beaux domaines du département de la Gironde, par sa situation, sa fertilité et son incomparable aménagement, tant au point de vue de ses habitations destinées aux vigneron, construites sur un principe tout à fait moderne et formant une véritable cité (chaque famille a sa maison très confortablement et très hygiéniquement aménagée avec eau potable, et chaque habitation a son jardin verger spécial), qu'au point de vue de ses beaux chais et cuiviers pour le vin rouge et pour le vin blanc (le cuvier au vin blanc est installé d'une façon merveilleuse et unique en Gironde).

Un chemin de fer Decauville sillonne en outre toute la propriété pour le transport de la vendange aux cuiviers.

Ce domaine comprend un vignoble dont les produits, vins rouges et vins blancs, jouissent d'une véritable renommée comme vins grands ordinaires.

Les vins blancs de l'île Verte peuvent rivaliser avec les meilleurs vins blancs de la Gironde par leur saveur, leur finesse et leur bouquet.

Vins rouges et vins blancs sont d'une très longue et parfaite conservation en bouteilles.

L'île Verte a environ 150 hectares, dont 106 sont en vignes, moitié en vignes de 35 à 40 ans, et moitié en vignes de 10 à 25 ans.

Le vignoble n'est composé que des meilleurs cépages, malbec, cabernet, merlot et petit-verdot.

Sa production est d'environ 700 à 800 tonneaux vin rouge, et 150 à 200 tonneaux vin blanc.

Des plantations magnifiques d'arbres fruitiers, dont les produits sont hors ligne par leur saveur, ornent ce beau domaine.

On fait à l'île Verte des pruneaux secs à cuire (variété perfectionnée de

Noms des crus.	Communes.	Propriétaires.	Production — Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ile Boucheau, ch. Boucheau</i> <sup>1</sup>	S <sup>t</sup> -Genès-de-Blaye...	Julien Damoy...	400 "
Id. ch. Chantecler.....	Id.	Id.	" 200



### CHATEAU BOUCHEAU

M. Julien Damoy, propriétaire.

la prune d'Agen, prune d'Ente), qui sont préparés avec les plus grands soins de propreté dans des étuves à l'abri de la poussière. Ces pruneaux sont fort appréciés.

Les qualités exceptionnelles des produits de l'île Verte paraissent dues à la constitution particulière de son sol, dont la formation date d'environ deux siècles.

Ce domaine est aménagé de manière à permettre, au moyen d'écluses, la submersion des différentes parties du vignoble, ensemble ou séparément, ce qui le rend invulnérable au phylloxéra.

Cette introduction des eaux limoneuses du fleuve constitue un excellent fertilisant pour le sol, et contribue à assurer l'excellence de ses produits.

On n'emploie jamais de fumier dans l'île Verte, d'où il est transporté dans le Médoc.

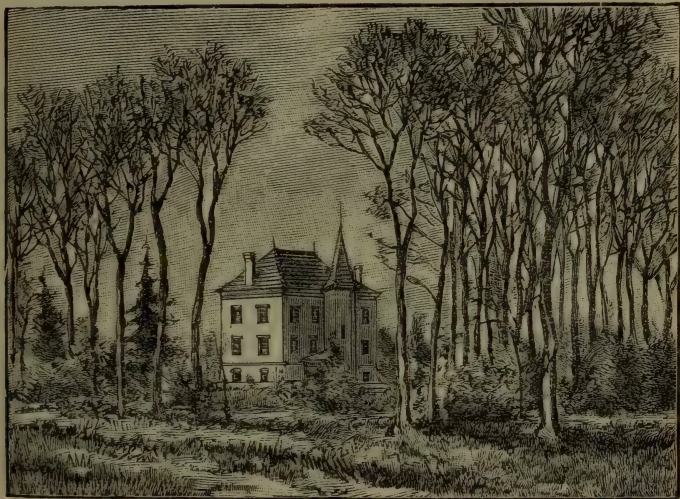
Les soins les plus intelligents sont donnés à la vigne et aux vins, ce qui classe ces derniers au premier rang des vins des îles.

La distribution d'eau dans la propriété est assurée, depuis 1874, par un puits artésien d'un débit considérable.

1. L'île Boucheau est admirablement située, entre les deux bras de la Gironde, en face Saint-Julien (Médoc).

La superficie de l'île est de 130 hectares environ.

Noms des crus.	Communes.	Propriétaires.	Production	
			—	—
			Tonneaux	vin r. vin bl.
<i>Ile Patiras, ch. Patiras</i> <sup>1</sup> ...	St-Androny...	Marcel Alibert...	»	25
' Id. <i>cru Trinité-Valrose</i>	Id.	Id.	40	10
Id. <i>cru Sirène-Sud</i> ...	Id.	Id.	25	»



### CHATEAU PATIRAS

M. Marcel Alibert, propriétaire.

L'île Boucheau est presque entièrement complantée de vignes, lesquelles donnent un vin rouge très apprécié et pouvant soutenir la comparaison avec les meilleurs crus bourgeois du Médoc, en raison de son bouquet et de sa finesse.

L'île Boucheau produit également 200 tonneaux environ de vin blanc, très recherché par le commerce pour sa finesse et son moelleux.

La vinification est pratiquée à l'île Boucheau suivant les règles les plus strictes de la science œnologique moderne.

Cette propriété a été achetée aux établissements Richard et Muller, par M. Julien Damoy.

De grandes améliorations ont été apportées depuis quelques années dans le vignoble. De nouvelles plantations sont actuellement en marche, lesquelles contribueront à accroître davantage encore, la renommée du vin récolté à l'île Boucheau.

1. Le château de Patiras, situé au centre même de l'île de ce nom est entouré d'un magnifique vignoble produisant des vins blancs très recherchés par le commerce. Ce vignoble est exclusivement complanté en sémillon et sauvignon blanc.



Noms des crus.	Communes.	Propriétaires.	Production	
			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ile Patiras, ch. Sirène-Nord</i> <sup>1</sup>	St-Androny...	Paul Alibert....	100	»
Id. <i>ch. Valrose</i> <sup>2</sup> .....	Id.	Id.	150	130
Id. <i>ch. Latour-Blanche- de-Patiras</i> .....	Id.	Id.	»	20
Id. <i>ch. Terre-du-Sud</i> ..	Id.	Héritiers Lorois..	100	»
<i>Ile Saint-Louis ou Philippe</i>	Id.	Auguste Ducornet	»	40.



## CHATEAU SIRÈNE-NORD

(Ile Patiras)

M. Paul Alibert, propriétaire.

1. Ce vignoble, situé dans l'île Patiras, est le voisin immédiat du château Valrose. Il comprend aujourd'hui 22 hectares de vignes encore françaises qui se composent de petit-verdot, malbec, cabernet et merlot. Ses vins sont fins et délicats et font en vieillissant une excellente bouteille. Son installation vinicole est complète et très bien agencée.

Pour visiter ces vignobles comme aucun service public n'existe, il faut s'adresser au propriétaire à Pauillac, qui se fait un plaisir de mettre une barque à la disposition des visiteurs.

2. Valrose est un splendide vignoble situé dans l'île Patiras au milieu du fleuve la Gironde, en face de Pauillac. Il occupe environ 50 hectares et se compose de vignes françaises rouges et blanches choisies de la façon la





D'après cliché Louis Guillier.

## CHAIS DE CHATEAU VALROSE

(Ile Patiras)

**M. Paul Alibert, propriétaire.**

plus judicieuse parmi les cépages fins, aussi ses vins sont-ils régulièrement achetés par le grand commerce de Bordeaux et une place importante leur est acquise sur les marchés étrangers.

Ses vins blancs, produits par le sémillon et le sauvignon, se distinguent par une grande élégance et il leur arrive souvent d'avoir le moelleux et aussi la douceur du vin de Sauternes. Leurs qualités ne font que se développer en bouteille.

Les chais et cuiviers de ce domaine, de création récente, ont reçu tous les perfectionnements modernes. Ils occupent une superficie de plus de 2.000 m. carrés. Ces chais sont voûtés comme des caves, ce qui permet d'y conserver les vins dans d'excellentes conditions.

A cause de cette organisation, il arrive souvent que le commerce laisse dans les chais de ce cru les vins de Valrose pour les prendre au fur et à mesure de ses besoins.

## § II — RÉGION DES GRAVES DE BORDEAUX

(RIVE GAUCHE DE LA GARONNE)

On donne le nom de *Vins de Graves* aux vins rouges récoltés dans les vignobles plantés sur les sols graveleux qui commencent au Nord, sur les confins du Médoc, contournent Bordeaux, suivent parallèlement au cours de la Garonne la ligne du chemin de fer du Midi jusqu'à la région de Sauternes. Ces vignobles s'étendent sur une largeur moyenne de 15 à 20 kilomètres et une longueur de 50 kilomètres.

Cette région fournit aussi des vins blancs estimés.

Ces vins rouges et blancs ont depuis la plus haute antiquité porté dans le monde entier la renommée du Vin de Bordeaux.

Au moyen âge, leur réputation était très grande, car nous voyons punir sévèrement les fraudeurs qui trompaient le public en criant, sous le nom de « Vins de Graves », les vins d'autres contrées, même ceux du Médoc. Les vins de Graves avaient tous les droits à être appelés *Vins de Bordeaux*, car ce vaste vignoble dépendait de la juridiction de Bordeaux; il enserrait complètement notre vieille Burdigala.

La région des Graves, coupée par plusieurs petits cours d'eau pittoresques, présente des terres et des cultures très variées, tantôt des bois de pins, de chênes ou d'acacias, tantôt des jardins maraîchers, de vertes prairies et surtout des croupes graveleuses ensoleillées où les cépages rouges et blancs produisent à l'envi des vins de race dont quelques-uns, des meilleurs de la Gironde, sont classés dans les premiers crus.

Les terrains qui produisent ces vins sont formés d'un mélange de cailloux siliceux de couleur et de grosseur différentes, de sables et autres éléments terreux. Les terrains argilo-graveleux se trouvent bien dans cette région de notre département, mais en moins grande proportion que les sols sablo-graveleux; l'épaisseur de la couche de gravier varie de 50 centimètres à 3 mètres au plus.

Le sous-sol y est très varié, dans un même espace de terrain souvent peu étendu. Il se compose le plus souvent de sable durci, couleur

noirâtre, contenant un élément ferrugineux, connu sous le nom d'*alios*, ou de cailloux coagulés, appelés *arène*. Il est, sur quelques points, argileux, calcaire, pierreux ou graveleux. Ces terrains, généralement impropres à la plupart des cultures, sont excellents pour la vigne. Si les produits qu'elle y donne ne sont pas très abondants, ils se recommandent par leurs qualités, qui sont fort remarquables dans certaines communes.

Les vins rouges des Graves ont du corps, une belle couleur, de la finesse, une sève très prononcée, un bouquet plus ou moins accentué, et sont très agréables dans les bons crus. Ils se conservent longtemps et rivalisent avec les vins du Médoc, dont ils se distinguent par une sève et un bouquet différents.

Les vins blancs sont généralement secs, nerveux, les uns fins, distingués, bouquetés, capables de rivaliser avec les grands vins liquoreux de Sauternes, quoique leurs caractères soient très différents; les autres sont de bons vins de consommation courante.

La culture a fait depuis quelques années de grands progrès. Les vignes sont mieux soignées, et les cépages médiocres que l'on cultivait autrefois ont été remplacés par des cépages fins.

Les meilleurs résultats ont été la conséquence des efforts faits par les propriétaires des Graves de Bordeaux, pour perfectionner l'encépagement et la culture du vignoble ainsi que les soins du cellier. Leurs vins sont tous les jours de plus en plus appréciés.

Le château Haut-Brion, 1<sup>er</sup> grand cru, classé, en 1855, au rang des trois grands crus du Médoc, château Lafite, château Margaux, château La Tour, obtient depuis quelques années une prime sur les prix accordés à ces grands rois de l'aristocratie vinicole du monde.

La plupart des propriétaires ont abandonné l'ancien mode de labour à bras et cultivent leurs vignes à la charrue; plusieurs même, délaissant l'ancienne taille à trois ou quatre bras groupés autour d'un grand échelas, les ont établies d'après la méthode du Médoc; quelques-uns emploient le système des fils de fer avec double rang ou avec un rang un peu plus élevé qu'en Médoc.

Les cépages de vignes rouges répandus dans les Graves sont, par ordre de mérite : la *Vidure-Sauvignonne* (Cabernet-Sauvignon), la *Petite-Vidure* (Petit-Cabernet), le *Cabernet-Franc*, le *Petit-Verdot*, le *Carbouet* (Carmenère), le *Merlot* et le *Malbec*.

Les cépages de vignes blanches les plus répandus sont le *Sauvignon*, le *Sémillon*, la *Muscadelle*, le *Blanc-Verdet* et un peu d'*Enrageat* dans les crus ordinaires.

La vinification est faite dans les Graves avec les plus grands soins. Les cuiviers à premier étage sont moins nombreux qu'en Médoc, mais





les installations, quoique souvent anciennes, sont bien tenues, avec la propreté, l'asepsie la plus parfaite des vaisseaux vinaires.

Les frais de culture dans les Graves sont à peu près les mêmes qu'en Médoc; les travaux sont faits plus souvent par des domestiques payés à l'année ou à la journée que par des prix-faiteurs.

Les meilleures communes des Graves sont, dans l'ordre géographique: Pessac (qui renferme le château Haut-Brion, l'un des quatre premiers grands crus de la Gironde), Talence, Mérignac, Villenaved'Ornon, Canéjan, Cestas, Léognan (qui possède le cru de Haut-Bailly, rivalisant avec Haut-Brion et celui de Carbonnieux dont les vins blancs sont classés en première ligne) et Martillac, où nous signalerons le château de Smith-Haut-Lafitte.

Nous commencerons notre étude des Graves par ces communes que nous appellerons 1<sup>res</sup> Graves.

Rappelons que leur renommée, très ancienne avons-nous dit plus haut, augmente, grandit tous les jours. La bonne tenue, le parfait développement de nos vins de Graves, leur finesse, leur sève abondante, leur bouquet, les classent parmi les meilleurs des grands vins de la Gironde.

**PESSAC.** — 5.234 hab. et 1.000 âmes de population flottante. — 2,873 hectares. — 6 kil. à l'O.-S.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Mérignac; à l'E. par Talence et Bordeaux; au S. par Canéjan et Gragnan; à l'O. par Saint-Jean-d'illac et Cestas. — **Tram élect.** de Bordeaux (boulevard de Talence) à Pessac et à l'Alouette, départs toutes les dix minutes. —  du Midi, ,  et .

**Sol** très varié: au N., à l'E. et au centre, croupes graveleuses sur fond d'aliôs ou de graves; au S. et à l'O., grande variété de terres sableuses, sablo-argileuses ou argilo-calcaires sur **sous-sol** d'aliôs, d'argile, ou quelquefois de graves; offre des terres argileuses très bonnes pour la fabrication des briques réfractaires.

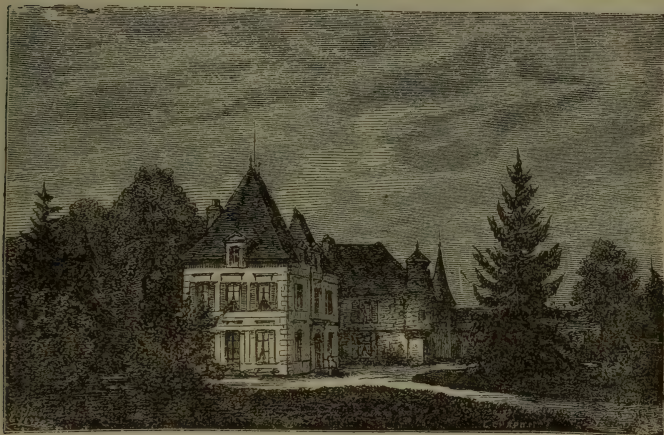
**Vins rouges**, se distinguant par une couleur vive et brillante, par une grande finesse et beaucoup de sève; moins de moelleux et de bouquet que ceux du Médoc, mais plus de corps et une plus longue durée.

Le vin du château Haut-Brion est porté, dans la classification des vins de la Gironde, au même rang que les châteaux Margaux, Lafite et La Tour.

Les autres premiers crus de Pessac: Château-La Mission-Haut-Brion, Château-Pape-Clément, Château-Camponac, etc., fournissent des vins qui se vendent à peu près comme les 2<sup>es</sup> ou 3<sup>es</sup> crus du Médoc.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r.Ch. Haut-Brion<sup>1</sup>, 1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ (Jacques Milleret)..... 100

## CHATEAU HAUT-BRION

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. Jacques Milleret, propriétaire.

1. Le Château Haut-Brion sur lequel nous reviendrons dans la partie historique de notre *Statistique de la Gironde* commande un domaine de 200 hectares, assis sur les communes de Pessac, Talence et Mérignac. Il est situé sur la route de Pessac, à moins de 5 kilomètres de Bordeaux. Son magnifique et célèbre vignoble a une étendue de 50 hectares, produisant en moyenne 80 à 100 tonneaux de premiers vins et une vingtaine de tonneaux de seconds vins, qui se récoltent dans les parties les moins hautes du domaine. Depuis quelques années, les vins de cet illustre vignoble se vendent avec une prime sur le prix accordé aux trois premiers grands crus du Médoc. En juin 1896, il est passé entre les mains d'héritiers de M. Eugène Larrieu, qui suivent les traditions de leur distingué parent.

Depuis la mort de M. Norbert Milleret, tué à l'ennemi, son frère et héritier, M. Jacques Milleret s'est rendu acquéreur de la moitié appartenant à Mme Lionel Taconet, née de Laborde-Noguez, et reste seul propriétaire du domaine.

*Ch. La Mission-Haut-Brion*<sup>1</sup> (F. Woltner)..... 35



## CHATEAU LA MISSION-HAUT-BRION

M. F. Woltner, propriétaire.

I. Le vignoble du château La Mission-Haut-Brion doit son nom, son origine et sa vieille réputation à une congrégation qu'on appelait « Prêcheurs de la Mission », fondée au xvii<sup>e</sup> siècle par Saint Vincent-de-Paul.

Ces prêtres, d'une vive intelligence, possédaient au plus haut degré l'art de choisir les expositions de leurs vignobles, et les soins à donner à la culture du sol.

Leur parfaite érudition en la matière leur fit rechercher les plus fins cépages, et la merveilleuse qualité de leur vin ne tarda pas à apporter à « La Mission » la réputation mondiale dont jouit ce grand cru.

Ces vins étaient alors destinés aux tables des Princes de l'Eglise. L'histoire nous apprend aussi que c'était le cru de prédilection du maréchal de Richelieu, qui joua un rôle brillant sous la Régence. Il se plaisait à dire : « Si Dieu défendait de boire, aurait-il fait ce vin si bon ? »

Ces moines furent dépossédés par la Révolution et leur vignoble fut adjugé le 14 novembre 1792, comme bien national, à Martial Victor Vaillant, pour la somme de 302.000 livres, prix élevé pour l'époque, mais qui s'expliquait par la mise en valeur de cette terre.

En 1821, ce domaine passa entre les mains du riche colon M. Célestin Chiapella, qui professait un véritable amour pour la viticulture.

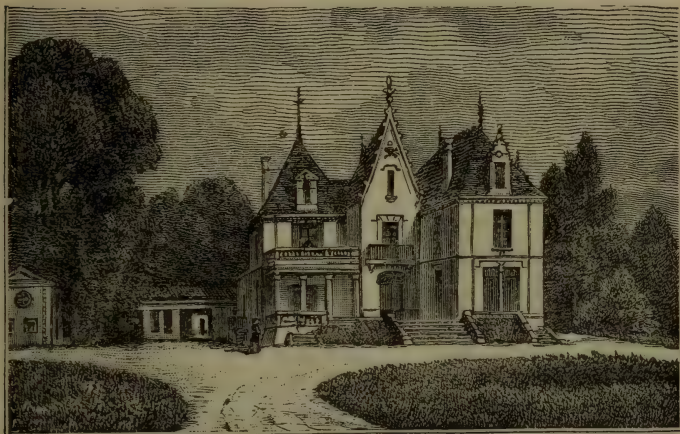
Grâce à la remarquable réussite de ses récoltes, l'appellation du cru se répandit, fit autorité et fut demandé comme marque.

A cette époque, la capsule portait en rond « Haut-Brion-La Mission » et, au milieu, les initiales du propriétaire.

Perpétuant la tradition paternelle, M. Jérôme Chiapella continua l'exploitation du domaine de la façon la plus heureuse. Plusieurs années, notamment 1847, 1848, 1858, 1869, 1875, 1877, firent sensation et leur réputation universelle est encore présente à la mémoire.

La contenance du vignoble n'a pas changé depuis sa création, elle est

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Pape-Clément</i> <sup>1</sup> (héritiers J. Cinto).....	80	<i>Ch. Bellegrave</i> (V <sup>ve</sup> J.-J. Bor- des).....	15



## CHATEAU PAPE-CLÉMENT

Héritiers J. Cinto, propriétaires.

restée d'environ 15 hectares uniquement complantés de cépages de premier choix, judicieusement choisis.

Le terrain de cette superbe croupe graveleuse, la plus belle de la contrée, est remarquablement exposé aux influences solaires, ce qui contribue à produire des vins pleins de sève, d'une finesse extrême et d'une belle couleur.

Le jury de la Première Exposition universelle de Londres de 1862, faisant une très juste appréciation des vins du « Château-La Mission-Haut-Briou », leur décernait la médaille d'or, ce qui conférait à l'époque une très haute récompense.

Le chateau comprend une vieille chapelle gothique. A l'intérieur, le plafond est de style ogival et les années remarquables du siècle y sont inscrites en chiffres d'or. On y trouve également une curieuse et très jolie collection de bénitiers de toutes les époques.

Tant par les soins persévérants que par les sacrifices faits pour l'entretien du vignoble, ce cru exceptionnel est porté au premier rang de nos grands crus girondins.

1. Ce cru célèbre a une très ancienne origine et une très vieille réputation. Il fut créé, en 1300, par Bertrand de Goth, archevêque de Bordeaux, qui, élu pape en 1305, légua son vignoble au cardinal Arnaud de Canteloup, archevêque de Bordeaux, pour lui et ses successeurs, Bertrand de Goth, pape, prit le nom de Clément V, et depuis cette époque la propriété est connue sous le nom de *Pape-Clément*.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Laburthe-Brivazac-Haut-Brion</i> (François Pommez).	25	<i>Ch. Camponac</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> F. Eschenauer)	15



### CHATEAU CAMPONAC

Mme veuve Fr. Eschenauer, propriétaire:

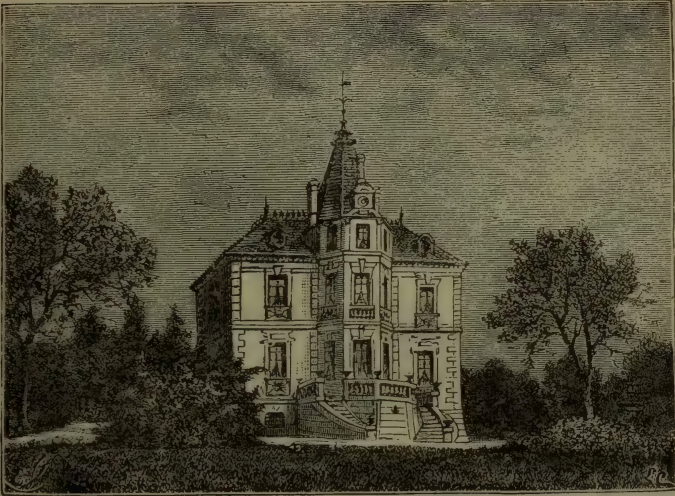
La totalité du vignoble comprend environ 37 hectares, qui produisent 80 à 100 tonneaux. Les vins, pleins de sève, de finesse, doués d'une belle couleur sont très recherchés du commerce, qui les achète en primeur et les paie très cher.

Ajoutons qu'un caractère remarquable les distingue particulièrement : ils sont, grâce à la nature du sol, des plus ferrugineux et par cela même des plus hygiéniques. Le château a été restauré et agrandi. Les agréments en tous genres qui entourent le château Pape-Clément en font l'une des plus belles résidences des environs de Bordeaux. On trouve dans ce beau domaine une source ferrugineuse qui était connue à l'époque gallo-romaine.

1. Le domaine du château Camponac, très proche voisin de celui du château Pape-Clément, a été acquis, en 1875, par M. Fr. Eschenauer. Son



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Chambrettes</i> (Marie Charles Le Coq de Kerland)	15	<i>Ch. des Carmes-Haut-Brion</i> <sup>1</sup> (Robert Chantecaille)....	12



## CHATEAU DES CARMES-HAUT-BRION

M. Robert Chantecaille, propriétaire.

vignoble qui comprend 84.000 pieds de vignes, est admirablement situé sur de belles et fortes graves.

Depuis qu'il est la propriété de M. Fr. Eschenauer, de grandes améliorations ont été apportées dans la culture, les cépages et la vinification, et c'est à juste titre que ce vin est très apprécié.

1. Le domaine des Carmes-Haut-Brion appartenait sous la Révolution aux Carmes blancs qui créèrent ce vignoble et firent la réputation de ce cru. Il a une étendue de 10 hectares. Son château est entouré d'un des plus jolis parcs des environs de Bordeaux, dessiné par Fischer. Son vignoble, cultivé avec les plus grands soins, est encépagé avec les cabernets, le malbec et le merlot, sur un sol argilo-calcaire, argilo-graveleux ou sablo-graveleux.

Son vin a beaucoup de finesse, de bouquet et de couleur. Il se rapproche, comme qualité, des premiers crus de Graves. Il est très apprécié à l'étranger comme en France, où il a obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1900

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Phénix-Haut-Brion</i> <sup>1</sup> (P. Termes-Dubroca) .....	25	<i>Dom. de Bourbon-Haut-Brion</i> (D <sup>r</sup> Béguin) .....	8
<i>Ch. Fanning-La-Fontaine</i> <sup>2</sup> (D. Cordier) .....	15	<i>Le Plantier-de-Haut-Brion</i> (E. Dandicolle) .....	5
<i>Ch. La Côte-Haut-Brion</i> (D <sup>r</sup> Triller) .....	10	<i>Ch. Loup-Blanc-Haut-Brion</i> (Touraille) .....	4
<i>Ch. Candeau</i> (V <sup>re</sup> Guillot) ..	5	<i>Ch. de Saige-Fort-Manoir</i> <sup>3</sup> (Paul Boyé) .....	15



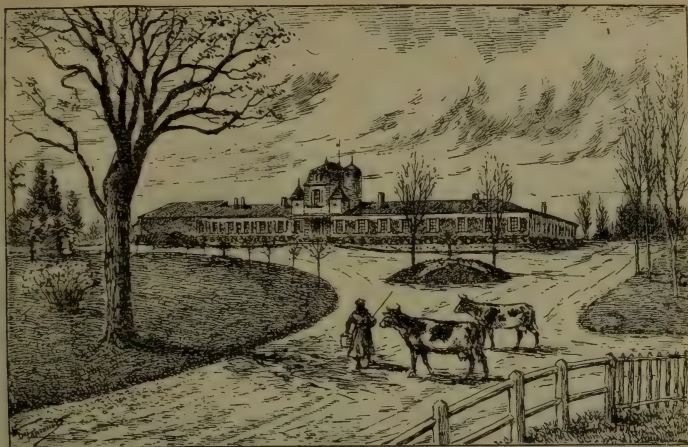
### CHATEAU PHÉNIX-HAUT-BRION

M. Paul Termes-Dubroca, propriétaire.

1 Le Château-Phénix-Haut-Brion comprend 19 hectares dont 9 sont consacrés à la vigne. Ce vignoble, limitrophe de celui du château Haut-Brion et des excellents crus Laburthe et Fanning-La-Fontaine, est situé sur un sol sablo-graveleux complanté exclusivement en cabernet-sauvignon, malbec et merlot; aussi ses vins sont-ils des plus estimés de la commune, et ont obtenu de nombreuses récompenses dans les différentes expositions où ils ont été présentés : Bruxelles 1897, médaille de bronze et diplôme; Bordeaux 1895, médaille d'or; Liège 1905, médaille d'or; Bordeaux 1907, médaille d'or et grand prix en collectivité; Bruxelles 1910, médaille d'or et diplôme d'honneur.

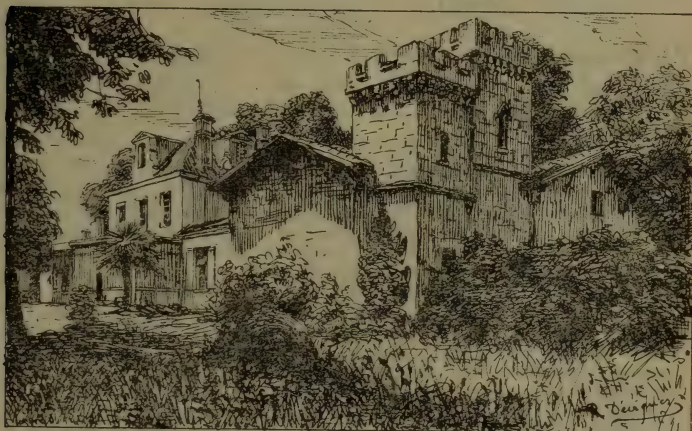
2. Ce manoir constitue une demeure délicieuse à la porte de Bordeaux; son style synthétise l'architecture girondine, et à côté de son parc, un vignoble d'une dizaine d'hectares est situé sur le terroir du célèbre Haut-Brion. Ce vignoble, encépagé principalement de cabernets-sauvignons produit un vin d'une rare élégance.

3. Le château de Saige-Fort-Manoir, à Pessac, d'une étendue de 53 hectares, est composé de vignes, bois et prairies.



CHATEAU FANNING-LAFONTAINE

M. Désiré Cordier, propriétaire.



CHATEAU DE SAIGE-FORT-MANOIR

M. Paul Boyé, propr étaire.



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Monballon</i> (Duffau)....	25	<i>Ch. Haut-Levêque</i> (Barrou-	
<i>Petit-Pape-Clément</i> (Grange-		sel fils) .....	5
neuve) .....	5	<i>Ch. Monteil-Bel-Air</i> (Paul	
<i>Dom. de Noes</i> (Romberg)...	8	Lacoste) .....	5
<i>Cru Hallauran</i> (Barbier) ...	10	<i>Au Monteil, cru Pape-Léon</i>	
<i>A Bersol</i> (Durand) .....	10	(Pinat) .....	5
<i>Dom. de Bourgail</i> (Alb. Mou-		<i>Fontaudin</i> (Soc. de la Paix)	6
clier) .....	10	<i>Ch. Brivazac</i> (Fauré) .....	3
<i>A l'Alouette, clos St-Hubert</i>		<i>Le Luc et Sardine</i> (Faurel)..	6
(Larrue) .....	10	<i>Le Haut-Luc</i> (Durand).....	5
<i>Ch. Haut-Livrac</i> (A. Trubes-		<i>Dom. de Tartifume</i> (V. Salin).	6
set) .....	8	<i>A Bacalan</i> (Ribes fr <sup>es</sup> ).....	6

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**BORDEAUX-LE-TONDU** est une section de la commune de Bordeaux, située en dehors des boulevards. — **Borné** au N. par Caudéran; à l'E. par la ville; au S. par Talence; à l'O. par Mérignac et Pessac quartier de Haut-Brion. Cette section de Bordeaux est desservie par le tramway de Pessac et celui d'Ornano.

Son sol, généralement graveleux, présentait plusieurs vignobles rouges très estimés. Aujourd'hui, la plupart ont été vendus par parcelles, au fur et à mesure que Bordeaux s'est développé vers l'ouest. Nous n'aurons à signaler que :

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Hermitage-Haut-Brion</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> F. Bouffard).....	10

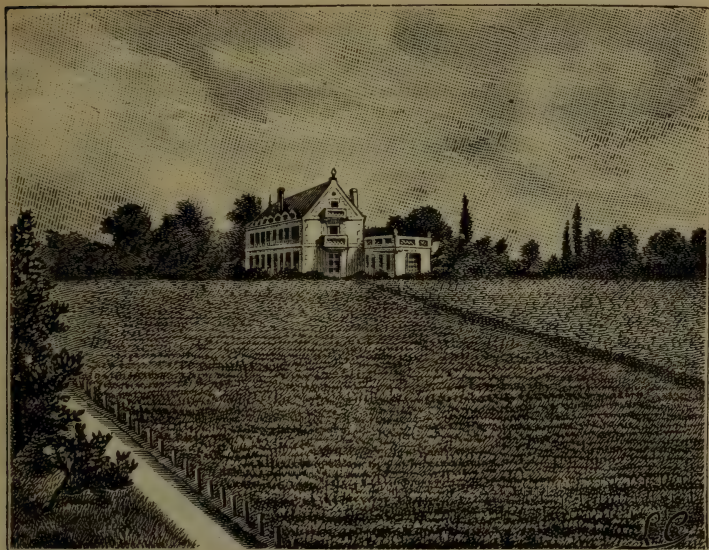
Depuis qu'il est la propriété de M. Paul Boyé, le vignoble a été considérablement agrandi et replanté; admirablement exposé sur de magnifiques croupes graveleuses, avec sous-sol de terre dure, ocreuse et ferrugineuse, complanté en cabernet-sauvignon, malbec et merlot, il rivalise comme qualité avec les premiers crus de Graves de la commune, tels que : Château Haut-Brion, La Mission, Pape-Clément, etc.

Dans quelques années, sa production atteindra 30 tonneaux.

1. Le nom de *Vin de Bordeaux* est la désignation générale donnée à tous les vins qui se récoltent dans un large rayon autour de notre antique Burdigala, mais aucun ne mérite mieux ce nom que celui du cru Hermitage-Haut-Brion, puisque ses vignes se trouvent complantées sur le territoire même de la commune de Bordeaux, dans le voisinage du célèbre château Haut-Brion, 1<sup>er</sup> cru des Graves, situé lui-même à une faible distance de Bordeaux. N'est-ce pas un privilège bien rare pour une grande ville que celui de pouvoir offrir à ses visiteurs un vin d'honneur né dans ses propres flancs ?

Dès leur origine, avant que Bordeaux se soit étendu, divers vignobles.





## CHATEAU HERMITAGE-HAUT-BRION

Mme veuve F. Bouffard, propriétaire.

**TALENCE.** — 13.224 hab., 828 hect. — 4 k. au S. de Bordeaux. — Borné au N. par Bordeaux; à l'E. par Bègles et Villenave-d'Ornon; au S. par Villenave-d'Ornon et Gradignan; à l'O. par Pessac. — Tram électr. de Gradignan partant tous les 1/4 d'heure de la Croix de Saint-Genès. — ☒, ↗ et ✠ 23-58.

Sol varié, élevé et graveleux, propice à la viticulture, surtout dans toute la partie O. Du côté de l'E., il est moins graveleux et

situés sur un territoire très anciennement appelé Haut-Brion, ont adopté ce nom, en plaçant cependant à côté une dénomination particulière, par déference pour l'incomparable vignoble de château Haut-Brion, dont les produits, recherchés dans le monde entier, atteignent aujourd'hui des prix plus élevés que ceux accordés aux 1<sup>ers</sup> crus de Médoc.

Pour le vignoble qui nous occupe, le mot *Hermitage*, qui le distingue de son illustre voisin, se justifie bien par les qualités de son vin, qui rappelle par sa finesse, sa vigueur, sa couleur brillante et sa vive allure, celles du grand vin, son homonyme, de la côte du Rhône. Ajoutons-y le bouquet suave qui le caractérise *Grand Vin de Bordeaux* et nous aurons défini le vin de l'Hermitage Haut-Brion.

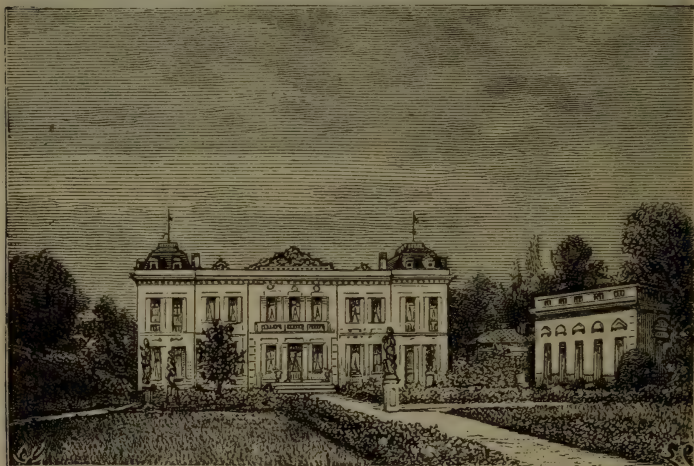
Le vignoble, entièrement reconstitué, cultivé avec les plus grands soins, peut donner annuellement de 10 à 12 tonneaux.

moins élevé; il offre quelques parties argileuses. — **Sous-sol** : à l'O. d'aliès; à l'E., argileux à une certaine profondeur, sablonneux ou graveleux en quelques endroits.

**Vins rouges** corsés et bouquetés, longs à se dépouiller pour être mis en bouteille où ils acquièrent une grande finesse et se conservent très longtemps.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Latour - Haut - Brion</i> (Victor Coustau).....	20	<i>Dom. de Dommy (Gomez- Vaez) .....</i>	15
<i>Ch. Maucamp (V<sup>o</sup> F. Cuzol).</i>	15	<i>Clos Suzon (Héron).....</i>	20
<i>Ch. Materre - Haut - Talence</i> (Clavier) .....	20	<i>Clos Lafitte-Talence (S. Del- puget fils jeune) .....</i>	15
<i>Ch. Raba<sup>1</sup> (Albert Ellissen).</i>	15	<i>Ch. Lafitte-Bordeaux (Fa- mille Ch. Révolut).....</i>	18
<i>Ch. Bel-Air (R. Counord)..</i>	15	<i>La Tour-Saint-Nicolas (Ju- lien Bouchard).....</i>	10
<i>Ch. des Templiers (Dudé- zert fils) .....</i>	15		



CHATEAU RABA

M. Albert Elissen, propriétaire

1. Le château Raba remplace une maison noble du xvii<sup>e</sup> siècle où coucha Henri IV et qui s'appelait Guionnet. Elle fut achetée vers 1783 par M. Raba, qui fit construire le château actuel sur les plans de Louis et le fit entourer d'agréments de toutes sortes qui furent longtemps un but de promenade pour les Bordelais.

Parmi les hôtes illustres de ce Chantilly bordelais, on cite Beaumarchais, l'impératrice Joséphine, la duchesse d'Angoulême, etc. Après avoir appartenu longtemps à un arrière petit-fils de son créateur, M. Edmond Raba, ce domaine est aujourd'hui la propriété de son gendre, M. Albert Ellissen, de Paris, qui y entretient avec des soins parfaits un des meilleurs vignobles de Talence.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Laroque</i> (D <sup>r</sup> Chambrelent).	4	<i>Chemin des Briques</i> (V <sup>ve</sup> Moutard)	5
<i>A Brumerel</i> (Manon) . . . . .	10	<i>Ch. Montaigu</i> (Toulet) . . . . .	5
<i>Au Cours Gambetta</i> (V <sup>ve</sup> Battut) . . . . .	6	<i>Chemin de Banquey</i> (V <sup>ve</sup> Olibet)	8
<i>Ch. de Peydavant</i> (Desnande)	5	<i>Chemin de l'Église</i> V <sup>ve</sup> de Rancourt) . . . . .	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

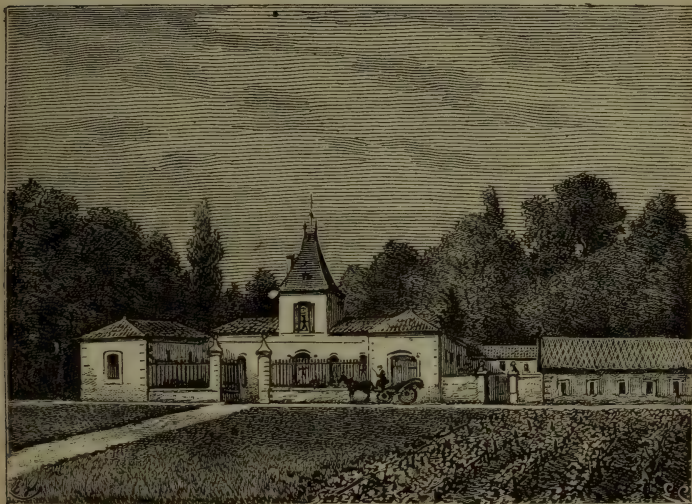
**MÉRIGNAC.** — 7.594 hab. — 4.780 hect. — 6 k. à l'O. de Bordeaux; 5 k. au N. de Pessac. — **Borné** au N. par Saint-Médard et Eysines; à l'E. par Caudéran et Bordeaux; au S. par Pessac; à l'O. par Illac et Martignas. — **Tram élect.** suivant la route départementale, départ tous les quarts d'heure du bourg et du boulevard de Caudéran. — ☒, ☐ et ☐.

**Sol** généralement sablo-graveleux ou argilo-calcaire vers le N., l'E. et le S.; sable pur vers l'O.; à l'extrémité O., ce sable devient noirâtre et un peu substantiel. — **Sous-sol** d'altos; on trouve cependant l'argile en divers endroits.

**Vins rouges**, très estimés comme vins de graves, fins, coulants et agréables. En vieillissant, ils acquièrent un délicieux bouquet.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bon-Air, La Tour du Pape</i> <sup>1</sup> (A.-P. Chauvot) . . . . .	25



CHATEAU BON-AIR, LA TOUR-DU-PAPE

M. A.-P. Chauvot, propriétaire.

1. Le château Bon-Air, La Tour-du-Pape, admirablement situé sur



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Bourran</i> (V <sup>o</sup> G. Momus)	10	<i>A La Fauconnerie</i> (Carbonel)	2
<i>Ch. Le Burck</i> (de Clouet)...	»	<i>A La Fosse</i> (Busson).....	4
<i>Ch. Pique-Caillou</i> <sup>1</sup> (Maurice Argous) .....	6	<i>Ch. Haut-Blanzac</i> (J. Turrel)	4
<i>Clos Olivier</i> (M. Argous)....	6	<i>Ch. Bagatelle</i> (Gailhac).....	5
<i>Clos Madame</i> (M. Argous)..	5	<i>Dom. de Bergerac</i> (Desvignes)	4
<i>Clos du Portail</i> (M. Argous).	4	<i>Haut-Briet</i> (Bernède) .....	5
<i>Clos St-Joseph</i> (M. Argous)..	3	<i>Dom. de Croqueviel</i> (Mérimée Cacaut).....	5
<i>Pique-Caillou</i> (V <sup>o</sup> Saunier)	5	<i>Dom. de Roche</i> (V <sup>o</sup> Guilhem)	2
<i>Ch. Chêne-Vert</i> (E. Denis)	6	<i>Dom. de Naulin</i> (Gazel)...	4
<i>Haut-Méjean</i> (V <sup>o</sup> C. Du- courneau) .....	2	<i>Aux Eyquem, cru Marbotin</i> (V <sup>o</sup> Henry Marly) .....	4
<i>Ch. Foncastel</i> (E. Piganeau).	5	<i>Aux Pins-Verts</i> (Roulet)...	3
<i>Ch. Fontainieu</i> (E. Piganeau).	5	<i>A Bellevue</i> (Campmas).....	5
<i>Ch. Haut-Morin</i> (M <sup>o</sup> Ch. Boubès) .....	5	<i>A Pontic</i> (V <sup>o</sup> Raymond)...	4
<i>A Catros</i> (Jaille), vignoble complanté en hybrides.....			50

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

un plateau graveleux, comprend environ 40 hectares. Il est complanté des meilleurs cépages de la Gironde, pour la plus grande partie en cabernet-sauvignon, et donne un excellent vin dont la réputation rivalise avec celle des meilleurs crus de Graves, tels que Pape-Clément son voisin, la Mission-Haut-Brion, Smith-Haut-Lafite, etc...

Ce domaine est également réputé dans toute la contrée par les soins dont il est l'objet, et qui ont valu à ses vins aux Expositions de 1895 et 1907 la médaille d'or, à l'égal des plus grands crus, ainsi que le Grand prix à l'Exposition de Gand, 1913.

1. Le domaine du château Pique-Caillou est situé entre le château Haut-Brion et le château Pape-Clément. Sa production est d'environ 35 tonneaux, dont 25 tonneaux de vin rouge d'un vin corsé tout en étant d'une grande souplesse, d'une finesse remarquable qui le rapproche beaucoup de ses illustres voisins.

Les 10 autres tonneaux sont de vin blanc produit par les cépages les plus recherchés (sauvignon, sémillon), qui se distingue par une sève spéciale des plus agréables.

Il est léger, délicat et digne de rivaliser avec nos grands vins blancs de Graves.

L'excellence de ces produits très appréciés dans la riche clientèle, est due à son sol graveleux et caillouteux d'où lui est venu son nom original

Du reste, M. Maurice Hargous, propriétaire actuel, apporte dans la culture de ce beau vignoble les soins les plus intelligents et les plus attentifs





### CHATEAU PIQUE-CAILLOU

M. Maurice Hargous, propriétaire.

**CAUDÉРАН** et **LE BOUSCAT** sont deux communes situées à l'O. et à 3 k. du centre de Bordeaux. Leur territoire est très morcelé, très peuplé; on y compte quelques beaux châteaux et de nombreuses villas autour desquels la vigne tient souvent sa place et donne de bons produits, peu abondants, le sol étant ordinairement sablo-graveleux.

**Vins rouges** généralement analogues à ceux de Méridnac chez les propriétaires ayant planté des cépages fins.

---

qui lui ont valu la place qu'il occupe aujourd'hui parmi les premiers crus de Graves de Bordeaux.

Une maison de Bordeaux a acquis le monopole de la totalité des récoltes pour plusieurs années.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

récoltant de 2 à 5 tonneaux.

*A Caudéran* : MM. J. Mauvigney (Château de l'Île)<sup>1</sup>; Comère-Caille (Dom. de Kater-Belair), H. Crochepeyre (à Clairfontaine), Canzallon, Georges Rey, Canivinc.

*Au Bouscat* : MM. G. Delor. Antoune.




## CHATEAU DE L'ÎLE

M. J. Mauvigney, propriétaire.

**BRUGES.** — 2.176 hab. — 1.421 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Blanquefort; à l'E. par Bordeaux-Bacalan; au S. par Le Bouscat; à l'O. par Eysines. — Les **puits arté-**

1. Le vignoble du château de l'Île s'étend sur une belle croupe graveleuse, merveilleusement exposée aux influences solaires, sur les confins des communes de Caudéran et Mérignac, à l'entrée de la région des graves. Entièrement reconstitué en vignes françaises depuis 1891, et exclusivement complanté en cépages fins, savamment sélectionnés par son propriétaire, M. J. Mauvigney, chef de l'importante maison de vins Marcelin Marceau à Bordeaux, il produit un vin moelleux, nerveux, très séveux et très fin.

siens ont donné dans cette commune de très beaux résultats. —  Midi-Médoc, halte à La Grave. — **Tram électr.** de Bordeaux à Eysines. — ☒, ☐, ☐.

**Sol** : autour du bourg et à l'O. de la commune, plateau élevé sablo-graveleux; au S., à l'E. et au N., marais desséchés par les Flamands depuis fort longtemps, et très fertiles. — **Sous-sol** d'alluvion, du côté des marais assainis; alios ou graves vers le centre et l'O. de la commune.

**Vins rouges.** très bons ordinaires, fins et légers, et fournissant souvent dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune d'excellentes bouteilles dont le développement est parfait. Ils sont produits par malbec, merlot, cabernet, carmenère; ils ont été longtemps classés parmi les 2<sup>es</sup> crus de graves des environs de Bordeaux, mais cette commune se trouve en réalité à l'entrée du Médoc.


## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Treulon</i> (Croneau et D <sup>r</sup> Bouvet) .....	20
<i>Ch. Grand-Darnal</i> (V <sup>ve</sup> Mesnard) .....	25
<i>Ch. Ausone</i> (Massart) .....	5

## CRUS BOURGEOIS ET CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos Cantelaude</i> (V <sup>ve</sup> Roberty) .....	3	<i>Au bourg</i> (Pr. Lacouture) ..	3
<i>Clos d'Argougnan</i> (Aumailley frères) .....	4	<i>Aux Poujokes</i> (V <sup>ve</sup> Triat) ..	3
<i>Ch. Crabeyre</i> (Peyrissac) .....	5	<i>Clos des Poujokes</i> (M <sup>lle</sup> M. Juzix) .....	3
<i>Ch. Bertperey</i> (E. Bertin) .....	3	<i>Croix-du-Sable</i> (P. Merigon) ..	5
<i>Saint-Courrèges</i> (A. Fourcet) ..	2	<i>A Crabeyres</i> (Corbal) .....	5
		<i>Bradenburg</i> (Dupuy) .....	8

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 3 tonneaux.

**EYSINES.** — 2.787 hab. — 1.204 hect. — 7 k. au N.-O. de Bordeaux; 2 k. 1/2 au S. de Blanquefort. — **Borné** au N. par le Taillan et Blanquefort; à l'E. par Bruges et le Bouscat; au S.-E. par le Bouscat et Caudéran; au S. par Mégnac; à l'O. par le Haillan. — **Tram électr.** de Bordeaux à Eysines et  de Bordeaux à Lacanau. — ☒, ☐, ☐.

**Sol** varié: vers le S., sablo-graveleux ou argilo-graveleux; vers le N., argileux ou sablo-argileux; le sable presque pur se trouve sur les bords de la jalle. Cette partie de la commune est consacrée à la culture maraîchère sur plus de 200 hectares; au N.-O., quelques parties marneuses. — **Sous-sol** au S., graveleux ou d'alios; vers le centre, calcaire et exploité pour moellons; vers le N., sablonneux.

**Vins rouges** corsés, d'une jolie couleur et d'un bouquet assez agréable; ils constituent dans les 1<sup>ers</sup> crus un vin fin qui gagne longtemps en bouteille.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Cantinolles</i> (Bert. Triat) . . . . .	10	<i>Clos Cantebon</i> , vin mousseux (C. Thillet-Girardeau) . . . . .	»
<i>Dom. de Lamothe-Lescure</i> <sup>1</sup> (Montré) . . . . .	10	<i>Villa-Rosario</i> (Dubos) . . . . .	6
<i>Ch. Bois-Gramont</i> (Bernard Durousseau) . . . . .	10	<i>Ch. d'Eysinow</i> (M <sup>me</sup> E. de Georges) . . . . .	6
<i>Ch. Vigean-Ségur</i> (Lucien Cathala) . . . . .	5	<i>Au bourg</i> (Piet) . . . . .	5
<i>Ch. Lescombes</i> (V <sup>ve</sup> J. Berjal) . . . . .	18	Id. (Lugajac) . . . . .	4
<i>Cru St-Laurent</i> (B. Triat) . . . . .	20	Id. (Dumon) . . . . .	5
<i>Ch. du Vigean</i> (V <sup>ve</sup> L. Lesca) . . . . .	7	<i>A Lescombes</i> (B. Guiraud) . . . . .	5
<i>Ch. Vigean</i> (Jules Dumas) . . . . .	8	Id. (Jouanneau) . . . . .	5
<i>Dom. de Migron</i> (R. Viaut) . . . . .	7	Id. (Louis Martin) . . . . .	5
<i>Ch. Haut-Lescombes</i> (J. Bou- tin) . . . . .	5	Id. (J. Aumailley) . . . . .	4
<i>Cru Bois-Salut</i> (Labat) . . . . .	5	Id. (Jean Miqueau) . . . . .	4
<i>Lagravade - Le Vigean</i> (V <sup>ve</sup> Lafon) . . . . .	5	<i>Au Vigean</i> (Eydon) . . . . .	4
<i>Dom. de Picot, cru de Caillao</i> (M <sup>me</sup> Ducamp) . . . . .	8	Id. (Caudéran) . . . . .	5
		Id. (Cabanes) . . . . .	4
		<i>La Forêt</i> (Maurin) . . . . .	4
		<i>A Montalieu</i> (G. Moussa) . . . . .	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.



## DOMAINE DE LAMOTHE-LESCURE

(CRU BOURGEOIS)

M. Montré, propriétaire.

1. Le domaine de Lamothe-Lescure, reconstitué par les soins de M. Montré, est l'un des plus pittoresques des environs de Bordeaux. Son important vignoble, dont la création remonte aux premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, est exclusivement complanté avec les trois cépages fins en usage dans les grands crus : merlot, malbec et cabernet. Ce dernier cépage, dont la qualité est tout à fait supérieure, donne aux vins de Lamothe-Lescure une finesse et un corps qui les placent en tête des crus de cette commune et leur assurent, en bouteilles, une longue et brillante carrière. Un bétail nombreux et de premier choix trouve une abondante pâture dans les gras pâturages du domaine, qui est sillonné par un cours d'eau dont les multiples bras enserrant des îles verdoyantes sous les frondaisons de son parc séculaire.

Avec les excellents vins de ce vignoble a été créé le Kina-Montré, au vin vieux de Médoc, qui jouit de toutes les qualités hygiéniques que possèdent nos vins de Médoc grâce au tannin et au fer que ces vins contiennent naturellement en très forte proportion.



**HAILLAN (Le).** — 1.034 hab. — 925 hect. — 5 k. au S.-O. de Blanquefort; à 8 k. au N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par le Taillan; au N.-E. et à l'E. par Eysines; au S. par Mérignac; à l'O. par Saint-Médard. — **Tram élect.** de Bordeaux à Saint-Médard. Le Haillan a été séparé d'Eysines et érigé en commune par un décret du 9 mars 1867. (F. R. M.) du Haillan. ☒, ☛, ☜.

**Sol** généralement sablonneux; vers l'E. parties sablo-graveleuses très propices à la vigne. — **Sous-sol** généralement composé d'alias; à l'E. fond de grave, et vers le N. bancs de pierre exploités pour moellons.

**Vins rouges** produits par cabernet-sauvignon, cabernet-gris, malbec, verdot et merlot; corsés et bouquetés, dans les premiers crus de la commune, où ils constituent des vins grands ordinaires qui peuvent, en vieillissant, devenir des vins fins.

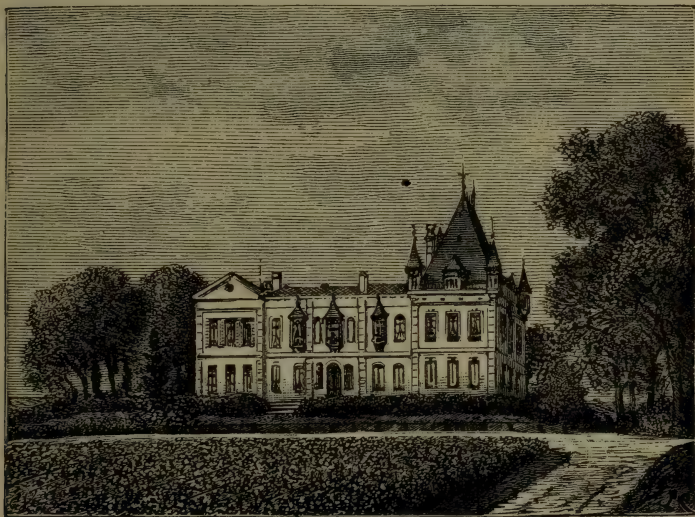
**Vins blancs** fins, récoltés à La Morandière sur un sol argilo-graveleux, planté de sémillon et de sauvignon.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r.

*Ch. Bel-Air*<sup>1</sup> (Em. Dussac) ..... 60



### CHATEAU BEL-AIR

(CRU BOURGEOIS)


M. Emillen Dussac, propriétaire.

1. Cet important vignoble, complanté des cépages les plus fins, est situé sur le plateau le plus élevé de la contrée; composé de terres de pures graves,

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Catros</i> (Ern. Jaille) . . . . .	50	<i>Au bourg</i> (V <sup>vs</sup> Ducourt) . . . . .	5
<i>La Houdine</i> (Léon Bouet) . . . . .	2	<i>A la Lande</i> (R. Bacquey) . . . . .	5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**VILLENAVE-D'ORNON.** — 4.520 hab. — 2,075 hect. — 9 k. au S. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Bègles; à l'E. par la Garonne; au S. par Cadaujac et Léognan; à l'O. par Gradignan et Talence. —  du Midi. — **Tram électr.** de Bordeaux au Pont-de-la-Maye et à Léognan. — ☒, ☐, ☐.

**Sol** : au N.-E. et à l'E., palus très fertiles; au centre, près du bourg, graves pures ou siliceuses; à l'O., graves mélangées à une terre forte, argileuse, très propice à la viticulture; au S.-O., parties sablonneuses propres à la culture du pin. — **Sous-sol** pierreux dans la partie de Couhins, graveleux du côté du bourg; alios peu étendu vers le S.-O.; à l'E., terres d'alluvion très profondes.

**Vins rouges de graves**, se rapprochant beaucoup, dans les premiers crus de la commune, de ceux de Talence et de Léognan; ceux des graves pures sont d'une couleur vive, mais peu foncée, fins et légers au goût, riches en alcool et en tanin. Ils se développent parfaitement en bouteille et durent longtemps. Ceux des graves fortes ont à peu près les mêmes qualités que les précédents; ils sont plus pleins et d'une couleur plus riche, mais ils ont un peu moins de finesse. — **Vins rouges de palus**, recherchés pour la Hollande.

**Vins blancs.** Ces excellents vins tendent à reprendre l'importance qu'ils avaient perdue depuis bien des années; ils se recommandent par une grande finesse.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. La Ferrade</i> (M <sup>lle</sup> Filhol) . . . . .	20	8
---	----	---

il donne un vin très estimé pour sa finesse et son bouquet qui ne le cède en rien à celui des meilleurs crus de graves, dont il obtient les plus hauts prix. Comme tous les vins fins des graves, il se développe vite tout en se conservant très longtemps en bouteille. Ce cru a obtenu une médaille d'argent à la XIII<sup>e</sup> Exposition de Bordeaux 1895.



	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. LaHaye-Pullès</i> <sup>1</sup> (Ferdinand Pullès).....	65 45	<i>Ch. Carbonnieux</i> <sup>2</sup> (E. Doutré- loux et C <sup>ie</sup> ) ..... 150 120



### CHATEAU LA HAYE-PULLES

**M. Ferdinand Pullès, propriétaire.**

1. Le domaine de La Haye-Pullès, situé à la limite de Léognan et de Villenave d'Ornon, était réuni, depuis 1872, au domaine de la Monnaie, et ce vin avait disparu sur les classifications.

En 1895, M. Edmond Pullès a acheté ce domaine, comprenant 38 hectares de vignes plantés des meilleures cépages de la Gironde.

Par suite du décès de M. Edmond Pullès, son fils aîné, M. Ferdinand Pullès a pris la suite de l'exploitation du domaine qu'il continuera à administrer suivant les vieilles traditions.

Le terrain est composé de graves argilo siliceuses et quelquefois calcaires. Il produit des vins rouges ayant une belle couleur, de la chair, du bouquet et de la finesse, et des vins blancs très renommés pour leur finesse.

Les soins apportés à la culture de la vigne et à la vinification placent La Haye dans les premiers crus de la région des Graves. Ces vins ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1907.

2. Le domaine de Carbonnieux est assis sur les deux communes de Léognan et de Villenave-d'Ornon. Nous donnons p. 378 une notice sur le domaine et la vue du château,



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Duc-d'Epennon</i> (D <sup>r</sup> Martin, Mure, Ballet).	» 30	<i>Ch. Pontac-Pinot</i> (Mau- fras) .....	» 5
<i>Ch. Pontac-Monplaisir</i> <sup>1</sup> (Maufras) .....	80 »	<i>Ch. Pontac - Riesling</i> (Maufras) .....	» 4



## CHATEAU PONTAC-MONPLAISIR

M. Maufras, propriétaire.

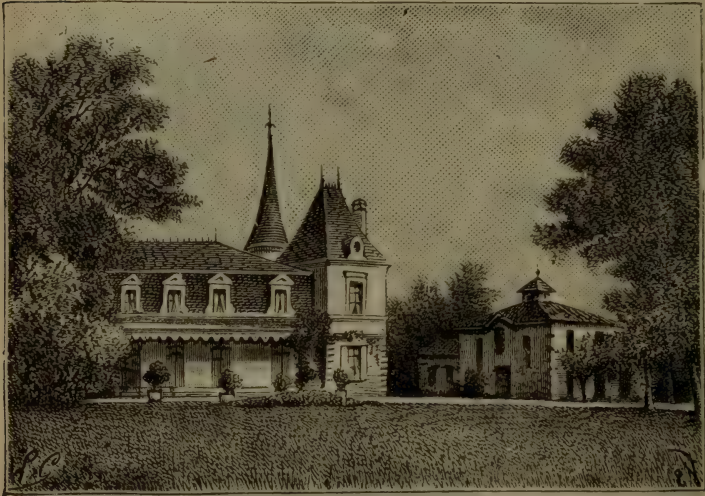
1. Le vignoble du Château Pontac-Monplaisir est situé sur de belles croupes graveleuses très bien encépagées, aussi ses vins sont-ils des plus recherchés de la commune. Une importante maison qui les achète très souvent offre les vins rouges du cru Pontac-Monplaisir, sur des prix-courants, comme cru exceptionnel.

M. Emile Lalanne, ancien propriétaire, a créé dans son domaine un cru appelé Pontac-Riesling, parce qu'il est complanté exclusivement du fameux cépage le riesling, importé directement des grands crus du Rhin et de la Moselle dont ce cépage est la base.

Un autre cru appelé Pontac-Pinot est complanté de pinots de Bourgogne dont l'éloge n'est plus à faire.

Le cru de Lalanne-Monplaisir est aussi une création de M. Emile Lalanne qui n'y a mis que des cépages fins, aussi produit-il un de nos meilleurs vins blancs de Graves.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lalanne-Monplaisir</i> (Maufras) .....	»	25	
<i>Ch. Lahontan</i> <sup>1</sup> (Alexis Guischard) .....		50	6



### CHATEAU LAHONTAN

**M. Alexis Guischard, propriétaire.**

1. Le domaine de Lahontan, l'un des bons crus de la contrée des Graves, a une étendue de 40 hectares environ, dont 20 à 25 peuvent être consacrés à la culture de la vigne. Le surplus comprend le château avec ses dépendances et agrément, des terres de labour, des bois et des prairies. Au milieu de celles-ci, jaillit une magnifique source. Le vignoble, complanté de cépages de choix (cabinet-sauvignon, merlot, malbec, etc.), est exposé au midi; il est établi sur un terrain argilo-calcaire et argilo-graveleux, avec une légère couche de sable à la surface en certains endroits. Les vins provenant, en partie, de vieilles souches soigneusement conservées, ont une belle couleur, de la finesse, du bouquet et du corps. Le rendement, est actuellement de 50 tonneaux. Le vignoble blanc, de création récente, produit des vins déjà recherchés pour l'ensemble de leurs qualités. Sa production, qui est de 6 tonneaux environ, va bientôt devenir plus importante. M. Guischard est aussi copropriétaire du domaine de la Forêt, à Preignac, région de Sauternes.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux via r. vin bl.	
<i>Ch. Limbourg</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Strohl) .....	20	5	<i>Clos Cantebau</i> <sup>2</sup> (G. Ha- nappier) .....	»	25
<i>Ch. Couhins</i> <sup>1</sup> (G. Hanap- pier) .....	30	»	<i>Ch. Haut-Madère</i> (Gail- lard) .....	25	2



## CHATEAU COUHINS

M. G. Hanappier, propriétaire.

1. Le château Couhins a son vignoble placé sur un des coteaux les plus élevés de la région, ses vins se distinguent par une belle couleur, du velouté et de la finesse, qualités dues à son excellente situation.

2. Le vignoble du Clos Cantebau créé par M. Georges Hanappier, son propriétaire actuel, est composé des meilleurs cépages, plantés sur un sol caillouteux reposant sur une couche d'aliès, ce qui donne à ses produits ce moelleux et cette grande finesse qui les ont fait immédiatement classer parmi les plus grands vins blancs des Graves.



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Petit Ch. Madère</i> (Saigne) .....	5 »	<i>Ch. de Villenave-d'Ornon</i> (M <sup>me</sup> V <sup>vo</sup> Vaysières) .....	15 »
<i>Ch. Haute-Barde</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> O. Schyler-Schroder).	8 »	<i>Ch. Christan</i> (M <sup>me</sup> Jar-del) .....	8 »
<i>Chalet de Pijouley</i> <sup>2</sup> (O. Audebert) .....	5 »	<i>Ch. Terrefort</i> (J. Mahic).	» 10



### CHATEAU HAUTE-BARDE

Mme O. Schyler-Schroder, propriétaire.

1. Le château Haute-Barde commande un domaine de 30 hectares, dont le tiers environ est consacré au vignoble entièrement situé sur un sol très graveleux complanté en cépages de choix où dominent le cabernet-sauvignon et le malbec. Cet ancien vignoble, par suite des nombreuses améliorations introduites par feu M. Jean-Henri Schyler, ancien député de la Gironde sous le dernier Empire, produit des vins qui se distinguent par leurs qualités solides et qui ont plus de corps, de chair et de couleur que leurs voisins.

Les vins du château Haute-Barde sont achetés tous les ans par la maison Schröder et Schyler et C<sup>o</sup>, qui les emploie dans ses affaires.

2. Ce petit vignoble est complanté entièrement en cabernet-sauvignon. Aux concours agricoles généraux de Paris, ses vins ont remporté plusieurs fois la médaille d'or, en concurrence avec les grands crus des Graves rouges.



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Métairie de Sallegourde</i> (Pierre Chagneau)...	20	2	<i>Petit-Bosc</i> (Calastrémé).	8	3
<i>Cru de Mongrand</i> , extr. du cru de Brown (M. Gardères) .....	10	10	<i>A Graveyron</i> (F. Gra- net) .....	10	»
<i>Ch. Trigant</i> (G. Pagès).	20	3	<i>A Haut-Madère</i> (Frison).	8	
<i>Ch. de Sallegourde</i> (G. Cattier) .....	8	»	<i>Au Pont-de-Langon</i> (V <sup>e</sup> Videau) .....	5	»
<i>Ch. Hourcade</i> (Ville- franque) .....	5	»	<i>Cru Moulin-à-Vent</i> (E. Perreau, courtier)...	4	2
<i>Ch. Beauséjour</i> (Robier)	12		<i>La Maçonne</i> (F. Rou- caud) .....	10	2
<i>Clos Petit-Pontac</i> (Mal- glouare) .....	10	»	Id. (L. Arrivé)...	6	»
<i>Dom. de Pontac-Mon- plaisir</i> (L. Goudy)...	»	10	<i>Dom. des Caves</i> (Ricaud)	5	5
<i>A Pontac</i> (V <sup>e</sup> Dulon)...	10	2	<i>Ch. Peyrehaut</i> (H. Va- rou) .....	6	3
<i>Dom. de Mons</i> (Martin)	8	4	<i>Ch. Canteloup</i> <sup>1</sup> (J. Gal- mot) .....	7	5



## CHATEAU CANTELOUP

M. Jean Galmot, propriétaire.

1. Le domaine de Canteloup, situé à 7 kilomètres au sud de Bordeaux, sur la route nationale de Bordeaux à Langon, comprend 23 hectares. Le sol argilo-calcaire et silico-graveleux, est complanté : 2/3 en cabernet-sau-

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Pont-de-la-Maye, clos Bertin (L. Laver- gne) .....</i>	10	»	<i>Dom. du Sable (Pouget)</i>	5	»
<i>A Saint-Bris (Colonie agricole Saint-Louis):</i>	10	20	<i>Aux Sables (P. Bour- goïn) .....</i>	8	»
<i>Ch. Saint-Bris<sup>1</sup> (Charles Destout) .....</i>	6	8	<i>A Marteau (V<sup>o</sup> Andrieu)</i>	5	»
			<i>Aubourg, dom. du Kios- que (Vissière).....</i>	6	»
			<i>A Couhins (M<sup>lle</sup> Cou- chot) .....</i>	5	»

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.



### CHATEAU SAINT-BRIS

M. Charles Destout, propriétaire.

vignon, 1/3 en malbec, avec un peu de merlot. Ses vins fins sont charnus, colorés, pleins de finesse et de bouquet.

A ce domaine, le propriétaire actuel a réuni les vignes blanches, qui produisent le vin blanc très connu sous le nom de Château-Canteloup : ces vignes en pleine reconstitution, formées de 3/4 sémillon et 1/4 sauvignon, produisent un vin d'une belle couleur d'or, d'un bouquet et d'un moelleux remarquables, rappelant les vins blancs de Saint-Bris, et très demandés par le commerce hollandais, belge et scandinave. Ce vignoble blanc a été récompensé d'une mention honorable à l'Exposition universelle de Bordeaux, en 1895.

1. Le Château Saint-Bris, comptant avec les meilleurs cépages, est un des plus anciens domaines de la commune de Villenave-d'Ornon.

## EN PALUS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Geneste</i> <sup>1</sup> (Arthur Mirieu de la Barre)....	200	10	
<i>Ch. Courréjean</i> (M <sup>is</sup> de Rolland d'Alon) ....	35	5	
			<i>Cru Les Nones-Lessance</i> (P. Lessance)..... 60
			<i>A. Courréjean</i> (Malmouche). 4
			Id. (P. Estansan) 8 5



## CHATEAU GENESTE

M. Arthur Mirieu de la Barre, propriétaire.

Il fut visité, en 1823, par S. A. R. Madame la Duchesse d'Angoulême.

Ses vins blancs, produits sur de belles graves, doivent leur réputation à la nature spéciale du sol, ainsi qu'aux soins apportés à la culture de la vigne, qui leur donnent cette belle couleur d'or, un bouquet et un moelleux remarquables, qui ont toujours classé les Saint-Bris blancs dans les premiers crus.

Les vins rouges, faits et soignés de la façon la plus parfaite, sont très appréciés pour leur chair, leur bouquet et leur finesse; ils sont étampés Saint-Patrick.

Monopole de la Maison Barton et Guestier.

1. Le domaine de Geneste, situé à 10 kilomètres au sud de Bordeaux, dans la commune de Villenave-d'Ornon, comprend 100 hectares, dont 40 en vignes, 40 en prairies et 20 en garenne, terres labourables et jardins. Le vignoble vient d'être entièrement reconstitué en cépages de premier choix, greffés sur riparia : 1/2 en cabernet-sauvignon, 1/4 en malbec



**GRADIGNAN.** — 2.818 hab. — 1.574 hect. — 4 k. au S. de Pessac; 9 k. au S.-S.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N.-E. par Talence; à l'E. par Villenave-d'Ornon; au S.-E. et au S. par Léognan; à l'O. par Canéjan; au N.-O. et au N. par Pessac. — **Tram élect.** de Bordeaux au bourg de Gradignan. — ☒, †, ‡.

**Sol** peu accidenté, offrant une série de croupes sablo-graveleuses, légèrement argileuses vers l'Q. et le N.-N.-O. — **Sous-sol** varié: argileux dans les bas-fonds, graveleux sur les hauteurs, calcaire sur les bords de l'Eau-Bourde; belle carrière de marne dans le domaine de Saint-Albe; alios dans les parties S. et O. de la commune.

**Vins rouges** corsés, séveux et bouquetés; ils acquièrent en vieillissant beaucoup de finesse.

**Vins blancs** produits par le sémillon, le sauvignon et la muscadelle; se distinguent par beaucoup de finesse, un joli bouquet et un caractère demi-sec très agréable.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lafon</i> (M <sup>me</sup> Henry Deutsch, de la Meurthe)...	10	<i>Ch. La Houneau</i> (V <sup>ve</sup> J. Pi- chard) .....	5
<i>Ch. Lange</i> <sup>1</sup> (R. Capot).....	15	<i>Dom. du Gay</i> (Edm. Faure).	15
<i>Dom. de Saint-Géry</i> (Gi- quaux) .....	4	<i>Dom. d'Ornon</i> (Devillegou- reix) .....	10
<i>Ch. Moulerens</i> (Eug. Buhan).	35	<i>Ch. de Bellevue, dom. des Ro- siers - Bellevue</i> <sup>2</sup> (M <sup>me</sup> G. Blanchard) .....	30
<i>Cru Monblanc</i> (E. Buhan)...	30	<i>Ch. Barthez</i> (Ch. Gondoin, maire) .....	20
<i>Ch. Laurenzane</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Rodrigues-Henriques et L. Dubreuilh) .....	100	<i>Ch. de la Burthe</i> (Boyer)....	5
<i>Ch. Saint-Albe</i> (A. Delpon).	10		

et 1/4 en merlot. Il appartient aujourd'hui à M. Mirieu de la Barre. Ses vins possèdent une belle couleur, du bouquet et de la finesse, et sont très estimés en Allemagne, en Angleterre et en Belgique. Sa production atteint 300 tonneaux dans les bonnes années.

1. Le domaine de Château Lange est situé à 8 kilomètres au S. O. de Bordeaux, sur la route nationale de Bordeaux à Bayonne; il a une étendue de 15 hectares dont 6 en vignes, 9 en jardins et agréments. Son vignoble, situé sur de magnifiques croupes graveleuses, et sur l'un des points les plus élevés de la commune, est composé de cépages de premier choix, tenu à la façon médoquine, à 40 centimètres de hauteur et cultivé avec les plus grands soins. Ses vins, classés au rang des meilleurs de la contrée, ont une très ancienne réputation. Ils se distinguent par leur bouquet et sont très recherchés pour la Belgique; le cru a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux 1882.

2. Merveilleusement situé et complanté en cépages de choix, le vignoble des Rosiers-Bellevue produit des vins très corsés, remarquablement riches en sève et en couleur. Parmi les bons vins de la région, ceux des Rosiers-Bellevue sont des plus recherchés.

La production moyenne de cet excellent cru dépasse 30 tonneaux depuis que l'ancien propriétaire, M. E. Kehrig a achevé sa reconstitution.

Au dernier concours de vignobles organisé par la Société d'Agriculture de la Gironde, M. Kehrig a obtenu, dans sa catégorie, le prix de viticulture avec médaille d'or.





CHATEAU LANGE  
M. R. Capot, propriétaire.



CHATEAU BELLEVUE  
(Domaine des Rosiers-Bellevue)  
Mme G. Blanchard, propriétaire.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Saint-Géry</i> (M <sup>me</sup> H. Sacher) .....	6	<i>Dom. de Lambert</i> (Roquebert) .....	10
<i>Ch. Poumey</i> (Ern. Boyer) .....	10	<i>A Peycamin</i> (Jean Pommié) .....	8
<i>Dom. de Martinon</i> (Et. Mounier) .....	3	<i>Ch. Le Brandier, ancien cru Limeau</i> (Alibert) .....	8
<i>L'Ermitage</i> (héritiers Bosc) .....	3	<i>Au Penon, cru du Pradeau</i> (V <sup>ve</sup> Crescent) .....	8
<i>Malartic</i> (Jean Lestage) .....	8	<i>Id.</i> (Vigneau) .....	6
<i>Ch. de Lestonnac</i> (P. Beaumartin) .....	10	<i>Dom. de Tétard</i> (Etienne Lachapèle-Comagère) .....	5
<i>Haut-Vigneau</i> (Lancuentre) .....	6	<i>Dom. de Carton</i> (V <sup>ve</sup> Capdeville) .....	4
<i>La Providence-Bardanac</i> (V <sup>ve</sup> Grou) .....	10	<i>Ch. de Tauzia</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> O. Calvet) .....	5
<i>Ch. Cazeaux</i> (V <sup>ve</sup> Furon) .....	5	<i>Au Courneau</i> (Samson) .....	4
<i>Orphelinat de Monjoux</i> (abbé Lagrave) .....	10	<i>Dom. de Roux-Gradignan</i> (P. Gardères) .....	5
<i>Ch. de Haut-Vignau</i> (J.-M. Durand) .....	10		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

## VINS BLANCS

Tonneaux  
vin bl.

<i>Clos du Cygne</i> (V <sup>ve</sup> Rodrigues-Henriques et L. Dubreuilh) .....	10
<i>Clos d'Or</i> (Eug. Buhan) .....	10

**CANEJAN.** — 470 hab. — 1.200 hect. — 12 k. au S. de Bordeaux par Gradignan; 6 k. au S. de Pessac. — **Borné** au N. par Pessac; à l'E. par Gradignan; au S. par Léognan; à l'O. par Cestas. — **Voitures** de Bordeaux au Barp, tous les lundis. — ☒ Pessac.

**Sol** généralement sablonneux; très jolies croupes sablo-graveleuses vers l'E. et le centre de la commune. — **Sous-sol** varié, généralement d'alias ou d'argile vers l'E.; pierreux sur les bords du ruisseau l'Eau-Bourde, du côté du château Rouillac et de Malore.

**Vins rouges**, récoltés sur les graves, se distinguent par une grande finesse et un joli bouquet.





## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Seguin</i> (Sady) .....	5
<i>Pey-Arnaud</i> (Paul Cluzeau) .....	10

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**CESTAS.** — 1.916 hab. — 9.959 hect. — 17 k. au S.-O. de Bordeaux; 11 k. au S.-O. de Pessac. — **Borné** au N. par Saint-Jean-d'Illac et Pes-

sac; à l'E. par Canéjan et Léognan; au S. par Saucats; au S.-O. par Le Barp; à l'O. par Mios et Biganos; au N.-O. par Saint-Jean-d'Illac. —  st. de Gazinet, à 3 k. au N.-O. du bourg ou st. de Pierroton à 8 k. à l'O. du bourg. — , , .

**Sol** généralement sablonneux; vers le N., notamment au lieu de Fourcq, quelques parties argileuses; vers l'E. quelques croupes sablo-graveleuses favorables à la vigne. — **Sous-sol** généralement d'aliôs; près du bourg, au N. de la commune, bancs de pierre; plus au N., près de Gazinet, tourbe et graves; et vers l'E. graves, argile plastique très variée comme qualité, exploitée pour la fabrication des briques réfractaires, les meilleures du département.




**Vins rouges**, délicats et bouquetés, classés dans les 1<sup>res</sup> graves des environs de Bordeaux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. de Cestas</i> (Folin) .....	20
<i>Dom. de Gradis-Belle-Vue</i> (Folin).....	10
<i>A Cestas</i> (Fr. Commère).....	4

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 3 tonneaux.

**LÉOGNAN.** — 2.245 hab. — 4,142 hect. — 14 k. au S. de Bordeaux 7 k. au N.-O. de La Brède. — **Borné** au N. par Gradignan; à l'E. par Cadaujac et Martillac; au S. par Martillac et Saucats; à l'O. par Cestas. — **Tram électr.** de Bordeaux. — , , .

**Sol** très varié: au centre, au N. et à l'E., terrain généralement graveleux et accidenté; au S. et à l'O., terrain sablo-graveleux et plat; vers le S.-O. et au N., quelques terres fortes argilo-calcaires ou argilo-marneuses, surtout du côté de Barreyre, du château d'Olivier, du château Neuf et sur les bords de l'Eau-Blanche. — **Sous-sol** très varié, changeant à chaque pas, offrant dans la partie O. et N. de la pierre à chaux, de la marne, de la pierre tendre à bâtir, recherchée pour les constructions locales, et des échantillons remarquables de coquillages fossiles. Dans la partie S. et aussi vers l'O. et le N., le sous-sol offre des graviers roulés, agglomérés, formant une sorte de poudingue ou arène argileuse, ou bien de l'aliôs ferrugineux.

**Vins rouges** très appréciés en Belgique, en Allemagne et en Angleterre, des meilleurs parmi nos vins de graves; ils se distinguent par de la fermeté sans être durs, une grande finesse et un bouquet très prononcé, qui les rend, au dire des courtiers, les plus médocains de tous nos vins de graves des environs de Bordeaux. Ils se conservent et gagnent très longtemps en bouteille. Les vignes blanches, autrefois

très étendues, sont aujourd'hui en partie remplacées par des vignes rouges.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Ch. Haut-Bailly <sup>1</sup> (Frantz Malvezin).....	60



**CHATEAU HAUT-BAILLY**  
(Société Civile du Haut-Bailly)  
**M. Frantz Malvezin, propriétaire.**

1. Le château Haut-Bailly, grand cru exceptionnel, fut créé par le regretté Bellot des Minières, qui mérita le surnom de « Roi des Vignerons ». Il est complanté dans des proportions bien définies, de cabernet-sauvignon, malbec, merlot, verdot, carmenère et cabernet franc, toutes vignes françaises, sans un seul plant greffé.

Sa superficie est de 45 hectares et sa production a atteint 90 tonneaux.

Le château Haut-Bailly est situé sur le point le plus élevé de la rive gauche de la Garonne: son sous-sol contient les fameux « Faluns de Léognan », qui passent pour contribuer à la qualité exceptionnelle de ce grand vin. Par sa sève, son bouquet, son gras et sa robe, son bon développement et sa tenue, le vin de Haut-Bailly est un vin de grande race, digne d'être placé au premier rang des vins de France.

Les 1918, pasteurisés un mois après les écoulements ont été achetés 6.000 fr. par la maison Louis Eschenauer, dont partie a été revendue un très gros prix. Les Etablissements Latrille et Ginestet et la Maison Schröder et Schyler et C<sup>ie</sup> ont le monopole des Haut-Bailly pour les années 1919, 1920, 1921, 1922 et 1923.

Bellot des Minières était l'adversaire irréductible des vignes greffées et des bouillies bordelaises. « Qu'on le veuille ou non, a-t-il écrit, tout vin issu de vignes greffées est un vin incomplet, un vin issu d'une race bâtarde,



Tonneaux  
vin r.Ch. Malartic-Lagravière<sup>1</sup> (L. Ridoret)..... 40

## CHATEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE

M. Lucien Ridoret, propriétaire.

issu d'un métis et frappé de dégénérescence, ne se bonifiant pas en bouteilles, parce que toutes les synthèses dont la feuille est le siège sont viciées par les applications réitérées des bouillies. »

Le château Haut-Bailly a été acheté en 1918 par Frantz Malvezin, qui fut de longues années le collaborateur de Bellot des Minières, dont il fabriquait l'ammoniaque de cuivre (ne contenant que 6 grammes de cuivre par kilo) et à qui il avait fait adopter la pasteurisation en primeur pour « assurer les vins de Haut-Bailly contre les causes de dégénérescence, comme on assure sa maison contre l'incendie ». « En plein soleil, a-t-il écrit, aujourd'hui le pasteurisateur circule sur les routes, en pleine lumière; quand il a fini de sauver l'honneur d'un vignoble et sauvé la fortune du propriétaire, tête haute, il sort de la propriété pour aller rendre les mêmes services à un autre. »

Désormais la culture des vignes françaises de Haut-Bailly sera modifiée, mais dans la voie tracée par Bellot des Minières : le Burdigal (acide méthanal sulfureux) remplacera l'ammoniaque de cuivre, dont il est un produit scientifique reconnu par le docteur Blarez; la vinification se fera sur des principes scientifiques d'œnologie nouveaux, pour augmenter encore, si faire se peut, la race, la sève, le moelleux de ce grand vin, qui aura désormais quelle que soit l'année, toujours le même corps, les mêmes qualités si appréciées des connaisseurs. Grâce à la pasteurisation, les vins de ce grand cru seront mis en bouteilles en quelques mois au lieu de cinq ans.

Frantz Malvezin a également acheté le domaine de Merlet-Mestre, limitrophe de Haut-Bailly, pour y vinifier les cépages blancs que les héritiers de Bellot des Minières avaient complantés, de telle sorte que Haut-Bailly ne produise que les vins rouges qui l'ont illustré, et Merlet-Mestre, désormais rattaché à Haut-Bailly, que des vins blancs vinifiés d'après les derniers progrès de l'œnologie.

1. Le château Malartic-Lagravière commande un vignoble de 35 hectares, en grande partie sur un plateau très bien exposé au sud-ouest. Ses vins se font remarquer par une grande finesse et un bouquet très prononcé.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Chevalier</i> <sup>1</sup> , dit <i>Chibaley</i> (Gab. Beaumartin) ...	30	<i>Ch. L'Hermiton</i> (V <sup>o</sup> Le Carlier) .....	20
<i>Cru Haut-Brion-Larrivet</i> (H. Conseil et M <sup>lle</sup> B. Conseil) ..	30	<i>Dom. de Chateauneuf</i> (R. Paillet) .....	40
<i>Le Désert</i> (C <sup>te</sup> Duffour de Raymond) .....	30	<i>Ch. Carbonnieux</i> <sup>2</sup> (E. Doutreloux et C <sup>ie</sup> ) .....	150
<i>Ch. Fieuzal</i> <sup>2</sup> (Abel Ricard) ..	30		



### DOMAINE DE CHEVALIER

M. Gabriel Beaumartin, propriétaire.

1. Le domaine de Chevalier comprend 50 hectares. Ce magnifique vignoble créé depuis une quarantaine d'années par M. Ricard, ne comporte que des cépages de premier ordre. Aussi la qualité parfaite de ses vins l'a-t-elle classé bien vite dans les premiers crus de Léognan.

2. Le château de Fieuzal, ancienne propriété de la famille de La Rochefoucauld, situé à quatorze kilomètres de Bordeaux, est un des plus anciens et des meilleurs crus de graves de Léognan. Ce beau vignoble, admirablement assis sur les croupes les plus élevées et les mieux exposées de la commune, voit chaque jour grandir sa réputation. Grâce au choix minutieux des cépages, aux soins parfaits que lui donne son propriétaire, M. Abel Ricard, il produit un vin généreux qui se distingue par une très grande finesse, un velouté et un bouquet délicieux qui rappellent les qualités du Haut-Bailly, si justement nommé le « Château-Margaux des Graves », et qui nous permet de le classer parmi les premiers crus de grande race.

Les vins de ce domaine sont appréciés et recherchés par l'Allemagne, la Belgique et la Hollande; ils ont obtenu une médaille d'or à l'exposition de Liège 1905, et un diplôme d'honneur à l'Exposition de Bordeaux 1907.

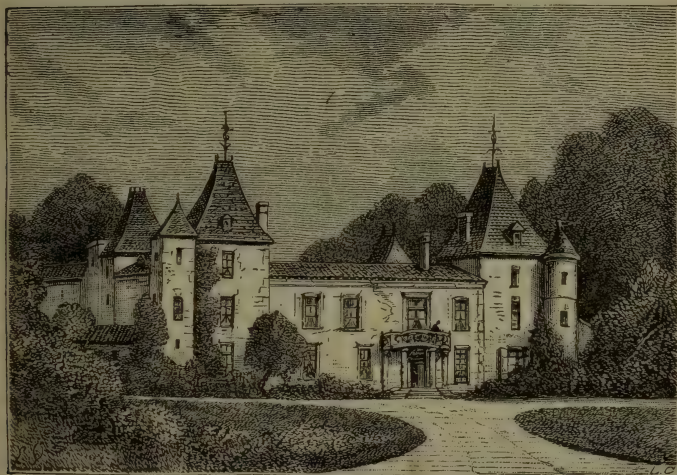
Le vignoble du château de Fieuzal comprend 15 hectares et donne une récolte moyenne de 30 tonneaux. Les vins de Fieuzal atteignent les prix des deuxièmes crus de Médoc.

3. Le château Carbonnieux a une très ancienne origine. Bâti, dit-on par le duc d'Épernon qui en avait fait un rendez-vous de chasse, il a appar-



D'après phot. Louis Guillier.

CHATEAU DE FIEUZAL  
M. Abel Ricard, propriétaire.



CHATEAU CARBONNIEUX  
MM. E. Doutreloux et Cie, propriétaires.



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. Haut-Gardère <sup>1</sup> (Ricard frères et Doutréloux) . . . .	50	Ch. de France (Villigoux) . .	10
		Ch. Léognan (Carrère) . . . .	8

tenu ensuite à la famille de Ferron. En 1741, il passa entre les mains des Bénédictins de l'abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux, et, en 1791, il devint la propriété de M. Bouchereau; son fils en fit un des plus beaux vignobles du département. En 1878, il fut vendu à la famille de Labarre; puis en 1894, à MM. Martin, Mure et Ballet, qui y ont entrepris de grands travaux pour le maintenir au rang élevé qu'il a toujours eu. En 1920, il est devenu la propriété de la Société en commandite E. Doutréloux & C<sup>ie</sup>.

Cette propriété a une superficie de 200 hectares, dont 80 en vignes. Elle donne des vins blancs et des vins rouges dont, depuis des siècles, la réputation est universelle.

Les vins blancs, produits par les cépages les plus fins (sauvignon, sémillon) se distinguent par une sève particulière et un bouquet des plus agréables. Plus légers, moins capiteux, moins liquoreux que les grands vins de Sauternes, mais tout aussi délicats, ils en sont les dignes rivaux. Ils ont, d'ailleurs, toujours occupé le premier rang parmi les vins blancs des Graves. La tradition rapporte que les Bénédictins, pour leur faire franchir les barrières de la Turquie, où, de tout temps, ces vins ont été très appréciés — peut-on exiger des enfants de saint Benoît qu'ils se conforment avec scrupule aux prescriptions du Koran! — les baptisèrent : *Eaux minérales de Carbonnieux*.

Le vignoble rouge, complanté des meilleurs cépages du pays, ne possède que de vieilles souches françaises, heureusement conservées grâce à la nature du sol. Les vins qu'il produit sont classés en première ligne des vins de la commune de Léognan — l'une des meilleures des Graves — dont ils se distinguent par plus de spirituosité ou de corps, par plus de maturité ainsi que par un bouquet et une sève plus prononcés qui leur sont propres et qui les rapprochent un peu des vins de Bourgogne de certains clos en renom (W. Franck). Toutes ces qualités réunies donnent aux vins de Carbonnieux une constitution qui leur assure une conservation exceptionnelle, explique la faveur dont ils jouissent à l'étranger et justifie les hautes récompenses qu'ils ont obtenues : une médaille d'or en 1895 à l'Exposition internationale de Bordeaux, et des diplômes d'honneur aux Expositions également internationales de Liège (1905), de Bordeaux (1907) et de Londres (1908).

La totalité des excellents vins rouges et blancs du château Carbonnieux est monopolisée depuis la récolte 1919, par la maison Ricard frères et Doutréloux à Léognan, dont un des membres est l'administrateur du domaine.

1. Le cru de Haut-Gardère, déjà classé en 1874 dans la *Statistique générale de la Gironde* parmi les plus anciens vignobles de Léognan est situé au milieu d'un domaine de près de 130 hectares. Le vignoble, d'une étendue de 100 journaux environ, s'étend sur deux belles croupes ou mamelons de terres silico-graveleuses.

Quarante hectares de prairies et cultures diverses servent à l'alimentation du bétail nécessaire aux travaux du domaine et d'un superbe troupeau de vaches laitières bordelaises assurant les fumures suffisantes à l'entretien de la propriété.

Les propriétaires actuels tiennent ce magnifique domaine de leur père





### CHATEAU HAUT-GARDÈRE

MM. Ricard frères et Doutreloux, propriétaires.

et beau-père, M. Marcel Ricard, qui s'est appliqué pendant 25 ans à porter la qualité des vins au plus haut degré de perfection par des recherches expérimentales sur l'emploi des cépages de choix qui ont eu la plus grande influence sur l'amélioration du produit.

Le journal la *Feuille vinicole de la Gironde* résume ces détails dans son numéro du 10 juillet 1902 et écrit : « Les champs d'expérience de M. Marcel Ricard offrent de 4.000 à 5.000 pieds en production, qu'il a mis à la disposition de la Société d'Agriculture de la Gironde, pour lui permettre de faire toutes recherches utiles en vue des problèmes à résoudre dans l'intérêt du vignoble girondin. A sa dernière séance, la Société d'Agriculture, accueillant la proposition de M. Ricard, en a saisi sa Commission de viticulture qui se constitue en quelque sorte en permanence pour les études sur les champs d'expérience qui lui étaient offerts si largement. Que tous ceux qui s'intéressent à l'amélioration de nos vignobles profitent de cette occasion de s'instruire et d'apporter la contribution de leurs connaissances personnelles ».

Les tableaux très instructifs résumant les notes relevées chaque année sur ces champs d'expérience par M. Verdié, ingénieur agronome et délégué par la Société d'agriculture de la Gironde, et tout récemment un rapport de M. Capus au Congrès d'Angers, prouvent la grande utilité de ces recherches pour l'amélioration de la qualité du produit.

Nous relevons aussi sur ce vignoble dans le *Livre d'or des vins de la Gironde*, de Ch. Lallemand, les notes suivantes : « En face du parc de Fieu-

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Rigailhou</i> <sup>1</sup> (J. Olivier).	35		<i>Ch. Olivier</i> (V <sup>o</sup> c A. Wachter). 100



## CHATEAU RIGAILHOU

M. J. Olivier, propriétaire.

zal, de vastes bâtiments d'exploitation révèlent par leur importance un vignoble de premier ordre, celui du château Haut-Gardère. Son propriétaire, M. Marcel Ricard, met à la culture, à la protection de son beau et grand vignoble, une ardeur tenace et des soins éclairés qui ont assuré aux vins de Haut-Gardère la place la plus enviable et font que ce cru passe pour un des vignobles les mieux tenus de la région. A côté des 50 tonneaux de vin rouge du plus beau type des Graves, ce cru produit 10 à 12 tonneaux de vin blanc sec à grande sève.

Est-il utile d'ajouter à ces détails que les chais et cuiviers sont aménagés avec les derniers perfectionnements, et que cet ensemble de soins a eu la plus heureuse influence sur la qualité des vins récoltés; aussi le cru de Haut-Gardère occupe aujourd'hui une place distinguée parmi les premiers vins de la Gironde.

Ses vins rouges se distinguent par leur belle couleur, jointe à un bouquet très agréable et à une grande finesse et délicatesse de goût.

Médaille à toutes les Expositions où il a concouru, ce cru a obtenu un diplôme d'honneur à Liège en 1905 et Bruxelles 1910; il a été mis hors concours (membre du jury) à Bordeaux 1907, Londres 1908 et Gand 1913.

1. Le domaine de Rigailhou, situé sur les communes de Léognan et Villenave-d'Ornon, comprend 36 hectares, dont 13 hectares consacrés au vignoble présentent de vieilles vignes françaises produisant des vins de graves rouges et blancs, des meilleurs crus de Léognan, qui ont obtenu

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Louvière</i> <sup>1</sup> (A. Bertrand-Taquet).....	85	<i>Ch. Ker-Lois</i> (J.-J. Chabrat).	10
<i>Ch. Laguloup</i> (Rougié).....	20	<i>Ch. Boismartin</i> (C <sup>te</sup> J. Lahens)	10



## CHATEAU LA LOUVIÈRE

M. A. Bertrand-Taquet, propriétaire.

des médailles d'argent aux Expositions de Bordeaux 1895, Paris 1900 et Liège 1905, et une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1907, médaille d'or et diplôme d'honneur, Londres 1908, et médaille d'or, Bruxelles 1910.

Le reste du domaine est composé de jardins, prairies et bois.

1. Le château ou domaine de « La Louvière », dont il est question dans les *Variétés bordelaises* de Baurein, a une ancienne origine. Il est situé à 14 kilomètres de Bordeaux; il appartenait, au milieu du xvi<sup>e</sup> siècle à Jean de Guilloche, conseiller au Parlement. En 1609, son héritière, Jeanne de Guilloche, était dame de Roquetaillade et de La Louvière.

La Louvière fut acquise à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle par M. J.-B. Mareilhac, maire de Bordeaux et chef d'une des plus importantes maisons du haut commerce bordelais. Il fit construire le château actuel sur les plans de Louis le célèbre architecte du théâtre de Bordeaux.

Ce domaine passa des mains de M. J.-B. Mareilhac dans celles de M. Belus-Mareilhac, officier de la Légion d'honneur, puis dans celles de son fils, M. Alfred Mareilhac, maire de Léognan, chevalier de la Légion d'honneur et appartient aujourd'hui à M. Alfred Bertrand-Taquet, maire de Léognan, officier de la Légion d'honneur.

Le château « La Louvière » est entouré d'une terre mesurant 100 hectares, dont 37 sont consacrés aux vignes; le reste en prairies, terres labourables, garennes et agréments. Plusieurs sources alimentent diverses pièces d'eau ou bassins de drainage, débitant 40.000 litres par 24 heures. Le vignoble



	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Brown</i> <sup>1</sup> (M. Gardères).	40	
<i>Dom. de Grandmaison</i> <sup>2</sup> (Alex. Pautrot) .....		20

terre limitrophe de Haut-Bailly, situé sur un sol varié, graveleux, siliceux ou calcaire, a été amendé dans la partie siliceuse par d'abondantes marnières situées sur le domaine; il a été entièrement amélioré ou reconstitué avec des cépages fins par les soins intelligents de M. Alfred Mareilhac, qui a mérité en 1869, au concours de la Société d'agriculture de la Gironde, la grande médaille d'or ministérielle accordée au vignoble le mieux tenu du département.

Les soins les plus parfaits apportés depuis lors à la vinification, à la culture par le propriétaire actuel, qui ne néglige rien pour maintenir la réputation de ces vins, ont augmenté la renommée déjà ancienne de ce cru, qui a obtenu une première mention honorable à l'Exposition universelle de Londres en 1862, des médailles aux Expositions de Cologne, en 1875, d'Anvers en 1885, de Bruxelles en 1888, une grande médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris 1889, un Grand Prix à l'Exposition de Saint-Louis en 1904, médaille d'or et diplôme d'honneur à l'exposition de Liège en 1905 et une médaille d'or à l'Exposition internationale de Bordeaux en 1907. Médailles d'or : Exposition de Londres 1908 et Bruxelles 1910. Hors concours membre du Jury à l'Exposition de Turin, 1911. Hors concours, membre du Jury supérieur à l'Exposition de Gand, 1913. Hors concours Exposition internationale de San-Francisco, 1915. Hors concours, président du Jury, Exposition Casablanca, 1915. Hors concours, président du Jury de groupe, Exposition Strasbourg, 1919. Hors concours, président du Jury de groupe, Exposition Monaco, 1920.

En 1907, « La Louvière », son parc et son vignoble faisaient l'admiration des membres du XI<sup>e</sup> Congrès international de la Presse, lors de son excursion dans la région viticole des Graves.

1. Le domaine du château Brown-Léognan fut formé par la réunion des crus de la comtesse de Serres et de M. Chassaing, avoué. Le vignoble de ce domaine occupe les hauts mamelons de grosses graves aux lieux dits : Le Ciel et Mongrand, et les magnifiques croupes graveleuses de Roux, exposées au Midi. On y voit aujourd'hui, cultivés avec de grands soins et à la mode du Médoc, 50 hectares de vignes comprenant les plus fins cépages dont les raisins arrivent toujours à une parfaite maturité et produisent en moyenne 100 tonneaux de vins rouges et blancs.

Les vins de Brown-Léognan sont remarquables par leur finesse et leur bouquet très prononcé. Ils sont classés au rang des premiers crus des Graves et leur réputation grandit chaque jour. Ils se conservent et gagnent très longtemps en bouteille.

À l'Exposition universelle d'Amsterdam, en 1884, ils obtinrent une médaille d'or, comme les grands crus médocains : château Mouton, château Léoville-Poyferré, Brown-Cantenac, Pontet-Canet, etc..., en ceci plus heureux que d'autres crus classés qui n'obtinrent qu'une médaille d'argent. Une médaille d'or leur a été encore donnée à Liège, en 1905, et à Bordeaux, en 1907.


Ce domaine, qui est d'un seul tenant, a plus de 200 hectares et comprend 30 hectares de prairies et 120 hectares de taillis de chênes, de garennes ou pinadas, fournissant abondamment les bruyères, terreaux et amendements, ainsi que les échelas nécessaires à la bonne tenue des vignes. Six chevaux pour les labours et 25 vaches laitières y sont constamment entretenus et continuent à améliorer, à augmenter l'amendement des terres et du vignoble.

Les cuviers et les caves, construits récemment, sont des plus beaux de la contrée.

2. Le domaine de Grandmaison situé sur la route de Bordeaux à Léognan, en face du château Olivier, est une des plus agréables propriétés de Léognan. Séparé seulement par le ruisseau « l'Eau Blanche » des vignes





CHATEAU BROWN-LÉOGNAN  
M. Maurice Gardères , propriétaire.



DOMAINE DE GRANDMAISON  
M. Alexandre Pautrot, propriétaire.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Le Pape</i> <sup>1</sup> (J.-E. Legros) . . . . .	15	<i>A l'Oustalade</i> (Labuzan) . . . . .	5
<i>Ch. Soubian</i> (Hostein) . . . . .	8	Id. (Ramond) . . . . .	10
<i>Cru Lacaze</i> (J. Lachapèle- Commagères) . . . . .	10	<i>A Coucheroy</i> (B. Barbot) . . . . .	10
<i>A l'Oustalade</i> (L. Cabert) . . . . .	8	Id. (P. Castaing) . . . . .	6
Id. (V <sup>vo</sup> Prieu et P. Castaing gendre) . . . . .	8	Id. (Chéri Minois) . . . . .	6
Id. (Sarguin) . . . . .	5	<i>Ch. de Marquet</i> (Ch. Delsol) . . . . .	10
		<i>Ch. Bel-Air</i> (F. Duhard) . . . . .	8



CHATEAU LE PAPE  
M. J.-E. Legros, propriétaire.

du château Carbonnieux et du château La Louvière, ce domaine produit des vins qui rivalisent avec les meilleurs crus de la commune.

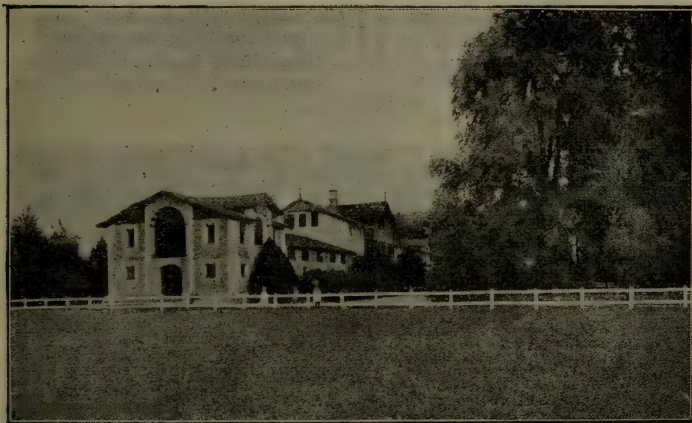
La récolte annuelle est d'environ 20 tonneaux de vin rouge et 10 tonneaux de vin blanc.

Les soins apportés à la culture des vignes, complantées exclusivement avec les cépages sélectionnés de cabernet, malbec et merlot, donnent aux vins rouges de la couleur, du fruit, de la souplesse, une grande finesse et une saveur toute particulière. Les vignes blanches établies dans les parcelles argilo-calcaires et composées des cépages de premier choix : sémillon, sauvignon et muscadelle, fournissent des vins d'une qualité exceptionnelle qui, par leur moelleux, leur corps, leur bouquet, réunissent les qualités des grands vins de graves de la Gironde. D'un caractère tout spécial, ces vins sont très appréciés en Belgique et en Angleterre où ils étaient régulièrement expédiés avant la guerre.

Le propriétaire de Grandmaison, M. Alex. Pautrot, ne néglige rien pour améliorer son vignoble; il observe pour la vinification tous les usages pratiqués dans les premiers grands crus. Ses vins sont soignés d'une façon parfaite. Ils ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition universelle et internationale de Gand, en 1913, et une médaille d'or à l'Exposition internationale de Lyon, en 1914.

1. Le vignoble du château Le Pape, complanté en cépages de choix.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Le Sartre</i> <sup>1</sup> (D. Rouanet)	10	<i>Rambouillet-Lagravière</i> (Das-	
<i>Ch. Gazin</i> (J. Letanneur)...	20	prat) .....	6
<i>Ch. Haut-Bergey</i> (Vergne et		<i>Clos de la Clotte</i> (V <sup>o</sup> E. Bar-	
ses fils) .....	15	bot) .....	5



## CHATEAU LE SARTRE

M. D. Rouanet, propriétaire.

les plus fins et les plus robustes (cabernet, malbec, merlot et verdot), est situé sur le point le plus culminant de Léognan.

Grâce à cette situation privilégiée, son vin se place parmi les grands crus de Graves. Il est particulièrement apprécié à cause de son bouquet, de sa finesse et de sa longue conservation.

La récolte annuelle est d'environ 15 tonneaux.

1. Le château Le Sartre, dont le propriétaire est M. Daniel Rouanet, est un domaine de 150 hectares appartenant à sa famille depuis 1850.

Le vignoble, situé sur un haut plateau de pures graves, a été reconstitué et agrandi en 1878, mais il contient encore de vieilles vignes françaises qui contribuent à faire des vins particulièrement réussis. Il est complanté en vignes judicieusement encépagées, soit 2/3 en cabernet-sauvignon, 1/2 merlot et malbec. Les vignes rouges occupent les 3/4 de la superficie, et les vignes blanches 1/4.

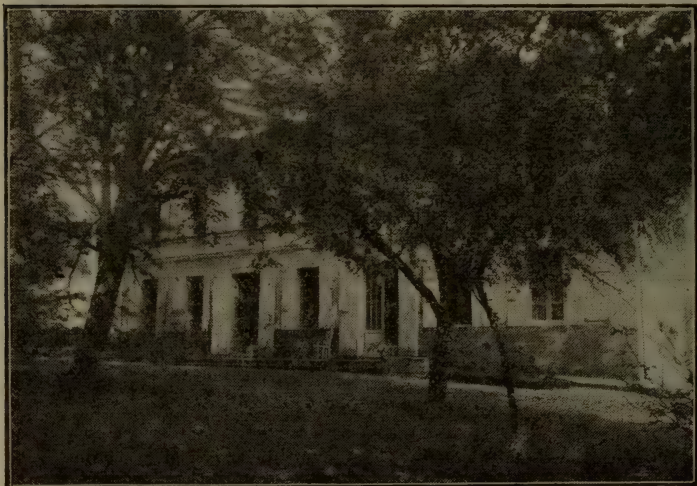
Les vins rouges du Sartre sont remarquables par leur saveur, leur finesse et leur bouquet : ils sont très appréciés en Angleterre, ils peuvent rivaliser avec les grands crus de Léognan, les Haut-Bailly et Haut-Brion-Larrivet, ils sont, quoique secs, très moelleux.

Quant aux vins blancs ils se distinguent par leur grande sève et leur arôme. Les vins du Sartre ont obtenu les plus hautes récompenses aux dernières expositions de Bordeaux, Paris, Saint-Louis et Bruxelles.

En dehors du vignoble, le château Le Sartre attire l'attention par ses



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Thibeuf</i> (Bax).....	4	<i>Clos de Saily</i> (Ricard fr <sup>es</sup> et Doutreloux).....	8
<i>A Duchesne</i> (Tardieu).....	8	<i>Clos Rambaud</i> (Ricard Fr <sup>es</sup> et Doutreloux).....	8
<i>Dom. de Caillou</i> (V <sup>ve</sup> Van- Doorninck).....	3	<i>Dom. de Caube</i> (M <sup>me</sup> Nesson)	10
<i>Ch. Bagatelle</i> (Th. Fleury)..	4	<i>Ch. Frigière</i> (Pr. Nègre)....	8
<i>Clos du Luc</i> (Baret).....	8	<i>Ch. du Bourg</i> (Colonie enfan- tine Alfred Lecoq, Œuvre des Enfants abandonnés).	4
<i>Dom. du Luc</i> <sup>1</sup> (G. Lapadu)..	5		
<i>Le Luc</i> (Pierre Latestère)...	5		
<i>Le Gascon</i> (V <sup>ve</sup> Castaing)..	5		
<i>Haut-Marquet</i> (Ricard Fr <sup>es</sup> et Doutreloux).....	10		



DOMAINE DU LUC  
M. G. Lapadu, propriétaire.

vastes prairies et ses bois de haute futaie qui renferment des arbres séculaires et de toute beauté. Il est traversé dans toute son étendue par l'Eau-Blanche, petite rivière ainsi dénommée à cause de la pureté de son eau.

Le château Le Sartre a obtenu en 1885 une médaille d'or pour sa vacherie modèle.

M. Daniel Rouanet a fait enfin de son domaine et des terres contiguës à sa propriété une terre d'élevage pour le gibier, constituant ainsi une chasse modèle très réputée dans la contrée.

Une maison de Bordeaux s'est assuré le monopole de ses vins pour plusieurs années.

1. Le domaine du Luc (Clos Saint-Georges) produit une moyenne de 7 à 8 tonneaux d'un vin excellent, ayant beaucoup de finesse.

La récolte de ce domaine est la propriété de l'Hôtel Commercial à Bordeaux.



Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Le Hameau du Pape</i> (Brun) . . . . .	4	<i>A Pirèque</i> (V <sup>ve</sup> J. Dupuch) . . . . .	4
Id. (Lestaste) . . . . .	4	<i>Dom. de Marouf</i> (U. Nabaud) . . . . .	10
Id. (C. Capdeville) . . . . .	4	<i>Clos Fronton</i> (V <sup>ve</sup> G. Sou-	
Id. (Dussaud) . . . . .	4	biran) . . . . .	3
Id. (Jules Barbot) . . . . .	4	<i>A Saint-Martin</i> (A. Ridoret) . . . . .	10
<i>A Pirèque</i> (M <sup>me</sup> Dupuch) . . . . .	6	<i>A Pontaulie</i> (V <sup>ve</sup> Bascle) . . . . .	3
Id. (Léonard Dupuch) . . . . .	5	<i>Dom. des Sables</i> (A. Reynaud	
Id. (Dupuch, sabotier) . . . . .	5	Boyer) . . . . .	5

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

## VINS BLANCS

Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.	
<i>Ch. Carbonnieux</i> (E. Doutreloux et C <sup>ie</sup> ) . . . . .	100	<i>Dom. de Merlet-Mestre</i> <sup>1</sup> (Fr. Malvezin) . . . . .	15
<i>Au Désert</i> (Duffour de Raymond) . . . . .	10	<i>Ch. Gazin</i> (J. Letanneur) . . . . .	8
<i>Ch. Duc d'Epéron</i> (E. Doutreloux et C <sup>ie</sup> ) . . . . .	30	<i>Ch. Chevalier</i> (Gabriel Beaumartin) . . . . .	4
<i>Ch. Haut-Gardère</i> (Ricard f <sup>res</sup> et Doutreloux) . . . . .	10	<i>Ch. La Louvière</i> (A. Bertrand Taquet) . . . . .	10
<i>Ch. Olivier</i> (V <sup>ve</sup> A. Wachter) . . . . .	12	<i>Ch. Fieuzal</i> (Abel Ricard) . . . . .	15
<i>Dom. de Grandmaison</i> (Alex. Pautrot) . . . . .	10	<i>Ch. Fronton</i> (G. Soubiran, père) . . . . .	5
<i>Ch. Laguloup</i> (Rougié) . . . . .	10	<i>Ch. Le Pape</i> (J.-E. Legros) . . . . .	2
<i>Ch. Rigailhou</i> (J. Olivier) . . . . .	10	<i>Ch. Le Sartre</i> (D. Rouanet) . . . . .	10
<i>Dom de Brown</i> (Gardères) . . . . .	60	<i>Dom. du Luc</i> (G. Lapadu) . . . . .	3

**MARTILLAC.** — 1.046 hab. — 1.708 hect. — 4 k. au N. de La Brède; 17 k. au S. de Bordeaux. — **Borné** au N.-N.-E. par Cadaujac; à l'E. par Saint-Médard; au S. par La Brède; à l'O. par Léognan. — ☒, ☐, ☐.

**Sol** accidenté, offrant des croupes graveleuses ou argilo-calcaires, avec des parties sablo-argileuses. — **Sous-sol** généralement calcaire ou argilo-calcaire. Dans la plupart des parties boisées, le tuf, le sable ou les graves dominent.

**Vins rouges** produits par 1/3 malbec, 2/3 cabernet et merlot, délicats et nerveux, d'une assez longue durée et tenant bien la mer; les crus de graves ne manquent pas de distinction. Les vins de Smith-Haut-Lafitte, se font remarquer par leur couleur, leur vigueur, la plénitude de leur sève, la finesse et la distinction de leur bouquet.

1. M. Frantz Malvezin a également acheté le domaine de Merlet-Mestre, limitrophe de Haut-Bailly, pour y vinifier les cépages blancs que les héritiers Belot des Minières avaient complantés, de telle sorte que Haut-Bailly ne produise que les vins rouges qui l'ont illustré, et Merlet-Mestre, désormais rattaché à Haut-Bailly, que des vins blancs vinifiés d'après les derniers progrès de la science œnotechnique.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		CRU EXCEPTIONNEL		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. Smith-Haut-Lafitte</i> (sous séquestre) .....				1 <sup>er</sup> vin..	200
				2 <sup>e</sup> vin..	50
		Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. Rochemorin</i> (Paul Beau- martin) .....	20		<i>Dom. de Lagarde</i> (L. Esch- nauer et Paul Bourghès)...	125	
<i>Ch. Latour</i> (Pierre Langlois).	20		<i>La Solitude</i> (M <sup>lle</sup> Garnier)..	15	
<i>Cru Lespaul</i> (de Rochette)..	10		<i>Ch. Ferran</i> <sup>1</sup> (Hérit <sup>rs</sup> Ch. Mo- raud).....	60	



## CHATEAU FERRAN

Les héritiers de M. Ch. Moraud, propriétaires.

1. Le château Ferran est une des plus jolies résidences des environs de Bordeaux.

Son vignoble situé sur de belles croupes graveleuses, produit des vins rouges corsés, fins, bouquetés et des vins blancs d'une exquise saveur.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Nouchet</i> <sup>1</sup> (Vayssière, sénateur).....	30	<i>L'Hermitage</i> (Ed. Soula)....	45



## CHATEAU DE NOUCHET

**M. Vayssière, Sénateur, propriétaire.**

C'est un des crus renommés de la région des graves, il a été primé dans maintes expositions.

1. Le vignoble de Nouchet, grâce à son encépagement parfait, produit un vin rouge d'une finesse très appréciée.

Complanté en vignes blanches dans certaines parties, particulièrement propres à cette culture et en cépages de premier choix, sémillon, sauvignon et muscadelle, il donne des vins blancs très remarqués, rivalisant avec nos plus grands vins de graves.

Les vins du château de Nouchet ont mérité plusieurs récompenses dans diverses expositions, notamment à Liège en 1905, à Bordeaux en 1907 (médaillon d'or).

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. St-Augustin-La-Grave</i> <sup>1</sup>		<i>A Mirebeau (Fonfrède)</i> . . . .	15
(Gustave Bouyet) . . . . .	20	<i>A Malleprat (R. des Grottes)</i>	15
<i>Ch. L'Hirondelle (de Venan-</i>		<i>A Laroche (V<sup>vo</sup> Sallebœuf)</i> . .	12
<i>court)</i> . . . . .	8	<i>Clos Cantinolle (V<sup>vo</sup> C. Mi-</i>	
<i>A Ladoire (Fonfrède)</i> . . . . .	15	<i>moso)</i> . . . . .	8
<i>Cru de Gorre (Jonneau)</i> . . . .	25	<i>A Lartigue (Gaschet)</i> . . . . .	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.



## CHATEAU SAINT-AUGUSTIN-LA GRAVE

M. Gustave Bouyet, propriétaire.

1. Le vignoble de Saint-Augustin-La-Grave est un des mieux tenus de la région des Graves. Il occupe des croupes graveleuses, admirablement exposées, complantées en vignes rouges et en vignes blanches.

Six pièces sont en vignes rouges composées de cépages de choix. Trois pièces sont complantées en vignes blanches composées uniquement de sauvignon, de semillon et de muscadelle en proportions à peu près égales.

La production de ce cru est aujourd'hui importante, les vignes étant en plein rapport. Les vins de Saint-Augustin-La-Grave, aussi bien les rouges que les blancs sont excellents, corsés, très fins, très séveux et d'une grande distinction.





Le cuvier et les chais de Saint-Augustin-La-Grave sont admirablement



## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Smith-Haut-Lafitte</i> (sous séquestre).....	10	<i>Ch. St-Augustin-La-Grave</i> (Gustave Bouyet).....	8
<i>Ch. Ferran</i> (Héritiers Mouraud).....	20	<i>Clos Maujon et Lauzanel</i> (Bertrand).....	5
<i>Ch. Haut-Nouchet</i> (Vayssière, sénateur).....	10	<i>La Solitude</i> (M <sup>lle</sup> Garnier)..	5
<i>Ch. Malleprat</i> (des Grottes)..	15	<i>Cru Lespaul</i> (de Rochette)..	5
		<i>A Laroche</i> (V <sup>ve</sup> Sallebœuf)..	4

**BÈGLES.** — 12.588 hab. — 1.080 hect. — Cette commune est, après Bordeaux et Libourne, une des plus peuplées du département, la seule qui depuis 1836, ait plus que quadruplé de population, quoique l'agrandissement de Bordeaux lui ait enlevé 76 hectares; en 1836, elle avait 2.322 hab. — A 5 k. au S. de Bordeaux.

**Borné** au N. par Bordeaux; à l'E. par la Garonne; au S. par Ville-nave d'Ornon; à l'O. par Talence et Villenave-d'Ornon. —  Midi, st. au village de Birambits. — **Tram électr.** du boulevard au Pont-de-la-Maye. — , , .

**Sol** sablo-graveleux à l'O. formant de ce côté, la continuation des coteaux de Talence; au S. et à l'E. palus. — **Sous-sol** pierreux, à une profondeur d'environ 6 mètres, sur les bords de la Garonne; graveleux et argileux dans le reste de la commune.

**Vins de palus**, corsés et colorés, autrefois très renommés en Hollande. — **Vins de graves** plus fins et plus légers.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN GRAVES

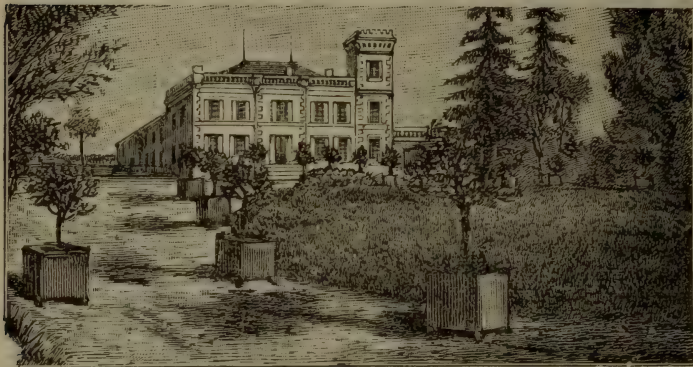
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Chatry</i> (H <sup>rs</sup> Labro)	3	<i>A Peyrelongue</i> (Tannerie	
<i>A Dorat</i> (Mareuse).....	5	<i>Bordelaise</i> ) .....	5

aménagés. On y trouve réunis tous les meilleurs outils, toutes les conditions de température, de propreté et de parfaite vinification.

M. Bouyet est, en outre, propriétaire à Martillac du clos de Haut-Parsac, premières graves, complanté en majeures parties de vignes blanches.

Les vins de Haut-Parsac ont une saveur, une finesse, un goût de fruit, une distinction remarquables.

## CRU EXCEPTIONNEL EN GRAVES DES BORDS DU FLEUVE

Tonneaux  
vid r.*Ch. de Hilde*<sup>1</sup> (G. Comère-Caille)..... 50

## CHATEAU DE HILDE

M. G. Comère-Caille, propriétaire.

1. Le château de Hilde commande un grand domaine situé sur les bords du fleuve, où MM. Piganeau avaient créé, il y a une vingtaine d'années un magnifique vignoble complanté exclusivement en merlot, malbec et cabernet, et situé dans des alluvions en partie sur fond graveleux, présentant un vaste mamelon de ce très ancien dépôt de graves, émergeant sur une assez grande étendue à la surface du sol alluvial.

MM. Piganeau ne faisaient qu'un seul vin.

Le nouveau propriétaire, M. Comère-Caille, a eu l'heureuse idée de former deux crus : l'un, le cru de Hilde proprement dit, situé sur les terrains graveleux, produit en moyenne 50 tonneaux de vin rouge, se distinguant par le corps, la finesse et le bouquet que l'on trouve dans les vins de graves. Ce cru produit aussi un vin blanc très agréable.

L'autre, le cru de Forest, produit environ 150 tonneaux de vins de palus très bien constitués et estimés.

Ajoutons que M. Comère-Caille apporte à la culture de ses vignobles, ainsi qu'à la vinification, les soins les plus assidus, les plus parfaits, et que les productions moyennes ci-dessus seront avant longtemps dépassées.

M. Comère-Caille possède aussi à Caudéran le petit vignoble de Kater-Belair.




## EN PALUS (en remontant le fleuve)

	Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Coulon</i> (Toussaint).....	6
<i>Dom. de Forest</i> (G. Comère- Caille) .....	100

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.
<i>Cru de Bègles Saint-Brice</i> (P. Estansan).....	4

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 3-tonneaux vins rouges de graves.

**CADAUJAC.** — 1.110 hab. — 1.532 hect. — 11 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 10 k. au N.-E. de La Brède. — **Borné** au N. par Villenave-d'Ornon; à l'E. par la Garonne; au S. par Isle-Saint-Georges et Saint-Médard d'Eyrans; à l'O. par Martillac et Léognan. —  du Midi st. à 500 m. au N.-O. du bourg. — **Bateau à vapeur**, en été, escale au **Port** de Grima sur la Garonne. —  et .

**Sol** : à l'E. palus; dans le reste de la commune, terres sablo-graveleuses sur **sous-sol** graveleux.

**Vins rouges de graves** assez fins chez les propriétaires soigneux.  
**Vins de palus** estimés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN GRAVES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Lamothe-Bouscaut</i> (V <sup>ve</sup> Malen) .....	25	<i>Ch. du Bouscaut</i> <sup>1</sup> (W. Cha- banneau) .....	150



## CHATEAU DU BOUSCAUT

M. William-P. Chabanneau, propriétaire.

1. Le domaine du château du Bouscaut comprend 70 hectares environ, dont 45 en vignes, 5 en parc et pelouses, et 20 en bois, cultures diverses, et prairies.

## EN GRAVES (suite)

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. Bardin</i> (V <sup>o</sup> Vincent)...	10	<i>Ch. La Pontrique</i> (baron A. de Ravignan).....	15
<i>Ch. Cadaujac</i> (C <sup>te</sup> de Mar- miesse) .....	10	<i>A Paté</i> (Charles Subervie)..	8
<i>Le Valoux</i> (W. Chabanneau)	10	<i>A Fourgeau</i> (Ducasse).....	3
<i>A Lasserre</i> (W. Chabanneau)	20	<i>Dom. de Veyres</i> (A. Salvané).	30
		<i>Clos de l'Ermitage</i> (M. Paillou)	12

## EN PALUS

(dans l'ordre où ils sont en remontant le fleuve)

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. Malleret</i> <sup>1</sup> (G. Comère- Caille) .....	120	<i>Cru des Places</i> (Colonie Henry) .....	25
<i>A Marteau</i> (P. Estansan)...	40	<i>Dom. de Droit</i> (Silliman Lung) .....	50
<i>A Ferbos</i> (V <sup>o</sup> R. Cabrol)...	20	<i>Ch. du Brésil</i> <sup>2</sup> (J. Damoy)..	90
<i>A Grima</i> (Rigouleau).....	10	<i>A Marteau</i> (Mallemouche)..	20
<i>A Rivière</i> (Ricau).....	25	Id. (Chapheau) .....	10
<i>A La Pontrique</i> (baron A. de Ravignan) .....	15	<i>A Carpentey</i> (Sallebœuf) ...	5
<i>A La Roussie</i> (Rondeau)...	20	<i>A Meyney</i> (V <sup>o</sup> J. Subervie).	10
<i>A Galibert</i> (W. Chabanneau)	40	Id. (Guill. Subervie).	5

## VINS BLANCS

Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.	
<i>Ch. du Bouscaut</i> (W. Chaban- neau) .....	40	<i>Clos de l'Ermitage</i> (Maurice Paillou) .....	5

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

Le vignoble est situé à 12 kilomètres de Bordeaux, sur un riche coteau graveleux avec sous-sol d'alios ferrugineux, ce qui donne de précieuses qualités aux vins qu'il produit et le classent en tête des vins de Graves.

En-dehors des vins rouges, le domaine comprend également un vignoble blanc complanté en cépages fins, sélectionnés dans les meilleurs crus de Sauternes, et produisant un vin qui se distingue par sa finesse et son bouquet.

Ce domaine produit, en moyenne, 150 tonneaux de vins rouges, et 40 à 50 de vins blancs.

1. Le château Malleret commande un domaine d'une grande étendue dont une certaine partie est consacrée à la vigne située en partie sur un fond graveleux, très favorable à la qualité des vins.

Ce vignoble, complanté des cépages les plus fins, 1/4 merlot, 1/4 malbec et 1/2 cabernet est cultivé avec des soins parfaits, et la vinification y est faite avec les vieilles traditions girondines unies aux progrès de la science. Les chais et cuviers ont été organisés récemment de la façon la plus moderne avec le concours de l'électricité qui sert à la force motrice et à l'éclairage.

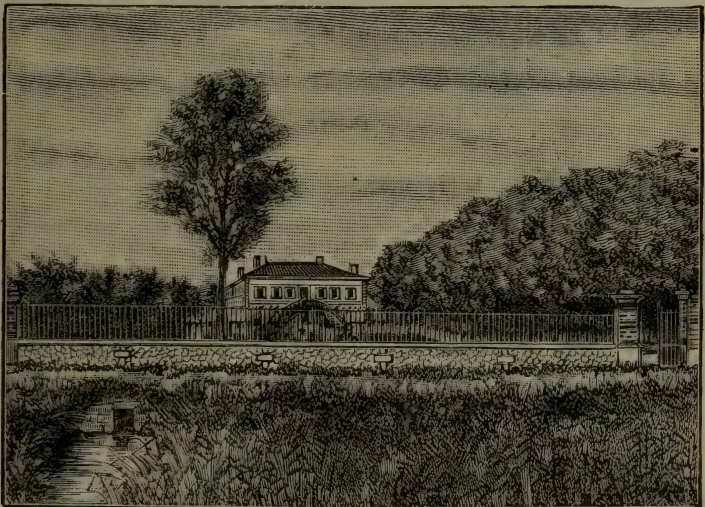
Les vins de ce cru se distinguent des autres crus similaires par beaucoup de corps, une belle couleur et une grande finesse, ce qui les fait rechercher du commerce, et ce qui leur a valu une médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux 1907.

2. Le château du Brésil, situé sur le bord du fleuve, commande un superbe domaine de 40 hectares.









CHATEAU MALLERET  
M. G. Comère-Caille, propriétaire.



CHATEAU DU BRÉSIL  
M. Julien Damoy, propriétaire.

**ISLE-SAINT-GEORGES.** — 410 hab. — 435 hect. — 7 k. au N.-E. de La Brède; 20 k. au S.-E. de Bordeaux; 4 k. de la gare de Beautiran; 4 k. de la gare de Saint-Médard-d'Eyrans. — **Borné** au N. par Cadaujac; à l'E. par la Garonne; au S. par Beautiran; au S.-O. par Ayguemorte; au N.-O. par Saint-Médard. —  st. de Saint-Médard et de Beautiran. — , , Beautiran , Isle-Saint-Georges.




**Sol** entièrement alluvial. — **Sous-sol** argileux à une profondeur variable et très grande.

**Vins rouges**, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot, mancin, verdot, etc., corsés et colorés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Turpeau</i> (C <sup>tesse</sup> des Grottes) .....	300	<i>Au bourg</i> (Camille Lemoine)	25
<i>Au bourg</i> (B. Lafourcade, maire) .....	120	Id. (H. May) .....	20
Id. (V <sup>ve</sup> Bourdieu) ..	80	Id. (Cariben) .....	15
Id. (Thillet, adjoint) .	75	Id. (Cheminade) ....	15
Id. (Chéri Monteil) ..	50	<i>A Boutric</i> (Fern. Subervie) .	20
Id. (V <sup>ve</sup> Dijeaux) ....	50	Id. (Souan) .....	40
Id. (Latrille) .....	40	Id. (Chauveau) .....	40
Id. <i>Dom. du Verdera</i> (V <sup>ve</sup> Duffour) ..	80	Id. (Deguille) .....	30
Id. (Hostein) .....	35	Id. (Bagnères) .....	10
Id. (V <sup>ve</sup> Labat) .....	30	<i>A L'Auriol</i> (Roborel de Climens) .....	40
Id. (V <sup>ve</sup> Pareau) .....	25	<i>Cru L'Auriol et Ch. Pontac</i> (E. Lemoine et Caraman) .	40
Id. (Bernard Daure) ..	25	<i>A Pont-Castel</i> (Darriet) ..	60
Id. (Fernand Lanusse) 20		<i>Au Brésil</i> (Gab. Subervie) .	15
Id. (V <sup>ve</sup> Salligüe) ....	20	Id. (Léopold Girard) .	12
		<i>A Ferrand</i> (V <sup>ve</sup> Coussillan) .	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-MÉDARD-D'EYRANS.** — 625 hab. — 1.272 hect. — 4 k. au N.-E. de La Brède; 15 k. au S. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Cadaujac; au N.-E. par l'Isle-Saint-Georges; à l'E. par Ayguemorte; au S. par La Brède; à l'O. par Martillac. —  st. à 500 m. au S.-E. de l'église. — ,  : à Saint-Médard.

**Sol** accidenté et varié : au S. et à l'E. palus et terres argilo-calcaires; en montant vers l'O. graves plus ou moins fortes et sable. — **Sous-sol** généralement de graves et pierres.

**Vins rouges**, produits par 3/5 malbec, 1/5 merlot, 1/5 autres cépages, bons ordinaires.

**Vins blancs** produits par 4/5 enrageat, 1/5 sémillon, muscadet, etc. Les vignobles blancs tendent à être complantés en cépages fins.

Le vignoble, composé de très vieilles vignes françaises, est d'une tenue remarquable.

Ses vins, colorés et corsés, sont à la fois pleins de finesse et de sève.

Le château du Brésil a été acheté aux Etablissements Richard et Muller par M. Julien Damoy.

La production annuelle est de 80 à 100 tonneaux.


## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lamothe</i> (William Chabanneau) . . . . .	10 10	<i>Clos Dehez</i> (H <sup>rs</sup> Alfred Lehmann) . . . . .	10 »
<i>Ch. de La Prade</i> (hérit. Emile Faugère) . . . . .	25 10	<i>Dom. de Naudin-Larchey</i> (Boyer et Lafon). . . . .	10 10
<i>Ch. d'Eyran</i> (de Sèze-Becquet) . . . . .	30 15	<i>A Larchey</i> (V <sup>vo</sup> Rous-sion) . . . . .	8 2
<i>Lartigue</i> (H <sup>rs</sup> de la Chapelle) . . . . .	10 5	<i>Au bourg</i> (F. Hazera) . . . . .	10 8
<i>A Cruseau</i> (Fontanille). . . . .	10 15	Id. <i>crudes Treilles</i> (V <sup>vo</sup> L. Girard) . . . . .	8 2
<i>Clos Lafarge</i> (Boyer et Lafon) . . . . .	10 5	Id. (Baudin) . . . . .	3 5
<i>Cru Matelot</i> (Vigourous) . . . . .	15 5	<i>A Andron</i> (F. Baché) . . . . .	7 3
<i>Dom. Dulac</i> (Vigourous) . . . . .	5 »	<i>Au Bruilleau</i> (Xavier Subervie) . . . . .	10 10
<i>Dom. de Quentin</i> (Gail-lard) . . . . .	15 4	id. (Coussillan) . . . . .	6 12
		<i>Au Prieux</i> (Tartas) . . . . .	3 5
		<i>Le Pontet</i> (A. Roucaud). . . . .	5 5

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Pierrefort-de-Boscas</i> , M. Régeon, fermier (d'Auzac de Lamartinie) . . . . .	40	<i>A La Broue</i> (Baudin) . . . . .	25
<i>A Manufacture</i> (G. Boutet). . . . .	25	<i>Au bourg</i> (Barbot) . . . . .	15
Id. (Lafourcade) . . . . .	25	Id. (J. Dubroca) . . . . .	12
		Id. (Pardiac) . . . . .	10
		Id. (Elisa Pascaut) . . . . .	10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**AYGUEMORTE.** — 319 hab. — 633 hect. — 20 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 7 k. à l'E. de La Brède. — **Borné** au N. par Isle-Saint-Georges; à l'E. par Beautiran; au S. par Saint-Selve et La Brède; à l'O. par Saint-Médard-d'Eyrans. —  st. de Beautiran, 3 k., ou Saint-Médard, 3 k.; st. du chemin de fer d'Hostein à Beautiran à 1 k. — ☉, ☽, ☼ : Beautiran.

**Sol** : palus au N.-E.; terres fortes, argilo-calcaires sur les pentes qui forment la vallée de Saint-Médard; terrain sablo-graveleux sur le haut plateau. — **Sous-sol** du plateau : graves pures et sable.

**Vins de graves**, produits par 1/2 malbec (mauzat), 1/4 merlot, 1/4 cabernet, vidure, etc., assez fins et légers, classés dans les très bons ordinaires.

**Vins de palus**, couverts, recherchés pour les opérations. — **Vins blancs** estimés.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. du Méjan</i> (Dulos) ..	25	10	<i>A Mélivier</i> (Pontac)...	40	»
<i>Ch. Lusseau</i> <sup>1</sup> (C <sup>te</sup> F. de Goëtisolo) .....	40	20	<i>A La Sablière</i> (H <sup>rs</sup> Ber- nard Daure).....	12	»
<i>Ch. Saint-Gérôme</i> (F. de Brommer) .....	40	15	<i>A Thyon</i> (J. Pardiac)..	12	»
<i>Au bourg</i> (Soussens), grav. et palus.	30	5	<i>Aux Chambres</i> (R. Vi- deau) ....	10	»
Id. (Gandaubert)	10	»	Id. (Henri Loste).	8	»

Une vingtaine de petits propriétaires font, en graves ou en palus, de 1 à 10 tonneaux.



CHATEAU LUSSEAU

Comte François de Goëtisolo, propriétaire.

1. Le domaine du château Lusseau, situé dans les Graves, à égale distance des grands crus de Haut-Brion et de Château-Yquem, se trouve à vingt kilomètres de Bordeaux, et figure sur les plus anciennes cartes de la Gironde.





D'une superficie de 50 hectares, il s'étend sur les communes d'Aygue-morte, Beautiran, Saint-Selve et Saint-Médard-d'Éyrans. Le vignoble est complanté de cépages très fins et choisis avec les plus grands soins. Il produit un vin riche en couleur, en finesse et en bouquet; aussi est-il expédié avec grand succès en Allemagne et dans l'Amérique du Nord, où ses grandes qualités le font apprécier.

Le comte de Goëtisolo met les plus grands soins à conserver la réputation de ses vins, dont les prix atteignent facilement ceux des meilleurs crus bourgeois du Médoc.

Production : 40 tonneaux vin rouge, 20 tonneaux vin blanc.

M. le comte F. de Goëtisolo est également propriétaire du clos du Haut-Bourdieu dans les graves de Beautiran. Ce vignoble, complanté de cépages fins de Sauternes, produit une moyenne de 25 tonneaux d'excellent vin blanc.



**BEAUTIRAN.** — 981 hab. — 635 hect. — 7 k. à l'E. de La Brède; 23 kil. au S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Ayguemorte et Isle-Saint-Georges; à l'E. par la Garonne; au S. par Castres; à l'O. par Saint-Selve et Ayguemorte. —  du Midi et des Landes, st. à 500 m. au S. du bourg. — , ,  : Castres.

**Sol** : à l'E. et au N., fertiles palus; à l'O. et au S., graves mélangées à des terres plus ou moins fortes. — **Sous-sol** offrant, dans les palus, l'argile ou le sable; ce dernier, en quelques endroits, à 60 cent. de profondeur; et dans le reste de la commune, surtout vers le S.-O. graves ou carrières, exploitées comme moellon et pierre de taille.

**Vins de graves**, produits par 4/10 malbec (mauzat), 4/10 cabernet-sauvignon et 2/10 merlot. Ces vins sont fins, promptement buvables, et pèsent, dans les années ordinaires, 11° d'alcool.

**Vins de palus**, plus colorés que les précédents, mais ne pesant, dans les années ordinaires, que 9° à 9° 1/2 d'alcool.

**Vins blancs** de graves, d'une jolie couleur, fins et agréables; ils constituent de très bons ordinaires. Ceux du château du Tuquet sont très recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN GRAVES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Tuquet</i> (V <sup>o</sup> Cordier) .....	20 50	<i>Ch. Lavau Haut-Callens</i> (Arthur Lafon) .....	10 »
<i>Ch. du Couloumey</i> (V <sup>o</sup> Lefranc) .....	5 1	<i>Dom. du Beau-Chêne</i> (Larrue-Cassan) .....	15 »
<i>Ch. des Adresses</i> (Alex. Révolat) .....	25 10	<i>Dom. de Haut-Callens</i> (Seurin) .....	10 »
<i>Ch. Haut-Callens</i> (Révolat jeune) .....	10 »	<i>Ch. La Fabrique</i> (Mertiel) .....	4 »
<i>Clos du Haut-Bourdieu</i> (C <sup>o</sup> F. de Goitisololo) ..	» 25	<i>A Languit</i> (Laffa) .....	5 »
<i>Au Bourdieu</i> (Lacoste-Lagrange) .....	4 5	<i>A Figueys</i> (Lapeyre) ..	6 »
<i>Ch. Lamothe</i> (J.-L. Simon) .....	5 »	<i>A Balambits</i> (Allegrand)	6 2
		<i>A Haut-Cantujan</i> (V <sup>o</sup> Couffray) .....	4 2


## EN GRAVES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Canteloube</i> (Desclau et Massip) .....	10	<i>A Peseau</i> (Carrérot) .....	4
<i>Ch. Martignac</i> (Pilven) .....	15	Id. (Hon. Bernard) .....	8
<i>A Peseau</i> (Jules Ameau)		Id. (P. Boireau) .....	2
5 tonneaux en blanc et...	20	<i>A Cachot</i> (Léon Deguil) .....	12
<i>A Peseau</i> (Lanusse) .....	12	<i>Au Port</i> (Gillard) .....	10
Id. (G. Lapeyre aîné) ..	10	<i>A Balambits</i> (Poupin) .....	8
Id. (Andrille Daney) ..	8	Id. (Allegrand) .....	6
Id. (Thoumazet) .....	8	<i>A Figueys</i> (Crivelly) .....	6
Id. (Baure) .....	8	<i>A Crabey</i> (Fred. Valbon) ..	8
Id. (R. Lapeyre) .....	8	Id. (Auguste Coi) .....	8
		<i>A Monplaisir</i> (Jules Daney)	6

## EN PALUS

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>A Limagère</i> (V <sup>ve</sup> Ducasse) ..	40	<i>Au bourg</i> (Pierre Goulard) ..	15
<i>A Figueys</i> (V <sup>ve</sup> Cheminade) .	30	Id. (V <sup>ve</sup> Lespine) ....	10
<i>A Peyroussanne</i> (V <sup>ve</sup> Dan- guilhem) .....	15	Id. (A. Lacassagne) ..	6
<i>A Campouyran</i> (Lambert) ..	10	<i>En Palus</i> (Eliès) .....	8
		Id. (V <sup>ve</sup> Camps) .....	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux, en graves ou en palus.

**CASTRES.** — 733 hab. — 697 hect. — 9 k. à l'E. de La Brède; 23 k. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par la Garonne; à l'E. par Portets; au S. par Saint-Selve; au N.-O. et au N. par Beautiran. — **Port** servant à l'exportation des produits des Landes. —  du Midi et des Landes, st. de Beautiran. — **Bat. à vap.**, escale de Beautiran. — ☒, ☐, ☐.

**Sol** très varié: au N., étroite bande de terres d'alluvion; à l'E., terrains argilo-graveleux; au S., sol sablo-graveleux, et vers l'O., terres silico-calcaires. — **Sous-sol** varié, offrant de la grave, du sable ou de la pierre. Cette dernière nature, exploitée pour moellons et pierres de taille, dans le domaine du château de Pommarède, se trouve à une très petite profondeur, sur la pente des croupes; à la surface au-dessus de ces carrières, se présente une terre argilo-graveleuse très forte.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec (mauzat), 1/3 merlot, 1/3 cabernet avec un peu de parde dans les crus paysans. Généralement assez corsés, délicats et de bonne tenue; classés dans les bonnes Graves.

**Vins blancs**, ordinairement produits par 2/3 enrageat, 1/3 cépages fins, se vendant à peu près comme de ceux Saint-Morillon. Quelques crus où des cépages fins dominant, atteignent plus que les vins rouges. Au château de Pommarède, les vins blancs sont produits exclusivement par le sauvignon et le sémillon, ainsi que dans le beau vignoble du château Ferrande où les vignes rouges ont cédé entièrement la place aux vignes blanches de 1<sup>er</sup> choix, cultivées avec les soins les plus parfaits.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

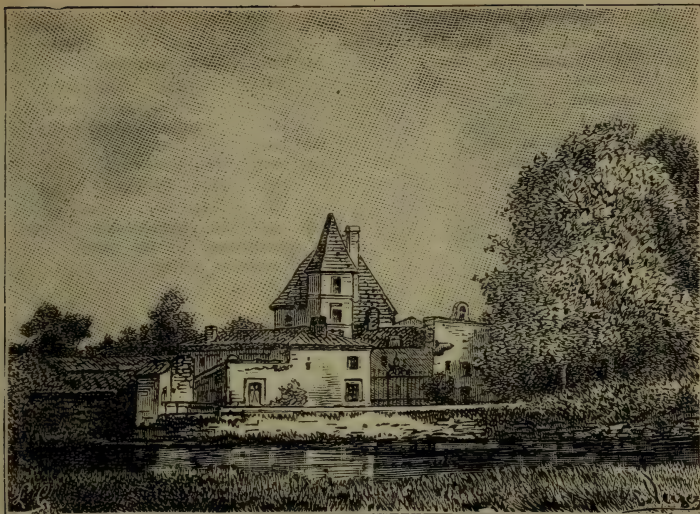
Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Pommarède</i> <sup>1</sup> (H. de Coste, maire) .....	30 8	<i>Ch. Poitevin</i> (Farcot) ..	5 5
<i>Ch. de Pommarède-de-Haut</i> (D <sup>r</sup> A. Delguet) .	10 4	<i>A Foncla</i> (R. Coussillan)	25 »
<i>Grand-Bos</i> (P. Lapeyre)	10 5	<i>Ch. Ferrande</i> <sup>2</sup> (V <sup>ve</sup> Paul Flaugergues) .....	» 50

1. Le château de Pommarède, dont une partie est très ancienne et dont nous reparlerons dans la partie historique de notre *Statistique générale de la Gironde*, est resté depuis le xiv<sup>e</sup> siècle la propriété de la même famille bien que le nom des possesseurs ait parfois changé.

Son vignoble rouge entièrement reconstitué, est complanté par 1/2 en cabernet-sauvignon, 1/4 merlot, 1/4 malbec. Cultivé avec les plus grands soins, il produit des vins qui sont des plus recherchés de la commune.

Le vignoble blanc, exclusivement complanté en sauvignon et en sémillon produit aussi d'excellents vins très appréciés.

2. Le domaine de Ferrande comprend 15 hectares consacrés à la vigne



CHATEAU DE POMMARÈDE  
M. de Coste, propriétaire.





CHATEAU FERRANDE  
Mme veuve Paul Flaugergues, propriétaire.



		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Haut-Ferrande</i> (C.-M.)			<i>A Nadon</i> (V <sup>ve</sup> Ameau).		6 »
Duboscq) . . . . .	6 »		Id. (Ameau Che-		
<i>A Roqueton</i> (B. Ballion).	4 2		nette) . . . . .	5	2
<i>A Nouchet</i> (G. Lache) . .	3 1		Id. (Ameau Jolin)	6	1
<i>A Roulié</i> (Chaurand) . .	8 3		Id. (Mialhe) . . . .	6	1
Id. (H. Oriède) . . . . .	6 »		<i>Au bourg</i> (C. Lalanne).	6	»
<i>Cru de l'Ermitage</i> (Lef-			Id. (R. Carrère) . .	6	2
fré) . . . . .	6 2		Id. (Houte) . . . .	6	2
<i>Au Plantey</i> (J. Guiraud)	10 2		<i>Métairie du Rocher</i> (dé-		
<i>A l'Hôpital</i> (C. Monteil)	2 3		pendance du Ch. du		
<i>A Pierrette</i> (Dubès) . . . .	6 »		<i>Tuquet</i> (Cordier) . . . .	»	15
<i>A Sansarric</i> (Abadie) . . .	7 »				

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**LA BRÈDE.** — 1.804 hab. — 2.328 hect. — 19 kil. au S. de Bordeaux — **Borné** au N. par Saint-Médard-d'Eyrans et Martillac; à l'E. par Ayguemorte, Saint-Selve et Saint-Morillon; au S. par Saint-Morillon et Saucats; à l'O. par Saucats et Martillac. —  du Midi, st. de Saint-Médard-d'Eyrans, à 6 k. au N.-E. de La Brède. —  St. ligne de Beautiran à Hostein. — ☒ et ☐.

**Sol** accidenté et varié, sableux, graveleux ou argilo-calcaire. — **Sous-sol** très varié: tuf, alios, grave et pierre. La pierre fournit un peu de moellon aux besoins locaux.

**Vins rouges** bien colorés, assez séveux et corsés, classés dans les bons ordinaires des graves de Bordeaux. Dans l'ensemble, les vins de cette commune ont beaucoup gagné depuis quelques années, grâce aux améliorations apportées dans l'encépagement et la culture de la plupart des vignobles.

**Vins blancs**, produits par 3/5 enrageat et 2/5 sauvignon.

Quelques crus, très bien encépagés, où dominent le sémillon, le sauvignon, la muscadelle, obtiennent un bon prix. Citons château des Fougères, château Rambaud, château Guillemot, château de l'Espérance.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. des Fougères</i> (B <sup>ane</sup> de Montesquieu) . . . . .	10	10	<i>Ch. Rambaud</i> (Joseph Mareilhac) . . . . .	10	15
<i>Ch. de la Sauque</i> (A. de Richemond) . . . . .	25	»	<i>Ch. Guillemot</i> (Charles Cante) . . . . .	15	30

blanche sur un sol entièrement graveleux des plus favorables à la viticulture.

Ce vignoble est composé en grande partie des cépages les plus fins: sémillon, sauvignon, muscadelle; aussi ses vins, récoltés avec les plus grands soins constituent-ils des vins fins et parfumés des plus estimés de la commune. La production de ce vignoble, où la quantité est sacrifiée à la qualité, atteint 50 tonneaux.



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de l'Espérance</i> (Ch. Gombaud) .....	25	30	<i>Cru Bichon</i> (Lespinasse)	10	8
<i>Ch. La Blancherie</i> (M <sup>me</sup> Laborde et M <sup>lle</sup> de La-combe) .....	40	20	<i>Les Cabanasses</i> (V <sup>o</sup> Gimpoulou) .....	4	10
<i>Ch. Bellevue</i> (V <sup>o</sup> Mallet)	10	5	<i>Aubourg</i> (Manan).....	10	20
<i>Ch. de La Brède</i> (C <sup>so</sup> de Chabannes) .....	»	10	Id. (A. Duvidal).	2	12
<i>A Gagnan</i> (Duvidal)...	5	15	Id. (U. Langlois).	2	10
<i>Dom. de Saute-Grit</i> (Berrin fils aîné).....	5	20	<i>A Jamin</i> (Roudier)....	4	4
<i>A Ricotte</i> (L. Girou).	2	2	<i>A Avignon</i> (Boyreau)..	5	5
<i>Ch. de La Linière</i> (B <sup>so</sup> de Clouet).....	5	5	<i>A Souriguy</i> (Démons aîné) .....	2	6
<i>A Bergey</i> (Despujols)..	5	5	<i>A Ninon</i> (V <sup>o</sup> L. Cante).	5	6
<i>A Feytaud</i> (P. Durand)	5	10	Id. (Just. Cante).	»	6
<i>A Mauras</i> (H <sup>o</sup> P. Cante)	5	10	<i>A Guillaumot</i> (Dupuy).	5	6
Id. (E. Mansenqual) .....	5	10	Id. (Geo. Basset).	3	10
Id. (A. Démons).	2	10	<i>A Duret</i> (Boudat).....	2	6
			<i>A Joachim</i> (V <sup>o</sup> Gimpoulou) .....	2	5
			<i>A Méric</i> (Hazera) .....	5	5
			<i>Au Reys</i> (Héberard)...	2	5
			<i>A Eyquem</i> (J. Basset)..	4	8

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-SELVE.** — 910 hab. — 1.774 hect. — 21 k. au S. de Bordeaux; 4 k. à l'E. de La Brède. — **Borné** au N. par Ayguemorte et Beautiran; à l'E. par Castres, Portets et Saint-Michel; au S. par Saint-Michel; au S.-O. par La Brède; à l'O. par Saint-Morillon. — ☒ : Castres.

**Sol** généralement siliceux, offrant en quelques endroits, surtout dans la partie E., des terres silico-graveleuses; au S. et au S.-O., quelques parties argileuses ou argilo-calcaires. — **Sous-sol** composé de graves ou d'aliôs : quelques parties argileuses vers le N. de la commune sur les bords du Gat-Mort.

**Vins rouges** assez fins, bons ordinaires.

**Vins blancs** ont acquis, dans un certain nombre de crus, une qualité supérieure à celle d'autrefois par l'introduction des cépages fins.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Saint-Selve</i> (B <sup>so</sup> d'Eichthal) .....	40	25	<i>A Brocas et Jeançotte,</i> <i>cru Bonat</i> (Casimir Lalanne).....	2	20
<i>Ch. de Grenade, cru Ara-</i> <i>be-Lafite</i> (M <sup>o</sup> de Villeneuve) .....	12	5	<i>A Gaillardin</i> (Rouqueys fils) .....	5	20
<i>A Pinchot</i> (M. Labuzan)	5	10	<i>Dom. de Mathelin</i> (V <sup>o</sup> Paul Montaubrie) ...	5	10
<i>A Cohes</i> (Renard Manceau) .....	5	30			

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (G. Carreyre).	10	10	<i>A Gaillardas</i> (Labuzan).	2	»
Id. (Giraudeau).	2	10	Id. (Desbordes).	1	6
Id. (H. Darthialh).	2	10	<i>A Lacanau</i> (V <sup>ve</sup> Pauly).	2	30
Id. (Bédouret) ..	4	7	<i>A Civrac</i> (Nonciet)....	2	4
<i>A Foncroise</i> (V <sup>ve</sup> Vi- gnolles) .....	3	10	Id. (Coicault) ...	»	14
<i>A Jeansolte</i> (Langlois).	2	25	Id. (Labatut) ...	»	8
Id. (Nauton) ...	2	15	Id. (J. Garros) ..	3	8
Id. (P. Labuzan, dit Meste).	2	15	Id. (Elie Morin) ..	»	6
Id. (A. Courbin).	2	10	Id. (Labuzan Taf- fard) .....	»	6
Id. (May).....	»	10	<i>A Lagrange</i> (Chanterre)	2	6
Id. (Ch. Langlois)	2	8	<i>A Garraingail</i> (V <sup>ve</sup> Du- breuilh) ..	2	12
Id. (Chéri Daure)	»	8	Id. (Labat-Meste)	2	8
Id. (Dubrey) ...	»	8	<i>A Larnavey</i> (A. Boireau fils) .....	»	6
Id. (Dubert) ....	2	6	<i>A Sarransol</i> (Morin fr <sup>es</sup> )	»	4
Id. (Fortage)....	»	6	<i>A Brèdes</i> (Artigolles)..	»	6
<i>A Gaillardas</i> (Lacassagne)	2	8			

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-MORILLON.** — 738 hab. — 2.040 hect. — 27 k. au S. de Bordeaux; 5 k. au S.-E. de La Brède. — **Borné** au N.-O. par La Brède; au N.-E. par Saint-Selve; à l'E. par Saint-Michel et Landiras; au S. par Cabanac; à l'O. par Saucats. — 🏠 des Landes, st. ☒ et ☛. (F. B. M.)

**Sol** très varié, assez accidenté : sableux, sablo-graveleux et sablo-argileux ou argilo-calcaire. — **Sous-sol** généralement sableux ou graveleux, offrant, sur la rive gauche du Gat-Mort, des carrières de pierre de taille.

**Vins rouges**, classés dans les secondes graves; ils sont, dans certains crus, bien au-dessus de leur réputation; ils se recommandent par une jolie couleur, du corps, de la finesse, et acquièrent en vieillissant un très joli bouquet.

**Vins blancs**, produits par 9/10 enrageat et 1/10 cépages fins, des plus estimés parmi les vins de la contrée, connus sous le nom de secondes graves Saint-Morillon.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Camarset</i> (V <sup>ve</sup> Bley- nie) .....	15	25	<i>Dom. de Fournié</i> <sup>1</sup> (Arth. Durthe) .....	12	15

1. Le château Fournié commande un domaine de 17 hectares, divisé en garenne, jardin d'agrément, belles prairies et surtout en vignes, qui occupent la plus grande partie de cette belle propriété.

Ce vignoble, situé sur des croupes merveilleusement exposées, offre des terrains graveleux, sablonneux et argileux. Complanté avec les cépages es plus fins : cabernet-sauvignon, malbec, merlot, il produit des vins rouges



## DOMAINE DE FOURNIÉ

M. Arthur Dourthe, propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Gravelle</i> (Lalanne)...	4	50	<i>A Pinoi</i> (Héberard) ...	2	10
<i>Lagraulet</i> (B <sup>ne</sup> d'Eichthal) .....	»	15	<i>A Gandey</i> (Chevassier-Lili).....	»	8
<i>La Flouquette</i> (Manceau-Renard) .....	5	10	<i>Au Coureau</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Dubourg) .....	2	8
<i>Darriet</i> (B <sup>ne</sup> d'Eichthal)	5	15	<i>A Etienne</i> (Tauzin)....	»	10
<i>Ch. Bel-Air</i> (Escarpit).	25	35	<i>A Chiret</i> (P. Boireau)..	»	6
<i>Belon</i> (Dépiot).....	4	10	<i>A Gravelle</i> (V <sup>ve</sup> Odée)..	»	8
<i>Plantat</i> (Marzac).....	»	10	<i>A Jacoulet</i> (Barbe) ....	»	10
<i>Dom. de Bellevue</i> (H. Braut).....	2	20	<i>A Coustaut</i> (h <sup>rs</sup> Boireau)	3	10
<i>A Piron</i> (Boyerreau) ....	»	25	<i>A Mitaut</i> (V <sup>ve</sup> Ch. Demons) ....	3	8
<i>Id.</i> (Gorse) .....	»	20	<i>Id.</i> (V <sup>ve</sup> A. Boyreau) .....	»	10
<i>Haut-Gassion</i> (A. Durand).....	5	15	<i>Id.</i> (Mitaut) .....	»	12
<i>A Lamanon - du - Pin</i> (Massot) .....	»	10	<i>A Claron</i> (Demons aîné)	»	8
<i>Id.</i> (Héberard) ..	»	10	<i>Id.</i> (Boyreau-Tanot) .....	»	15

corsés, bouquetés, très appréciés et recherchés par les connaisseurs.




Les vins blancs, produits par 1/3 sémillon, 1/3 sauvignon, 1/3 muscadelle, sont également d'une finesse remarquable.

Ses vins ont obtenu une médaille d'or et grand prix E. C. à l'Exposition internationale de Liège 1905.

Par suite de plantations nouvelles, le rendement de ce vignoble sera prochainement doublé.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Courrens</i> (V <sup>ve</sup> D <sup>r</sup> Péry)	» 10	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> G. Chevassier)	» 10
<i>A Cante-Coucul</i> (R. Guillemin)	» 8		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux, généralement blancs.

**CABANAC-VILLAGRAINS.** — 936 hab. — 6.903 hect. — 27 k. au S. de Bordeaux; 10 k. au S. de La Brède. — **Borné** au N. par Saint-Morillon; à l'E. par Saint-Michel et Landiras; au S.-E. par Guillos; au S. par Louchats; au S.-O. par Saint-Magne; à l'O. par Saucats. —  des Landes, st. —  et . (F. B. M.)

**Sol** généralement sablonneux, offrant cependant quelques parties sablo-graveleuses propices à la vigne, surtout vers l'E. et le S.-E. — **Sous-sol** généralement composé d'alias à une profondeur variable; sous les croupes graveleuses, le sous-sol contient du fer en notable proportion. On trouve à Villagrains un des rares affleurements de craie du S.-O. — **Fontaine** ferrugineuse à Boirac, très réputée et appelée *Hount Surgente*.


**Vins rouges.** — Dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, ils sont bien au-dessus de leur réputation; fins, bien colorés, assez corsés, ils vieillissent parfaitement en acquérant un joli bouquet.

**Vins blancs** ordinaires produits par 9/10 enrageat et 1/10 cépages fins; ils sont un peu supérieurs du côté du Pin et du Puch.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Puch-Cabanac</i> (B <sup>on</sup> H. de Carayon-La-Tour)	» »	<i>A Piottle-Cabanac</i> (Bédouret)	2 7
<i>Ch. de Langlet</i> (Casimajoux)	10 5	Id. (Boyreau)	1 3
<i>Le Com</i> (Bordessoules)	20 »	<i>A Villagrains</i> (Chéri Lapujade)	5 1
<i>A Pouloï</i> (Lillet)	5 5	Id. (Bernède)	4 1
<i>A Bernin</i> (V <sup>ve</sup> J. Labat)	10 8	<i>Au Pin</i> (Baillet)	2 5
<i>A Gassies - Cabanac</i> (Roumazeilles)	» 15	<i>Au Ray</i> (Caufray)	5 10
Id. (Dutreuil)	» 15	Id. (Cautan)	5 10
		Id. (Lataste)	3 10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**SAUCATS.** — 854 hab. — 8.914 hect. — 23 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 6 k. à l'O. de La Brède; desservi par les stations  de Saint-Médard-d'Eyrans (11 k.), de La Brède (7 k.), de Saint-Morillon



(4 k. 1/2). — **Borné** au N. par Léognan et Martillac; à l'E. par La Brède et Saint-Morillon; au S. par Cabanac et Saint-Magne; à l'O. par Le Barp et Cestas. — ☒ et ↗ : La Brède.

**Sol** généralement sablonneux et graveleux. Sur les bords du ruisseau le Saint-Jean-d'Estampes et autres points de la commune, on trouve des terres fortes et même très argileuses puisqu'il existe des tuileries très bonnes. — **Sous-sol** varié, offrant alternativement l'alias, l'argile, le sable, le gravier et le moellon, surtout vers l'E., ainsi que des bancs de fossiles fort curieux sur les bords du ruisseau le Saint-Jean-d'Estampes.

**Vins rouges** produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 vidure et autres cépages. Vins très fins, constituant, quand ils sont bien soignés, des vins au dessus des ordinaires, très bons de conserve.

**Vins blancs** d'enrageat, ou de sémillon et de sauvignon chez quelques propriétaires.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Grand-Laguloup</i> (F. Magne).....	30 10	<i>A Joachim</i> (C. Géraud)	3 8
<i>Au bourg</i> (Larrue).....	10 6	<i>A Esclauzet</i> (E. Cassagne).....	4 10
Id. (M. Dupuch).....	8 8		
<i>Au Son</i> (Depiot-Brun).....	» 10		

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux rouge ou blanc.

**PORTETS.** — 1.865 hab. — 1.549 hect. — 7 k. au N.-O. de Podensac; 25 k. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. et à l'E. par la Garonne; au S.-E., par Arbanats; au S. par Saint-Michel, et à l'O. par Saint-Selve et par Castres. — ☒ du Midi — **Route nationale** de Paris à Bordeaux et en Espagne. — Deux **ports** sur la Garonne : le port communal et le port de M. Grillet. — ☒ et ↗.

**Sol** : au N., alluvions; au S., plateau élevé sablo-graveleux, et sur les pentes terres fortes argilo-calcaires ou argilo-graveleuses. — **Sous-sol** sableux sur le haut plateau, pierreux sur sa déclivité.

**Vins de graves** se distinguant par une jolie couleur, de la finesse, du corps et du bouquet. Les vins récoltés dans les terrains argilo-graveleux ou partie en palus et partie en graves sont moins fins.

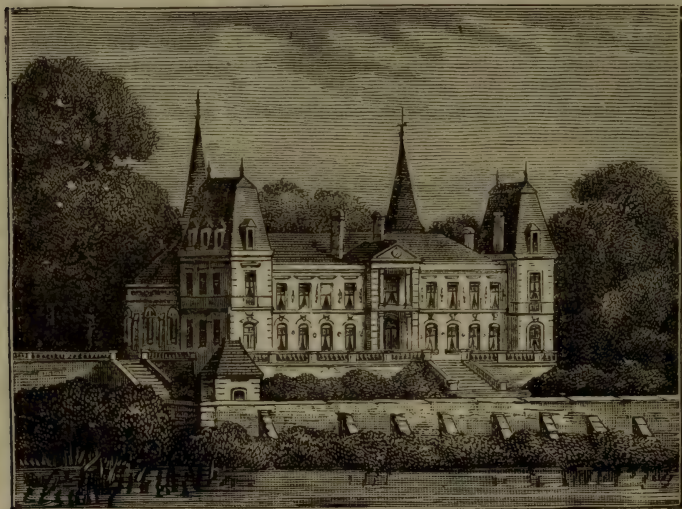
**Vins de palus** tendres et assez colorés. A l'exception des 1<sup>ers</sup> crus de la commune, presque tous les petits propriétaires réunissent leurs vins de graves à leurs vins de palus et font un tout assez bon.

**Vins blancs** généralement produits par des cépages fins, sémillon et sauvignon, sont très agréables et obtiennent une faveur marquée sur les prix des vins rouges.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS EXCEPTIONNELS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Millet</i> <sup>1</sup> (Durst-Wild)....	50	<i>Ch. de Cabannieux</i> <sup>2</sup> (Louis	
<i>Ch. Lognac</i> (Gaubert).....	150	Paris, négociant).....	20
<i>Ch. de Portets</i> <sup>3</sup> (M. Grillet). 25		<i>Moulin-à-Vent</i> (F. Lamothe)	15



## CHATEAU MILLET

M. Henri Durst-Wild, propriétaire.

1. Le domaine du château Millet, comprend environ 20 hectares dont 3 hectares sont consacrés aux bâtiments et agréments. 3 aux prairies et 14 au vignoble.

Ce vignoble étant complanté de cépages de premier choix, les soins les plus judicieux lui étant prodigués, ses vins jouissent d'une grande faveur et obtiennent une forte prime sur les prix accordés aux autres crus de la région.

Les vins blancs de ce cru sont particulièrement appréciés.

2. Le château de Portets, situé sur la Garonne commande un très joli domaine.

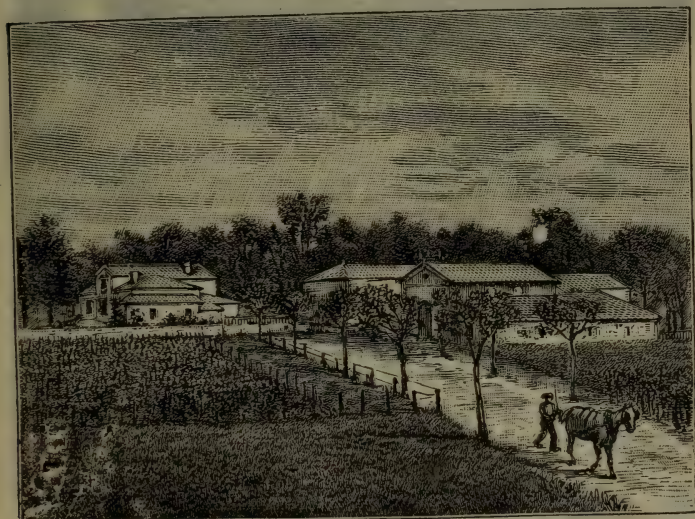
Son vignoble rouge jouit d'une très ancienne réputation que fit M. Séguineau de Lognac, et soigneusement conservée par le nouveau propriétaire, qui apporte à ce vignoble les soins les plus parfaits comme encépagement, culture et vinification.

Son vignoble blanc, entièrement complanté en cépages fins : sémillon, sauvignon, muscadelle, produit des vins qui ont beaucoup de finesse et un caractère sec très agréable.

3. Le domaine de Cabannieux a une superficie de 25 hectares. Il est situé dans la partie la plus élevée de la commune de Portets, sur un sol et



CHATEAU DE PORTETS  
M. Maurice Grillet, propriétaire.



CHATEAU CABANNIEUX  
M. Louis Paris, propriétaire.



CRUS EXCEPTIONNELS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. de Pessan</i> <sup>1</sup> (H. Bordessoules).....	18
<i>Ch. La Tour-Bicheau</i> <sup>2</sup> (A. Psychès).....	25
<i>A Castaing</i> (Orphelinat de Crabitey).....	15



## CHATEAU PESSAN

M. Henry Bordessoules, propriétaire.

sous-sol sablo-graveleux. 8 hectares détachés du cru de Lognac ont été acquis en 1872 de M. Séguineau de Lognac et forment le clos Ségulier, complanté en cépages blancs les plus fins. Ce vignoble blanc ainsi que le vignoble rouge dont la réputation est très ancienne, cultivés avec les meilleurs soins, produisent des vins très recherchés.

1. Le domaine du Château Pessan est composé de terres graveleuses avec sous-sol graveleux et pierreux. Le vignoble a été complanté, en 1873, avec des barbeaux pris dans le Médoc (cabernet-sauvignon, merlot, verdot et malbec), dans les proportions réputées les plus convenables pour obtenir le meilleur produit possible. Grâce à ces précautions et aux soins apportés à la culture et à la vinification, les vins du château Pessan sont cotés dès aujourd'hui parmi les premiers crus de graves. Ils sont déjà et deviennent chaque jour de plus en plus remarquables par leur corps, leur belle couleur, leur bouquet et leur arôme très développés; les dégustateurs les comparent généralement aux meilleurs crus de Saint-Emilion.

Le domaine du château Pessan produit aussi des vins blancs très estimés.

2. Le vignoble du château La Tour Bicheau, situé dans le Haut-Portets, en pleines graves, sur des croupes tantôt alios ferrugineuses, tantôt argilo-graveleuses, a été complètement reconstitué en 1903, et complanté en parties égales, en merlot, malbec, carbouet, et cabernet-sauvignon.

Par son encépagement, par la nature du terrain, par les soins avisés donnés à sa culture, ce domaine produit un vin corsé, séveux, ayant un bouquet particulier qui le distingue des autres vins de cette localité.





## CHATEAU LA TOUR-BICHEAU

M. A. Psychès, propriétaire.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Crabitey</i> (L'Orphelinat) ..	25	<i>A Beausite</i> (Dugué) .....	8
<i>A l'Hôpital</i> (J.-J. de Lacaus- sade) .....	12	<i>A Gueydon</i> (Eloi Napsan) ..	30
<i>A Bel-Air</i> (L. Lafontaine) ..	25	Id. (Masencau) .....	25
<i>A Demay</i> (V <sup>ve</sup> Oct. Mondiet)	10	Id. (Emile Dugoua) ..	12
<i>Dom. de Pessan</i> (H. Bor- dossoules) .....	8	Id. (V <sup>te</sup> de Gaalon) ...	3
<i>A Pessan</i> (J. Bernède) .....	8	<i>A Cluchon</i> (Pierre Lartigue)	25
<i>A Rahoul</i> (M. d'Anglade) ...	12	Id. (Raoul Mansencal)	20
<i>Cru de Mongenan</i> (C.-M. Du- boscq) .....	8	Id. (Albert Rouquey) ..	20
<i>A Bourdillol</i> (Gaubert, avo- cat) .....	10	Id. (Paul Ducau) .....	20
<i>Au Grand-Abord</i> (A. Déjean)	60	Id. (V <sup>ve</sup> Pierre Gaston)	20
<i>Cru des Lucques</i> , graves et palus (A. Martin, maire) ..	50	Id. (Edm. Subervie) ..	18
<i>A Doms</i> (J.-J. Pinsan) .....	15	Id. (Ch.-R. Subervie) ..	15
		Id. (Dubreuilh) .....	15
		Id. (L. Casimajou) ..	10
		Id. (V <sup>ve</sup> Casimajou) ..	10
		Id. (Batapy) .....	10
		Id. (Albert Baillet) ..	8

⚡ Aussi ce cru a-t-il obtenu la médaille d'or à l'exposition de Gand 1913 et le Grand Prix E.C. En outre le Comice de Podensac lui a décerné la médaille d'argent en 1910 et 1912 et la médaille de vermeil du Ministre de l'Agriculture en 1913, la plus haute récompense accordée.

Ces vins très estimés en Belgique, Hollande et Allemagne, s'expédient directement des caves du château à la clientèle, par M. Psychès, propriétaire, qui apporte autant de soins à la vinification de son cru, qu'à la bonne tenue de sa propriété.

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Au Courneau</i> (V <sup>o</sup> Maurice Labuzan) . . . . .	15	<i>Au Chay</i> (Jules Busquet) . .	12
Id. (Jules Labuzan) . .	12	Id. (Frédéric Jules) . .	15
Id. (Bernard-Labuzan Petit) . . . . .	12	<i>A Darroubin</i> (Gab. Beau- martin) . . . . .	70
Id. (G. Lalande) . . . . .	8	Id. (Jules Ducau) . . . . .	20
Id. (Jean Labat) . . . . .	10	Id. (Ant. Lamothe) . . . . .	20
<i>A Darrouban</i> (Georges Su- bervie fils) . . . . .	40	Id. (Duberger) . . . . .	15
Id. (François Frédéric) . .	36	Id. (A. Tandonnet) . . . . .	15
Id. (R. Gillard) . . . . .	20	Id. (Pierre Moustey) . . . . .	10
Id. (Alcide Lamothe) . . . . .	15	<i>A Lamothe, cru André-Lamo- the</i> (A. Martial- Lalanne) . . . . .	60
Id. (Fronsac) . . . . .	12	Id. (V <sup>o</sup> E. Lalande) . . . . .	40
Id. (William Darlan) . . . . .	7	Id. (Expert-Arnaud) . . . . .	25
<i>Ch. Chéret</i> (V <sup>o</sup> Gourg) . . . . .	40	Id. (Pierre Alphonse) . . . . .	20
<i>Au bourg</i> (Chéri Baron) . . . . .	25	Id. (Jeanty Lamothe) . . . . .	20
Id. (J. Subervie-Ex- pert) . . . . .	15	Id. (Moustey) . . . . .	12
Id. (Amédée Napsan) . . . . .	10	Id. (Marcisseau) . . . . .	4
Id. (Bernède) . . . . .	8	<i>A Papoula</i> (V <sup>o</sup> Amanieu) . . . . .	20
<i>A Doms</i> (M <sup>lle</sup> Dubourg) . . . . .	15	Id. (Maurin fils) . . . . .	15
<i>Au Grand-Abord</i> (V <sup>o</sup> Labu- zan) . . . . .	40	Id. (Emile Ducau) . . . . .	20
Id. (Labatut) . . . . .	25	Id. (E. Dubourdieu) . . . . .	10
Id. (Ed. Subervie) . . . . .	10	Id. (Fernand Expert) . . . . .	20
Id. (Jules Lalande) . . . . .	15	Id. (Georges Ducau) . . . . .	12
Id. (Dubourg frères) . . . . .	8	Id. (Augey) . . . . .	10
<i>Au Chay</i> (A. Réchou) . . . . .	20	Id. (Larrieu) . . . . .	10
Id. (Duvigneau) . . . . .	20	Id. (Clément Labat) . . . . .	8
Id. (Guillaume Labat) . . . . .	12	<i>A Battier</i> (Emm. Labuzan) . . . . .	20
Id. (Eugène Lartigue) . . . . .	12	Id. (Jean Dubourdieu) . . . . .	10
Id. (Alex. Busquet) . . . . .	8	Id. (Adrien Lamothe) . . . . .	10
Id. (Laurent Sabatey) . . . . .	8	<i>Au Moulin</i> (Henri Dupuy) . . . . .	50
		Id. (Charles Desbats) . . . . .	15

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

#### EN PALUS

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. Tardieu, cru Laguloup</i> (Gaubert) . . . . .	100	<i>Ile de Portets, clos Renon</i> <sup>1</sup> (Durst-Wild) . . . . .	150
<i>Au Port-du-Roy</i> (Maurice Grillet) . . . . .	100	<i>Au bourg</i> (Albert Déjean) . . . . .	40

#### VINS BLANCS

Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.	
<i>Ch. Millet</i> (Durst-Wild) . . . . .	10	<i>Clos St-Marc</i> (Durst-Wild) . . . . .	10
<i>Ch. de Portets</i> (M. Grillet) . . . . .	25		

1. Le vignoble du clos Renon (Ile de Portets) comprend environ 20 hectares, complantés des mêmes cépages que le château Millet, merlot, malbec, cabernet, sur un sol particulièrement fécond, formé par les alluvions de la Garonne. Il fournit de ce fait des récoltes très abondantes et un vin recherché par le commerce bordelais.






## CLOS RENON

M. Henri Durst-Wild; propriétaire.

## VINS BLANCS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Pessan</i> (H. Bordes-soules).....	10	<i>Cru de Mongenan</i> (C.-M. Duboseq) .....	5
<i>Dom. de Pessan</i> (H. Bordes-soules) .....	10	<i>A Doms</i> (J.-J. Pinsan).....	5
<i>A Darroubin</i> (Gabriel Beaumartin) .....	10	<i>A Darrouban</i> (Fr. Frédéric). . .	10
		Id. (Fronsac) .....	5
		<i>Au Chay</i> (Eug. Lartigue)...	5
		<i>A Crabitey</i> (L'Orphelinat)..	5

**ARBANATS.** — 458 hab. — 760 hect. — 4 k. au N.-O. de Podensac; 22 k. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N.-O. par Portets; au N. par la Garonne; à l'E. et au S.-E., par Virelade; au S. par Saint-Michel; à l'O. par Portets. —  du Midi. —  et  : Portets.

**Sol** peu accidenté : au N.-E. et à l'E., palus; à l'O., croupes graveleuses et terrains sablonneux; au centre, sur la pente qui sépare les palus du plateau, terre argilo-calcaire. — **Sous-sol** : à l'E., argile; au centre, calcaire grossier; à l'O., graves et alios.

**Vins rouges**, produits par 3/5 malbec, 2/5 merlot et autres cépages; généralement récoltés en graves et en palus, colorés, souples et droits de goût.

**Vins blancs**, produits par 4/5 sémillon, 1/5 sauvignon et autres cépages; assez fins.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Tourteau-Chollet-Lafitte</i> <sup>1</sup> (Marcel et Roger Simon) .....	25 50	
<i>Le Basque, ferme du Ch. de Virelade</i> ) Marquis de Pontgibaud) .....		150 25



### CHATEAU TOURTEAU-CHOLLET-LAFITTE

MM. Marcel et R. Simon, propriétaires.

1. Le domaine de Tourteau-Chollet-Lafitte, 1<sup>er</sup> cru de graves, complanté en cépages de 1<sup>er</sup> choix, sur un sol silico-graveleux, comprend 32 hectares dont 14 de vignes blanches et 8 de vignes rouges.

La culture et la vinification sont entourées de soins les mieux entendus. Ses vins rouges ont du corps, de la finesse et du bouquet. Ses vins blancs, du moelleux et de l'agrément. Les uns et les autres viennent au premier rang dans la contrée.

Ses vins blancs, particulièrement, se rapprochent des meilleurs crus de Barsac, et sont depuis longtemps recherchés par le commerce bordelais, pour la Belgique et l'Angleterre.

Ces qualités exceptionnelles leur ont valu de nombreuses récompenses à diverses Expositions universelles et à des Concours agricoles : médaille



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. d'Arbanats</i> <sup>1</sup> (Louis Raymond) .....	5	50	<i>A Capitayne</i> (A. Blancan) .....	10	2
<i>Dom. de Puy-de-Chayne</i> (Labuzan-Meste)....	40	4	Id. (Guérin) .....	7	»
<i>Bérot</i> (G. Dubès).....	15	»	<i>A Teychon</i> (Fred. Blancan) .....	30	3
<i>A Carros</i> (D. Subervie). ..	15	1	Id. (Félix Lafitte). ..	12	1
Id. (Dubès) .....	12	»	<i>A Lardit</i> (Muzard) ....	12	»
<i>Au bourg, dom. du Haur</i> (J. Lafitte). ..	5	40	<i>A Dulin</i> (Albert Cuin). ..	6	»
Id. (J. Laulan) ..	50	4	<i>A Delin</i> (Jules Mouras). ..	15	3
Id. (A. Subervie). ..	8	»	Id. (Jean Boireau) ..	12	2
Id. (Ern. Lafitte) ..	6	1	<i>Au Grand-Chemin</i> (V <sup>ve</sup> G. Subervie).....	20	»
<i>A Biot</i> (Jules Técheney) ..	20	2			

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouge ou blanc.






### CHATEAU D'ARBANATS

M. Louis Raymond, propriétaire.

d'argent, Anvers 1885; médaille d'or, Paris 1889 et 1900. Grands prix et diplômes d'honneur: Liège 1905 Milan 1906 Londres 1908 Bruxelles 1910, Turin 1911.

1. Le château d'Arbanats, 1<sup>er</sup> cru de Graves, a été acheté par M. Louis Raymond, en 1912, aux héritiers de M<sup>me</sup> de la Châtre

D'une contenance de 21 hectares, dont la plus grande partie en vignes a été renouvelée à cette époque et complantée des meilleurs cépages: sémillon, sauvignon et muscadelle qui produisent un vin blanc d'une grande finesse, qui les fait rechercher plus particulièrement du grand commerce bordelais.

**VIRELADE.** — 544 hab., 1.371 hect. — 3 kil. au N.-O. de Podensac; 29 kil. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Arbanats et la Garonne; à l'E. par la Garonne; au S. par Podensac; à l'O. par Saint-Michel et Saint-Selve. —  st. d'Arbanats. —  et  : Podensac.

**Sol** : à l'E. et au N., palus; dans le reste de la commune, graves consacrées à la vigne et sables complantés de pins et de chênes. — **Sous-sol** argileux dans les palus; pierreux du côté des villages de Lafontaine et de Virelade, où la pierre était jadis exploitée comme pierre à chaux; dans le reste de la commune, tuf, alios et graves.

**Vins rouges** de graves, se distinguant par une jolie couleur, assez de finesse et un petit bouquet. Ce sont de très bons vins d'ordinaires. Vins de palus, couverts, mais relativement assez fins; presque tous les petits propriétaires réunissent les vins de palus et ceux de graves.

**Vins blancs**, produits par le sémillon, le sauvignon et la muscadelle, fins, moelleux et très agréables.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Gh. de Virelade</i> (M <sup>ie</sup> de Pontgibaud) . . . . .	25 10	<i>A Magereau</i> (L. Labat).	10 2
<i>Ch. des Tilleuls</i> (V <sup>o</sup> Chaigneau de la maison J. Chaigneau et C <sup>ie</sup> ) . . . . .	30 30	<i>Au Bourdilloi</i> (P.-L. Haverlan) . . . . .	5 3
<i>Vieux ch. Castelmoron</i> (V <sup>o</sup> Ch. Chaigneau).	20 »	<i>Au bourg</i> (M. Chaigneau Id. (Jean Champagne) . . . . .	25 2
<i>Ch. du Bourg, dom. Teycheney</i> (M. Blancan).	15 4	Id. (E. Pouget) . . . . .	10 3
<i>A Gayon</i> (C. Lalanne, maire) . . . . .	60 20	<i>AL'Eglise</i> (Guil. Mora).	10 2
<i>Dom. de Baret-Gayon</i> (G. Méric) . . . . .	25 7	<i>A Moderis</i> (A. Leneveu). Id. (C <sup>o</sup> de Bosredon) . . . . .	13 8
<i>Dom. de Lugey</i> (F. Moreau) . . . . .	12 3	<i>A Lafontaine</i> (S. Guérin)	10 2
<i>Dom. de Bel-Air</i> (Courtieu) . . . . .	15 »	<i>A Lailley</i> (G. Laffitte).	4 2
<i>A l'Escloupey</i> (A. Lafon Id. (A. Bernadet) . . . . .	60 10	<i>A Nodoy</i> (Th. Bernadet) Id. (Cam. Dussol) . . . . .	5 5
Id. (C. Guérin) . . . . .	10 2	Id. (F. Blancan) . . . . .	20 5
Id. (F. Aubaterre) . . . . .	10 1	Id. (Jos. Aubin) . . . . .	10 2
<i>A La Baraque</i> (Georges Subervie) . . . . .	15 10	<i>A l'Anguilley</i> (J. Pouljols) . . . . .	4 3
		<i>A Morange</i> (A. Bernadet) . . . . .	15 2
		<i>Aux Courrèges</i> (V <sup>o</sup> Elie Vincent) . . . . .	10 »
			5 2




Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**SAINT-MICHEL-DE-RIEUFRET.** — 240 hab — 1.967 hect. — 8 k. au S.-O. de la gare de Podensac.

Commune peu vinicole. On y remarque cependant, une partie des vignes du cru connu dans le commerce de Bordeaux et surtout en Hollande, sous le nom de *Arrabe-Lafitte*, cru produisant de très bons vins rouges, corsés et fins, ayant une longue tenue. Ce cru donne, année moyenne, 15 tonneaux de vin rouge et 10 tonneaux de vin blanc. Il fait partie du vaste domaine du château de Grenade, situé à Saint-Selve.

Citons encore comme viticulteurs notables :

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Filleau</i> (Pierre Dubourg) .....	» 5
<i>A Lugaut</i> (Chéri Lussac) .....	» 5
Id. (Paul Lussac) .....	» 5
<i>Au bourg</i> (Chéri Courbin) .....	2 3

**PODENSAC.** — 1.609 hab. — 834 hect. — 32 kil. au S.-S.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Virelade; à l'E. par la Garonne; au S. par Cérons; à l'O. par Illats. —  du Midi, à 500 m. à l'O. du bourg. — **Bat.** à vap. du haut de la Garonne. — **Port** de Rose sur la Garonne —  et .

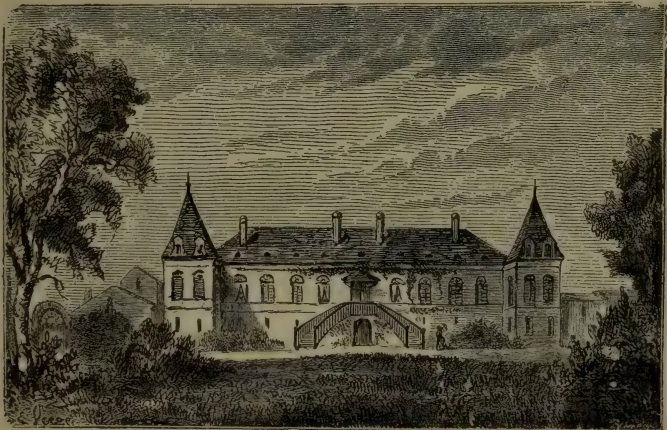
**Sol** généralement graveleux sur fond pierreux; fertiles palus sur les bords de la Garonne.

**Vins blancs**, produits par 2/4 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 muscadelle, etc., se distinguent par une belle couleur paille-clair, un bouquet très agréable et du moelleux dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, où la cueillette est faite avec soin. Les perfectionnements apportés à la vinification depuis quelques années ont permis d'obtenir des vins liquoreux et demi-secs, ayant tous les caractères des grands vins de Barsac et de Sauternes.

**Vins rouges**, produits par 2/3 malbec (mauzat), 1/3 merlot (alicante), constituant de très bons vins d'ordinaire.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. d'Anice</i> (sous séquestre) .....	» 15
<i>Ch. Ferbos-Lalanette</i> (V <sup>o</sup> Cestrières) .....	10 10
<i>Ch. de Madère</i> (Maurice Gassies) .....	4 25
<i>Ch. de Mauves</i> <sup>1</sup> (Georges Moreau fils) .....	25 20



**CHATEAU DE MAUVES**  
**M. Georges Moreau Fils, propriétaire.**

1 Le château de Mauves, dont nous donnons le dessin, est cette habi-







	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Claverie</i> (F. Thévenot) .....	» 10	<i>Aux Brouillaou</i> (V <sup>o</sup> B. Lalandé).....	3 8
<i>Cru Le Bourdieu</i> (D <sup>r</sup> P. Bitot) .....	8 5	<i>A Larouquey</i> (Ch Darlan)	3 4
<i>Ch. de Chavat</i> (F. Thévenot) .....	5 5	<i>A Pinau</i> (M. Expert*) ..	» 12
<i>Ch. Saint-Gillis</i> (Julien Fajolles) .....	5 2	<i>A Boisson</i> (Rouchet, huissier, Bordeaux)...	5 8
<i>Cru Belly-Maoucouade</i> (Ed. Saint-Jean) ....	» 30	<i>Au bourg</i> (Ed. Sterling).	12 10
<i>Cru Bichal</i> (Treilles-Cossu) .....	» 15	Id. <i>cru Bédal et Condat</i> (V <sup>o</sup> Ducau) ...	» 5
<i>Aux Cabannes</i> (Richard Barbe) .....	4 10	Id. <i>cru Bédal-Luxide</i> (Nelson Dorgueilh) ..	» 8
<i>Le Mayne de La Maoucouade</i> (Lampuré) ...	2 10	Id. (Dudoussatfr <sup>es</sup> )	3 6
<i>Dom. de Garail</i> (Fred. Cazentre) .....	10 5	<i>Au Port</i> (Ch. Bordessoules) .....	10 5
		<i>Clos Yon</i> (Barrère)....	4 3
		<i>Ch. des Ormes</i> (Lillet frères) .....	5 5

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux, rouge ou blanc.

Un grand nombre de petits propriétaires de Podensac, Virelade et Illats récoltent, dans cette commune, de 1 à 5 tonneaux, et près de vingt propriétaires ayant leur chai à Cérons possèdent entre eux plus de la moitié du vignoble de Podensac.

Les propriétaires principaux marqués d'un \* ont leur chai à Cérons.

**CÉrons.** — 1.350 hab. — 582 hect. — 35 kil. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Podensac; à l'E. par la Garonne; au S. par Barsac; à l'O. par Illats. —  du Midi. — ,  et .

tation entourée de verdure qu'aperçoit le voyageur à gauche de la gare de Podensac quand le train se dirige de Bordeaux sur Agen.

Le cru dépendant de ce petit castel s'étend sur de belles croupes graveleuses, achetées vers 1860 par M. le D<sup>r</sup> Moreau et complantées en cépages de choix.

Comme la qualité des vins blancs de cette contrée dépend autant des soins apportés à la cueillette que du choix des cépages et de la nature du sol, M. G. Moreau fils, suivant les traditions de son père, a mis à contribution tous les perfectionnements et les soins les plus intelligents pour la vinification des vins blancs de ce cru qui ont pris rang au nombre des meilleurs de la contrée.

Quant aux vins rouges, récoltés dans les graves et provenant de cépages de premier choix, ils possèdent une riche couleur, beaucoup de finesse, une longue tenue et une sève particulière qui les font rechercher de ceux qui les connaissent.

M. Georges Moreau a agrandi considérablement ce vignoble. Il a créé sur l'ancienne carrière d'Hugon, dans un sol argilo-graveleux très fertile, un vignoble dont les vins se distinguent par beaucoup de finesse et une grande souplesse qui permet de les faire entrer très vite dans la consommation.

Les vins blancs et rouges du château de Mauves ont obtenu les plus hautes récompenses dans les Expositions vinicoles où ils ont figuré, notamment : Paris 1900, médaille d'or, et Liège 1905.



**Sol** généralement graveleux; à l'O., quelques parties sablonneuses; à l'E., palus bordant la Garonne. — **Sous-sol** pierreux dans la plus grande partie de la commune, graveleux au centre et à l'O. Pierre à moellons exploitée dans quatre carrières principales

**Vins blancs** très renommés, se distinguant par beaucoup de finesse et se conservant longtemps. Ils sont produits par 3/4 sémillon, 1/4 sauvignon et muscadelle.

Les vins des 1<sup>ers</sup> crus de Cérons se rapprochent beaucoup au type Barsac.

**Vins rouges** classés dans les bons ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Cérons</i> (E. Saint-Jean) .....	18 25	<i>Ch. de Calvimont</i> <sup>1</sup> (J. Vacher) .....
		30



## CHATEAU DE CALVIMONT

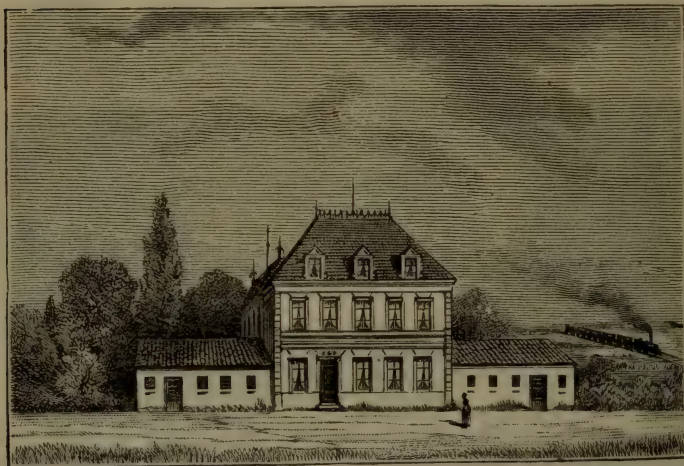
**M. J. Vacher, propriétaire**

1. Le château de Calvimont est une construction du xv<sup>e</sup> siècle. Son domaine, situé commune de Cérons, a une superficie de 15 hectares clos de murs, en façade, bordant la grand'route Bordeaux-Toulouse, et au Nord en bordure de la Garonne.

Le vignoble produit un des meilleurs vins blancs de graves du pays.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Grand-Chemin</i> <sup>1</sup> (Clercy-Grossard) .....	»	15	<i>A Lataste</i> (V <sup>ve</sup> Péromat)	»	10
<i>Ch. Beaulieu</i> (Ed. Saint-Jean) .....	25	20	<i>Au Puy-de-Cornac</i> (M. Nercam) .....	»	12
<i>Ch. Balesley</i> (Louis Lataste) .....	15	35	<i>A Expert</i> (Lataste fr <sup>es</sup> )	20	20
<i>Ch. de l'Emigré</i> (Ulysse Expert-Laforge) .....	5	12	<i>A Caulet</i> (V <sup>ve</sup> Daniel Ducau Lafretaye) ...	10	15
<i>Grand Enclos du château de Cérons</i> (Elie Lataste) .....	12	18	<i>A Menant</i> (R. Binet) ...	5	10
			<i>Cru Cantemerle</i> (h <sup>rs</sup> Lataste Finot-Dauphin)	»	10
			<i>Ch. Galant</i> (de Brete-noux) .....	»	25



CHATEAU GRAND-GHEMIN

M. Clercy-Grossard, propriétaire.

1<sup>er</sup> cru classé, il a obtenu des médailles d'or aux Expositions de Paris 1878-1889.

La production est de 30 tonneaux.

1. Le château Grand-Chemin, de création récente, est situé sur le Haut-Cérons sur de belles croupes argilo-graveleuses, à 5 minutes de la station du chemin de fer du Midi.

Ce vignoble, divisé en quatre clos importants, est, sans contredit, classé au rang des bourgeois supérieurs. Il a une étendue de 22 hectares, admirablement complantés. Telle qu'elle est constituée aujourd'hui, cette magnifique propriété peut produire 15 tonneaux de vins fins. Comme ceux de Barsac

2<sup>es</sup> CRUS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
A <i>Caulel</i> (H <sup>rs</sup> Guill. Ducau) . . . . .	8 20	A <i>Jeanne-de-Moïthe</i> (A. Pourquey) . . . . .	» 5
Id. (Lafosse) . . . . .	8 15	Au <i>Canton</i> (Saint-Blan- card) . . . . .	10 15
Id. (Gardelles) . . . . .	6 5	Au <i>Peyrat</i> (Dubourdieu)	8 10
A <i>Haouel</i> (V <sup>rs</sup> Darti- gues) . . . . .	» 15	A <i>Freyron</i> (M. Bayle) . . . . .	» 15
A <i>Huradin</i> (R. Fré- chaut) . . . . .	» 8	Au <i>Puy-de-Cornac</i> (La- faurière) . . . . .	5 15
Id. (Lacoste) . . . . .	» 8	Id. (Sylv. Boré) . . . . .	» 10
Id. (J. Fréchaux) . . . . .	» 8	Id. (V. Cadet) . . . . .	» 10
A <i>Salvané</i> (Tauzin) . . . . .	» 5	Id. (G. Expert) . . . . .	» 6
A <i>Expert</i> (V <sup>rs</sup> Expert- Labilotte) . . . . .	» 8	A <i>Larroc</i> (A. Lanneluc) . . . . .	6 8
Id. (M. Expert) . . . . .	» 10	Id. (Negrier) . . . . .	4 4
Id. (S. Danglade) . . . . .	» 12	<i>Cru Chacha</i> (Léo Pauly)	10 20
Id. (Alf. Pauly) . . . . .	5 12	Au <i>Hagnat</i> (V <sup>rs</sup> Cazeau et Laclaverie) . . . . .	6 4
Id. (Expert - Ra- tier) . . . . .	» 6	A <i>La Pire</i> (Eug. Dulon)	2 6
Id. (A. Baillet) . . . . .	» 5	<i>Propriété de l'Île</i> (Ed. Saint-Jean) . . . . .	40 »
Id. (Peyronnin) . . . . .	» 5	A <i>Menaut</i> (F. Gaubert) . . . . .	50 10
<i>Cru Expert-France</i> (S. Boré) . . . . .	5 5	Id. (J. Sendrey) . . . . .	10 8
A <i>Jeanne-de-Moïthe</i> (P. Ducau) . . . . .	» 7	Id. (L. Gaston) . . . . .	» 8
Id. <i>cru del'Avocat</i> (R. Alexandre maire) . . . . .	» 5	Id. (Jules Mora) . . . . .	» 8
		Au <i>bourg</i> (V <sup>rs</sup> Lacou- ture) . . . . .	» 3
		A <i>Barreyre</i> (O. Lafon- taine) . . . . .	5 3

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux, rouge et blanc.

**ILLATS.** — 1.375 hab. — 2.923 hect. — 7 k. au S. de Podensac; 34 k. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Podensac et Cérans; à l'E. par Barsac et Pujols; au S. par Budos et Landiras; à l'O. par Saint-Michel, et au N.-O. par Virelade. — ☒ et † : Podensac.

**Sol varié** : au N. et à l'E., terres argilo-graveleuses; au centre, terres fortes; au S., terres sableuses. — **Sous-sol** pierreux au N.-E. et au S.; argileux vers le bourg; graveleux au N. et au centre; carrières de pierre dure exploitées au S.-O.

**Vins blancs** récoltés dans les graves et les terres fortes, corsés, liquoreux et parfumés, ressemblant assez à ceux de Podensac.

et de Sauternes, ces vins sont recherchés en primeur par le commerce de Bordeaux qui les expédie en partie sur l'Angleterre, l'Allemagne et la Russie, où ils sont fort appréciés.

Les vins de ce cru, liquoreux et parfumés ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle d'Anvers, en 1885.

Ceux qui sont récoltés dans les villages suivis des lettres *c. C.* sont désignés sous le nom de *Côtes-Cérons* et sont très recherchés. — Ceux qui sont récoltés dans les sables ont moins de finesse.

**Vins rouges** ordinaires produits par mauzat, tripet (courbinot), carbouet (cabernet), plant Médoc (merlot); bons à mettre en bouteille dès la deuxième année; ils se conservent longtemps.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Cagès</i> (D. Dubourg)	15 6	<i>A Brouquet</i> (V <sup>ve</sup> -G. Du-	
<i>A Ardennes</i> (R. Ballion)	5 15	bourg) . . . .	6 8
<i>A Joussans</i> (Lalande-		<i>Au Merle c. C.</i> (Ricaud-	
Lapave) . . . . .	4 20	Thome-Dubourg) . . .	2 6
<i>A La Fontaine</i> (Lucien		<i>Au Merle</i> (Dubourg) . . .	4 20
Dubourg) . . . . .	3 15	Id. (L. Dupeyron)	4 4
Id. (V <sup>ve</sup> Gab. Du-		<i>A Condrines c. C.</i> (V <sup>ve</sup>	
bourg) . . . . .	» 8	G. Baillet) . . . .	2 5
Id. (Ed. Labat) . . .	2 6	Id. (O. Billaut) . . .	2 5
<i>Le Hillot</i> (L. Boyreau) .	8 25	Id. (Dudezert) . . .	2 5
<i>Au Haura</i> (L. Boyreau) .	2 20	<i>A La Sablière</i> (L. Labé).	6 6
<i>A Cantau</i> (D. Ballion) . .	3 6	Id. (H. Dudezert)	2 8
<i>Ch. du Basque</i> (Loyet) .	15 »	Id. (Lartigue) . . .	2 8
<i>Clos du Tauzin</i> (Loyet) .	15 25	Id. (A. Dubrey) . . .	2 8
<i>Au bourg</i> (A. Ducau) . .	» 5	Id. (P. Tauzin) . . .	2 6
<i>Peyraguey</i> (Expert-La-		<i>A Baraille</i> (V <sup>ve</sup> Ex-	
forge) . . . . .	1 5	pertille-Du-	
<i>A Barrouil c.C.</i> (C. Sen-		brey) . . . . .	2 4
drey) . . . . .	6 18	Id. (Labourette -	
Id. (Billaud) . . . . .	2 5	Labat) . . . . .	2 6
Id. (Bahan fr <sup>es</sup> ) . . .	5 10	<i>Au Tauzin</i> (Pistolau-	
<i>A Navarot c.C.</i> (Cam.		Tauzin) . . . . .	3 12
Biarnès) . . . . .	2 6	Id. (Tauzin - Bal-	
<i>A Navarot</i> (P. Ricaud).	» 7	loy) . . . . .	2 4
<i>A Lionne c.C.</i> (H. Du-		Id. (Barbe) . . . . .	2 5
bourg) . . . . .	4 8	Id. (Barès) . . . . .	2 10
Id. (A. Dubourg) . . .	2 8	Id. (Loyer fr <sup>es</sup> ) . . .	10 4
<i>Au bourg</i> (G. Canteau) .	6 6	Id. (Tauzin-Mou-	
Id. (H. Canteau) . . .	» 5	no) . . . . .	2 8
Id. (E. Ducau) . . . .	4 6	<i>A Bourriet</i> (V <sup>ve</sup> Maurice	
Id. (V <sup>ve</sup> Croizier) . . .	3 4	Ducau) . . . . .	2 12
Id. (F. Destrac) . . . .	2 5	<i>A Escalès</i> (D <sup>r</sup> Despujol)	2 8
Id. (J. Dangleade) . . .	2 4	Id. (D. Dangleade)	2 8
Id. (Dangleade -		Id. (P. Canteau) . . .	2 5
Pitcha) . . . . .	» 5	Id. (Dubourdiou) . . .	2 8
Id. (J. Destrac) . . . .	2 6	<i>Au Téouley</i> (G. Lacoste)	2 10
Id. (A. Duboscq) . . . .	2 6	Id. (Lafargue) . . .	1 10
Id. (Paul Labat) . . . .	2 10	Id. (Laporte) . . . .	» 8
<i>Cru Perliguey</i> (St-Jean)	» 4	<i>A Archambaud</i> (Labat).	» 8
<i>A Brouquet</i> (O. Dubourg)	4 8	Id. (Dubourdiou) . .	» 7

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux rouge et blanc.



**LANDIRAS.** — 1.605 hab. — 5.975 hect. — 12 k. au S.-S.-O. de Podensac; 10 k. à l'O.-S.-O. de Barsac; 40 k. au S. de Bordeaux.

**Borné** au N. par Saint-Michel et Illats; à l'E. par Pujols; au S. par Budos et Balizac; à l'O. par Origne, Cabanac et Guillos. — ☒, 卍 et 卐.

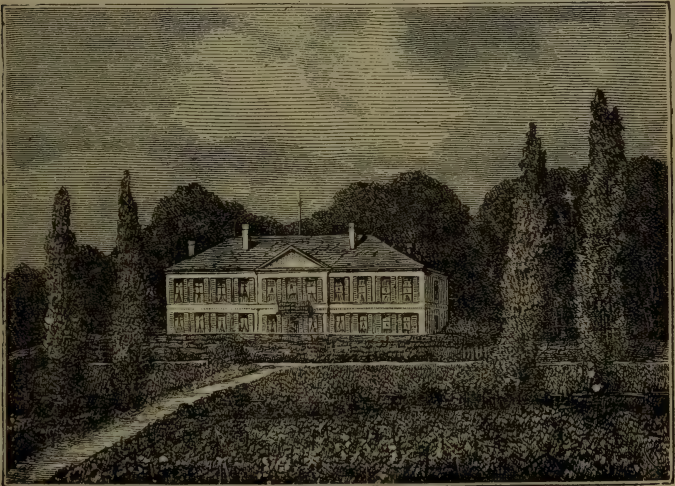
**Sol** varié : à l'E., terrains argilo-calcaires; à l'O. du bourg, terrains graveleux ou argilo-graveleux; à l'extrémité O., sables plus ou moins profonds. — **Sous-sol** : à l'E. et au centre, pierres; à l'O., graves, et à l'extrémité O., sable ou arène.

**Vins rouges et blancs**, analogues à ceux d'Illats. Les vins rouges sont généralement récoltés à l'O. du bourg sur les fonds argilo-graveleux et sont un peu supérieurs à ceux d'Illats; les vins blancs sont récoltés à l'E. du bourg, sur les fonds argilo-calcaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ère</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Darricaud</i> <sup>1</sup> (A. Pergaud) .....	10	25	<i>Ch. Menon</i> (J. Dutrénit)	10	6
<i>Ch. de Landiras</i> (Francois Bordes) .....	10	12	<i>Ch. Balsères</i> (A. Dubourg), graves .....	12	15
			<i>Ch. Pinguel</i> (L. Bacque)	6	16



CHATEAU DARRICAUD

M. A. Pergaud, propriétaire.

1. Le domaine de Darricaud est situé au N.-E. de Landiras et partie sur Illats. Son étendue d'environ 70 hectares comprend d'excellentes

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Darricaud-Taffard</i> (A. Pergaud) .....	2 8	<i>Au Druc</i> (Denis Moura)	5 8
<i>Au bourg</i> (Amanieu Barbe) .....	6 8	<i>A Artigues</i> (V <sup>o</sup> Déjean)	3 6
<i>Aux Planies</i> (Gaston) ..	2 5	Id. (H. Darriet) .	4 8
Id. (de Laville) ..	5 15	Id. (E. Amanieu).	3 10
Id. (Lalande) ...	» 10	Id. (Biquet Adin).	5 12
<i>Au Portail</i> (Castaigède)	5 15	Id. (B. Ducasse) .	2 10
		<i>A Carpoula</i> (J. Cabanne)	2 10

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Boiste</i> (F. Trénit) ...	2 8	<i>A Pessilla</i> (A. Roume-	
Id. (Darraba) ...	2 8	goux) ....	8 6
Id. (E. Amanieu)	7 3	Id. (J. Dubourg).	4 8
<i>A Jamnets</i> (P. Boiste) ..	3 15	Id. (J. Dutrénit) ..	6 10
Id. (Dumé Martin) .....	3 5	Id. (J. Carreyre) ..	3 10
Id. (Ricard P.) ..	2 5	<i>A Artigues</i> (V <sup>o</sup> Ama-	
<i>A Menon</i> (Ricard Ro-		nieu) .....	3 12
che) .....	5 15	Id. (F. Dulou) ...	3 7
Id. (A. Ricaud) ..	4 8	Id. (Dubourg aîné).	1 10
Id. (V <sup>o</sup> O. Ricaud).	3 7	Id. (Minot - Du-	
Id. (D. Ricaud) ..	3 6	lou) .....	2 7
Id. (H. Azera) ...	5 5	<i>A Arricaud</i> (Nicolas	
<i>A Bassères</i> (Cl. Car-		Pujols) ....	5 15
reyre) .....	10 5	Id. (Perroy) ....	3 5
<i>A Maron</i> (V <sup>o</sup> Claverie,		<i>A Bessibey</i> (Amédée	
de Barsac) .....	4 8	Amanieu) .....	4 4
<i>A Loups</i> (Latestère) ...	4 5	<i>A Murailot</i> (D <sup>r</sup> Despu-	
Id. (Duron) ....	2 6	jols) .....	2 7
<i>A Manine</i> (F. Boireau).	4 4	<i>A Matriques</i> (L. Boiste).	3 5
Id. (Lafontaine) .	4 4	<i>A Junqueyres</i> (Clavère).	2 4
Id. (V <sup>o</sup> Roumé-		<i>A Jeannot - de - Légue</i>	
goux) ....	2 5	(Arnaud Cantaut) ...	3 6
		<i>A Pelotte</i> (Cl. Lacoste) .	2 7

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PUJOLS-SUR-CIRON.** — 666 hab. — 38 kil. au S.-E. de Bordeaux; 5 k. au S.-S.-O. de la st. de Barsac; 4 k. au N.-O. de Sauternes. — **Borné**

terres silico-argilo-calcaires, dont partie est complantée de vignes greffées, des bois taillis, des acacias et des landes.

La vaste habitation qui le domine fut construite en grande partie par le comte Joachim de Chalup, entré dans les mousquetaires gris en 1772, conseiller du Roi en 1783, puis président du Parlement de Bordeaux; incarcéré pendant la Terreur à Cadillac, et premier président à la Cour royale d'Angers sous la Restauration.

Du château de Darricaud admirablement situé, on découvre un superbe panorama limité par les coteaux de Sainte-Croix-du-Mont et de Sauternes. Au premier plan se trouve le vignoble, de tout temps réputé premier cru de Landiras, dont les plantations faites en cépages de choix produisent des vins pouvant rivaliser avec ceux d'Illats, commune limitrophe.

au N. par Illats et Barsac ; à l'E. par Preignac et Bommès ; au S. par Bommès et Budos ; à l'O. par Budos, Landiras et Illats. — ☒ auxiliaire. — † : Preignac.

**Sol** sablonneux au S. et à l'O. ; argilo-calcaire vers le bourg au N. et à l'E. — **Sous-sol** pierreux ; carrières de pierre dure et tendre exploitées depuis très longtemps au N. et à l'E. ; sablonneux et froid dans le reste de la commune.

**Vins blancs** généreux très agréables, produits par 2/3 sémillon, 1/3 sauvignon et raisinotte ; ceux des parties N. et E. de la commune sont fins, parfumés, liquoreux, se rapprochant beaucoup dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune de ceux de Barsac. Les meilleurs quartiers pour les vins blancs, sont : Mareuil, Jean-Dubos, Le Blanc, Le Pingua.

Les **vins rouges** ont une belle couleur, assez de corps et point de terroir.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Clos Saint-Robert</i> (Crédit Foncier) . . . . .	» 25	<i>A Collas</i> (F. Barbe) . . . .	3 8
<i>Ch. Lionne</i> (J. Bigourdan) 10 4		<i>A Blanc</i> (P. Carreyre) . .	» 8
<i>Ch. Lassalle</i> (Pouchan) . 3 3		Id. (L. Cadillon) . . . .	5 »
<i>Au Pingua</i> (Minsant) . . .	» 5	<i>A Lamoignon</i> (F. Barbe)	8 18
Id. (Fourcade) . . . . .	» 5	<i>A Jean Dubos</i> (Belloc) . .	» 10
<i>A Tausin</i> (O. Myran) . . .	5 15	Id. (Dougoua) . . . . .	» 8
Id. (M <sup>lle</sup> Boireau) . . . . .	8 »	Id. (Escudey) . . . . .	» 6
Id. (X. Batailley) . . . . .	» 6	Id. (Cazenave) . . . . .	» 5
<i>A Mareuil</i> (Audine) . . . .	» 10	Id. (Coutures) . . . . .	» 5
Id. (Ch. Ducos) . . . . .	» 8	<i>A Videau</i> (Taudin) . . . .	» 10
Id. (D. Cheveau) . . . . .	3 6	Id. (Béguerie) . . . . .	4 5
Id. (Dupin, gend. Partarieu) . . . . .	» 6	Id. (Bosc) . . . . .	» 6
<i>A Collas</i> (F. Cheveau, maire) . . . . .	» 8	<i>A Menaud</i> (Hazera) . . . .	8 2
		Id. (A. Lacoste) . . . . .	2 2
		<i>Au bourg</i> (Minsant) . . . .	5 »

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux, rouge ou blanc.

**BUDOS.** — 758 hab. — 2.117 hect. — 12 kil. au S. de Podensac ; 10 kil. au S.-O. de Barsac ; 3 kil. à l'O. de Sauternes. — **Borné** au N. par Pujols ; à l'E. par Bommès et Sauternes ; au S. par Lécogeats et Balizac ; à l'O. et au N.-O. par Landiras. — ☒ et † : Landiras.

**Sol** varié : au S. et au S.-E., terres sablo-graveleuses ; à l'E., sur les bords du Ciron et à l'extrémité N. de la commune, sables ; à l'O. vers le bourg et au centre, sol sablo-argileux. — **Sous-sol** : au S., à l'E. et au N., sable ; vers le bourg et Fonbanne, pierre, à une petite profondeur, généralement exploitée en moellon. — Sources de Fonbanne, dont les eaux sont amenées par canal à Bordeaux.

**Vins blancs**, produits par les cépages fins sont assez corsés, liquoreux, aromatisés, constituant des vins fins très agréables.

**Vins rouges**, corsés, colorés, bons ordinaires. Les vignes rouges sont généralement cultivées dans les parties sablo-graveleuses, et les vignes blanches dans les parties argileuses.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Pinguetclos d'Arma-</i>		<i>A Fonbanne (Peydecas-</i>	
<i>jan (L. Bacque).....</i>	3 15	<i>taing).....</i>	3 6
<i>A Liot (M. Moynet)....</i>	2 5	<i>A Fonbanne (Tauzin)..</i>	1 2
<i>Au bourg (A. Tauzin)..</i>	2 2	<i>A Marots (Jean Lafon).</i>	2 2
<i>A Blanque (P. Darthial)-</i>	4 8	<i>A Lafon (Paulin).....</i>	4 3
<i>A La Peyruse (F. Boi-</i>		<i>Id. (Dupart)....</i>	3 3
<i>reau).....</i>	3 3	<i>A Fouit (Ali St-Blan-</i>	
<i>Id. (L. Deloubes).</i>	3 8	<i>card).....</i>	2 6
<i>Id. (Bédouret) ..</i>	3 4	<i>A Paulin (B. St-Blan-</i>	
<i>A Médouc (Ballion)....</i>	3 2	<i>card).....</i>	2 3
<i>A Virecoupe (Pascaud).</i>	5 8	<i>Id. (Léglise)....</i>	4 3
<i>A Duvergey (P. Des-</i>		<i>Id. (Delas).....</i>	3 3
<i>cacq).....</i>	3 6	<i>Id. (Dutrenit) ..</i>	1 3
<i>A Couchire (Lantres) ..</i>	4 3	<i>A Chot (Lacoste).....</i>	3 4
<i>A Perron (A. Descacq).</i>	3 3	<i>Id. (St-Blancat) .</i>	1 4
<i>A Massé (P. Lacassagne)</i>	4 4	<i>Au Carpia (Brun).....</i>	» 5
<i>A Cazenave (Rouma-</i>		<i>A Roy (A. Lacoste)....</i>	3 3
<i>zeilles).....</i>	3 5	<i>Au bourg (Brun).....</i>	1 4
		<i>Id. (Charrier) ...</i>	2 2

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 3 tonneaux.

**LÉOGEATS.** — 627 hab. — 1.960 hect. — 10 k. au S.-O. de Langon; 6 k. au N. de Villandraut; 16 k. à l'O. de Bazas; 52 k. au S.-E. de Bordeaux. — Borné au N. par Sauternes; à l'E. par Fargues et Roailan; au S. par Noailan; à l'O. par Balizac et Budos. — ☒ et ☐ :

**Sol** généralement sablonneux; quelques parties autour du bourg et un vaste coteau exposé au S., complanté de vignes, sont argilo-calcaires. — **Sous-sol** généralement sablonneux, pierreux autour du bourg et argileux vers le coteau du Tucau.

**Vins rouges**, récoltés avec boucherès, parde, coïne, cabernet, pignon, malbec (mauzat), etc., constituant de bons ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg (M. Naudon).....</i>	4	<i>Au bourg (V<sup>ve</sup> Lalanne)....</i>	5
<i>Id. (J. Marquette) ...</i>	6	<i>Id. (Tauzin).....</i>	3
<i>A Robinet (Dupeyron).....</i>	5	<i>A la Bernède (V<sup>ve</sup> Dubour-</i>	
		<i>dieu-Labonté).....</i>	4

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**ROAILLAN.** — 473 hab. — 1.147 hect. — 7 k. au S. de Langon; 9 k. au N.-O. de Bazas. — Borné au N. par Fargues et Langon; à l'E. par Mazères; au S. par Nizan; au S.-O. par Noailan; à l'O. par Léogéats. — St. ☒ de Langon à Bazas. — ☒ et ☐ : Langon.

**Sol** généralement sablonneux, mais productif, présentant vers le N. du côté du domaine de Boyrein et de celui de Perron, des terres argilo-graveleuses. — **Sous-sol** argileux, offrant sur les coteaux S. un banc



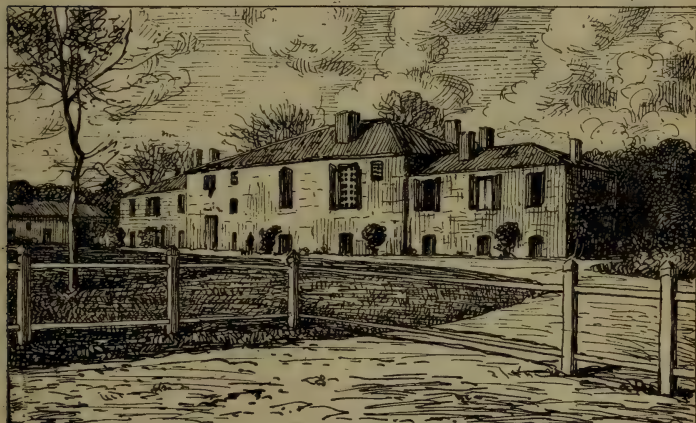
calcaire, recouvert en quelques endroits d'une couche argileuse ou marneuse, particulièrement du côté de Perron. Cette commune renferme d'excellentes prairies qui permettent de trouver un bon revenu dans l'élevage de la race bovine bazadaise.

**Vins rouges**, produits par 1/3 boucherès, 1/3 picard et tripet, 1/3 malbec et autres cépages.

**Vins blancs**, produits par 3/4 sémillon, 1/4 sauvignon et blanchette, récoltés exclusivement dans la partie N., et principalement à Boyrein et à Perron, où, soignés comme dans le pays de Sauternes, ils ont une liqueur, un moelleux et un arôme qui rappellent les grands vins des coteaux du Ciron.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Perron</i> (G. Lafon) ..	20	50	<i>La Tour Boyrein</i> (Léon		
<i>Ch. Boyrein</i> <sup>1</sup> (Lunet de			Goua) .....	5	12
La Jonquière) .....	4	25	<i>A Mouret</i> (Teniey) ....	»	8






### CHATEAU DE BOYREIN

M. E.-E. Lunet de la Jonquière, propriétaire.

1. Le château de Boyrein, ancien château des seigneurs de Gourgues, barons de Roaillan, est situé sur une côte couronnée de terrains graveleux. Le vignoble, complanté de cépages fins, produit un excellent vin blanc étampé « Château de Boyrein, côtes de Sauternes ». Sa production moyenne est de 25 tonneaux de vin blanc et 4 tonneaux de vin rouge.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Le Broy</i> (de la Jon- quière) .....	»	6	<i>Villa Marès</i> (Jean Vé- drenne) .....	5	»
<i>Le Pavillon</i> (Salles, de Bazas) .....	4	15	<i>Au bourg</i> (U. Laporte).	6	»
<i>A Pontaulie</i> (L. Fabre).	15	6	<i>Id.</i> (Bergey) ....	5	»
<i>A Mounic</i> (L. Daney)..	8	»	<i>A Camagnon</i> (G. Cous- tolle) .....	1	4
<i>A La Houarde</i> (Darcos).	8	»			

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**TOULENNE.** — 792 hab. — 658 hect. — 1 k. à l'O. de Langon.  
— Borné au N. par la Garonne; à l'E. par Langon; au S. par Langon  
et Fargues; à l'O. par Preignac. —  st. de Langon. —  et  :  
Langon.

**Sol** : au N., excellents palus; au centre, terres argilo-graveleuses;  
au S. terres sablonneuses. — **Sous-sol** généralement argilo-graveleux  
ou argilo-sableux.

Les vins rouges, surtout ceux des sables, sont de très bons vins  
d'ordinaire, colorés et corsés, droits de goût; ils vieillissent vite et  
se conservent longtemps en bouteille; ils sont produits par 2/3 mal-  
bec (mauzat) et 1/3 cabernet, merlot et cépages divers.

Vins blancs, produits par 2/3 semillon, 1/3 sauvignon, muscadelle,  
guêpier; corsés et liquoreux, ont de la finesse et une sève qui les rap-  
prochent de ceux des grandes communes.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES


### EN GRAVES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Cru Tustoc</i> (Ducos)....	3	25	<i>A Courbon</i> (Cazeneuve).	4	8
<i>A Bellevue</i> (B. Ladonne)	»	10	<i>A Jean-Cabos</i> (C. Pey- ronningendre Giresse)	20	»
<i>Clos Louloumet</i> (J. Coste)	6	6	<i>A La Tourle</i> (Dubois)..	3	6
<i>Ch. Rouquemont-Barbe- rousse</i> (M. Garreau)..	10	8	<i>A Fontaine de la Gravère</i> (Paupardin fils).....	4	»
<i>Ch. de La Gravère</i> (L. Langlois) .....	15	16	<i>A Plaisance</i> (H. Bertin).	8	»
<i>Ch. Respide</i> (A. Barrère)	12	10	<i>A Réjons</i> (A. Barrère)..	5	»
<i>A Respide</i> (Horrière père et fils).....	16	10	<i>A Saint-Julien</i> (A Bé- guey) .....	5	5
<i>Aux Trois-Piliers</i> (Léon Langlois) .....	3	15	<i>A Cantaut</i> (M. Martin).	5	»

## EN PALUS.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Fiton-Toulenne</i> (L. Lan- glois) .....	50	<i>A Bellevue</i> (B. Ladonne) ...	12
<i>A l'Île de Gruère</i> (M. Gar- reau) .....	12	<i>Dom. de Parlarieu</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Minvielle) .....	10
<i>A la Gravère</i> (M <sup>lle</sup> Rivière). .	10	<i>A Mourguet</i> (D. Mercier)...	15
<i>A Maillard</i> (C <sup>te</sup> Olivier de Pontac) .....	18	Id. (Sargos) .....	10
		<i>A Peyronne</i> (V <sup>ve</sup> Laborde)..	10
		<i>Au Chêne</i> (Carrasset) .....	15

Une quinzaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux, rouge et blanc.

**LANGON.** — 4.900 hab. — 1.370 hect. — 47 kil. au S.-E. de Bor-  
deaux; 15 k. au N.-N.-O de Bazas. — **Borné** au N. par la Garonne;  
au N.-E. et à l'E. par Saint-Pierre-de-Mons; au S.-E. par Coimères;  
au S. par Mazères et Roaillan; au S.-O. par Fargues; à l'O. par  
Toulenné. —  de Bordeaux à Cette, de Langon à Bazas et de  
Nizan à Saint-Symphorien. — **Bat. à vap.** — ☒ ☐, et ☐.

**Sol** assez accidenté, sablo-graveleux au S., présentant, du côté des  
Guillemins, des terres argilo-graveleuses, et au N.-N.-E. des terres  
fortes très fertiles. — **Sous-sol** généralement argileux, surtout au  
N.-E. et au S. On trouve, dans les alentours de la ville et aux environs  
une couche de calcaire le plus souvent peu épaisse et peu exploitée,  
si ce n'est en moellons.

**Vins rouges** ordinaires dans les crus paysans des terres fortes;  
bien colorés, plus ou moins corsés et fort agréables du côté S., près  
de Mauléon, et au N.-E., près de Respide. Au bout de quelques années,  
ils acquièrent un bouquet et une finesse qui peuvent les faire boire  
comme vins fins.

**Vins blancs** améliorés depuis quelques années; ils sont fins, alcoo-  
lisés et ont un bouquet qui les rapproche de ceux de Sauternes;  
les cépages qui les produisent sont les mêmes qu'à Sauternes.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. de Respide</i> (Gabriel Rodiès) .....	30	10	<i>En ville</i> (D <sup>r</sup> Papon, maire) .....	6	»
(Vin blanc récolté à Saint- Pierre-de-Mons).			<i>A Guillemin</i> (V <sup>ve</sup> La- lanne) .....	3	6
<i>Chante-l'Oiseau</i> (Louis Fabre) .....	60	10	<i>A L'Ordonnat</i> (Henri Ducasse).....	5	12
(Vin blanc porté à Mazères).			<i>Ludemant-la-Côte</i> (Em. Coutaud) .....	5	10
<i>A Mauléon</i> (V <sup>ve</sup> Cho- quet) .....	5	»	<i>A Ludemant</i> (Gauthier). .	15	2
Id. (Guicheney) .	6	»	<i>A Fermon</i> (Héri <sup>ers</sup> Max Béchade de Pomiès) .	»	6
<i>Le Brule</i> (V <sup>ve</sup> Josse et Rochard) .....	6	6	<i>Clos Lehoult</i> (Gabriel Clavié) .....	12	25

		Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Dumès</i> (V <sup>ve</sup> Auguste Léglise).....	10	15	<i>A Cucouèque</i> (J. Lassi- me).....	12	1
<i>A Barail et Nouguey</i> (Boyer, gendre Cazenave)	8	10	Id. (V <sup>ve</sup> Dés. Du- bourdieu) .	4	2
<i>A Grusson</i> (L. Goua)...	8	4	<i>A Dargeotte</i> (J. Légliſe).	8	2
<i>A Castaing</i> (L. Goua)..	2	8	<i>A Péran</i> (Jos. Ducros) .	5	10
<i>A Haget</i> (Jos. Goua)...	8	»	<i>A Teyney</i> (U. Seguin)..	18	5
<i>A l'Etoile</i> (L. Fabre)...	6	6	Id. (Buytet).....	12	»
<i>A La Cartasse</i> (James de Coquet) .	6	5	Id. (V <sup>ve</sup> J. Papon)	2	2
Id. (B. Patachon)	8	»	<i>A Lamaletie</i> (P. Seguin)	6	»
<i>A Lacroix</i> (A. Lavaux)..	6	3	<i>A Rocher et Casseuil</i> (A. Laclavetine).....	8	8
Id. (J. Duprat)..	4	8	<i>A L'Avocat</i> (V <sup>ve</sup> Etien. Couture).....	4	3
<i>A Gaillat</i> (Sanset).....	5	5	<i>A Pouillon</i> (J. St-Marc).	8	2
Id. (Biros-Bouché)	3	3	<i>A La Mourasse</i> (Jean Duprat).....	8	4
Id. (C. Barrière) .	5	»			

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 6 tonneaux rouge ou blanc.

**SAINT-LOUBERT.** — 171 hab. — 211 hect. — 7 k. à l'E. de Langon. — ☒ : Castets. — † : Langon.

Vins rouges et vins blancs analogues aux vins ordinaires de Langon.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Carpe</i> (Giraudeau).....	6	3
<i>Au Toumillon</i> (L. Vinsonneau) .....	20	»
Id. (V <sup>ve</sup> Paul Petit) .....	15	»
Id. (V <sup>ve</sup> Duzan) .....	10	»

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux rouge.

**MAZÈRES.** — 588 hab. — 1.314 hect. — 7 k. au S. de Langon. — ☒ et † : Langon.

Vins rouges tendant à s'améliorer par l'introduction de cépages fins. Bons vins d'ordinaire.

Vins blancs, leur production tend à augmenter; leur vinification est assez soignée.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Roquetaillade</i> (B <sup>te</sup> de Montcheuil) .	20	25	<i>A Partarrieu</i> (Delas fils)	18	»
<i>Cru Urban</i> (J. Lacroix). »	10	10	<i>A Maillard</i> (H <sup>te</sup> Es- carpit) .....	5	10
<i>A Petit</i> (Louis Fabre)..	10	5	<i>A Raçon, Labarthe, etc.</i> (V <sup>ve</sup> Garreau).....	25	15
<i>A Laudrac</i> (Ferbos) ...	10	2			
<i>A Moulha</i> (L. Fabre)..	5	10			

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**BIEUJAC.** — 509 hab. — 697 hect. — 8 k. à l'E. de Langon. — ☒ et † : Castets-en-Dorthe. — ☒ Langon.

	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. d'Escarpil</i> (Vigouroux).....	16	1



### § III. — BAZADAIS

Avant de terminer l'étude des vins récoltés sur la rive gauche de la Garonne par un chapitre consacré aux grands vins blancs de Sauternes, nous avons à parler des vins du Bazadais et de ceux des Landes.

L'arrondissement de Bazas comprend 7 cantons : Bazas, Auros, Langon, Grignols, Captieux, Villandraut, Saint-Symphorien.

Dans ces trois derniers la culture de la vigne est à peu près nulle.

Dans le canton de Grignols, on trouve quelques vignobles notables au chef-lieu, ainsi que dans Sendets, Cauvignac, Cours, Massailles, Sillas et Labescau; nous les citerons plus loin.

Dans le canton de Langon on trouve Sauternes, Fargues et Bommès, trois illustres communes, et, toujours dans la région de Sauternes, Saint-Pey et Saint-Pardon que nous étudions plus loin; puis Toulence, Langon, Roaillan, Léogeats, Saint-Loubert, Mazères, Bieujac, dont nous venons de parler, et où les vins blancs ressemblent, dans les crus bien encépagés, à ceux de la région de Sauternes.

Il nous reste à étudier les cantons de Bazas et d'Auros.

**Sol accidenté** très varié, présentant tantôt des terres fortes argilo-calcaires, tantôt des terres sablo-argileuses appelées bouvées ou des terres plus légères, profondes, plus ou moins fertiles; au sud du canton de Bazas on trouve des terrains sablonneux.

**Sous-sol** offrant la pierre, la grave ou l'argile dans les parties les plus fertiles. Dans les parties sableuses on trouve à une profondeur variable, l'alias ou terre dure, rougeâtre ou blanchâtre, compacte, plus ou moins imperméable, appelée dans le pays *terre lape*, *terre bouc* ou *crotte de crabe* quand elle renferme de petits fragments ferrugineux noirâtres.

La **viticulture** qui avait au siècle dernier une grande importance dans ces cantons de Bazas et d'Auros, a perdu du terrain. Elle tend aujourd'hui à reprendre son ancienne splendeur, les cépages sont mieux choisis, les soins donnés aux vignes et aux vins s'améliorent tous les jours. Dans la plupart des métairies, les vignes ne sont cultivées qu'en joualles au milieu des autres cultures, et suffisent aux besoins du métayer et du propriétaire. L'excédent est vendu au petit commerce local.

Depuis plusieurs années déjà, de nombreux propriétaires développent la viticulture; quelques-uns, en dehors du métayage, créent de plus ou moins grands vignobles où ils plantent des cépages fins, et

donnent l'exemple des meilleurs procédés de culture et de vinification. Nous citerons entre autres :

MM. Fabre, Léon Goua, Ducasse, G. Rodiès, Josse et Rochard, de Coquet, Ducros, à Langon; M. de Verduzan; à Aillas; MM. Brannens et Clavier, à Coimères; M. Nibaut, à Auros; M. Drouilhet de Sigalas à Brouqueyran; Mme Vve Lalaurie, à Bazas; M. Beurdeley, à Sauviac; MM. Josse et Rochard, Luflade, Vernet, à Lados; M. Espagnet, à Sigalens.

Grâce à ces vignobles modèles, l'encépagement s'améliore tous les jours. Toutes les jeunes plantations de vignes rouges présentent des cépages fins, 1/2 merlot, cabernet et autres, et 1/2 malbec. La cueillette est faite avec soin quand le raisin est bien mûr; les vins destinés au commerce sont logés dans des fûts neufs ou des vidanges en bon état, et soutirés au temps voulu.

Mais dans l'ensemble de ces deux cantons, l'encépagement des vignes rouges est, en moyenne, 1/3 malbec et autres plants fins, 2/3 bouchadès, grapput, coïne, enrageat rouge, pardé (tripet), mancin, moustouzère, picard, etc.

Les **vins rouges** ont généralement du corps et de la couleur.

Dans les communes de Lados, Aillas, Auros, Coimères, Cazats, Sigalens, on trouve des vins qui ont aussi de la finesse et de l'agrément.

Les **vins blancs** sont produits par l'enrageat et une petite proportion de jurançon, sémillon et sauvignon.

Dans les crus où ces derniers cépages dominent et où l'on apporte un grand soin à la cueillette, ces vins ont de la sève, du moelleux et du corps et peuvent être classés à côté des petits Barsac.

Parmi les crus où les cépages fins dominent, citons : château du Mirail, à M. Drouilhet de Sigalas, à Brouqueyran; château d'Auros, à M. Nibaut; le cru de M. Bernard Giresse, à Auros; crus Destis, Josse et Rochard, à Lados.

Nous allons essayer de donner, aussi exactement que possible, la liste des principaux propriétaires de ces deux cantons, dont nous suivrons les principales communes par ordre alphabétique.

Il résulte de ce qui précède que pour la plupart des crus ci-après le commerce n'a à sa disposition que la moitié des quantités récoltées et indiquées par nous.

**BAZAS.** — 4.704 hab. — 61 k. de Bordeaux. — ☒, ☐, ☐ et ☐.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. d'Arbieu</i> (comte de Rolland) .....	18	3	<i>Ch. de Tontoulon</i> (La- gaye).....	25	3

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de la Flotte</i> (Esterlin) .....	15	»	<i>A Servièrè</i> (V <sup>ve</sup> Callen) .	24	2
<i>A Grand et Petit-Casse</i> (Ballion) .....	25	3	<i>A Jammes</i> (Mothès) ...	10	3
<i>A Poussignac</i> (Michaud) ..	30	2	<i>A Francillon</i> (V <sup>ve</sup> Mongie-Carsuzan).....	20	1
Id. (J.-B. Abel) ..	12	1	<i>A Gombaud</i> (V <sup>ve</sup> Lacomste).....	20	4
<i>A St-Vincent</i> (Bentéjac) ..	20	3	<i>Divers Domaines</i> (Moreau) .....	20	3
Id. (Arman) ....	15	1	<i>A Goulerin</i> (J. Soubiran) ..	20	»
Id. (Jacquelin) ..	15	2	<i>A La Sablière</i> (Bayssalance).....	9	2
Id. (Bouneau) ..	10	2	<i>A Lamies</i> (Dorient) ...	15	2
Id. (Baillet) ....	8	1	<i>A Loustalot</i> (Décamps) .	8	3
Id. (Cazenave) ..	8	2	<i>A La Serre</i> (Duverger) .	8	1
<i>A St-Michel</i> (de Laurens).....	25	3	<i>A La Magine</i> (D <sup>r</sup> Dubreuil).....	8	1
Id. (V <sup>ve</sup> Jourdan-neau) ....	20	3	<i>A Notre-Dame</i> (Rozière) ..	7	4
Id. (Philippot) ..	16	2	<i>A Beurenòm</i> (Caron) ..	8	2
Id. (V <sup>ve</sup> Dutré-nit).....	9	1	<i>A La Prades</i> (Salles)...	6	5
Id. (de Constantin).....	8	1	<i>A Guiron</i> (Templier)...	8	1

Plus de 200 propriétaires font de 2 à 10 tonneaux rouge et blanc.

**AUBIAC.** — 215. hab. — 6 k. au N.-N.-O. de Bazas. — ☒ et † : Bazas.

*Dom. de La Ferét* (baron de Montcheuil) ..... 10 10

**BERNOS.** — 1.192 hab. — 7 k. 500 au S.-S.-O. de Bazas. — ☒ et † Bazas. — Coleaux, plateau élevé, vaste plaine sablonneuse.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Beaulac</i> (Darquey) .....	5	2
<i>A Menon</i> (M <sup>me</sup> Mothès) .....	3	2
<i>A Taleyzon</i> (Marcel Courrégelongue, sénateur) .....	4	»

**BIRAC.** — 348 hab. — 7 k. au S.-S.-E. de Bazas. — ☒, † : Bazas; ‡ : Birac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Birac</i> (V <sup>ve</sup> A. Baillet) .....	10	5	<i>Ch. Blazy</i> (G. Ferrand) .	6	2
<i>Ch. Sauros et Villa Bact-Beu</i> (G. Ferrand) ..	8	3	<i>La Herrère-Sauros</i> (Mivielle) .....	5	1
<i>A l'Eglise</i> (M. Beurdeley) .....	6	4	<i>Grand-Chai et Petit-Chai</i> (Biros-Bouché) .	5	2

**CAZATS.** — 321 hab. — 5 k. au N. de Bazas. — ☒, ♂ : Bazas. Coteaux.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>A Lamonzie</i> (Bedouret).	10	8	<i>A Hournet</i> (Richon)...	15	2
<i>A Herran</i> (Lufladebois).	10	8	<i>A Arroudeys</i> (Marquette frères).....	15	4
<i>A Sabatey</i> (M <sup>lle</sup> Angèle Courrégelongue)....	15	2	<i>A Grand et Petit-Casse</i> (de Laurens).....	12	5
<i>A Renou</i> (Seguin).....	10	4	<i>A Christian</i> (Boudey)..	8	2
<i>A Basterot</i> (Mivielle)...	5	5			

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**CUDOS.** — 950 hab. — 5 k. au S. de Bazas. — ☒, ♂ : Bazas. — Terres douces.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>A Piroye</i> (M <sup>lle</sup> Angèle Courrégelongue)....	10	»	<i>A Banquet</i> (Darquey aîné).....	10	3
<i>A Pessan</i> (M <sup>lle</sup> Angèle Courrégelongue)....	6	2	<i>A Fombardin</i> (de Montaigut).....	10	1
<i>Ch. Labeyrie</i> (Courrégelongue, sénateur)....	10	2	<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> Joret)...	6	4
			<i>A Lucbert</i> (Labrèze)...	6	4
			<i>A Peyron</i> (Lalanne)...	6	4

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**GAJAC.** — 482 hab. — 7 k. à l'E. de Bazas. — ☒, ♂ : Bazas. — Coteaux et hauts plateaux.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>A Darthier</i> (St-Marc)...	18	4	<i>A La Rouquette</i> (Mivielle).....	4	2
<i>Dom. de Traziis</i> (Bertr. Lapeyre).....	16	4	<i>A Cantau</i> (M. Courrégelongue, sénateur)....	4	»
<i>Dom. de Mussoite</i> (Guiloteau).....	15	8			

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**GANS.** — 284 hab. — 6 k. à l'E.-N.-E. de Bazas. — ☒, ♂ : Bazas. Coteaux et plateau élevé.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Au Duc</i> (Lousteau)....	15	»	<i>A Sallefranque</i> (Darcos)	8	»
<i>A Menoton</i> (Larroque et Bentéjac).....	8	»	<i>A Gans</i> (de Laurens)..	8	»
			Id. (J. Ferraud).	8	»

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



**LE NIZAN.** — 506 hab. — 7 k. au N.-N.-O. de Bazas; 9 k. au S. de Langon. — ☒ et † : Bazas.

**PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES**

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> de Castellane).....	10 »
<i>A Priam</i> (V <sup>ve</sup> de Peyrusse).....	10 »
<i>A Andrillon</i> (J. Soubiran).....	5 »

**SAINT-COME.** — 300 hab. — 3 k. à l'E.-S.-E. de Bazas. — ☒; † : Bazas. — Coteaux et haut plateau.

**PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES**

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
10 »	<i>A Bacquerisse</i> (V <sup>ve</sup> Fer- rand et Peyri).....	10 »
10 »	<i>A Labarthe</i> (Mongie)...	10 »
12 4	<i>Id.</i> (Lartigue)...	10 »
	<i>A Lapeyre</i> (Béguerie) ..	10 »
	<i>Au bourg</i> (D. Courrègè- longue) .....	10 »

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAUVIAC.** — 394 hab. — 5 k. au S.-S.-O. de Bazas. — ☒, †  
Bazas.

**PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES**

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
25 5	<i>Ch. de Sauviac</i> (V <sup>te</sup> de Baillenx) .....	15 »
6 2	<i>A Coumarque</i> (A. Beur- deley) .....	8 2
5 »	<i>A Branot</i> (Dupeyron, banquier) .....	
	<i>A Branot</i> (P. Igounet) ....	
	<i>A Miremont</i> (P. Igounet) ..	

**AILLAS.** — 1.269 hab. — 7 k. au S.-E. d'Auros. — ☒, † : Grignols  
et La Réole. — Sol très accidenté.

**PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES**

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
12 »	<i>Ch. des Péricots</i> (Gril- lon) .....	4 5
10 12	<i>Au Herre</i> (G. de Castel- lane) .....	5 3
10 10	<i>Id.</i> (V <sup>ve</sup> Cazenave). ..	8 5
10 30	<i>Id.</i> (Dufrière)... ..	» 30
	<i>A La Choque</i> (Coiffard). ..	
	<i>Quatre Métairies</i> (C <sup>te</sup> de Marcellus) .....	8 6
	<i>A Castellane</i> (V <sup>ve</sup> Jos. de Castellane) .....	10 5
	<i>A Boston</i> (A. Duthil) ..	5 8

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**BARIE.** — 566 hab. — 12 k. au N.-N.-E. d'Auros; 12 k. à l'E.  
de Langon. — ☒ et † : Barie. — † : La Réole. — Sol d'alluvion.

*Cru des Barthes* (D<sup>r</sup> E. Mauriac)..... 10

**AUROS.** — 635 hab. — 9 k. au N.-N.-E. de Bazas; 11 k. S.E. de Langon. — ☒ et † : Langon. Coteaux.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. d'Auros</i> <sup>1</sup> (A. Nibaut)	35 100	A <i>Saint-Germain</i> (B <sup>o</sup> de Montcheuil) . . . . .	25 10
<i>Au bourg</i> (Espagnet) . .	10 20	A <i>Mussac</i> (de La Ri- vière) . . . . .	10 20
Id. (Boudey) . . . . .	6 4		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



### CHATEAU D'AUROS

**M. Alban Nibaut, propriétaire.**

1. Le château d'Auros, remonte au XIII<sup>e</sup> siècle. Il présentait jadis un vaste corps de logis flanqué de cinq tours; une seule subsiste, flanquée de deux corps de logis avec des murs de deux mètres d'épaisseur. L'archéologue remarque en outre, dans ce château, un escalier en bois qui paraît remonter à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle.

Après avoir appartenu à Guilhem Arnaud, au XIV<sup>e</sup> siècle, à Raymond d'Albret, à Gaston de Foix, à Fabas, il fut démantelé en 1623 par ordre du duc d'Epemon, puis il resta dans la famille de Castelnau jusqu'à la Révolution. Il a depuis changé plusieurs fois de propriétaire et a été acquis, en 1835, par M. A. Nibaut, qui conserve soigneusement les restes de ce vieux château et a reconstitué son vignoble en cépages fins, en adaptant les cépages aux sols et aux expositions. C'est ainsi que son vignoble rouge comprend 10 hec-

**BASSANNE.** — 164 hab. — 10 k. au N.-N.-E. d'Auros. — ☒ : Pondaurat. — † : La Réole. — Plaine alluviale.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Bodoret</i> (Dumercq) .....	8 1
<i>Au bourg</i> (Pierre Giresse).....	10 5

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**BERTHÈS.** — 226 hab. — 3 k. au N. d'Auros. — ☒, † : Auros. — Sol accidenté et varié.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Tanic</i> (Vigouroux) ..	35 15	<i>A Portatot</i> (Reynaud) ..	20 25
Id. (Poublanc) ..	15 »	<i>A l'Eglise</i> (Cazenave) ..	10 5

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BRANNENS.** — 279 hab. — 3 k. au N. d'Auros. — ☒, † : Auros. — Sol accidenté et varié.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Tarride</i> (P. Mougens)	2 4	<i>A Roussinon</i> (C <sup>te</sup> Tamizé).....	3 2
<i>Ch. d'Alès</i> (L. Faure) ..	25 5	<i>Au bourg</i> (Debayle) ...	3 3
<i>A Jeandodine</i> (Glaize) .	3 4	<i>A Yard</i> (Cazemajou) ..	3 4
<i>A Tartas</i> (Guyot) .....	8 8		

Une quinzaine de propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

tares en cabernet, malbec, merlot et parde greffés sur riparia, viala, clinton et solonis.

Ses vins se distinguent. comme ceux des bons vignobles du Bazadais, par leur belle couleur, leur corps et leur finesse.

Le vignoble blanc, situé sur un sol argilo-graveleux, est complanté en sémillon et sauvignon greffés sur riparia, noah et viala. Il occupe 15 hectares. Ses vins, récoltés avec les plus grands soins, ont beaucoup de sève, du moelleux et du corps, un délicieux bouquet; ils peuvent être classés entre les Barsac et les Sauternes. Les travaux viticoles remarquables de M. Nibaut lui ont valu, en 1892, la médaille ministérielle en vermeil, accordée au vignoble le mieux tenu de l'arrondissement par le Comice agricole de Bazas.

Ses vins ont obtenu deux médailles d'or aux Concours agricoles de Paris 1893 et 1895.

Ce domaine possède une étable magnifique pouvant contenir 40 têtes de bétail.

**BROUQUEYRAN.** — 208 hab. — 4 k. au N.-N.-E. d'Auros. —  
 ☒, † : Auros ou Bazas. — Sol accidenté.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Mirail</i> (Drouilhet de Sigalas) .....	15	8	<i>Au Basque</i> (V <sup>re</sup> Gasch) . . . . . 6 »
<i>A Ferrant</i> (F. Ferrant) . . . . .	10	»	<i>A Piton</i> (J. Callen) . . . . . 6 »
<i>A l'Aubarède</i> (L. Ferrant) . . . . .	6	»	<i>A Péré</i> (M. Duchamp) . . . . . 6 »

Une dizaine de propriétaires de font 1 à 6 tonneaux.

**CASTILLON-DE-CASTETS.** — 325 hab. — 7 kil. au N.-N.-E. d'Auros. — ☒ : Castets; † : Pondaurat.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Carpia</i> (C <sup>re</sup> de Ba- ritault) .....	15	15	<i>A Cauffepé</i> (Laville) . . . . . 10 »
<i>A La Brette</i> (H <sup>re</sup> de Malet) .....	10	»	<i>A Bastit</i> (G. Lacoste) . . . . . »
<i>A Cauvignac</i> (Lacoste) . . . . .	15	»	<i>A Mauros</i> (C <sup>re</sup> Duffour de Raymond) . . . . . 10 10
<i>A La Vignasse</i> (Mongie) . . . . .	10	»	<i>A Saupiquet</i> (L. Pauly) . . . . . 10 10
			<i>A La Hitte</i> (Darcos) . . . . . 15 »

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**COIMÈRES.** — 542 hab. — 7 k. à l'O. d'Auros. — ☒ d'Auros;  
 † : Langon, 7 k. 500. — Sol accidenté. — 113 m. altitude. Tumulus.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Larroque</i> (V <sup>re</sup> d'Arlot de St-Saud) . . . . .	15	5	<i>A La Grande-Herrère</i> (Poutays) . . . . . 12 8
<i>Au Grusson</i> (Clavier) . . . . .	12	25	<i>A La Hillelte</i> (Charles Coueille) . . . . . 18 2
<i>A La Herrère</i> (Brannens) . . . . .	»	10	<i>A Claverie</i> (Gach) . . . . . 13 1
<i>Au bourg</i> (Dulac) . . . . .	12	2	<i>Aux Aramonets</i> (Du- bourg, maire) . . . . . 10 2
<i>Au Mineur</i> (C. Coueille) . . . . .	13	»	<i>Au Pas-de-la-Vache</i> (M. Seguin) . . . . . 6 3
<i>A Jean-Haut</i> (L. Tar- ride) . . . . .	5	2	
<i>Au Tin</i> (Seguin) . . . . .	12	3	
Id. (M. Couthures) . . . . .	12	3	

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**LADOS.** — 208 hab. — 3 k. au S. d'Auros. — ☒ d'Auros; † : Bazas.  
 — Sol accidenté.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. du Castéra</i> (Ver- net) .....	15	»	
<i>Aux Mothes</i> (Luflade)..	20	»	
<i>A Hilton</i> (Luflade) ....	20	»	
<i>A Casquillon</i> (Villemur).	15	»	
<i>A Berdot</i> (Mansencal)..	20	»	
		<i>A La Verbiale-Jeymot</i> (Lalagüe) .....	15
		<i>A Tanic et Le Clègue</i> (Josse-Rochard) ....	15 5
		<i>Aux Mothes</i> (Lafon)...	8
		Id. (V <sup>o</sup> L. Mothes)	5
		<i>A Maisonneuve</i> (Peyrot)	8

Une dizaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**PONDAURAT.** — 576 hab. — 7 k. au N.-N.-E. d'Auros. — ☒, ☐,  
☐, ☐. — 6 k. au S.-E. de La Réole. — Gare La Réole, à 7 k.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Tour</i> (M <sup>o</sup> e de Car- bonnier de Marzac)..	10 10	<i>Au Couvent</i> (V <sup>o</sup> Bec- quet) .....	6 15
<i>A Chantemerle</i> (A. Bous- sinot) .....	7 15	<i>Au Roy</i> (Alary).....	8
Id. (A. Mauriac).	6 12	<i>Au bourg</i> (Chastre)....	6 3

Une quinzaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**PUYBARBAN.** — 400 hab. — 9 k. au N.-E. d'Auros. — ☒, ☐,  
☐ : Pondaurat.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Puybarban</i> (M <sup>o</sup> e d'Uzard).....	» 12	<i>Au Gravilla</i> (F. Mothes)	4 2
<i>Au bourg</i> (J. Cluzan) ..	2 2	Id. (Abel Mothes)	5 2
Id. (V. Babin).....	2 2	Id. (de Tholouze)	5 2
<i>A Lamarche</i> (V <sup>o</sup> du Hugot) ...	» 4	<i>A Lapierre</i> (J. Monteau)	6 2
Id. (L. Mothes)..	3 3	Id. (J. Béziat)...	5 3
<i>A Beauvent</i> (Labarrière)	» 4	<i>A Barennes</i> (C. Mon- teau).....	10 5
<i>A Monçal</i> (Sausié).....	4 2	<i>A Guital</i> (J. Castandet).	5 2

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**SAVIGNAC.** — 718 hab. — 4 k. au N.-E. d'Auros. — ☒ F. R. —  
☐ : Pondaurat. — Sol varié.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Savignac</i> (A. Per- rein) .....	10 20	<i>A La Graula</i> (Duchamp)	4 10
<i>Au Sendat vieux</i> (Ben- tétjac) .....	5 15	<i>Dom. de Moundot</i> (Che- minade) .....	10 10

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SIGALENS.** — 522 hab. — 11 k. au S.-E. d'Auros. — ☒ Aillas.  
— Sol accidenté.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>A Coubeyran</i> (Espagnet)...	12	<i>A Cap de la Gouge</i> (A. Pons).	5
<i>A Dubouil</i> (Lacoste).....	5	<i>A Larchey</i> (Duthuron) .....	5
<i>A Charrouéou</i> (Marzelles)...	10	<i>A Lamarque</i> (Chevassier)...	7
<i>A Pelletruge</i> (Lafargue)....	6	<i>A Tillet</i> (Daret).....	10
<i>A Mouchac</i> (Duluc).....	6		

Une dizaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**GRIGNOLS.** — 1.561 hab. — 15 k. au S.-E. de Bazas. — ☒, †.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. du Sabla</i> (de Bentzmann) .....	50	<i>Ch. de Grignols</i> (M <sup>re</sup> de Pontevès-Sabran) ..	10 10
<i>Ch. de Charrié</i> (Pimouguet) .....	20 25	<i>A Sadirac</i> (Sivrac) ....	15 10
		<i>A Auzac</i> (A. Faugères).	5 15

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SENDETZ.** — 400 hab. — 6 k. au N. de Grignols. — ☒.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (U. Dubédat).	5 20	<i>A Rouzet</i> (A. Dubédat).	6 4
<i>A La Hargue</i> (G. Dubédat) .....	10 8	<i>A Glère</i> (S. Puterabey).	8 2
<i>A Magistère</i> (A. Mothes)	10	<i>La Bassane</i> (Et. Sourget)	10 4

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SILLAS.** — 203 hab. — 3 k. au S.-O. de Grignols. — ☒, † :  
Grignols.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin bl.	
<i>A Cachalot</i> (Paul Igounet).....	5

#### § IV. — VIGNOBLES DES LANDES ET DES DUNES

Les vignobles des landes de la Gironde ont été étudiés d'une façon complète et très remarquable, par M. F. Vassilière, dans le volume in-8°, qu'il a publié sous le titre de : *Les Landes girondines*<sup>1</sup>.

De l'étude de quatre-vingt-neuf propriétés où la vigne est cultivée, dans les cantons de Castelnaud, Audenge, La Teste, Belin, Saint-Symphorien, Villandraut et Captieux, M. F. Vassilière déduit une série de faits, de considérations et de moyens que nous ne pouvons reproduire ici, mais que nous résumerons rapidement.

1° Les gelées printanières sévissent en moyenne quatre fois en dix ans, et si l'on élimine l'influence favorable du bassin d'Arcachon, on arrive à plus de cinq fois en dix ans. Il s'ensuit que le rendement moyen est de 11 hectolitres 19 par hectare et par an.

2° Les cépages les plus résistants aux intempéries et qui s'accommodent le mieux du climat des landes, sont par ordre de mérite : la folle-blanche, le cabernet-sauvignon (qui réussit surtout dans les alluvions du bassin d'Arcachon), la folle-rouge, le pignon, le cahors, l'aramon, le fer, le chasselas.

3° Les communes de Mios, Salles, Belin et Béliet, forment un groupe bien distinct, qui constitue l'ancien vignoble des landes de la Gironde, que l'oïdium, les gelées, plus fréquentes, paraît-il, depuis le boisement des communaux, ont réduit peu à peu au cent et quelques hectares qu'il occupe aujourd'hui.

De petits ruisseaux tributaires de la Leyre, ce cours d'eau particulièrement, entretiennent dans ce quartier une circulation d'air constante, qui se fait sentir assez loin de leurs rives; ils permettraient en outre, dit M. Vassilière, si on voulait les utiliser, l'assainissement des plateaux où sont maintenant concentrés les vignobles, ce qui déterminerait une atténuation de la fréquence et de l'intensité des gelées.

La vigne croît, à Salles surtout, sous toutes les formes d'expansion possibles, rampant ici sur le sol, montant ailleurs au plus haut des arbres, conduite autre part en demi-hautains, en hautains, en treilles. Partout, sa végétation est naturellement belle, sa production abondante lorsque ni la gelée pour les vignes basses et moyennes, ni l'oïdium pour les vignes hautes, ni l'insuffisance de maturité, ne viennent diminuer les récoltes au point de les rendre fréquemment onéreuses.

Le vin, qu'on y récolte en petites quantités, est consommé sur place et vendu à des prix rémunérateurs : il acquerrait à coup sûr une plus

---

1. Un vol. gr. in-8° avec tableaux synoptiques. Prix : 6 fr.; franco poste, 6 fr. 60.

grande valeur intrinsèque si les procédés de vinification et de conservation ne laissent à désirer.

Les vins rouges sont généralement peu corsés et peu colorés, mais agréables quand ils sont faits avec soin. Les vins blancs manquent un peu de corps, mais ils ont de l'agrément.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
A <i>Belin, au bourg</i> (V <sup>ve</sup> J. Hosten) .....	5
Id. Id. (G. Lafitte) .....	5
Id. à <i>Toutin</i> (Patrouilleau) .....	5
Id. à <i>Hillan</i> (Lacâpe) .....	6
A <i>Salles, au Pujeau</i> (Alfred Techoueyres) .....	4
Id. à <i>Badet</i> (Villetorte) .....	4

Un grand nombre de propriétaires font, dans cette région, de 1 à 4 tonneaux.

Les cantons de La Teste et d'Audenge présentent, dans le voisinage du bassin d'Arcachon, des conditions climatiques un peu meilleures. Mais, si l'on quitte l'abri des dunes ou les alluvions du bassin, on se heurte aux mêmes difficultés que dans le restant de la lande : insuffisance d'assainissement, fréquence des gelées.

Les vignobles situés le long du chemin de fer de La Teste à Cazaux ont dû être abandonnés, après quelques années de culture, par suite des fréquentes gelées et de la stérilité du sol, qui n'a qu'une faible couche de terre au-dessus d'un banc de tuf ferrugineux (alios).

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A <i>Gujan, à Verdalle</i> ( ) .....	25	A <i>Gujan, à Péjaou</i> (Stanislas	
Id. <i>Le Barrail</i> (Arm.		Castaing) .....	8
Daney) .....	15	Id. à <i>Haurat</i> (Paul	
Id. <i>au Moulin</i> (V <sup>ve</sup>		Daney) .....	6
Bataille) .....	5	Id. à <i>Testey</i> (Seinlary)	6
Id. à <i>la Gare</i> (D <sup>r</sup> Bé-		Id. (Grangeay)	10
zian) .....	10	A <i>Arès, à Machinotte</i> (M <sup>me</sup>	
		Javal) .....	6

La région comprenant Saint-Léger, Tuzan, Préchac, etc..., forme un groupe où la vigne n'est cultivée qu'en bordure des champs.

Il nous reste à signaler : 1° le beau vignoble créé par M. Léon Lesca autour de la « Villa Algérienne », dans les lettes et les dunes de la presqu'île du Cap-Ferret et aux Jacquets.

Citons encore le vignoble créé par la famille Fréd. Lesca, au Piquey.



## § V. — LES GRANDS VINS BLANCS

## RÉGION DE SAUTERNES

Nous voici arrivés dans la contrée privilégiée d'où sort le nectar précieux connu dans tout l'univers, sous le nom de *Vin de Sauternes*, comme le premier des vins blancs du monde. Nous sommes dans le pays qui produit le célèbre vin du Château Yquem, entouré d'autres châteaux vinicoles aussi très renommés.

La région de Sauternes, située pour la majeure partie sur les coteaux de la rive droite du Ciron, comprend une partie des cinq communes limitrophes ci-après : Bommes, Fargues, Barsac, Preignac et Sauternes. On peut y ajouter quelques crus de Saint-Pierre-de-Mons.

Elle offre un terrain accidenté, où les collines semblent s'être complaisamment exposées aux rayons du soleil et où les étroits vallons sont parés de fraîches et riantes prairies.

Le sol, plus ou moins graveleux, y est argilo-calcaire. A Barsac, il est plutôt argilo-calcaire avec sous-sol calcaire; ailleurs plutôt silico-graveleux avec sous-sol d'argile. Les hauteurs y sont en général les parties les plus argileuses.

C'est le choix bien compris des cépages, une vinification spéciale et surtout la nature de ce sol privilégié, qui, de tout temps, ont valu à ses produits cette couleur limpide et merveilleuse, ce parfum particulier, ce moelleux et cette sève spéciale, unique, incomparable qui font du vin de Sauternes plus que du vin, une liqueur, une essence, un nectar qu'on ne peut comparer à rien, sinon à d'autres vins de Sauternes.

Un poète a donné du vin de Sauternes cette définition heureuse : « Un rayon de soleil concentré dans un verre ».

Biarnez<sup>1</sup> exprime une idée analogue lorsqu'il dit :

- « Sauterne ! à ce nom seul le gourmet enflammé
- » Sent déjà son palais de parfum embaumé.
- » Là, dans un humble cep, la puissante nature
- » Cache de ses esprits l'essence la plus pure,
- » La distille aux rayons d'un soleil glorieux
- » Et, par mille détours, divins, mystérieux
- » Conduit dans nos celliers cette source bénie,
- » Où l'homme va puiser la force, le génie. »

1. *Les Grands Vins de Bordeaux*, poème, 1 vol. gr. in 8° illustré Feret et Fils éditeurs, 6 francs.

Les cépages les plus cultivés dans le pays de Sauternes sont le sémillon pour 2/5, le sauvignon pour 2/5, le metternich et la muscadelle pour 1/5; ces proportions n'ont rien d'absolu.

La vigne y est cultivée en plein; les rangs sont généralement espacés de 1<sup>m</sup> 10, parfois moins, ou de 2 mètres, suivant qu'on emploie pour la traction des charrues, soit un cheval ou un bœuf, soit deux bœufs accouplés.

Quelques anciennes vignes sont encore plantées en joualles dont les deux rangs sont distants de 75 centimètres. Les joualles sont séparées elles-mêmes par un intervalle de 2 mètres occupé jadis par des cultures intercalaires. Dans le rang, la distance ordinaire des pieds est de 90 centimètres (un pas) à 1 mètre.

Les échelas (dits paux), généralement employés comme supports de la vigne, ont environ 2<sup>m</sup> 33 dans les vignes échalassées.

Au château de Suduiraut, au château Guiraud, et dans la plupart des 1<sup>ers</sup> crus, les plantations sont faites par groupes de 4 rêges distantes de 1<sup>m</sup> 33, séparées par un intervalle de 2 mètres. Cet intervalle est utilisé pour les transports de terres ou d'engrais. Dans quelques vignobles les échelas sont remplacés par deux rangs de fil de fer galvanisé.

La hauteur des fils au-dessus du sol varie de 50 centimètres (château Rieussec, La Tour-Blanche, etc.) à 60 centimètres (château Suduiraut, etc.); quelques vignes sont tenues sur des échelas dont la hauteur varie de 1<sup>m</sup> 50 à 1<sup>m</sup> 30 et dont le sommet est relié par des fils de fer (château Rabaut, etc.), ou par des lattes (château Vigneau, etc.).

L'amarrage s'y fait généralement avec du jonc pour les flages, et avec du vime pour les ceps.

La souche maintenue à une hauteur de 50 centimètres offre généralement deux bras courts, ramifiés, dont les pousses sont groupées autour des échelas ou étalées sur des fils de fer, selon le mode de support adopté.

La taille s'y fait après les froids, en janvier ou février, selon le mode dénommé courte ou à *coursons*, à deux ou trois yeux, suivant le nombre de coursons et la vigueur des ceps, de manière à ne pas sacrifier la qualité à la quantité.

L'épamprage se fait en juin. De tout temps on y a pratiqué l'effeuillage à l'effet d'avancer la maturité, d'empêcher une *pourriture* trop précoce et de faciliter les longues et minutieuses vendanges obligées par la perfection des vins à produire. On effeuille après la véraison, en une ou deux fois, en commençant de préférence par le côté nord, par crainte d'*échaudage*.

Les fumures pour lesquelles on emploie généralement des fumiers complétés par des apports azotés, phosphatés, potassiques, calcai-

res, etc., n'offrent rien de particulier. Il en est de même des autres soins que réclame la vigne, tels que le traitement des maladies parasitaires : phylloxéra, anthracnose, oïdium, mildiou, cochylis, eudémis, etc., surtout donnés avec la plus grande perfection.

L'invasion du phylloxera, relativement lente dans la région, a permis la reconstitution graduelle qu'ont faite, sur des surfaces importantes, certains propriétaires depuis une vingtaine d'années. Ils ont été servis en cela par des sols faciles, non chlorotiques, propices à la plupart des porte-greffes américains. Dans beaucoup de terrains, ils ont pu reconstituer en plants directs.

Dans les grands crus de Sauternes, les vignes sont cultivées par des prix-fauteurs, sous la direction d'un régisseur ou homme d'affaires.

Un prix-fait de vigne comprend environ de 30 à 45 hommes de vigne. L'homme comprend 6 règes de 100 pas (600 ceps) ou 5 règes pour une plantation à règes doubles. Parfois c'est le prix qui varie pour une même quantité de ceps, suivant que les vignes sont à règes simples, doubles ou à suite. Un prix-facteur reçoit une certaine somme fixe, plus les frais de médecin ou de pharmacien, le logement avec un jardin de 25 à 30 ares, une partie des sarments et la séaille, quelquefois une vache en cheptel.

Il donne à la vigne les façons essentielles : taille, épamprage, amarrage, déchaussage (décavaillonnage), effeuillage, etc. Il est occupé à la journée à peu près la moitié de l'année pour tous les travaux supplémentaires : fumures, terrage, provignages, etc.

Les femmes participent à ces divers travaux.

Le rendement moyen d'un hectare de terrain de bonne qualité, planté en cépages blancs fins (sémillon, sauvignon), taillé, cultivé et vendangé suivant le mode et avec les soins qui sont de tradition dans les grands crus de cette région, peut être évalué approximativement à un tonneau, un tonneau et demi, ou un tonneau trois quarts.

**Vendanges, vinification.** — Le mode de vendanges et la vinification du pays de Sauternes sont tout particuliers.

Les vendanges y sont plus tardives qu'en Médoc; elles commencent généralement à la fin de septembre pour ne finir qu'aux premiers jours de novembre. Leur durée pour un même cru, variable selon la nature du raisin, les circonstances climatiques et le soin qu'on y veut mettre, peut aller à près de deux mois. Une fois le raisin véré, l'effeuillage fait, on le laisse atteindre l'extrême limite de la maturité, se dorer aux rayons d'un doux soleil d'automne, puis roussir, en attendant qu'un mycoderme particulier<sup>1</sup> vienne accomplir son œuvre utile à cette viticulture spéciale.

---

1. Ce mycoderme, étudié par MM. Planchon et Emile Petit de Forest, en 1881, a été reconnu par eux pour être le *Botrytis acinorum* ou *cinerea*, décrit par von Thumen.

On voit alors, sous l'influence d'une température chaude et humide, la robe topaze de quelques grains envahie progressivement par une coloration brune, leur peau s'amincir, se fendiller, laissant filtrer un jus sucré, leur chair se fendre (on dit alors que le raisin crève); des efflorescences grisâtres ne tardent pas à s'y montrer. Après, si les circonstances s'y prêtent, ces effets s'étendront de proche en proche à l'ensemble des baies qui ne formeront, parfois, bientôt plus qu'une masse grise, duveteuse, qui laisse, lorsqu'on la cueille, échapper la poussière de ses spores. A cet état, les grappes constituent une richesse très grande, mais fragile. S'il fait beau, leurs grains ne font que gagner à subir un commencement de dessiccation; s'il pleut, ils ne peuvent que perdre au lavage qui en résulte.

On commence à vendanger aussitôt que les premières baies, ainsi transformées, commencent à se rider. La cueillette se fait par minimes fractions et, pour un même raisin, parfois grain à grain; elle se poursuit ainsi, selon l'état de la récolte et de la température, avec des allures variées qui tendent toutes à obtenir, au détriment de la quantité et de l'économie des frais, le maximum de qualité. Il faut en général de quatre à six cueillettes ou tries<sup>1</sup> pour ramasser le raisin entier.

Cette opération s'exécute au moyen de sécateurs ou *ciseaux* spéciaux qui permettent de ne détacher de la grappe que les baies arrivées à l'état voulu. On n'y procède généralement pas avant sept ou huit heures du matin; s'il y a la moindre pluie, si le raisin est humide on suspend les vendanges jusqu'à ce qu'il soit sec. C'est expliquer que celles-ci ne peuvent être que coûteuses et longues.

La première *trie* comporte généralement une faible quantité d'une vendange composée surtout des grains rôtis, c'est-à-dire plus ou moins réduits par dessiccation après leur *pourriture*, appelée *pourriture noble*. Les moûts qui en résultent, d'un titre relativement élevé<sup>2</sup>, donnent des vins dits de tête ou crème de tête suivant leur qualité.

La seconde trie, d'un rendement plus abondant, comporte un mélange de grains *pourris* ou *rôtis* en proportion variée selon les circonstances.

A ces deux tries en succèdent d'autres dont la vendange est composée pareillement de grains à des états variés de maturation, *pourriture* ou dessiccation. La dernière trie consiste à ramasser la *queue*, c'est-à-dire les derniers grains mûrs, la plupart non pourris, qui restent des tries précédentes.

Le *vin de queue* ne doit jamais, dans les grands crus, constituer qu'une très minime fraction de la récolte totale.

1. Le mot *trie* est employé au féminin dans le pays des vins blancs, quoiqu'il soit grammaticalement masculin.

2. La densité des moûts atteint parfois, dans la région de Sauternais, le chiffre de 20, 25 et même 30 (sinon plus), exprimé en degrés aréométriques Baumé.



L'allure inconstante des circonstances climatiques entraîne nécessairement, selon les années, des variations de détail dans cette mise en œuvre.

Les récipients employés pour la cueillette, dans la plupart des crus, sont des *paniers* étanches, en bois.

Les *bastes* ou *douils* qui servent au transport de la vendange sont les mêmes que dans le Médoc.

A son arrivée dans le cuvier, la vendange est vidée dans les pressoirs destinés à en extraire le jus. On commence par la fouler aux pieds avant de la soumettre à l'action d'un mécanisme. On s'applique, autant que possible, à effectuer cette opération avec rapidité, spécialement en vue d'éviter la coloration du produit. Un marc est généralement épuisé dans les vingt-quatre heures.

La râpe a pour emploi spécial la fabrication de la piquette pour les gens de la propriété; ils la conservent fortement foulée dans des barriques où ils puisent, pour en fabriquer leur boisson, au fur et à mesure de leurs besoins.

Le moût qui coule du pressoir dans un cuveau est transporté au moyen de *compottes* dans les barriques où la fermentation doit s'accomplir.

Celle-ci ne tarde pas à se déclarer. Elle dure plusieurs semaines, voire même un mois et plus, suivant la nature du vin et la température. On laissait jadis les barriques écumer par la bonde; actuellement on les remplit moins et les impuretés tombent avec la lie dans le fond de la barrique <sup>1</sup>. Le *plein* se fait plus tard, quand les froids ont complètement arrêté la fermentation et que le vin est limpide. On dit alors que les vins sont *lombés*. C'est à ce moment, ou mieux encore après le premier soutirage qui suit l'hiver, qu'on peut commencer à apprécier leur qualité avec quelque certitude.

On leur donne, en général, quatre soutirages par an, savoir : le premier, en février ou mars; le second, en mai ou juin; le troisième, en août ou septembre; le quatrième, en novembre ou décembre.

L'allure de leur tenue doit être, en l'espèce, le principal déterminant;

1. L'ancien usage consistait à remplir complètement la barrique, le soir de l'entonnage, afin que les impuretés du moût sortissent par le trou de la bonde, grâce à la fermentation tumultueuse; mais dans les jours suivants on ne pouvait pas refaire le plein, parce que l'ouillage tombant sur le moût en fermentation risquait de susciter une effervescence difficile à réprimer et capable d'entraîner de graves déperditions de vin. M. Dezeimeris, à Loupiac, a imaginé un procédé qui remédie à ce danger, au moyen d'une longue sonde de verre dans laquelle il fait pénétrer comme canule un tube de roseau de plus petit calibre qui conduit le vin d'ouillage jusque vers le milieu du fût, en dessous de la surface où se concentre la fermentation. Il est possible avec cette méthode, d'obtenir le maximum de clarification que peut procurer la fermentation tumultueuse.

elle peut entraîner un soutirage supplémentaire, plus rarement permettre d'en supprimer un.

Ce sont les barriques de tête qui exigent le plus souvent des soutirages supplémentaires.

Des soins journaliers d'outillage et de dégustation sont de tradition dans tous les crus de marque.

Pour pouvoir procéder ainsi et obtenir des vins moelleux et tout spécialement doués de cette sève inimitable, qui fait des vins de Sauternes un ensemble qui défie toute comparaison, il a fallu joindre l'excellent choix des cépages à l'influence d'un climat spécial, et d'un sol privilégié.

De tout temps, des tentatives ont été faites pour déplacer la production de ces vins; elles n'ont jamais abouti (même dans le Bordelais) qu'à affirmer la valeur de terrains essentiellement favorables à une culture dont l'ancienneté est telle qu'on ne peut en trouver l'origine, et qui, même avec d'autres cépages blancs que ceux dont nous venons de parler, ont toujours donné, selon les crus, des produits d'une qualité relativement supérieure.

Si le mode de vendange et de vinification que nous venons de décrire est ancien, on peut dire que, depuis quelque temps, il a été porté, dans nos grands crus, à un degré de perfection auquel il semble qu'on ne puisse rien ajouter. Mais que de sacrifices il exige ! On conçoit les risques qui en résultent; ceux-ci peuvent, en année défavorable, aller jusqu'à la perte du raisin qui reste sur pied à un moment donné. Favorisé par les meilleures conditions climatiques, il engendre toujours une réduction considérable du rendement, qu'a dû compenser l'accroissement du prix. On peut estimer cette perte de récolte au tiers, quelquefois même à la moitié des quantités que donneraient, avec des vendanges autrement faites, les cépages fins à production relativement faible, employés dans les bons crus.

Comme ceux donnés aux vendanges, les soins apportés à la vinification participent dans une large mesure à la valeur du produit.

De tout ceci on ne peut que conclure que si la nature du sol et le choix des cépages exercent dans le pays de Sauternes, comme partout, une influence capitale sur la qualité du vin, les soins et le savoir du viticulteur y entrent pour une plus large part qu'ailleurs. Le sol le meilleur, les cépages les plus fins, y veulent leur influence secondée par une direction intelligente, active et suivie.

Malgré la fixité des sols, toute classification est donc susceptible d'être modifiée. Des changements dans les cépages, une gestion nouvelle peuvent obliger à la remanier. L'histoire du passé le prouve; le présent le montre pareillement.

Il n'y aurait donc rien d'étonnant à ce qu'un classement qui date de soixante-cinq ans eût besoin d'être modifié; néanmoins, comme ce

travail n'a pas été refait officiellement, nous donnons encore celui de 1855, nous réservant dans les notes particulières à chaque commune, de placer autant qu'il nous sera possible les crus selon leur ordre de mérite.

## CLASSIFICATION DE 1855

GRAND 1 <sup>er</sup> CRU		2 <sup>es</sup> CRUS	
<i>Château Yquem</i> . . . .	Sauternes.	<i>Château de Myrat</i> . .	Barsac.
1 <sup>ers</sup> CRUS		<i>Château Doisy</i> . . . .	Id.
<i>Ch. LaTour-Blanche</i>	Bommes.	<i>Château Peixotto</i> . . .	Bommes.
<i>Château Peyraguey</i> ..	Id.	<i>Château d'Arche</i> . . .	Sauternes.
<i>Château Vigneau</i> . . .	Id.	<i>Château Filhot</i> . . . .	Id.
<i>Ch. de Suduiraut</i> . . .	Preignac.	<i>Ch. Broustet-Nérac</i> . .	Barsac.
<i>Château Coulet</i> . . . .	Barsac.	<i>Château Caillou</i> . . .	Id.
<i>Château Climens</i> . . .	Id.	<i>Château Suau</i> . . . . .	Id.
<i>Ch. Bayle (Guiraud)</i> ..	Sauternes.	<i>Château de Malle</i> . .	Preignac.
<i>Château Rieussec</i> . . .	Fargues.	<i>Château Romer</i> . . . .	Id.
<i>Château Rabaud</i> . . .	Bommes.	<i>Château Lamothe</i> . . .	Sauternes.

La qualité et le prix des grands vins blancs de Sauternes varient selon les années. — Le château Yquem obtient ordinairement 1/4 ou 1/3 en sus des autres premiers crus. Ajoutons qu'il n'y a pas de règle absolue dans ces proportions, car pour une même année il peut arriver qu'un premier cru (vendangé, par exemple, trop tôt ou trop tard, trop vite ou trop lentement, etc.) aura, dans son ensemble, moins bien réussi que tel second cru qui aura été vendangé dans de meilleures conditions. Ce second cru se vendra alors aussi cher, sinon plus, que ce premier cru. L'acheteur devra donc ne pas s'en rapporter, pour les vins blancs, uniquement aux classifications, mais à sa dégustation et aux avis de son courtier, qui, connaissant le vin depuis son origine, pourra prédire son avenir et bien juger ses qualités.

**Vignes rouges.** — Les vignes rouges sont peu cultivées dans la région des grands vins blancs de la rive gauche; cependant on en trouve, même dans les premiers crus, où elles servent, d'ancienne date, à utiliser des parcelles de terre qu'on regarde comme susceptibles de produire des vins blancs d'une perfection moindre que celle à laquelle réputation oblige.

Les procédés culturaux employés sont les mêmes que pour les vignes blanches, si ce n'est toutefois qu'on y ménage moins la production. Un des cépages les plus employés était autrefois la *pardotte* (petit triplet ou *pilet pignon* du Médoc). On cultive aujourd'hui davantage les cabernet, merlot, malbec et autres cépages fins, depuis, surtout, que des essais de taille à verge annuelle, substituée à celle à coursons, ont montré qu'il était facile d'en retirer, non greffés (à plus forte raison greffés) un rendement plus considérable.

Ces vins constituent, dans certains crus, d'excellents ordinaires.

**SAUTERNES.** — 934 hab. — 1.161 hect. — 8 k. au S.-O. de Langon; 7 k. au S. de la station de Preignac. — **Borné** au N. par Bommès et par Preignac; à l'E. par Fargues; au S. par Léoгеats; à l'O. par Budos. — ☒ et ↗.

**Sol** accidenté, situé sur les coteaux de la rive droite et dans la vallée du Ciron; humide et sablonneux dans le vallon, offrant, sur les coteaux, un terrain argilo-graveleux rougeâtre plus ou moins fort. — **Sous-sol** d'argile ou d'altos graveleux.

**Vins blancs**, dorés, fins, délicats, moelleux, liquoreux, savoureux et très parfumés, réchauffant l'estomac sans porter à la tête, et faisant éprouver un sentiment de bien-être des plus agréables. C'est l'idéal du vin blanc, ou, comme l'a dit un poète « l'extravagance du parfait ».

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>er</sup> GRAND CRU

Tonneaux  
vin bl.

*Ch. Yquem*<sup>1</sup> (Comte Eugène de Lur-Saluces) ..... 125



CHATEAU YQUEM

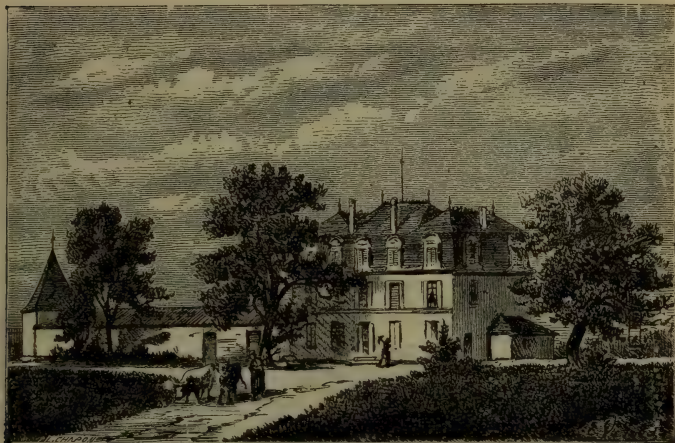
(1<sup>er</sup> GRAND CRU)

Comte Eugène de Lur-Saluces, propriétaire.

1. Le château Yquem appartenait autrefois à la maison de Sauvage d'Yquem, qui l'a transmis, en 1785, par mariage, aux seigneurs de Lur-Saluces. Il est encore aujourd'hui dans cette noble famille, et appartient aux enfants de M. le marquis B. de Lur-Saluces, mort en 1867.

Le domaine d'Yquem comprend 148 hectares; 90 hectares sont consacrés aux vignes blanches et produisent le premier des grands vins de Sauternes, le premier des vins blancs du monde. Nous avons déjà dit toutes ses qualités. Sa réputation, depuis longtemps universelle, a pris, depuis une soixantaine d'années, des proportions telles qu'aujourd'hui le commerce se dispute ses vins à des prix fabuleux. Nous avons vu les années 1859, 1861, 1884 et 1890 se vendre 6.000 francs le tonneau en primeur, et atteindre au bout de



1<sup>er</sup> CRUTonneaux  
vin bl.Ch. Guiraud<sup>1</sup> (Héritiers P. Bernard) ..... 80

## CHATEAU GUIRAUD

(1<sup>er</sup> CRU)

Héritiers P. Bernard, propriétaires.

quelques années, jusqu' 10.000 francs; on se rappelle le tonneau d'Yquem 1847, vendu 20.000 francs, en 1859, au grand-duc Constantin, frère de l'empereur de Russie, lors de son passage à Bordeaux.

Ce beau domaine, ainsi que celui de château Filhot, sont administrés par M. Emile Garros, qui a succédé à son père et à son grand-père dans cette importante situation.

1. Le château Guiraud, ancien château Bayle; dans la famille Bernard depuis 1862 est avec le château Yquem, le seul 1<sup>er</sup> cru situé sur le territoire de la commune de Sauternes.

L'étendue du domaine est d'environ 200 hectares, dont 65 en prairies et terres labourées, 75 en bois de pins ou d'acacias, et 60 en vignes, dont un quart environ greffées sur porte-greffes de choix; le vignoble était autrefois plus étendu, mais seuls ont été conservés à la vigne les terrains qui convenaient le mieux à cet arbuste. L'encépagement est tout en sauvignon ou sémillon; à part quelques pièces plantées en « metternich » nom donné au riesling, cépage qui produit les vins si renommés de Johannisberg.

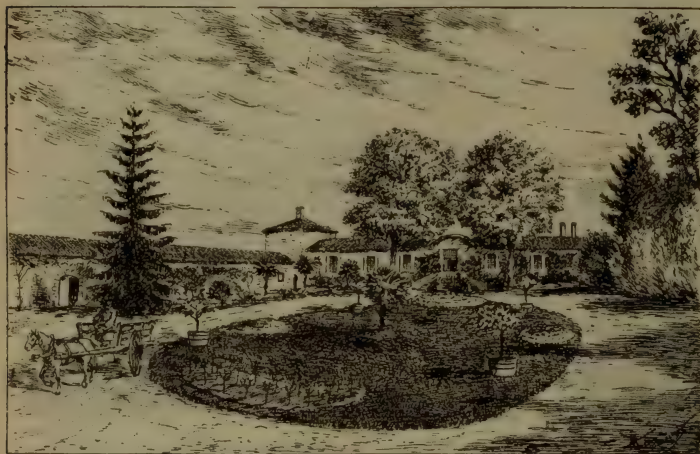
Les meilleures méthodes de culture sont employées, et en 1894 le domaine obtenait la médaille d'or de la Société d'agriculture de la Gironde.

Le vin du château Guiraud est renommé pour son bouquet, sa finesse et son corps; il se développe remarquablement en bouteilles.

Médaille d'or à Paris 1878, le château Guiraud obtenait à l'Exposition

2<sup>es</sup> CRUSTonneaux  
vin bl.

<i>Ch. d'Arche</i> (J. Lafaurie).....	15
<i>Ch. d'Arche</i> <sup>1</sup> (G. Dubédat).....	10



## CHATEAU D'ARCHE

M. G. Dubédat, propriétaire.

de Paris 1900 le Grand Prix 1878, confirmé en 1904 à Saint-Louis, et à Liège en 1905. A Bordeaux, en 1907. Les vins de château Guiraud étaient mis hors concours, un des co-propriétaires, M. Maxwell, étant membre du Jury.

Désireux avant tout de conserver la bonne renommée de leur cru, les propriétaires ne donnent la mise en bouteilles que quand l'année le mérite, faisant de ce chef un gros sacrifice. Les vins se vendent alors sous le nom de cru La Terre, ou même sans dénomination, suivant la qualité.

1. Le château d'Arche, un des plus anciens et des plus renommés du Sauternais, était connu autrefois sous la dénomination de « Cru de Braneyre ».

M. d'Arche, propriétaire de ce domaine de 1733 à 1789, en fit un cru réputé.

Les vins de d'Arche, fort appréciés, ont obtenu concourant individuellement, les récompenses suivantes aux expositions internationales de : Paris 1900, médaille d'or; Liège 1905, diplôme d'honneur; Milan 1906, grand prix; Bordeaux 1907, diplôme d'honneur; Bruxelles 1910, diplôme d'honneur.

Production annuelle : 10 tonneaux.

2<sup>es</sup> CRUS (suite)Tonneaux  
vin bl.Ch. Raymond-Lafon<sup>1</sup> (Louis Pontallier) ..... 14

## CHATEAU RAYMOND-LAFON

M. Louis Pontallier, propriétaire.

1. Le vignoble du château Raymond-Lafon, dont M. Louis Pontallier a hérité en 1904, comprend 10 hectares situés dans les meilleures conditions pour produire les grands vins de Sauternes; partie de ses vignes sont entremêlées avec celles du château Yquem, partie proviennent des terrains de premier choix de l'ancien cru Château d'Arche; aussi ses vins, récoltés avec le plus grand soin, sont-ils recherchés à cause de leur finesse, de leur moelleux et de leur agrément. Ils ont obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de 1878, une médaille d'or à l'Exposition de 1879 avec certificat d'origine, une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1882, une médaille d'or à l'exposition de Paris 1889, en même temps que les 1<sup>ers</sup> crus classés, et une médaille d'or à l'exposition de Bordeaux 1905, diplôme d'honneur à Liège 1905.

Ils étaient hors concours à l'Exposition de Bordeaux 1907 où M. Pontallier a été membre du Jury, et ses vins ont fait partie de l'Exposition collective des grands vins de Sauternes qui a obtenu un grand prix.

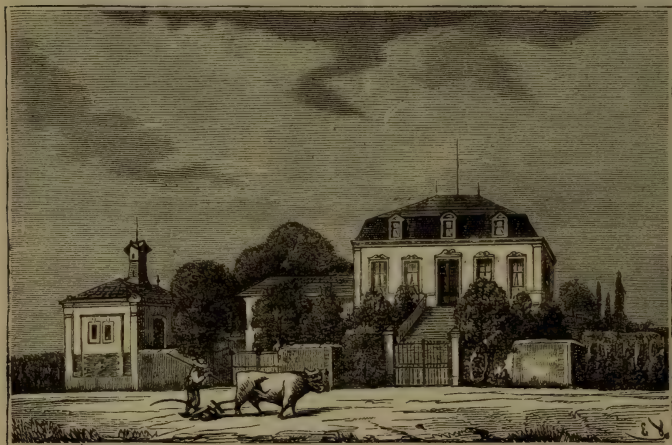


2<sup>es</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Lafon</i> <sup>1</sup> (Edm.-Désir Lafon, maire).....	12	<i>Ch. Filhot</i> (C <sup>te</sup> Eugène de Lur-Saluces) .....	70
<i>Ch. d'Arche-Vimenev</i> (Lucien Lafon).....	8	<i>Ch. Lamothe</i> (J. Bergey)....	6
		Id. (Louis Espagnet) .	8

## CRUS BOURGEOIS ET BONS ARTISANS

	Tonneaux via bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Cru Lanère</i> (Louis Naudix) .	8	<i>Ch. Comarque</i> (Pussac).....	7
<i>Au bourg</i> (Eloi Lafon).....	3	<i>Cru Comarque</i> (Mabille)....	5
Id. (Desqueyroux) ..	3	<i>A Barjuneau</i> (P. Dubédat) .	3
Id. (Dubourg) .....	2	Id. (A. Mansencau) ..	3



## CHATEAU LAFON

M. Edmond-Désir Lafon, propriétaire.

1. Le château Lafon, avec une partie de son vignoble, se trouve enclavé dans la partie nord du célèbre domaine de château Yquem. L'autre partie, située au sud de ce grand cru, est assise sur une magnifique croupe exposée au midi, contiguë à la meilleure crête du château Guiraud.

L'ensemble de ce vignoble, exclusivement composé de terrains de premier choix et complanté des plus fins cépages, produit un vin classé au rang des meilleurs crus de Sauternes, par sa finesse, sa race, sa distinction.

A l'Exposition de 1867, le Château-Lafon a figuré avec les 1<sup>ers</sup> crus : Château-Vigneau, Château-Guiraud, Château-Peyraguey, et a obtenu une médaille d'or. Ce cru a reçu encore une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1882, la même médaille en 1895. Il a acquis une réputation très étendue grâce aux soins parfaits que lui a donnés M. Désir Lafon, et M. Edmond Lafon continue les traditions paternelles, aussi ses vins obtiennent-ils quelquefois plus que les 2<sup>es</sup> crus classés en 1855.



## CRUS BOURGEOIS ET BONS ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Couloumey</i> (D. Larue) ...	2	<i>A Carasse</i> (V <sup>ve</sup> Comet-Feugas)	3
<i>Clos Bellevue</i> (M <sup>me</sup> O. Lacoste)	6	<i>A Caplane</i> (Trillon) .....	3
<i>Au Pajot</i> (Marquette) .....	6	Id. (V <sup>ve</sup> H. Duron)...	4
<i>Dom. du Coy</i> (Duron) .....	3	Id. (Alec. Dubernet)..	3
<i>A Carrasse</i> (Just. Latrille) ..	6	Id. (hérit <sup>rs</sup> Cazala)...	3
Id. (L. Parage) .....	3	<i>Au Pouil</i> (Gaston Lafon)...	4

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 3 tonneaux.

**BOMMES.** — 642 hab. — 580 hect. — 9 k. à l'O.-S.-O. de Langon; 6 k. au S.-O. de Preignac. — **Borné** au N. par Pujols et Preignac; à l'E. et au S. par Sauternes; à l'O. par Budos et Pujols. — ☒ et ↗ à Sauternes.

**Sol** moitié sur les coteaux de la rive droite du Ciron, moitié en plaine; sur les hauteurs, il présente un gravier tantôt presque pur, tantôt mêlé de terres fortes et d'argile. Dans la plaine, on trouve le sable; sur le versant des coteaux faisant face au Ciron, l'argile. — **Sous-sol** argileux ou pierreux; en certains endroits, terre rougeâtre argileuse, presque imperméable et très dure.

Le **vin blanc**, récolté sur le gravier des sommets, est le frère des vins de Sauternes, dont ne peut se faire une idée celui qui ne les a pas goûtés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	1 <sup>ers</sup> CRUS	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. de Rayne-Vigneau</i> (Vicomte de Pontac) .....		50
<i>Ch. La Tour-Blanche</i> <sup>1</sup> (L'Etat, propriétaire) .....		35



CHATEAU LA TOUR-BLANCHE

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

L'État, propriétaire.

1. Le domaine de La Tour-Blanche a une étendue de 70 hectares, dont 40 environ plantés en vignes, le reste en terres labourables, prés,

1<sup>ers</sup> CRUS (suite)Tonneaux  
vin bl.Ch. Rabaud-Promis<sup>1</sup> (Vve Adrien Promis) ..... 35

## CHATEAU RABAUD-PROMIS

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

Mme veuve Adrien Promis, propriétaire.

landes ensemencées de pins. Il fut placé, en 1855, à la tête des 1<sup>ers</sup> crus de vins blancs après Yquem. Il a obtenu les distinctions et médailles suivantes :

Mérite agricole 1888; à Bordeaux, médailles d'or 1859, 1865; à Paris, médaille d'or 1867. Autre médaille d'or : Paris 1878, Londres 1885, Anvers 1885, Tunis 1887, Paris 1889, Lyon 1894; grande médaille d'or, Amsterdam 1895, Paris 1900. hors concours.

C'est au château La Tour-Blanche que fut donné, en 1895, en l'honneur de la visite du lord-maire de Londres, le grand banquet du Comité girondin.

En février 1907, M. Osiris est décédé léguant ce domaine à l'Institut Pasteur et à l'Etat. pour y créer une École de viticulture. Le 11 décembre 1907 a eu lieu la vente aux enchères des vins conservés au château. Ils ont obtenu des prix très élevés.

Biarnez dans son délicieux poème : *Les Grands Vins de Bordeaux*, déjà cité, après avoir fait l'éloge du vin d'Yquem « qui porte le cachet de sa noble origine », cite les premiers crus de Bommès, et recommande :

- « ... celui dont la sève est si douce et si franche,
- » Qui croit sur les coteaux fameux de *La Tour-Blanche*,
- » Dont le sucre onctueux, le parfum délicat,
- » Trahit le sauvignon et le surfin muscat. »

Et il ajoute :

- « O vins délicieux, doux comme l'ambroisie,
- » Principe de tous biens, source de poésie. »

Cette source précieuse sans laquelle l'homme est rarement heureux nous la trouvons dans tous les premiers crus de Bommès.

1. L'ancien domaine de Rabaud fut apporté en mariage en 1660 par Marie Peyronne de Rabaud à messire Arnaud de Cazeau, d'une famille parlementaire et conserve par leurs descendants jusqu'en 1819 où M. Pierre-Hubert de Cazeau, maire de Bommès, le vendit à M. Deymes. Arquis en 1864 par M. Henry Drouilhet de Sigalas père, la moitié en fut revendue en décembre 1903 par M. Gaston Drouilhet de Sigalas, à M. Adrien Promis, d'une ancienne famille de viticulteurs girondins.

1<sup>ers</sup> CRUS (suite)Tonneaux  
vin bl.*Ch. Sigalas-Rabaud*<sup>1</sup> (Drouilhet de Sigalas, Louis Lacoste fermier) 35

## CHATEAU SIGALAS-RABAUD

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. G. Drouilhet de Sigalas, propriétaire.

Le château Rabaud-Promis, construit par Louis, s'élève au confluent des vallées de la Garonne et du Ciron, sur une colline d'où le regard embrasse un panorama de 50 kilomètres d'étendue; ce château commande un vignoble blanc de 20 hectares présentant, en terrain élevé, des magnifiques croupes argilo-graveleuses admirablement exposées aux rayons du soleil; ses vins pleins de chair et de moelleux, acquièrent en vieillissant une finesse et un arôme merveilleux, aussi sont-ils de plus en plus appréciés.

On remarque dans ce domaine un cuvier parfaitement installé avec pressoirs et foudres en chêne verni ainsi qu'une grande et belle cave voûtée servant de chai pour les vins vieux destinés à la mise en bouteilles.

1. Le château de Sigalas-Rabaud, dont l'origine très ancienne est retracée dans la notice précédente comprend exactement la moitié du premier cru Rabaud constitué vers 1864 par M. Drouilhet de Sigalas père.

En 1903, ce cru a été partagé en deux parts égales en tous points, et M. Adrien Promis en a acheté la moitié à M. Gaston Drouilhet de Sigalas qui a gardé le château de Sigalas-Rabaud dont ci-dessus le dessin. Les chais et les cuiviers occupent l'aile gauche du château et contiennent 5 pressoirs en chêne verni sur fosse cimentée. Ces chais occupent l'espace voulu pour recevoir 125 tonneaux en sole.

Ils communiquent avec le local où se fait la mise en bouteilles et avec les celliers pouvant contenir 58.000 bouteilles. L'aile droite est occupée par le régisseur, et le centre par le propriétaire. M. Drouilhet de Sigalas, héritier de ce domaine, en vendit, avons-nous dit, la moitié à M. Promis.

M. Louis Lacoste, agriculteur à Preignac, devenu fermier du château de Sigalas-Rabaud en 1916, s'est attaché depuis cette époque à cultiver le



1 <sup>ers</sup> CRUS (suite)	Tonneaux vin bl.
<i>Clos Haut-Peyraguey</i> <sup>1</sup> (E. Garbay et F. Ginestet) . . . . .	15
<i>Ch. Lafaurie-Peyraguey</i> <sup>2</sup> (D. Cordier) . . . . .	30



## CLOS HAUT-PEYRAGUEY

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

**MM. E. Garbay et F. Ginestet, propriétaires.**

vignoble et a vinifié les produits de ce cru d'une façon plus moderne; il a ainsi obtenu un meilleur rendement, une amélioration sensible de la qualité et le vin de 1916 vendu en bloc au commerce de Bordeaux a pu atteindre les plus hauts prix. La Société des grands vins de Sauternes vient de s'assurer les futures récoltes.

1. Cet excellent cru, limitrophe du château Yquem, est situé sur la partie la plus élevée du plateau de Bommes, où la nature exceptionnelle de son terrain argilo-marneux-caillouteux explique la richesse de ses vignes et la qualité de ses produits.

Les vins du Haut-Peyraguey si remarquables, en effet, par leur cachet particulier de grande race et de distinction, sont universellement connus et recherchés.

Les soins particulièrement éclairés qui sont donnés à ce beau vignoble par le viticulteur distingué qu'est M. Garbay, le classent parmi les plus grands crus de Sauternes. Le clos Haut-Peyraguey est la propriété de MM. E. Garbay et F. Ginestet.

2. Le château Peyraguey appartenait au xviii<sup>e</sup> siècle au président Pichard. En 1794, il fut vendu comme bien national à M. Lafaurie, viticulteur plein d'expérience, qui sut donner à sa propriété, contiguë du célèbre château Yquem, une des plus belles places parmi les crus de Sauternes.

Depuis lors, des viticulteurs distingués l'ont exploité avec une compétence remarquable et n'ont cessé, parfois au prix des plus grands sacrifices, d'apporter toutes les améliorations que justifiait sa réputation mondiale.





## CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. Désiré Cordier, propriétaire.

## CRUS BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURS





	Tonneaux via bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Dom. Haut-Bommes</i> (Eug. Garbay) .....	10	<i>Ch. Béchereau-Bommes</i> (V <sup>ve</sup> Paul Desqueyroux).....	10
<i>Haut-Bommes</i> (X. Lafon)...	10	<i>Aux Chons</i> (Saint-Marc)....	5
Id. (V <sup>ve</sup> Dubédat) ...	6	Id. (Dufour) .....	5
<i>Au bourg</i> (Claverie frères)..	8	<i>A Jeangalan</i> (M <sup>lle</sup> de Ribet)..	6
<i>Ch. Mauras</i> (Alb. Bertin)...	10	<i>Au bourg</i> (E. Duprat) .....	10
<i>Haut-Bommes</i> (Nonciet)....	6	<i>A La Chapelle</i> (V <sup>ve</sup> Latestère) .	6
Id. (L. Garbay).....	6	<i>A Mahon, dom. de Mahon</i> (Léon Mathieu) .....	6
Id. (Fr. Larue) .....	4	(Caves générales de cham- pagnisation)	
Id. (E. Descamps)...	4		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

Le château Peyraguey appartient aujourd'hui à M. D. Cordier.

Le vin produit par ce domaine est particulièrement recherché. Il est remarquable par la finesse, la sève, l'arôme. « Sous sa prison de verre c'est un rayon du soleil de France, un chant plein de lumière ».

Le vignoble comprend 18 hectares de vigne qui sont cultivés avec un soin minutieux, sous l'habile direction de M. Descamps, viticulteur remarquable, qui continue les traditions léguées par sa famille, depuis une centaine d'années sur la propriété.

**BARSAC.** — 2.849 hab. — 1.449 hect. — 38 k. au S.-E. de Bordeaux; par la route nationale. — **Borné** au N. par Cérons; au N.-E. et à l'E. par la Garonne; au S. par Preignac et Pujols; à l'O. par Pujols et Illats. —  de Bordeaux à Cette. — **Port** sur la Garonne, à l'embouchure du Ciron. —  et  et .

Sol divisé en terrains argilo-calcaires, en terrains graveleux sur fond de rochers et en palus sur fond alluvial.

**Vins blancs** du Haut-Barsac produits par 2/3 sémillon, 1/6 sauvignon et 1/6 muscadelle, très réputés, chauds, corsés, capiteux, très parfumés et très fins; ils ont aussi, dans les bonnes années et dans les crus où la vinification est faite avec soin, le moelleux des vins de Sauternes. Si, en général, ils sont un peu moins liquoreux que ces derniers, leur bouquet est plus développé.

**Vins rouges** ordinaires, généralement récoltés dans les palus de Barsac. On remarque cependant dans les graves quelques plantations de vignes rouges établies suivant le système médocain. Nous signalerons le cru de Nairac, dont les vins sont très estimés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	1 <sup>ers</sup> CRUS	Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Coulet</i> (Société Immobilière des Grands Crus de France)....		60
<i>Ch. Climens</i> <sup>1</sup> (Héritiers Henri Gounouilhou).....		45

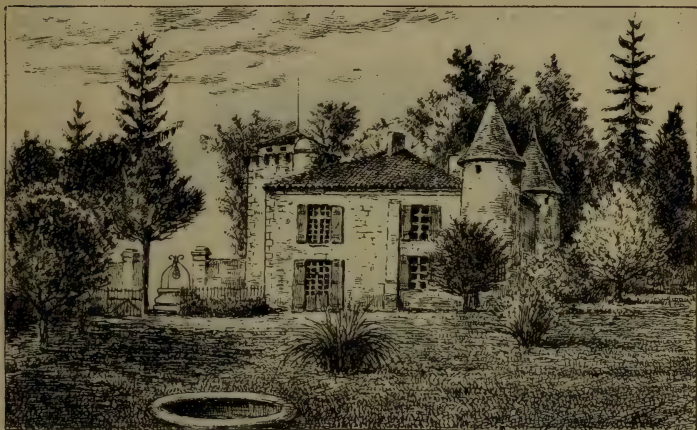
1. Château-Climens, situé dans le Haut-Barsac, sur de magnifiques croupes argilo-calcaires, est divisé en trois clos faisant suite les uns aux autres et séparés, le premier, des deux autres, par la maison d'habitation. Ce domaine a une étendue de 25 hectares, comptant pour les 4/5 en sémillon et 1/5 en sauvignon et en muscadelle.

Inutile de faire l'éloge des vins de Château-Climens; leur ancienne réputation et la faveur dont ils jouissent dans le commerce de Bordeaux nous en dispensent.

M. Henri Gounouilhou est devenu, en 1885, propriétaire de ce grand cru qui était envahi aux trois quarts par le phylloxéra. Sa reconstitution a été faite progressivement en cépages américains, greffés avec nos fins cépages et en mêmes proportions qu'autrefois. Aujourd'hui, cette reconstitution est terminée, et Château-Climens produirait moyennement de 40 à 60 tonneaux, si le propriétaire n'avait pas comme constante préoccupation de sacrifier la quantité à la qualité.

Au concours régional de Bordeaux 1897, M. Henri Gounouilhou a obtenu un objet d'art « pour rapide exécution d'un programme bien préparé pour la reconstitution d'un important vignoble, et les établissements et bâtiments qu'il comporte. »

A l'Exposition de Bordeaux 1907, ce cru a obtenu un grand prix.



CHATEAU COUTET

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

**Société Immobilière des Grands Crus de France, propriétaire.**



CHATEAU CLIMENS

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

**Héritiers Henri Gounoujhou, propriétaires.**

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURSTonneaux  
vin bl.Ch. Myrat<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> Martineau) ..... 40

## CHATEAU DE MYRAT

(PREMIER 2<sup>o</sup> CRU CLASSÉ)

Mme veuve Martineau, propriétaire.

1. Le château de Myrat, d'un aspect grandiose, est un des plus anciens domaines de Barsac. Il a une étendue d'environ 30 hectares, dont la plus grande partie est complantée en cépages blancs de choix : sémillon, sauvignon, muscadelle. sur un sol graveleux et pierreux, admirablement exposé aux influences solaires.

En bonne année, ce cru de premier ordre peut produire de 40 à 45 tonneaux d'un vin qui possède les qualités supérieures, le caractère particulier qui distinguent les vins des grands crus de Barsac.

Médailles à plusieurs grandes Expositions, ils ont obtenu le diplôme d'honneur à celle de Bordeaux 1907.



2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*) Tonneaux  
via bl.

<i>Ch. Doisy-Dubroca</i> (Marcel Dubroca) .....	15
<i>Ch. Védrines</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> J. Teysonneau) .....	40
<i>Ch. Doisy-Daène</i> (Déjean, de la M <sup>on</sup> Cazalet fils) .....	8



## CHATEAU VÉDRINES

Mme veuve J. Teysonneau, propriétaire.

1. Le grand enclos de Védrines a été de temps immémorial la propriété des chevaliers de Védrines; ils y adjoignirent un enclos attenant, dépendant de Coutet, lors de la vente comme Biens nationaux du château de M. de Filhot, puis une partie de Doisy acquise par mariage. Le tout comprend environ 25 hectares. Le dernier chevalier conserva la propriété jusque vers 1840.

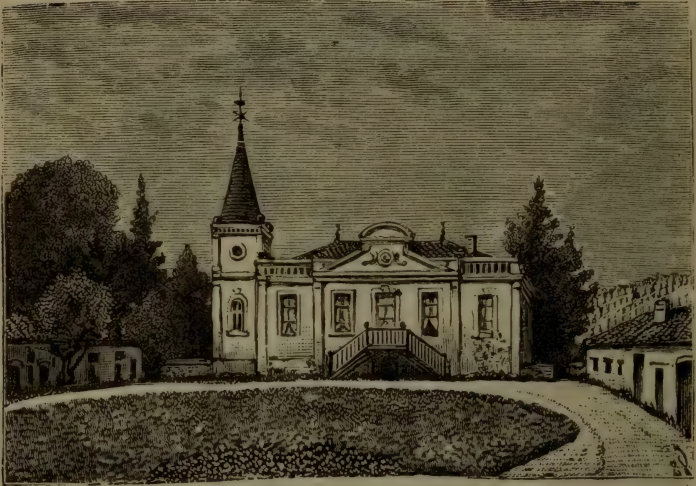
Ce domaine devenu par la suite la propriété de MM. Boireau est depuis resté dans la famille.

Situé entre Climens et Coutet, sur la croupe argilo-calcaire du Haut-Barsac, il a été complanté des cépages les plus fins, et les vignes sont entretenues et renouvelées soigneusement.

Le vin, ayant obtenu les plus hautes récompenses à toutes les expositions, possède les grandes qualités de sève et de finesse qu'on demande aux premiers crus du Sauternais.

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*) Tonneaux  
vin bl.

Ch. Cantegril<sup>1</sup> (E. Raymond) ..... 20



### CHATEAU CANTEGRIL

**M. Emile Raymond, propriétaire.**

1. Le château Cantegril occupe l'emplacement d'un vieux château fortifié de même nom, qui a joué un rôle militaire au moyen âge.

Il appartient au duc d'Epéron, puis aux seigneurs de Cantegril, dont l'un épousa une demoiselle de Myrat et fit construire, dans une partie du domaine de Cantegril, le château Myrat actuel.

En 1854, le château Cantegril fut détaché de Myrat, ainsi que le confirme un jugement du Tribunal civil en date du 24 décembre 1862. Il fut acquis par M. Ségur-Montagne et changea plusieurs fois de mains avant de devenir la propriété de M. Charles Rodberg, consul de Belgique à Bordeaux. Ce domaine, d'une contenance de 20 hectares d'un seul tenant et clos de murs, comprend deux vignobles. Le vignoble blanc est complanté en cépages les plus fins de Sauternes; il produit un vin qui possède un bouquet et une saveur d'une extrême délicatesse, très estimé en Belgique et dans le Nord.

Le vignoble rouge, complanté en cabernet, malbec, merlot et autres cépages fins du Médoc, produit des vins analogues aux vins si estimés de Saint-Emilion.

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (*suite*) Tonneaux  
vin bl.

Ch. Suau<sup>1</sup> (Em. Garros) ..... 15



### CHATEAU DE SUAU

**M. Emile Garros propriétaire.**

Au concours des grandes propriétés organisé par le Comice viticole du canton de Podensac, ce beau domaine a reçu le prix d'honneur en 1893 (grande médaille d'or). Ses vins ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition d'Anvers 1894 et une autre médaille d'or à l'Exposition internationale de Bordeaux 1895.

Il est devenu en 1905 la propriété de M. Emile Raymond.

1. Le cru de Suau, qui est depuis longtemps classé au rang des meilleurs seconds crus du pays de Sauternes, est situé sur un sol de première qualité pour la vigne. Il est la propriété de M. Emile Garros, qui y apporte les soins les plus parfaits et a rendu à la production de ce cru son ancienne moyenne de 15 à 18 tonneaux de vin blanc et 8 tonneaux de vin rouge.



2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite) Tonneaux  
vin bl.

Ch. Broustet<sup>1</sup> (G. Supau) ..... 26



### CHATEAU BROUSTET

M. Gabriel Supau, propriétaire.

1. Le château Broustet, classé 2<sup>e</sup> cru en 1855 comprend un vignoble de 14 hectares d'un seul tenant entièrement reconstitué sur plants américains. Les cépages fins : semillon, sauvignon et muscadelle y sont exclusivement cultivés. Les vendanges et la vinification sont l'objet de soins minutieux, suivant les procédés spéciaux de cueillette en usage dans la région de Sauternes.

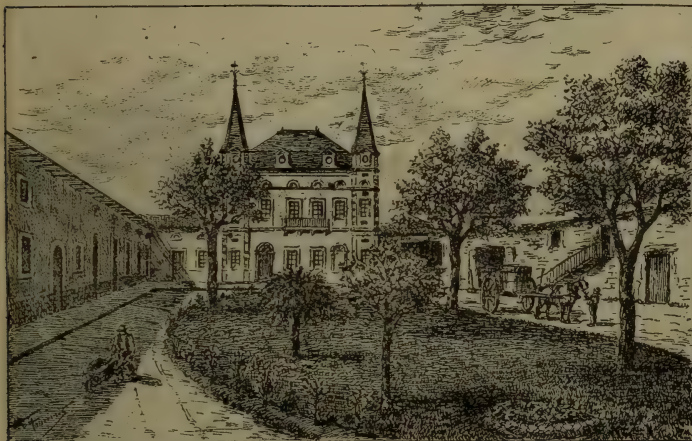
La production est de 30 à 35 tonneaux, sensiblement supérieure à la moyenne des vignobles du Sauternais. Ce résultat est dû à la sélection rigoureuse des porte-greffes et greffons.

A plusieurs reprises les meilleures récompenses ont été décernées aux vins de château Broustet, qui se distinguent par une grande finesse et une longue durée.



2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite) Tonneaux

vin bl.

Ch. Caillou<sup>1</sup> (Jos. Ballan) ..... 30

## CHATEAU CAILLOU

M. Joseph Ballan, propriétaire.

1 Le château Caillou, acheté par M. Joseph Ballan en 1909, est depuis cette époque l'objet d'importantes améliorations qui porteront sous peu sa production moyenne de 40 à 50 tonneaux.

Ce domaine, d'une contenance de 15 hectares, est situé dans le Haut-Barsac, sur un plateau argilo-calcaire, entre le château Climens (1<sup>er</sup> cru) et le château Myrat (2<sup>e</sup> cru), entièrement complanté en cépages les plus fins du Sauternais, produit des vins qui se distinguent par leur arôme suave, leur moelleux et tout spécialement par la race de leur sève, d'une finesse exquise. En 1878, les vins de ce château, appartenant à cette époque à M. L. Sarraute, obtinrent une médaille d'or à l'Exposition de Paris et sont classés parmi les meilleurs seconds crus; en 1911, le Comice agricole de Podensac décerna à M. Joseph Ballan une médaille d'argent pour la bonne tenue de son vignoble.

M. Joseph Ballan est aussi propriétaire du domaine de Baulac, qui appartenait autrefois à M. Camille Barbe. Ce cru est placé entre le château Climens et le château Védrine, c'est dire que sa position est exceptionnelle. Il est complanté en cépages de choix et produit un vin possédant toutes les qualités des grands crus.

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite) Tonneaux  
vin bl.

Ch. Piada<sup>1</sup> (E. Brunet) ..... 18



### CHATEAU PIADA

**M. E. Brunet, propriétaire.**

1. Le domaine de Château Piada situé sur le haut plateau de la commune de Barsac, est contigu sur plusieurs points au domaine de Château Coutet (1<sup>er</sup> grand cru) ayant appartenu au Marquis de Lur-Saluces.

Par sa situation topographique et par l'ancienneté du vignoble, les vins blancs du Château Piada ont acquis dans le grand vignoble blanc et dans le haut commerce une réputation qui, le plus souvent, les fait marcher de pair avec les premiers crus du pays de Sauternes, auquel d'ailleurs il appartient.

Depuis le commencement du siècle dernier (1809), ce domaine passa des mains de la famille de Lur-Saluces dans celles de la famille Pinsan-Lataste dont la famille E. Brunet est l'héritière directe, et propriétaire elle-même depuis un demi-siècle.

Le domaine de château Piada n'a donc cessé d'être exploité par plusieurs générations de viticulteurs émérites qui ont su conserver au sol sa fertilité avec ses vieilles vignes, et, à ses vins les qualités remarquables qui établirent jadis, et encore aujourd'hui leur grande renommée.

Dans les Expositions universelles de Paris, de Bordeaux, de Liège, de Lyon, etc... de 1878 à 1914, et dans les Concours généraux agricoles de Paris les vins de Château Piada ont toujours obtenu les plus hautes récompenses.

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite) Tonneaux  
vin bl.

<i>Ch. Roumieux</i> (Goyaud).....	18
<i>Ch. de Carles</i> <sup>1</sup> (F. Barbe).....	15



## CHATEAU DE CARLES

M. F. Barbe, propriétaire.

1 Le cru de Carles, dont la qualité incontestée des vins justifie et permet à elle seule de donner à cette propriété le nom de « château de Carles » est un des meilleurs et des plus anciens vignobles du Haut-Barsac.

Il a appartenu longtemps aux Le Dentu de Bordeaux, et René Destrac et C. Lacoste de Barsac.

En partie délaissé à la suite de la mort du fils unique de M. C. Lacoste, il est devenu en 1906 la propriété de M. Fernand Barbe, neveu de ce dernier, qui l'a remis dans son bon état d'autrefois.

Limitrophe des crus les plus réputés du Haut-Barsac, les châteaux Climens, Coutet et Myrat, et situé dans la partie la plus élevée de la commune, il produit un vin ayant beaucoup de corps, très racé, d'une extrême finesse, d'une grande distinction et qui soutient avantageusement la comparaison avec les meilleurs crus du pays.

La situation du vignoble, son exposition incomparable et les soins minutieux apportés à la culture et à la cueillette par le propriétaire actuel, assurent au vin du château de Carles des qualités de tout premier ordre.



2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Nairac</i> <sup>1</sup> (Ch. Perpezat).	10	<i>Ch. Roumieux</i> (L. Lacoste).	8
<i>Ch. Roumieux</i> (Cl. Bernadet)	10	<i>Ch. Mathalin</i> (V <sup>ve</sup> J. Ferbos)	12



## CHATEAU NAIRAC

M. Ch. Perpezat, propriétaire.

1. Le château Nairac, ancienne propriété du sire de Nairac, est un des plus anciens de la commune de Barsac. Plus récemment, il appartenait à M. Brunel-Capdeville, et en ce moment est la propriété de M. Perpezat.

Le domaine, d'une contenance de 11 hectares en un seul tenant et clos de murs, est situé sur un sol de première qualité pour la vigne et comprend 2 vignobles.

Le vignoble blanc est exclusivement complanté en cépages fins : sémillon sauvignon, muscadelle; la vendange et la vinification faites avec les plus grands soins et suivant les procédés en usage dans le Sauternais; il produit un vin bouqueté, savoureux et d'une grande finesse, apprécié depuis fort longtemps, puisque nous le voyons figurer dans les 2<sup>es</sup> crus du Sauternais dans la classification de 1855.

Le vignoble rouge, complanté en cépages fins du Médoc : cabernet, merlot, malbec produit un excellent vin comparable aux vins de graves si renommés de la région de Bordeaux.

Le Comice de Podensac devant les résultats obtenus par le nouveau propriétaire, lui a accordé en 1913 la plus haute récompense (médaille de vermeil du ministre de l'agriculture)

La production n'est pas encore arrivée à son maximum, mais d'ici 2 ou 3 ans, elle atteindra environ 20 tonneaux pour le vignoble blanc, 8 tonneaux pour le vignoble rouge



2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Guiteronde</i> <sup>1</sup> (N. Lagueyte)	16	<i>Ch. Massereau-Lapachère</i> (P.	
<i>Ch. Ducasse</i> (Azémar) . . . . .	8	Pinsan) . . . . .	15
<i>Ch. du Clésiot</i> (R. Héricourt)	10	<i>Ch. du Roc</i> (F. Plazaneix) . .	5



## CHATEAU GUITERONDE

M. Nelson Lagueyte, propriétaire.

1. Le château Guiteronde, ancienne propriété de la famille Journu, fut acquis en 1845 par M. Raymond Sarraute, qui l'a transmis en 1878 à son fils M. Pierre Sarraute, ancien Président du Tribunal civil de Libourne.

Il appartient actuellement à M. Nelson Lagueyte, son gendre.

Le domaine de Guiteronde a une contenance de 22 hectares, dont les deux tiers sont complantés en vigne, le restant consistant en luzernières, garenne et parc d'agrément.

Le vignoble repose sur un sol argilo-calcaire et sur un des points les plus élevés du Haut-Barsac.

Grâce à la direction compétente et active de M. Nelson Lagueyte, il sera sous peu complètement reconstitué, et d'ici quelques années la production moyenne sera de 40 tonneaux.

Il est inutile de faire l'éloge des vins de Guiteronde; leur réputation et la faveur dont ils jouissent dans le commerce bordelais et à l'étranger ne peuvent que confirmer leurs qualités qui sont : finesse, onctuosité, arôme et distinction.

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Rolland</i> <sup>1</sup> (V <sup>o</sup> Froidefond)	16	<i>Ch. Pernaud</i> (Frank Chas-	
<i>Ch. Dudon</i> (Balayé) . . . . .	20	saigne) . . . . .	30



## CHATEAU DE ROLLAND

M<sup>me</sup> Raoul Froidefond, propriétaire.

1. Le château de Rolland commande deux magnifiques vignobles situés dans Barsac et occupant 20 hectares.

Le vignoble blanc, situé sur des terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses, est complanté moitié en sémillon, moitié en muscat, raisinotte et sauvignon; il produit des vins liquoreux et très estimés.

Le vignoble rouge, situé sur d'excellentes terres fortes généralement argilo-calcaires, occupe aussi 10 hectares complantés en 3/4 malbec, 1/4 merlot, cabernet et autres cépages. Il produit des vins qui se rapprochent beaucoup du type Saint-Emilion.

Le reste du domaine comprend 4 hectares en prés et agréments.

M<sup>me</sup> Raoul Froidefond possède, en outre, dans les meilleurs terrains de la commune de Barsac, d'autres vignobles rouges et blancs en excellent rapport.

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Prost-Jeanlève</i> (V. Boireau) .....	15	<i>Ch. de Bastard</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Baudère) et ses Fils) .....	10



## CHATEAU DE BASTARD

Mme veuve Baudère et ses Fils, propriétaires.

1 Le château de Bastard, ancienne propriété de Mlle Lamourous, fondatrice de la belle œuvre de la Miséricorde, est entouré d'un vignoble de 12 journaux, contigu à l'excellent cru de Suau.

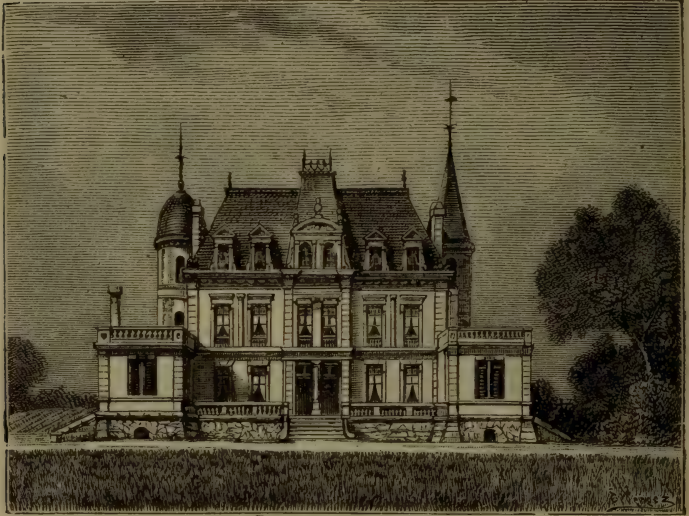
Ce vignoble, situé sur des terrains argilo-calcaires ou argilo-graveleux, est complanté exclusivement en sémillon, sauvignon et muscadelle. Récoltés grains à grains faits avec les mêmes soins que dans les premiers crus de Sauternes ou de Barsac, les vins du Château Bastard se recommandent par la finesse, la sève très abondante et le moelleux.

Les mêmes propriétaires possèdent à Barsac le domaine de Sarraute, qui comprend environ 35 hectares, situés dans des terrains argileux et sablo-argileux. Un vignoble rouge et blanc, très bien tenu, en occupe la majeure partie. Il est complanté en cépages fins pour le blanc, et en cabernet, malbec et merlot par tiers pour le vignoble rouge, qui produit en moyenne 10 tonneaux d'un vin très coloré, assez corsé, droit de goût, constituant un très bon vin d'ordinaire. Le vignoble blanc de Sarraute produit en moyenne 50 tonneaux de vins fins et agréables, moins liquoreux que ceux du Château Bastard, mais assez coulants, très recherchés à cause de leur richesse alcoolique.



2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Liot</i> (Léon Cadillon) . . .	25	<i>Ch. Grillon</i> (E. Plomby) . . .	16
<i>Ch. Camperos</i> <sup>1</sup> (Louis Bert) .	10	<i>Ch. Piot</i> (M <sup>me</sup> O. Dubourg) . .	18
<i>Ch. Mayne-Bert</i> <sup>2</sup> (L. Bert) . .	7	<i>Ch. Piot</i> (M <sup>me</sup> Boireau-Du-	
<i>Cru Laclotte-Cazalis</i> <sup>3</sup> (Jean Lacoste) . . . . .	15	bourg) . . . . .	8



CHATEAU CAMPEROS  
M. Louis Bert, propriétaire.

1. Le château Camperos acquis depuis quelques années par M. Louis Bert produit des vins blancs classés parmi les meilleurs du Haut-Barsac. Le vignoble est reconstitué avec les cépages blancs les plus fins.

Les vins du Château Camperos ont obtenu de nombreuses récompenses, et notamment une médaille d'or à l'Exposition d'Anvers 1894. Ils se recommandent par leur finesse et leur moelleux.

2. Le château Montalivet commande un domaine de 12 hectares, divisé en deux parties situées sur deux points de la commune de Barsac dont les sols ont des propriétés différentes.

1° Le clos de Montalivet, situé près du bourg de Barsac, en sol graveleux, produit un vin blanc généreux.

2° Le clos Mayne-Bert, situé dans le Haut-Barsac, sur un sol argilo-calcaire, près du château Coutet, dans une des parties de la commune les plus anciennement réputées pour la finesse de ses vins blancs, complanté en 1/3 sémillon, 1/3 muscadelle et 1/3 sauvignon, a obtenu des médailles aux Expositions d'Anvers 1894, Bordeaux 1895, Paris 1900, Saint-Louis 1904, Liège 1905 et Bordeaux 1907.

3. Le vignoble de Laclotte-et-Cazalis a une superficie de 10 hectares.





CHATEAU MONTALIVET (MAYNE-BERT)

M. Louis Bert, propriétaire



D'après cliché Louis Guillier.

CRU LACLOTTE ET CAZALIS

M. Jean Lacoste, propriétaire.

Complantés exclusivement en sémillon, sauvignon et muscadelle, ces vignobles cultivés avec les plus grands soins en vue de la qualité et non de la quantité, produisent ensemble en moyenne 12 à 15 tonneaux d'un vin blanc fin, liquoreux, ayant une sève des plus agréables. Il est très estimé.

2<sup>es</sup> CRUS ET CRUS BOURGEOIS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Bouyot</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> J. Larré)...	10	<i>Ch. Menault</i> (V <sup>ve</sup> J. Teyson-	
<i>Cru Hallet</i> (J. Ballan).....	10	neau) .....	5

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Cru de Gravas</i> (Claverie)....	6	<i>Clos de La Pachère et<sup>o</sup> cru de</i>	
<i>Cru de Hournalas</i> (Numa Laulan) .....	6	<i>Cantelaoudet</i> <sup>2</sup> (Frantz Mal- vezin) .....	10



**CLOS DE LA PACHÈRE ET CRU DE CANTELAOUDET**  
**M. Frantz Malvezin, propriétaire.**

1. Le château Bouyot commande un domaine de 12 hectares, dans le Haut-Barsac.

Son vignoble, situé entre le château Myrat et le château Védrières, planté exclusivement des cépages les plus fins, produit un délicieux vin blanc qui peut rivaliser avec les meilleurs crus de Barsac.

Il a d'ailleurs reçu dans les différents concours et expositions où il a été présenté, les récompenses suivantes : Diplôme de Grand Prix, médaille d'or, Bordeaux 1882; médaille d'or, Toulouse 1891; Le Havre, 1892; grand Diplôme d'honneur, médaille d'or à Paris 1892.

2. Le clos de La Pachère est situé sur le point le plus élevé du Haut-Barsac, à la Pachère, et le cru de Cantelaoudet (Chanteloiseau), à la Pinesse

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Lapinesse, cru Lacoste</i> (M <sup>lle</sup> Th. Lacoste)...	10	<i>Cru du Coustet</i> (A. Fouillet)...	15
Id. (X. Danglade)...	10	<i>Cru Pebayle</i> (D. Dubourg)...	10
Id. (Boireau - Latrésotte) .....	10	<i>Cru Destanque-Bonnet</i> (V <sup>ve</sup> Mourlan) .....	5
Id. (Pontallier) .....	8	<i>Clos de Mercier</i> (J. Gassies)...	20
Id. (Pascaud-Mamou) .....	5	<i>Cru du Mayne-Lamouroux</i> (Estève-Bordelles) .....	5
Id. (Ism. Danglade)...	6	<i>Cru Léoula</i> (O. Lalande) ...	7
Id. (hérit <sup>rs</sup> Lados) ...	5	<i>Cru La Bouade</i> (Léo Pauly)...	15
Id. (Ferd. Coutures)...	5	<i>Cru Respide</i> (J. Laporte)...	6
<i>Cru de Villefranche</i> (Fabien Pascaud) .....	9	<i>Cru du Mayne</i> (M. Janin)...	5
<i>Cru de Beaulac</i> (J. Ballan)...	7	<i>A Blanquine</i> (E. Lalande)...	8
Id. (E. Barbe).....	9	<i>Ch. Padouey</i> (O'Donnel Clissey) .....	5
Id. (V. Destanque)...	5	<i>Cru</i> (P. Pourquey)...	6
<i>Cru de Doucet</i> (G. Coutures)...	5	<i>Clos Bernard-Carreley</i> (A. Bouchardeau) .....	7
<i>Cru de Jean-Lève</i> (V <sup>ve</sup> Thidodon-Coutures) .....	8	<i>Cru Carreley-Simon</i> (Raoul Saint-Marc) .....	5
<i>Cru de la Pelouse</i> (Bernadet-Lespiac) .....	6	<i>Cru de Coustet</i> (P. Puzaux)...	6
<i>Cru de Menate</i> (P. Fouillet) ..	6	<i>Cru Lahouilley</i> (V <sup>ve</sup> Ferbos)...	6
<i>Ch. de Boscla</i> (R. et M. Chaumel frères) .....	15	<i>Cru du Bouscla</i> (J. Mano)...	6
<i>Cru d'Arnaion</i> (J. Lacoste)...	7	<i>A Jacques-le-Haou</i> (Jamet)...	5
<i>Cru de Simon</i> (J. Dufour)...	6	<i>Cru Miailles</i> (M. Despujols)...	5
		<i>Cru Campereau</i> (R. et M. Chaumel frères).....	5

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux de vin blanc dans le Haut-Barsac.

entre le clos de La Pachère et Château Climens, 1<sup>er</sup> grand cru. Ils ont été achetés par Frantz Malvezin, pour démontrer scientifiquement que nos grands crus de Sauternes, qui ont une réputation mondiale, doivent tous les ans avoir, quelles que soient les maladies et les intempéries, le maximum de qualité : même degré, même sève, même liqueur, même bouquet.

Le Cantelaoudet sera toujours sec, avec 15° d'alcool (270 gr. de sucre par litre).

Le clos de La Pachère sera toujours moelleux, avec 15° d'alcool et 2 de liqueur (306 gr. de sucre).

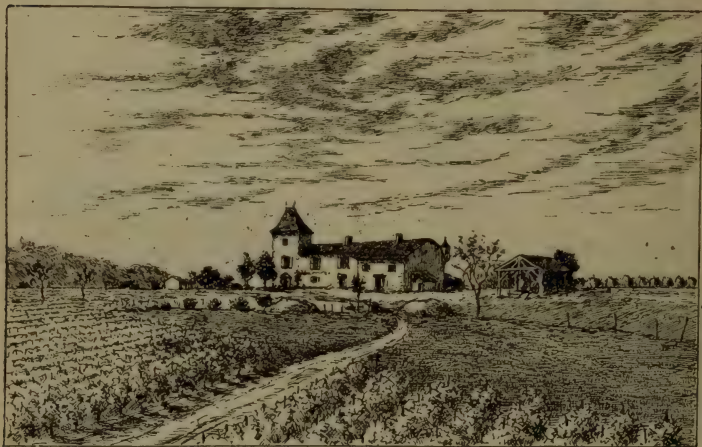
Le Clos La Pachère « crème de Sauternes » sera toujours liquoreux, avec 15° d'alcool et 4 1/2 de liqueur (351 gr. de sucre); représentant pour ce dernier près de 20° d'alcool.

Château Yquem, en 1875, a atteint un peu moins de 350 gr. (Roques). Ces vins sont garantis : a) sans addition de sucre à la vendange ou chaptalisation; b) sans addition d'alcool ou vinage; c) sans addition d'acide sulfureux ou sulfatage; d) sans produits chimiques, même ceux autorisés par la loi; e) sans fermentation possible; f) sans madérisation à redouter.

## VINS BLANCS DU BAS-BARSAC, CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Dom. de Sarraute</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> )		<i>Cru du Tucau</i> (Tauzin Pisto-	
Baudère et ses fils).....	50	lan) .....	20
<i>Ch. de Lucques</i> <sup>1</sup> (R. et M.		<i>Cru Le Moulin</i> (R. Expert et	
Chaumel frères).....	80	J. Vacher) .....	12
<i>Cru des Plantes</i> (L. Cousy)..	15		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux de vin blanc dans le Bas-Barsac.



## CHATEAU DE LUCQUES

MM. Chaumel frères, propriétaires.

1. Ce beau domaine, de 15 hectares d'un seul tenant, commande une étendue de belles vignes, célèbres par leur vigueur et leur bonne tenue. Ses propriétaires se sont appliqués à ne cultiver presque exclusivement que le sauvignon, ce cépage qui donne seul le parfum et le bon goût du vrai Barsac; délaissant ainsi la quantité pour s'en tenir à la qualité seule. Ce cru constitue une qualité de vins blancs très recherchés pour leur noblesse et leur caractère bien personnels.

MM. Chaumel possèdent aussi dans les crus artisans le cru Campereau, qui produit environ 5 tonneaux.

Dans les vins rouges des graves et des palus, MM. Chaumel sont aussi propriétaires de vignobles dont les cépages de cabernet-sauvignon et merlot, produisent un vin à la fois corsé, droit de goût et parfumé.

MM. Chaumel frères sont aussi propriétaires du château de Boscla, contigu au château Climens, ce cru si réputé. Nul doute que, par des soins minutieux et attentifs les vins produits par ce vignoble seront appréciés comme des meilleurs du Haut-Barsac. La production en est de 15 tonneaux environ.



## VINS ROUGES DES GRAVES ET DES PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Nairac</i> (Ch. Perpezat) ..	15	<i>Cru Mayne-Pompon</i> (Raoul Saint-Marc) .....	6
<i>Ch. de Rolland</i> (V <sup>ve</sup> R. Froi- defond) .....	30	<i>Au Truc</i> (V <sup>ve</sup> Pascaud-Pas- cal) .....	5
<i>Ch. Liot</i> (Cadillon) .....	5	<i>A Plégumate</i> et à l'Or (Eloi Lalande) .....	20
<i>Le Couladan</i> (J. Lacoste) ...	15	<i>A La Riquette</i> (Féraudet) ...	10
<i>Dom. de Sarraute</i> (V <sup>ve</sup> Bau- dère et ses fils) .....	8	Id. (V <sup>ve</sup> Ch. Ferbos) ..	10
<i>Ch. Suau</i> (Emile Garros) ...	6	<i>Cru des Plantes</i> (L. Cousy) ..	6
<i>Ch. Prost</i> (V. Boireau) .....	7	<i>Au Gravilles</i> (A. Coutures) ..	6
<i>A Tucau</i> (Tauzin-Pistolan) ..	10	Id. (Duffour) .....	10
<i>Ch. du Mayne</i> (V <sup>ve</sup> Guyot) ..	14	Id. (Laroche) .....	6
<i>Ch. La Bouade</i> (L. Pauly) ..	5	Id. (Ch. Verdalle) .....	7
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> J. Teyson- neau) .....	10	Id. (X. Danglade) ...	5
Id. (R. Pinsan-Chau- mel) .....	15	Id. (Lados) .....	5
Id. (Ch. Verdalle) .....	5	<i>Au Grand-Carretey</i> (Jules Réaud) .....	6
Id. (J. Laulan) .....	5	<i>A Miailhe</i> (M. Despujols) ..	5
<i>Dom. de Roux</i> (J. Laulan) ..	6	<i>A Pébayle</i> (V <sup>ve</sup> M. Ducau) ..	6
<i>Cru de l'Or et des Quatre- Pierres</i> (E. Brunet) .....	12	<i>A Bourdieu</i> (G. Dubourg) ..	5
<i>Cru Le Moulin</i> (J. Vacher) ..	12	Id. (Alexis Dubourg) ..	5
<i>A Simon</i> (V <sup>ve</sup> Lalande) ....	5	<i>A Moura</i> (Castaingt-Delert) ..	6
Id. (O. Lalande) .....	8	Id. (Bouchardeau) ...	5
<i>A Simon et aux Quins</i> (Bou- chardeau) .....	5	<i>A Labandan</i> (J. Guichenedy) ..	6
		<i>Au Port</i> (J. Baudas et Gay) ..	6

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux de vin rouge dans le Haut et le Bas-Barsac.

**PREIGNAC.** — 2.599 hab. — 1.326 hect. — 41 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 5 k. au N.-O. de Langon. — **Borné** au N.-O. par Barsac au N.-E. par la Garonne; à l'E. et au S.-E. par Toulence; au S. par Fargues et Sauternes; au S.-O. par Bommès; à l'O. par le Ciron, qui sépare Preignac de Pujols et de Barsac. — ☞, ☞, ☞ et ☞.

**Sol** très varié : au N., au N.-E. et à l'E., terrains d'alluvion; au S.-E., terres argilo-graveleuses légères; au S. et au S.-O., terres argilo-graveleuses plus fortes, avec ondulations fréquentes, s'élevant insensiblement vers les coteaux de Sauternes; à l'O., terres sablo-graveleuses plus légères. — **Sous-sol** argilo-graveleux dans le Haut-Preignac, du côté de Boutoc et Arrançon, etc.; dans le Bas-Preignac, on trouve alternativement l'argile, le sable et la pierre dure ou tendre, exploitée.

**Vins blancs** du Haut-Preignac, réputés et vendus comme grands vins blancs de Sauternes, dans la catégorie desquels ils entrent par leur sève, leur liqueur et leur arôme. On y trouve plusieurs crus classés, et aux villages de Boutoc et Arrançon, entre Suduiraut et les communes de Bommès et Sauternes, une série de petits crus qui, quoique non classés, se vendent comme ceux-ci. Les cépages et les cultures sont les mêmes qu'à Sauternes.

**Vins rouges** récoltés dans le Bas-Preignac, généralement dans des terres fortes.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>er</sup> CRUTonneaux  
vin bl.Ch. de Suduiraut<sup>1</sup> (V<sup>o</sup> E. Petit de Forest)..... 75

## CHATEAU DE SUDUIRAUT

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

Mme veuve Emile Petit de Forest, propriétaire.

1. Le domaine de Suduiraut (ancien cru du Roy), limitrophe de celui d'Yquem, est constitué, pour la majeure partie, par la terre qui resta jusqu'à la fin du *viii<sup>e</sup>* siècle entre les mains de l'ancienne famille de Suduiraut, pour le reste par une ancienne possession de M. de Castelnaud (Pugneau) qui vint l'accroître dans les premières années du *xix<sup>e</sup>* siècle; il est situé sur Sauternes et Preignac, à leur jonction avec Bommes et Fargues. Il comprend 200 hectares d'un seul tenant, dont 90 environ de prairies, bois, maisons de colons, 10 de bâtiments d'exploitation, château et dépendances, et 10 de vignes généralement tenues sur fil de fer et cultivées à la charrue. Sa position exceptionnelle, son étendue, son superbe ensemble, la quantité et la supériorité de ses produits, les eaux et les ombrages séculaires d'un parc dessiné par Le Nôtre, en font une des plus remarquables propriétés de la Gironde.

Son vignoble a une très ancienne réputation; de tous temps, les vins du château de Suduiraut ont été considérés comme premiers grands crus. On les retrouve dans les anciens documents, cités comme les premiers des vins de la région et recevant comme marque de cette consécration une prime fixe. D'une belle couleur paillée, ils se distinguent par leur arôme suave

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS, BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURSTonneaux  
vin bl.*Ch. de Malle*<sup>1</sup> (C<sup>te</sup> Pierre de Lur-Saluces)..... 25

## CHATEAU DE MALLE

(2<sup>e</sup> CRU)

M. le comte Pierre de Lur-Saluces, propriétaire.

leur moelleux et tout spécialement par la race de leur sève, d'une finesse exquise et réputée. Leur proportion de vin de tête est relativement considérable; ils sont susceptibles de la plus longue tenue.

Ces qualités sont la conséquence d'un choix irréprochable de cépages, de terrains essentiellement propres aux vignes blanches, admirablement situés, où le sémillon et le sauvignon sont judicieusement mis à leur place, et de soins aussi intelligents qu'assidus apportés à la culture de la vigne et à la vinification.

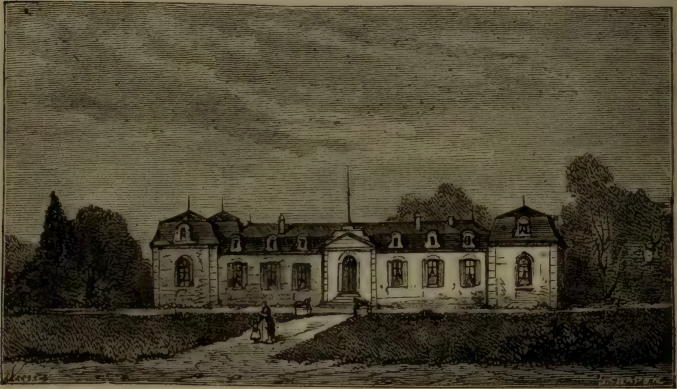
La tenue remarquable qui fait de ce vignoble un modèle d'exploitation, hautement proclamée par la Société d'agriculture de la Gironde en 1867 et le Comice de Podensac en 1890, ainsi que la qualité de ses vins, ont valu à ses propriétaires : la médaille d'or ministérielle, en 1867; le premier prix (objet d'art) du Conseil général de la Gironde, en 1887; la prime d'honneur (médaille d'or) du Comice de Podensac, en 1890, etc.; et les premières médailles aux principales expositions (Paris 1867, 1878, 1879, 1889, etc.). La Commission du Concours régional, tenu à Bordeaux en 1897, a décerné à M. Petit de Forest une médaille d'or grand module, pour la reconstitution lente de son vignoble en américains greffés en vue de maintenir la haute qualité de ses produits, et pour la bonne organisation de ses chais voutés.

La culture de la vigne rouge, qui a, de tous temps, existé sur quelques parties de ce domaine, y donne des vins de graves estimés, connus sous le nom de Château-Castelnaud; elle y occupe environ 10 hectares plantés en cépages fins.

1. Le château de Malle appartient à la famille de Lur-Saluces depuis six générations. Le domaine se compose de 180 hectares de bois, de vignes, de prés et de terres labourables.

Le vignoble qui comptait environ 40 hectares a été réduit dans ces der-



2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS, BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURS (suite)Tonneaux  
vin bl.Ch. des Rochers<sup>1</sup> (M<sup>le</sup> de Rolland) ..... 20

## CHATEAU DES ROCHERS

(2<sup>e</sup> CRU)

M. le Marquis de Rolland. propriétaire.

nières années à 15 hectares par son propriétaire actuel M. le comte Pierre de Lur-Saluces, ancien officier de cavalerie.

Le cru de Malle, situé sur un terrain argilo-graveleux, produit un vin d'une finesse particulière. Ce vin est chaud, il a de la sève et un agréable arôme. Il tient du Barsac par sa vigueur et du Sauternes par sa distinction. Il est très apprécié en Angleterre.

Le vignoble produit entre 15 et 25 tonneaux. Il produira davantage dans peu d'années, car il a été réduit afin d'être l'objet de soins tout particuliers.

1. Le château des Rochers a été construit au milieu du siècle dernier par le marquis de Rolland, président à mortier au Parlement de Bordeaux. Son vignoble détruit par le phylloxéra, a été reconstitué avec tous les soins désirables en vignes franco-américaines. Il se trouve entièrement situé sur un sous-sol de rochers, dans un terrain argileux et graveleux. Ces conditions et un choix irréprochable de cépages font que les vins du château des Rochers réunissent toutes les qualités des grands vins blancs. On peut dire qu'ils ont un cachet particulier qui leur fait tenir le milieu entre les vins de Sauternes et ceux de Barsac et qui leur a valu d'obtenir aux Expositions de 1867 et de 1882 deux médailles d'argent.



2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS, BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Bastor-la-Montagne</i> <sup>1</sup> (Co- lonel René Milleret) . . . . .	70	<i>Cru d'Arche-Pugneau</i> (V <sup>ve</sup> Duthil) . . . . .	15



CHATEAU BASTOR-LA-MONTAGNE

M. le Colonel René Milleret, propriétaire.

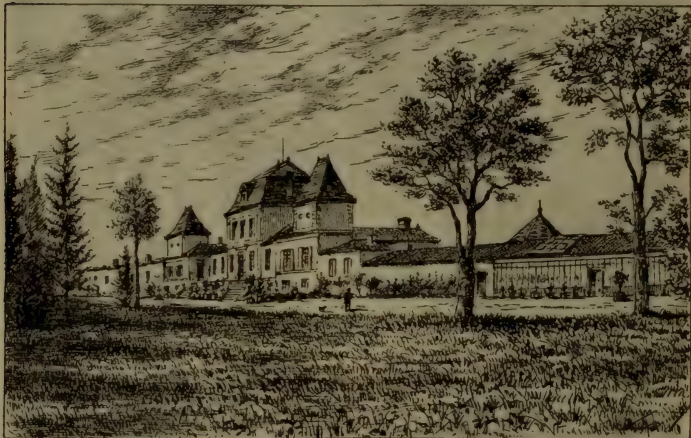
1. La commune de Preignac fait partie de la région de Sauternes. Elle contient plusieurs crus des plus distingués de cette région. Comme à Sauternes, les cépages fins : sémillon, sauvignon et muscadelle, y sont seuls cultivés, et avec les plus grands soins; la vinification y est faite grain à grain, quand le raisin commence à être confit par les doux rayons du soleil d'octobre. On repasse trois et quatre fois au même pied pour n'y prendre que les grains arrivés à cette pourriture noble, qui nous donne ces vins moelleux, fins et bouquetés, sans rivaux au monde.

L'ancien domaine de La Montagne, connu aussi sous le nom de château Bastor, comprend un des plus beaux vignobles de la région, situé sur de magnifiques croupes argilo-graveleuses. Ses vins se distinguent par une grande finesse, une sève remarquable. Ils sont classés au rang des meilleurs 2<sup>es</sup> crus.

La famille Milleret est co-propiétaire du château Haut-Brion, à Pessac, avec la famille de Laborde-Nogués. Le vignoble du château de Pic fait partie du domaine de Bastor-la-Montagne.

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS, BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURS (*suite*)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. d'Armajan-des-Ormes</i> <sup>1</sup>		<i>Dom. du Mayne</i> (C <sup>te</sup> de Cha-	
(A. Gallice) . . . . .	10	lup) . . . . .	15
<i>Cru Fontebride</i> (E. Plantey). . . . .	15	<i>Ch. Veyres</i> (L. Dequeker) . . . . .	40



## CHATEAU D'ARMAJAN-DES-ORMES

M. Armand Gallice, propriétaire.

1. A l'entrée du bourg de Preignac, une demeure de noble apparence étale sa façade élégante coupée d'ailes en retour et de pavillons richement décorés.

C'est l'ancien château d'Armajan, débaptisé au siècle dernier par un de ses propriétaires qui, peu soucieux de la tradition, lui donna le nom de château des Ormes.

De style et d'époque Louis XV, ce manoir, sous une autre forme, existait dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Le 4 mai 1565, Charles IX, Catherine de Médicis et leur brillant cortège, allant de Bordeaux à Langon, s'arrêtèrent à Armajan, qui à la suite de cette royale visite fut érigée en seigneurie. Les lettres d'annoblissement, octroyées à cet effet, furent données à Tours au mois de novembre suivant. Armajan appartenait alors à un opulent bourgeois de Bordeaux, Pierre Sauvage, dont le tombeau subsiste dans l'Eglise de Preignac. Œuvre remarquable de la Renaissance, ce mausolée, élevé en 1572 par Jeanne de Los, sa veuve, perpétue la mémoire du premier seigneur d'Armajan. La famille de Sauvage s'éteignit au XVIII<sup>e</sup> siècle dans la chevaleresque maison de Lur-Saluces, à laquelle elle apporta le château Yquem. Précédemment sous Louis XIV, une autre alliance fait passer le domaine d'Armajan dans

2<sup>es</sup> CRUS CLASSÉS, BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURS (suite)

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Dom. de Lamothe</i> (Vigneau)...	5	<i>Au Haire</i> (A. Ricaud).....	5
<i>A Boutoc</i> (Joseph Lafon)...	15	Id. (Lamothe-Sélerin)...	6
Id. <i>cru Peyraguey-le-Rousset</i> (Paul.. Destanque)....	12	Id. (Clavier).....	3
Id. (Magey - Vigoureux).....	10	Id. (Dubrey).....	5
Id. <i>cru de Miselle</i> (R. Commet).....	10	<i>A Laville</i> (Larroumet fils)..	20
Id. <i>cru de Miselle</i> (A. Commet).....	16	<i>Ch. Guimbalel</i> (E. Huillet)..	10
Id. (Capdeville fr <sup>es</sup> )..	6	<i>Cru Saint-Amand</i> (Ricard)..	20
Id. (Marcelin Dufau)...	5	<i>Cru Bouyreau</i> (E. Huillet)...	4
Id. (Julien Brice)....	6	<i>A Arrançon</i> (V. Lahiteau)..	8
Id. (Louis Landau) ..	6	Id. (Ed. Lahiteau)...	5
Id. (Lesquerre) .....	3	<i>Sahuc-La-Tour</i> (L. Dequeker)	8
Id. (Les fils d'Eug. Capdeville)....	5	Id. (Dryvers).....	5
Id. (A. Capdeville)....	10	<i>Dom. de La Forêt</i> (Guichard et Mathieu).....	10
<i>Au Haire</i> (R. Despujols) ...	12	<i>Au bourg</i> (Louis Pinsan) ...	10
Id. (P. Pinsan).....	6	<i>A Jonka</i> (Jules Latapy)....	10
Id. (Cartier).....	6	Id. (C. Fazembat) ...	8
		<i>A Bordessoules</i> (Merle)....	5
		Id. (Louis Lacoste) ..	10
		Id. (Léon Lacoste)....	6
		<i>A Monteil</i> (M. Patachon)...	8
		<i>Ch. Monteil</i> (Gaussens).....	15

## CRUS BOURGEOIS ET ARTISANS SUPÉRIEURS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. Solon</i> (V <sup>ve</sup> Féraudet)....	10	<i>A Voigny</i> (Bayle).....	15
<i>Ch. Montjoye</i> (Semété).....	6		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

produisant des vins blancs ordinaires et des vins rouges pour la consommation locale.

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Lamothe. cru Le Clos</i> (Dryvers).....	5	<i>A Lamothe</i> (R. Despujols)..	4
		Id. (V <sup>ve</sup> Marquette)..	3

la famille de Guichaner, qui a donné à la Guyenne plusieurs hauts magistrats. L'un deux Vincent de Guichaner d'Armajan, gendre du grand Montesquieu, était chevalier d'honneur à la Cour des Aides, lorsque, vers 1740, il fit reconstruire le château à peu près tel qu'il est aujourd'hui. Sans parler du célèbre auteur de *l'Esprit des Lois*, dont la fille, on le voit, fut châtelaine d'Armajan, ce noble logis eut souvent d'illustres visiteurs. En 1846, le 31 octobre, le duc et la duchesse de Montpensier, revenant d'Espagne après leur récent mariage, passèrent au château d'Armajan la nuit qui précéda leur entrée solennelle à Borbeaux.

M. Armand Gallice, propriétaire du château d'Armajan-des-Ormes depuis 1912, entretient avec soin cette demeure historique et en a reconstitué, en cépages fins, le magnifique vignoble 2<sup>e</sup> cru qui l'entoure et dont les produits, depuis fort longtemps connus, sont très justement appréciés parmi les meilleurs vins de Sauternes.



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

produisant des vins blancs ordinaires et des vins rouges  
pour la consommation locale.

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Lamothe</i> (Roudès aîné) ..	4	<i>A Lagaringue</i> (U. Lacoste).	8
Id. (Roudès jeune)...	4	<i>La Justice, cru Gilette</i> (J. et	
Id. (Pinsan-Desplandis) .	10	Joseph Médeville).....	5
<i>A La Carotte</i> (R. Despujols) .	4	<i>A Martin</i> (Louis-Eug. Des-	
<i>A Pagnin</i> (U. Clignac).....	8	tanque).....	5
<i>A Médudon</i> (R. Fiton).....	6	<i>Au bourg</i> (Raym. Pinsan)..	3
Id. (Desqueyroux) ..	6	<i>A L'Auvergnat, Ch. Lauvi-</i>	
<i>A Paloumat</i> (V <sup>vo</sup> Carrasset) .	8	gnac (Jules Pinsan).....	10
<i>A Labouline</i> (Lanneluc)....	6	<i>A L'Auvergnat</i> (Charles La-	
<i>A Rouquette</i> (Dufour-Lemoi- ne).....	10	hitteau) .....	15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

## CRUS DE VINS ROUGES DU BAS-PREIGNAC

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Pic</i> (C <sup>et</sup> R. Milleret) 50		<i>Bordessoules</i> (P. Pinsan)....	6
<i>Ch. Veyres</i> (L. Dequeker) ..	3	<i>A Rocard</i> (L. Pinsan).....	6
<i>A Montalier</i> (B <sup>nao</sup> d'Yversen)	10	<i>Au bourg</i> (Duluc-Lanneluc) .	3
<i>Ch. des Rochers</i> (marquis de Rolland) .....	10	<i>Au Puch</i> (Paul Daney).....	12
<i>Aux Justices</i> (Pinsan, de Barsac) .....	30	<i>A Lauvignac</i> (J.-J. Pinsan) .	10
Id. (Jules et Joseph Médeville) ....	25	<i>Au Haire</i> (J. Pinsan, de la Montagne) .....	10
<i>Ch. d'Armajan-des-Ormes</i> (A. Gallice) .....	3	<i>Cru du Violet</i> (A. Tinet)....	4
<i>Aux Justices</i> (Fillatre).....	8	Id. (V <sup>vo</sup> L. Carasset) .	4
		<i>Dom. du Juge</i> (Ed. Plantey et C <sup>ie</sup> ) .....	4

: Une vingtaine de petits propriétaires ont de 1 à 6 tonneaux de vin rouge.

**FARGUES.** — 701 hab. — 1.541 hect. — 4 k. au S.-O. de Langon. — **Borné** au N. par Preignac et Toulence; à l'E. par Langon; au S.-E. et au S. par Roaillan; au S. par Léogeats; à l'O. par Sauternes. — ☒ et ↗ : Langon.

☒ Sol argilo-calcaire sur les coteaux et près du bourg, sablo-graveleux dans la plaine, où l'on ne cultive que des bois et un peu de vigne rouge. — **Sous-sol** graveleux ou argilo-graveleux dans le Haut-Fargues; offrant, dans le bas, un sable blanc.

**Vins blancs**, des meilleurs ou analogues à ceux de Sauternes, se vendant sous le nom et aux prix de cette commune.

**Vins rouges**, fins et parfumés, constituant de bons ordinaires; ils sont produits par 1/4 cabernet, 1/4 malbec, 1/2 boucherès et cépages divers.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>er</sup> CRUTonneaux  
vin bl.*Ch. Rieussec*<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> Lassèverie et Henri Gasqueton) ..... 60

## CHATEAU RIEUSSEC

(1<sup>er</sup> CRU)**Mme veuve Lassèverie et Henri Gasqueton, propriétaires.**

1. Le domaine de Rieussec, contigu à celui du château Yquem, est situé dans les communes de Fargues de Langon et de Sauternes. Il est assis sur le sommet des coteaux argilo-graveleux qui dominent la rive gauche de la Garonne.

Il comprend 70 hectares en un tenant, dont 50 sont consacrés à la vigne blanche, en parfait état de culture et en plein rapport.

En 1846, ce cru changea de propriétaire; 4 hectares en furent distraits puis réunis au cru de Peixotto dans Bommès qui étampa dès lors Peixotto-Rieussec. A l'issue des vendanges de 1872, ces 4 hectares furent rachetés par le propriétaire de Rieussec, M. Ch. Crépin, qui, de ce moment, eut seul le droit d'étamper Rieussec.

En 1892, M. Paul Defolie, gendre de M. Ch. Crépin, devint propriétaire du domaine de Rieussec et s'appliqua à le reconstituer en sémillon et sauvignon greffés sur américains de choix tel que le berlandieri chasselas. En 1895, il incorpora à Rieussec, par acquisition, le domaine contigu de Louison.

Le 6 mars 1907, M. Defolie vendit le château Rieussec à MM. E. et M. Bannel qui l'ont conservé jusqu'au 1<sup>er</sup> février 1920. La notoriété des nouveaux propriétaires, M<sup>me</sup> veuve Lassèverie et M. Henri Gasqueton, son gendre, est un sûr garant que la réputation mondiale de ce cru sera intégralement maintenue.

2<sup>e</sup> CRUTonneaux  
vin bl.Ch. Romer-de la Mire-Mory (M<sup>mes</sup> V<sup>ve</sup> Cadeau et R. Obissier).. 5CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
Ch. Peyron <sup>1</sup> (Armand Lemaire) .....	3 25	Ch. Peillon-Claverie (Ta- chon) .....	5 10



## CHATEAU PEYRON

M. Armand Lemaire, propriétaire.

Ce domaine, classé 1<sup>er</sup> grand cru de Sauternes, donne un vin blanc doré, fin, particulièrement délicat; à ces qualités précieuses, il ajoute du moelleux, de la liqueur, une sève, un parfum des plus savoureux.

Sa production moyenne est de 60 tonneaux.

1. Le domaine de Château-Peyron, situé dans la commune de Fargues de Langon, fait partie du pays de Sauternes. Il comprend 50 hectares, dont la moitié environ forme le vignoble complanté pour 1/8 en vignes rouges et 7/8 en vignes blanches.

Cette propriété a été depuis quelques années, transformée et grandement améliorée. Son vignoble peut être classé parmi les meilleurs de la commune.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Cosse</i> (Paul Azéma) .....	7	<i>Au Pouleau</i> (A. Duron)	5
<i>Au bourg</i> (J. Labarbe).	4	Id. (G. Despujols, maire) ....	2
Id. (V <sup>ve</sup> Bentéjac)	4	<i>Clos Batsalles</i> (Tarride).	4 10
Id. (Noel Despujols) .....	4	<i>A Lesquilloit</i> (Bayle) ...	4
<i>A Thibaut</i> (U. Daney).	8	<i>A Mothes</i> (Léglise) ....	7
<i>Clos du Pape</i> (R. Daney)	7	<i>Ch. Partarrieu</i> (Daussac)	10
		<i>A Barbier</i> (J. Puzos)...	2 2

## CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Aux Claveries</i> (Léglise).....	4	<i>Au Pouleau</i> (Arrouyais)....	2
Id. (Lasserre) .....	3	Id. (Lafargue).....	2
Id. (H. Labarbe) ....	2	<i>A Soula</i> (Patachon) .....	3
Id. (Eloi Lespiac)....	2	Id. (Bureau) .....	2
Id. (Ducasse Samadet)	2	Id. (Paul Bureau)....	2
Id. (Clavié) .....	2	<i>Au Tchit</i> (Emile Puzos)....	2

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 2 tonneaux, rouge ou blanc.

## VINS ROUGES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Fargues</i> (Héritiers du Marquis B. de Lur-Saluces).....	50
<i>A Maison</i> (Gabriel Despujols, maire).....	8

**SAINT-PIERRE-DE-MONS** ou **SAINT-PEY-DE-LANGON.** — 780 hab. — 912 hect. — 2 k. à l'E. de Langon; 10 k. à l'E.-N.-E. de Sauternes. — **Borné** au N. par la Garonne; à l'E. par Saint-Pardon; au S. par Coimères et Langon; à l'O. par Langon. — ☒ et ↗ : Langon.

Sol sablo-graveleux au S., offrant de fertiles palus au N. — **Sous-sol** d'alluvion au N., offrant au S. l'argile, la grave et la pierre. Les bancs de pierre les plus importants sont ceux qui bordent le chemin de grande communication.

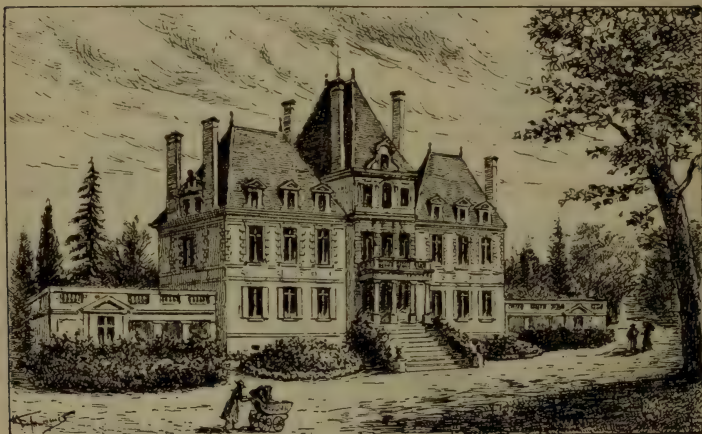
**Vins blancs** généralement très fins, se rapprochant beaucoup, depuis quelques années, grâce aux soins apportés aux choix des cépages et à la vinification, de ceux de Sauternes.

**Vins rouges** ordinaires, produits par 1/4 malbec (mauzat), 1/2 cabernet, pignon (tripet), 1/4 mancin, picard (boucherès).

Ses vins blancs ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1895; en 1904, à Saint-Louis, médaille d'or en collectivité; à Liège 1905, médaille d'argent, grand prix en collectivité. En 1907, à l'Exposition de Bordeaux, médaille d'or, grand prix en collectivité.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Respide</i> <sup>1</sup> (Gabriel Rodiès, ingénieur)...	» 50	<i>A Queyrats</i> (H. Dulac).	6 15
<i>Clos d'Uza</i> (Bouin)....	15 30	<i>Ch. des Jauberthes</i> (C <sup>te</sup> Olivier de Pontac)...	3 10
<i>Ch. Magence</i> (E. Brannens).....	15 25	<i>Clos des Arrocs</i> (Cusse).	» 4
<i>Cru Pé-de-Bayle-Magence</i> (baron de Montcheuil).....	2 10	<i>Ch. Bellefontaine</i> (C <sup>te</sup> de Geoffre).....	6 12
		<i>Clos Dugot</i> (Cazenave).	» 10
		<i>Clos Cabane</i> (Ch. Coueille)	» 15



## CHATEAU DE RESPIDE

**M. G. Rodiès, ingénieur des Arts et Manufactures propriétaire.**

1. La terre de Respide, ancienne Larnie, abréviation de La Reynie a appartenu au célèbre magistrat de La Reynie, conseiller au Parlement de Bordeaux; appelé à la Cour par Louis XIV, il dirigea jusqu'à la fin de ces jours, la police, l'éducation et l'administration de la Capitale.

Le château, de style Louis XIII, commande un vaste parc aux ombrages séculaires avec lacs et eaux-vives. Il domine la vallée du Grusson et la vallée de la Garonne. Respide est le type de la polyculture girondine. Ses vignobles produisent des graves rouges et des grands vins blancs de Sauternes, de réputation mondiale.

Médaille d'argent, Exposition de Bordeaux 1895.

Médaille d'or, Comice agricole 1899.



Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. via bl.	
<i>Ch. Toumillon - Cabannes</i> (L. Vinsonneau, maire) .....	2 10	<i>A Cazebonne</i> (Martinet)	6
<i>A Boirac</i> (L. Vinsonneau, maire) .....	12 »	<i>A Sanctuarry</i> (Patachon) .....	6 8
<i>A Janinets</i> (Gilles) ....	10 8	<i>Au Grava</i> (Bernadet) ..	4 3
<i>A Bruhaut</i> (A. Couture)	50 25	<i>Cru Darche</i> (P. Caze- nave) .....	» 10
<i>Cru Cantalot</i> (Duprat) .	» 20	<i>Au Sarrot</i> (Parnaudeau)	5 »
<i>Cru de Caillavel</i> (Banel).	12 »	<i>La Herrère</i> (Em. Bran- nens) .....	» 5
<i>A Landeys, clos du Mou- lin-à-Vent</i> (Vernet) ..	10 10	Id. (L. Bouin)...	10 6
<i>Dom. de Menauchon</i> (V <sup>ve</sup> Georges Micé) .....	15 6	<i>A Lacoste-Forgès</i> (Se- guès) .....	» 7
<i>Le Taillan</i> (V <sup>ve</sup> Lourtet)	3 »	<i>Clos de la Magine</i> (P. Saint-Blancard).....	2 3
<i>A Cazebonné</i> (V <sup>ve</sup> Tau- zin).....	6 4		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux rouge ou blanc.

**SAINT-PARDON.** — 312 hab. — 670 hect. — 6 k. à l'E. de Langon. — **Borné** au N. par la Garonne, à l'E. par Saint-Loubert, au S. par Bieujac et Auros, à l'O. par Saint Pierre de Mons. — **Bat. à vap.**, escale de Saint-Pierre-d'Aurillac. — ☒ et ↗ : Langon.

**Sol** : au N., terres d'alluvion; au S., terres sablo-graveleuses légères, qui deviennent, vers le S.-O., assez fortes pour être très favorables à la viticulture. — **Sous-sol** d'alluvion au N.; vers le S., terre argileuse, dure et graveleuse.

**Vins rouges et blancs**, analogues à ceux de Saint-Pierre-de-Mons et vendus souvent avec ceux de cette commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. des Jauberthes</i> <sup>1</sup> (C <sup>te</sup> Olivier de Pontac)...	10 20	<i>Dom. du Castera</i> (J.-B. Vernet) .....	5 5
<i>A Seguès-Sopiquet</i> (Du- peyron).....	6 »	<i>A Vignolles</i> (P. Carpentey)	» 3
<i>Au bourg</i> (Patachon) ..	» 5	Id. (J. Bouffard).	3 »
		<i>A Mouyau</i> (Vignolles, maire) .....	10 5

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux vin rouge et blanc.

Là ne se bornent pas les richesses vinicoles de la Gironde en vins blancs.

1 Domaine à cheval sur Saint-Pierre-de-Mons et Saint-Pardon.

Rappelons d'abord les communes de la région des Graves, qui confrontent à la région de Sauternes et dont les vins blancs exquis, liquoreux, se rapprochent de ceux de cette région privilégiée des grands vins blancs. Citons, au S.-O., Roaillan, Budos, Pujols, une partie d'Illats, Langon et Toulenne; au N., Cérons et Podensac.

### **Grands vins blancs de la rive droite.**

Si nous traversons la Garonne, à Langon, nous trouvons, sur la rive droite de ce fleuve, quelques communes produisant les grands vins blancs de cette rive. Nous devons citer d'abord Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, où plusieurs crus bourgeois produisent des vins blancs gras, liquoreux et fins, excellents vins d'entremets, qui ont un bouquet tout particulier et très agréable.

Après ces deux communes, les plus estimées de la rive droite pour les vins blancs, nous citerons, comme produisant des vins analogues et très agréables dans les crus bien encépagés, Baurech, Tabanac, Langoiran, Le Tourne, Haux, Capian, Lestiac, Paillet, Rions, Laroque, Béguey, Cadillac, Gabarnac, Monprimblanc, Omet, Donzac, Verdélais, etc. Nous en parlerons plus loin, ainsi que des vins blancs de Sainte-Foy.

---

---

## ARRONDISSEMENT DE LIBOURNE

---

L'arrondissement de Libourne est borné au Nord par le département de la Charente-Inférieure; à l'Est, par celui de la Dordogne; au Sud, par l'arrondissement de La Réole; à l'Ouest, par les arrondissements de Bordeaux et de Blaye. Sa contenance est de 128,482 hectares.

Sa population dépasse 115.000 habitants, répartis dans 133 communes, qui forment 9 cantons : Libourne, Branne, Castillon, Coutras, Sainte-Foy, Fronsac, Guitres, Lussac et Pujols.

Le territoire de l'arrondissement de Libourne est généralement très accidenté, et, dans certaines contrées, très pittoresque. La plupart des coteaux qui couvrent cet arrondissement présentent une terre argilo-calcaire très propice à la viticulture par suite du sous-sol pierreux. Environ 50.000 hectares sont consacrés à la vigne; mais ils ne donnent pas tous des produits de même qualité.

Au point de vue de la qualité, nous trouvons en première ligne au N.-E., le *Saint-Emilionnais*. Puis vient à l'O., le *Fronsadais*, produisant des vins de côtes renommés, et une assez grande quantité de vins de palus, enfin au S.-E., les cantons de Branne, Pujols et Sainte-Foy.

L'arrondissement de Libourne produit des vins de qualités les plus variées, et le gourmet peut y trouver, en vins rouges et en vins blancs, de quoi garnir une grande partie de son caveau.

Comme vins rouges, nous trouvons d'abord un choix considérable d'excellents vins d'ordinaire : vins de palus pleins, très colorés, moelleux ou corsés; vins de côtes d'une couleur riche et brillante, d'une constitution robuste; excellents vins de ménage, vins des terres douces sablo-argileuses, moins corsés que les précédents, mais plus souples, plus coulants, plus vite buvables.

Si des vins ordinaires nous passons aux vins grands ordinaires, aux vins d'entremets, nous les trouvons dans plus de dix communes du Saint-Emilionnais, ainsi que sur les beaux coteaux du Fronsadais, où mûrissent des cépages fins et où l'on récolte des vins corsés, généreux, de jour en jour plus estimés.

Quand, pour le milieu du repas, il faudra accompagner les pièces de viande rôtie d'un vin chaud, capiteux et fin, on le trouvera dans une vieille bouteille d'un des 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion, qu'on a appelés les Bourgognes de la Gironde. On peut dire qu'ils constituent la plus haute expression des vins de côtes et le meilleur régal qu'on sert au meilleur de ses amis. Quand les convives sont arrivés peu à peu à cet état de satisfaction où l'estomac, docile encore, ne manifeste plus d'impérieuses exigences; où le goût, préparé par une savante gradation de sensations, est susceptible des impressions les plus délicates, les grandes marques de Saint-Emilion, de Pomerol et de Médoc feront leur apparition.

Nous plaçons ici à dessein les 1<sup>ers</sup> crus de Pomerol à côté des grands vins rouges du Médoc, parce qu'en effet beaucoup de similitude les rapproche; les vins de Pomerol, récoltés sur un sol graveleux et avec des cépages semblables à ceux du Médoc, leur ressemblent par la finesse, le bouquet, l'agrément et le moelleux; leur faveur est de jour en jour plus grande: ils sont maintenant payés au taux des 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion.

Si des vins rouges nous passons aux vins blancs, nous trouvons dans plusieurs cantons indiqués ci-après de nombreux vignobles blancs, au milieu desquels nous devons signaler et recommander ceux de Sainte-Foy. Les soins avec lesquels ces vins sont récoltés et vinifiés depuis quelques années leur donnent un moelleux, une finesse, une délicatesse de sève remarquables. Et sans vouloir leur attribuer le parfum, l'arome inimitable, la distinction des Sauternes, nous pouvons dire que les 1<sup>ers</sup> crus de Sainte-Foy se rapprochent d'eux par plusieurs de leurs qualités et forment d'excellentes bouteilles qu'on peut servir comme vin blanc de dessert.

Signalons après, certains crus de vins blancs des cantons de Branne et de Pujols, qui ont beaucoup de finesse et d'agrément.

---



## § VI. — LE SAINT-ÉMILIONNAIS

## et ses environs.

Au point de vue viticole, Saint-Emilion ne se circonscrit point dans les limites de sa commune.

Sa gloire vinicole, due surtout à ses grands vins de côtes, à sa source dans les cinq communes qui forment avec elle un groupe de cinq sœurs, où Saint-Emilion doit être considéré comme la plus belle.

1° Saint-Emilion .....	}	1 <sup>re</sup> commune.
2° Saint-Martin-de-Mazerat .....		
3° Saint-Christophe-des-Bardes .....		2 <sup>e</sup>
4° Saint-Laurent-des-Combes .....		3 <sup>e</sup> —
5° Saint-Hippolyte .....		4 <sup>e</sup> —
6° Saint-Etienne-de-Lisse (Saint-Estèphe).		5 <sup>e</sup> —

Les cinq communes ci-dessus (les cinq sœurs précitées) sont seules assises sur la première ligne de coteaux parallèle à la Dordogne, laquelle coule dans la plaine, au sud de Saint-Emilion. et à 3 ou 4 kilomètres de leur base.

Ces coteaux de Saint-Emilion courent de l'ouest à l'est, commencent à peu près à 2 kilomètres du clocher, au Mayne, et finissent à la commune de Saint-Etienne-de-Lisse. Leur longueur est d'environ 7 kilomètres 800 mètres; la largeur moyenne de cette suite de coteaux est de 3 kilomètres.

Au nord et à l'est de la première ligne de coteaux, nous en trouvons plusieurs autres qui constituent un pays ou ne peut plus accidenté et pittoresque, et qui forment, dans la plus grande partie des cantons de Libourne, de Lussac et de Castillon, la région appelée le *Saint-Emilionnais*.

Le *Saint-Emilionnais* présente donc une suite de chaînes de coteaux séparés par d'étroits et gracieux vallons que couronnent de loin en loin une église ou un village, un antique manoir ou un château moderne, que de magnifiques vignobles enserrent de toutes parts. Les vins qu'ils produisent, souvent très bons, se rapprochent plus ou moins du type de Saint-Emilion, mais n'égalent jamais ceux des 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion.

Entre Libourne et ces coteaux se trouvent les croupes légèrement ondulées de POMEROL. Cette commune, depuis longtemps célèbre par ses excellents vins, est en grande partie composée de terrains

graveleux analogues à ceux du Médoc, pareils à ceux que Saint-Emilion possède dans sa partie nord-ouest.

### Constitution géologique.

1° *Des coteaux.* — Le sol des coteaux varie selon la situation et l'altitude. Il est tantôt siliceux, tantôt silico-argileux, tantôt silico-calcaire; mais le terrain qui domine le plus est argilo-calcaire et mêlé à quelques éléments ferrugineux, ainsi que l'indiquent la couleur du sol et les analyses. Le sous-sol, plus ou moins éloigné de la surface, est partout rocheux ou pierreuse. Par cela même, il est essentiellement propice à la vigne. On en extrait dans certains endroits, des pierres excellentes pour la construction.

2° *De la plaine.* — Le sol de la plaine est généralement siliceux; on trouve cependant des terrains silico-argileux et même argileux sur les bords de la rivière. Au pied des coteaux on trouve aussi quelques sols silico-graveleux et silico-calcaires, conséquence du délitement des pentes. Le sous-sol, qui est le plus souvent de même nature que le sol, offre, dans quelques endroits, des bancs d'alias comme au Médoc<sup>1</sup>.

### Culture de la Vigne.

A Saint-Emilion et dans le Saint-Emilionnais, la vigne est cultivée tantôt à la houe et à bras, tantôt à la charrue. Dans le premier cas, le moins fréquent, les pieds sont plantés à 1<sup>m</sup>33 de distance dans tous les sens. Dans le second, les pieds plantés en lignes droites sont à 1<sup>m</sup>33 de distance dans les rangs, qui sont eux-mêmes à peu près tous aujourd'hui à 1<sup>m</sup>33 les uns des autres.

On pratique généralement deux espèces de taille selon les cépages : celle à court bois ou à cots, celle à long bois ou à astes. Le cot de retour, taille Guyot, était usité dans la contrée bien avant la publication des travaux de l'éminent cultivateur. Le fumage, l'épamprage, le pinçage, l'effeuillage, sont pratiqués à peu près comme en Médoc et dans les graves. Depuis quelques années, les pampres de la vigne sont souvent fixés sur fils de fer au lieu d'être attachés sur un ou deux échelas.

Seuls les cépages fins entrent dans les premiers vignobles de Saint-Emilion; ce sont : le bouschet-sauvignon (cabernet-sauvignon du Médoc), les autres variétés de bouschet (qui sont les variétés des cabernets indiqués pages 9 et suivantes), le merlot et le noir de Presac (malbec du Médoc).

---

1. Dans ce pays on désigne ces bancs d'alias sous le nom de *mâchefer*.

## Vinification.

La vinification se fait avec les soins les plus parfaits. Certaines installations offrent de nouveaux cuviers avec pressoirs au premier étage et cuves fermées. Depuis quelques années, la vinification a été considérablement modifiée et scientifiquement perfectionnée<sup>1</sup>. Autrefois, on égrappait peu ou point; aujourd'hui on égrappe presque complètement. Le temps de la cuvaison a été diminué, les fonds de cuve et les vins de presse sont entièrement séparés; les soutirages sont plus fréquents, par suite moins de travail dans le vin. Ces différentes modifications apportées à la vinification ont pour résultat de donner aux vins plus de moelleux qu'ils n'en avaient autrefois, et de les rendre plus promptement propres à la consommation, sans pour cela leur enlever aucune des qualités qui font leur gloire.

## Des Vins.

Les vins de Saint-Emilion sont un type dont nous ne pouvons mieux donner une idée qu'en mettant sous les yeux de nos lecteurs l'appréciation de M. V. Rendu, inspecteur général de l'agriculture : « Le Saint-Emilion, dit-il, est sans contredit la plus haute expression des vins de côtes. Il a du corps, une belle couleur, une sève agréable, de la générosité et un bouquet tout particulier qu'on trouve surtout dans les meilleurs quartiers de ce vignoble distingué. Le bon vin de Saint-Emilion, après les premières années, doit avoir une couleur foncée, brillante et veloutée, et un cachet d'amertume qui flatte le palais; il faut, en outre, qu'il ait du corps, ce qui ne l'empêche pas de devenir plus tard très coulant. Après six mois de bouteille, il gagne considérablement en finesse; il est dans toute sa perfection de dix à vingt ans. »

On ne saurait mieux dire; le vin de Saint-Emilion est, en effet, la plus haute expression des vins de côtes, et c'est de plus un type spécial et unique dont le mérite et la valeur ont été hautement proclamés par la médaille d'or que le jury international de l'Exposition universelle de 1867 a décernée au groupe des propriétaires de Saint-Emilion. Le grand prix collectif, la plus haute récompense qui ait pu être décernée à l'Exposition universelle de 1889, a été accordé au syndicat viticole de Saint-Emilion représenté par un groupe d'échantillons de 60 crus différents. La XIII<sup>e</sup> Exposition de la Société Philo-




---

1. Ces progrès sont dus au concours des œnologues bordelais, dont le savoir et les conseils sont appréciés dans tous les pays viticoles.

mathique de Bordeaux 1895, l'Exposition universelle de Paris 1900, comme celles de Saint-Louis 1904, Liège 1905, Bordeaux 1907, Paris 1909, Paris 1912 et 1913, Bruxelles 1910 et Turin 1911, ont été l'occasion des mêmes triomphes pour les vins de Saint-Emilion présentés par le Syndicat viticole<sup>1</sup> de cette commune.

Depuis que M. Rendu a écrit les lignes ci-dessus, les perfectionnements apportés à la vinification indiqués plus haut, font que les vins de Saint-Emilion ont le plus souvent acquis leur perfection avant l'âge de dix ans, après lequel les bonnes années peuvent se conserver aussi longtemps qu'autrefois. Suivant leurs caractères et le nombre des soutirages, les vins peuvent être mis en bouteilles dès trois ou quatre ans, et ils ont généralement acquis dès l'âge de six ou dix ans toute leur perfection, et les années très corsées développent leurs qualités plus tard encore.

Les vins de Saint-Emilion sont ordinairement divisés en trois classes, mais aucune classification officielle n'existe; et celle que nous avons publiée jusqu'à présent est le reflet des conseils du regretté M. Frédefon et des principaux courtiers de la région.

**SAINT-ÉMILION.** — 3.408 hab. — 2.690 hect. — 7 k. à l'E. de Libourne. — **Borné** au N. par Pomerol, Montagne et Saint-Georges; à l'E. par Saint-Christophe et Saint-Laurent; au S. par Vignonet et Saint-Sulpice; à l'O. par Libourne. —  de Libourne à Bergerac, st. à 1 k. de la ville. — **Voitures** de Libourne à Saint-Emilion. —  et .

**Sol** : coteaux très accidentés; argilo-siliceux dans quelques parties, le plus souvent argilo-calcaires et ferrugineux; entourés de plaines sablonneuses et sablo-graveleuses. — **Sous-sols** pierreux sur les coteaux; de graves et d'alias ferrugineux dans la plaine.

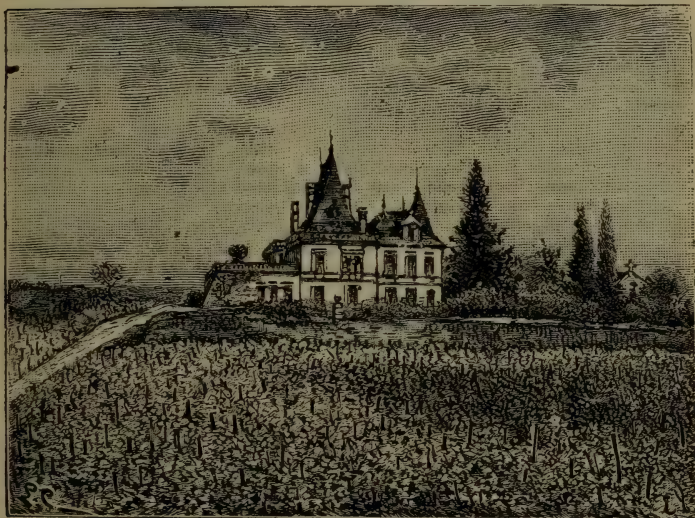
**Vins** généreux, chauds, corsés, d'une belle couleur; ils acquièrent en vieillissant un bouquet particulier très agréable. Ils gagnent constamment en bouteille jusqu'à six ou huit ans, et peuvent s'y conserver cinquante ans. On les a appelés les Bourgognes de la Gironde, et leur réputation, très ancienne, grandit tous les jours. Une médaille d'or collective a été accordée aux 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion à l'Exposition universelle de 1867, et leur valeur a été hautement proclamée par les récompenses élevées que ces vins ont obtenues aux Expositions de Paris 1878, 1889 et 1900, et Bordeaux 1895 et 1907, etc...

---

1. Nous devons rendre hommage ici aux services nombreux que le Syndicat viticole de Saint-Emilion a rendus à tous les viticulteurs de cette région par les conférences, les concours, les exemples qu'il s'est appliqué à créer pour l'instruction de tout le pays du Saint-Emilionnais.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>er</sup> GRAND CRU SAINT-ÉMILIONTonneaux  
vin r.*Ch. Ausone*<sup>1</sup> (Edouard Dubois-Challon)..... 15

## CHATEAU AUSONE

(1<sup>er</sup> GRAND CRU SAINT-ÉMILION)**M. Edouard Dubois-Challon, propriétaire.**

1. Le cru d'Ausone est des plus anciens. La tradition veut qu'il occupe l'emplacement de la magnifique villa que le poète Ausone possédait à Lucaniac (Saint-Emilion). De là d'ailleurs lui vient son nom. Admirablement exposé au midi, ce cru est entouré au haut du coteau, d'une ceinture de rochers, carrières effondrées qui l'abritent complètement des vents du nord.

Mme veuve Lafargue a pu, à force de soins et grâce à l'emploi judicieux des insecticides, conserver, chose rare, à Saint-Emilion, toutes les vieilles vignes françaises de la propriété. M. Dubois-Challon, son neveu et héritier, continue son œuvre et voit ses efforts couronnés de succès. Ces ceps centenaires peuvent produire 12 à 15 tonneaux d'un vin qui s'est depuis longtemps déjà placé à la tête des grands vins de Saint-Emilion.

Le commerce lui accorde une forte prime sur tous les vins de la région. Le prix de ces vins, vendus seulement mis en bouteille au château, ne peut être estimé ces années dernières à moins de 6.000 francs le tonneau.

Ces chiffres sont éloquentes, mais ce qui l'est encore plus, ce sont les anciennes bouteilles de ce cru merveilleux qui ont conservé leur sève et leur fraîcheur après trente et quarante ans et constituent un vin possédant toutes les qualités des grands crus.

	1 <sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bélair-Marignan, ancien cru de Canolle et Chapelle-Madeleine</i> <sup>1</sup> (Ed. Dubois-Challon) .....		30
<i>Ch. Magdelaine</i> <sup>2</sup> (G. Jullien-Chatonnet) .....		20

1. Le Château Bélair a toujours été placé en tête des 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion et son origine est fort ancienne. Comme l'excellent vignoble qui l'avoisine et qui porte encore le nom d'Ausone, il fut dit-on, la propriété du célèbre poète latin, mais il faut arriver au XIV<sup>e</sup> siècle pour avoir des données vraiment précises sur l'histoire de Bélair.

Nous le voyons en effet sous la domination anglaise entre les mains de Robert de Knolles, grand Sénéchal et Gouverneur de la Guyenne, qui avait dans la région des terres considérables. Ce valeureux capitaine, l'un des tenants du combat des Trente, prit également part aux batailles d'Avray et de Navarette; c'est là qu'il eut l'insigne honneur de recevoir l'épée de Bertrand Du Guesclin, et, s'il faut en croire la tradition, le héros breton demeura pendant quelque temps son prisonnier sur parole à Libourne. Lorsque la Guyenne fut définitivement reconquise par Charles VII, les descendants de Robert de Knolles ne quittèrent pas la contrée. Leur nom francisé devint Canolle et la terre de Bélair continua à rester en leur possession jusqu'à l'époque de la Révolution. Elle devint alors un instant la propriété d'un étranger, mais fut bientôt restituée à ses maîtres légitimes par l'entremise d'un serviteur fidèle. Après le mariage de la sœur du marquis Robert de Canolle avec le baron de Seissan de Marignan, Bélair échut en partage à ce dernier.

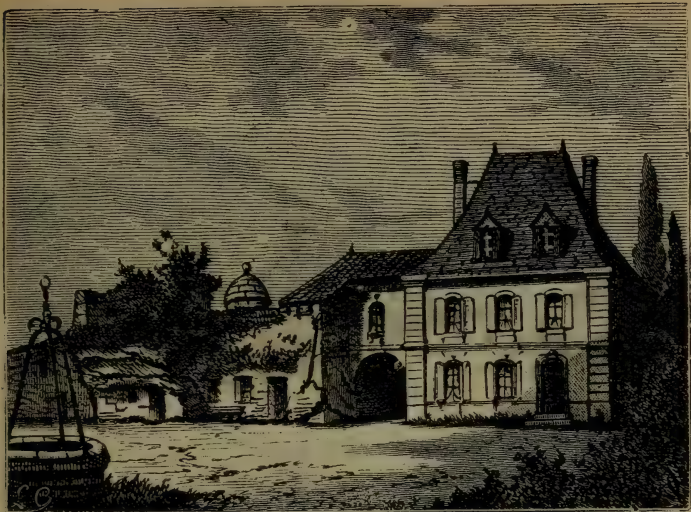
Le domaine, d'une contenance de 13 hectares, a été fortement ravagé par le phylloxéra; une partie est déjà replantée en vignes françaises, que l'on maintient grâce au sulfure de carbone, et l'on continue à reconstituer le vignoble en greffant les plus fins cépages sur pieds américains.

Le cru de château Bélair doit son incontestable supériorité à la nature toute particulière du terrain, ainsi qu'à son heureuse orientation au midi et à l'est: ses vins jouissent d'un ancien renom et à la liste des hautes récompenses obtenues par eux à différents concours est venue s'ajouter la médaille d'or que leur a décernée en 1889 le jury de l'Exposition universelle, et le diplôme de Grand Prix à l'Exposition de Paris 1900.

Nous avions autrefois mis Château Bélair en tête des crus de Saint-Emilion. La prime tout à fait exceptionnelle, constante, obtenue par Château Ausone et qui résulte des prix indiqués plus haut, nous a conduit à mettre ce cru en tête; mais nous n'en estimons pas moins le cru de Château Bélair, qui n'a en rien démerité.

Le Château Bélair, voisin d'Ausone, est passé en 1916, aux mains de M. Dubois-Challon qui a également acquis à cette époque le château Chapelle-Madeleine, aussi limitrophe d'Ausone, réunissant ainsi — tout en leur conservant jalousement leur existence propre — les marques les plus connues de Saint-Emilion. Il a ainsi réussi à former le groupe le plus justement apprécié du fameux coteau de la Madeleine dont ces crus occupent le centre, et y jouissent au levant, et au midi, d'une exposition de choix.

2. Parmi les 1<sup>ers</sup> grands crus de Saint-Emilion, il convient de citer celui de Château-Magdelaine; dont le vin brillant et velouté, généreux avec une incomparable finesse, un bouquet exquis et un léger goût d'amertume qui flatte le palais, a depuis très longtemps fixé l'attention des gourmets. La réputation de ce cru a été consacrée par les œnologues les plus autorisés et a fait le tour des principaux marchés européens, notamment en Angleterre et en Belgique.



CHATEAU BÉLAÏR-MARIGNAN  
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
M. Edouard Dubois-Challon, propriétaire.



CHATEAU MAGDELAINE  
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
M. G. Jullien-Chatonnet, notaire à Saint-Emillon, propriétaire.



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Canon<sup>1</sup> (A. Fournier)..... 90

## CHATEAU CANON

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)**M. André Fournier, propriétaire.**

Le domaine du Château Magdelaine appartient à la famille Chatonnet depuis environ deux siècles. Son propriétaire actuel est M. G. Jullien, notaire à Saint-Emilion, gendre de feu M. Chatonnet.

Ce vignoble, complanté en cépages français de premier choix, produit une moyenne annuelle de 20 tonneaux. Situé sur un plateau qui domine l'immense vallée de la Dordogne, il jouit d'une exposition privilégiée. Les raisins, caressés par les moindres rayons du soleil, y mûrissent dans les conditions les plus favorables.

Les vins de Château-Magdelaine, ainsi que ses voisins Château Ausone et Château Bélair, ont atteint en primeurs des prix très élevés et ont obtenu les plus hautes récompenses, et notamment un grand prix à l'Exposition de Gand 1913.

M. Jullien qui a été plusieurs fois hors concours membre du jury, est actuellement membre titulaire du Comité français des Expositions à l'étranger.

La conservation des vins de ce cru renommé, en bouteilles, comme leur développement, est parfait. On peut actuellement déguster sur la propriété des 1865, et même des 1858, pleins de jeunesse et de vigueur. Ajoutons que les soins apportés à la vendange et à la vinification ne laissent rien à désirer dans ce remarquable vignoble.

1. Le célèbre cru de château Canon-Saint-Emilion dont nous donnons ci-dessus un dessin, est situé au Sud-Ouest de l'ancienne cité de Saint-Emilion, derrière la vieille église de Saint-Martin, sur le plateau fameux des tous premiers grands crus de Saint-Emilion.

Ce cru, dont la réputation est très ancienne, classé dans les premiers grands crus, comprend un vignoble de 20 hectares, complanté en cépages fins de tout premier choix judicieusement répartis, et produit un vin réunissant



1<sup>er</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suile*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos Fourtet</i> (Latrille et Ginestet) .....	50	<i>Ch. Beauséjour</i> (V <sup>o</sup> Léopold Ducarpe) .....	20



## CLOS FOURTET

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

Etablissements Latrille et Ginestet, propriétaires.

toutes les qualités des grands vins de Saint-Emilion, portées au plus haut degré de perfection.

Le propriétaire actuel, M. André Fournier, ne néglige rien pour que les soins les plus complets et les mieux entendus soient apportés à la culture et à la vinification.

1. Le Clos Fourtet, situé en plein bourg de Saint-Emilion. ouvre ses belles grilles, de plain-pied, sur la place de l'Eglise.

Son beau vignoble, qui a remplacé un camp ancien dont il a pris le nom est si bien assis entre les plus grands premiers crus, si judicieusement excépagé, si bien cultivé aussi, qu'il n'a aucune peine à se maintenir au rang des plus estimés. Il produit un vin très souple et possédant une très grande finesse. Certaines de ses récoltes, comme celle de 1899 par exemple, ont produit des vins qui se classent parmi les meilleurs vins de Bordeaux. Les médailles d'or, obtenues par les vins de Clos Fourtet de 1868 jusqu'à nos jours, ne se comptent plus. Sa production moyenne est de 50 tonneaux.

Le Clos Fourtet est la propriété des Etablissements Latrille & Ginestet de Bordeaux.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.

Ch. <i>Beauséjour</i> (Duffau-Lagarosse) .....	20
Ch. <i>Fonplégade</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Paul Boisard).....	35



## CHATEAU FONPLEGADE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

Mme veuve Paul Boisard, propriétaire.

1. Le château Fonplégade est encore une des gloires vinicoles de Saint-Emilion. Le domaine se trouve sur une admirable situation sur le versant des coteaux S. de cette commune. Il occupe une espèce de conche à mi-côte parfaitement abritée des vents du N. et de l'O.; c'est grâce à cette heureuse position que la maturation des récoltes y est toujours exceptionnelle.

Le terrain est silico-calcaire, et en certains endroits argilo-calcaire; aussi produit-il des vins dont la maturité, le moelleux, la finesse et le bouquet ont été de tout temps fort appréciés. Son étendue est de 15 hectares. C'est un des plus anciens crus de Saint-Emilion.

Des mains de M. P. Beylot, il passa à M. le duc de Morny et Mme la comtesse de Galard. Il appartient aujourd'hui à Mme Paul Boisard, veuve de l'un des viticulteurs les plus distingués de Saint-Emilion.

Les vins de cet excellent cru ont obtenu les plus hautes récompenses à toutes les Expositions.

Mme veuve Paul Boisard est également propriétaire du cru de Tausinat-l'Hermitage à Saint-Christophe des Bardes. dont les vins sont très estimés.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)Tonneaux  
vin r.Curé-Bon-La-Madeleine<sup>1</sup> (Landé-Lapelleterie) ..... 5

## CHATEAU CURE-BON-LA MADELEINE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. Landé-Lapelleterie, propriétaire.

1. Ce vignoble, perle enchâssée dans un superbe écrin entre Ausone, Bel-Air et Canon, fut planté, vers le milieu du siècle dernier, sur le plateau de La Madeleine, par le curé Bon, mort en 1874. Des lettres, datées de 1815, nous le montrent déjà comme appartenant à sa famille. Son neveu, Camille Lapelleterie, et ses héritiers, continuèrent, avec un soin jaloux, la culture des vieux ceps français du vénérable curé, dont la plupart subsistent encore. Aussi expert dans la conduite d'une vigne que fin connaisseur en vin, le brave homme justifiait bien son nom patronymique et n'était pas ennemi d'une douce gaité. Ayant longtemps attendu des négociants acheteurs de ses vins, et les ayant finalement vendus à l'un d'eux, il constata ce fait mémorable par une inscription en latin... facile, que l'on peut encore lire dans le chai de La Madeleine ! *Veniebant mercatores exeuntesque gustabant; denique tandem venit quidam mercator, qui emit, et solvit ipso facto. Reddidit gratias Deo venditor !*

Grand prix, Exposition universelle Gand 1913.



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. St-Georges-Côte Pavie<sup>1</sup> (A. Charoulet, \*) ..... 20

## CHATEAU SAINT-GEORGES-COTE PAVIE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. Adolphe Charoulet \*, propriétaire.

1. Le vignoble du château Saint-Georges (Côte Pavie), situé sur le coteau de Pavie qui fait face à la gare de Saint-Emilion, est un des plus anciennement renommés de Saint-Emilion, et des seuls où l'on ait conservé les vieilles vignes françaises. Il appartient depuis 1872 à M. Charoulet.

La réputation des vins de Château-Saint-Georges (Côte Pavie), n'est plus à faire, et, plus que jamais, leur qualité exceptionnelle s'affirme grâce aux soins qui ont toujours été pris pour conserver les vieilles vignes françaises et pour la vinification des récoltes.

Dans toutes les Expositions, les vins de Château-Saint-Georges (Côte Pavie) ont obtenu les plus hautes récompenses qui aient été accordées aux vins de la région.

Dans son rapport du 6 septembre 1891, la Société d'Agriculture de la Gironde, qui décernait à M. Charoulet le prix d'honneur de la viticulture disait :

« M. Charoulet possède dans la commune de Saint-Emilion plusieurs crus en plaines et en coteaux, d'une contenance de 25 hectares environ.



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)Tonneaux  
vin r.

Ch. Pavie<sup>1</sup>, anc. propriété Ferdinand Bouffard (Albert Porte). 200

« Les vignes de plaines, en terrains siliceux très légers, sont faciles à défendre contre le phylloxéra.....

« Mais c'est surtout dans la défense de ses vignobles de côtes que M. Charoulet a droit à nos félicitations.

« L'emploi combiné du sulfure de carbone et des terreaux de ville lui a permis de conserver en parfaite santé ses vieilles vignes françaises, et de maintenir dans toute son intégrité la réputation de son cru de Château-Saint-Georges (Côte Pavie). »

Quelques récompenses obtenues par les vins de Château-Saint-Georges :

Médaille d'or Exposition universelle de Paris 1867, Grand Prix, Prix d'honneur, Hors Concours aux Expositions de Paris 1878-1900, Lille 1902, Saint-Louis 1904, Liège 1909, Milan 1906, Lyon 1914.

Ce cru est le seul de la commune de Saint-Emilion dénommé Château-Saint-Georges.

1. Le château Pavie est l'un des plus anciens et des plus justement renommés 1<sup>er</sup> Grand cru Saint-Emilion. Son vignoble placé au centre du territoire de Pavie qu'il occupe pour la plus grande partie (2 hect. environ appartenant à divers) est exposé au Midi et produit des vins de grande qualité qui ont toujours justifié par leur évolution en bouteilles toutes leurs espérances de Grands Vins.

Aussi ces vins qui se distinguent par leur générosité, leur moelleux et leur bouquet, sont de plus en plus recherchés des connaisseurs. Cet excellent premier grand cru appartenait depuis longtemps à M. Ferdinand Bouffard de Bordeaux qui avait ainsi créé un ensemble de vignobles hors-ligne venant en tête des premiers crus de Saint-Emilion et le plus important de tous ces vignobles.

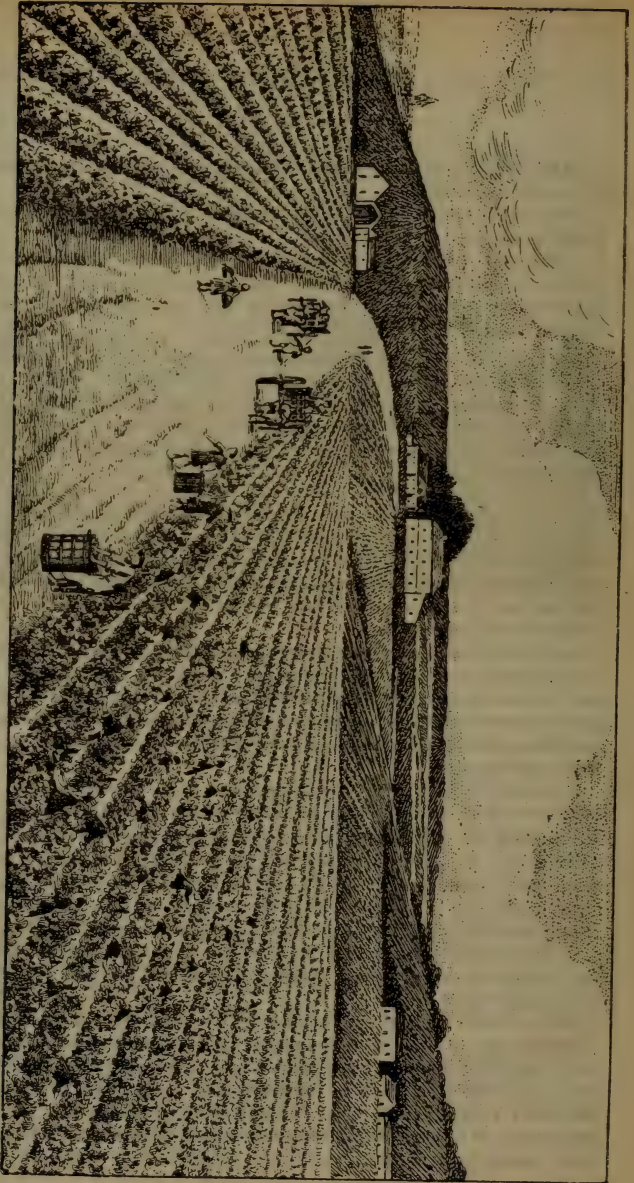
La Société d'Agriculture de la Gironde avait récompensé les efforts de M. Bouffard en lui décernant les récompenses suivantes :

En 1888 une médaille de vermeil pour la défense des vignes contre le phylloxera; en 1896 une médaille d'or, pour la bonne tenue et l'agencement des vignobles; en 1908 un premier grand prix de viticulture.

Le rendement du vignoble peut être évalué de 150 à 200 tonneaux.

Les qualités du sol, la sélection des cépages, les soins minutieux apportés à la vinification et aux mises en bouteilles ont consacré la réputation du cru dont les caves, en partie creusées dans le roc, peuvent contenir plus de trois mille barriques.

Aux diverses Expositions auxquelles ils ont participé, les vins de cette propriété ont obtenu les récompenses justifiées suivantes : Exposition collective de 1867, médaille d'or; Exposition universelle de Paris 1889, médaille d'or; Exposition universelle de Paris 1900, médaille d'or; Exposition de Bordeaux 1895, médaille d'or; Exposition de Bruxelles 1897, médaille d'or; Exposition de Liège 1905, diplôme d'honneur; Exposition de Tourcoing 1906 hors concours; Exposition de Bordeaux 1907, hors concours.



**CHATEAU PAVIE**

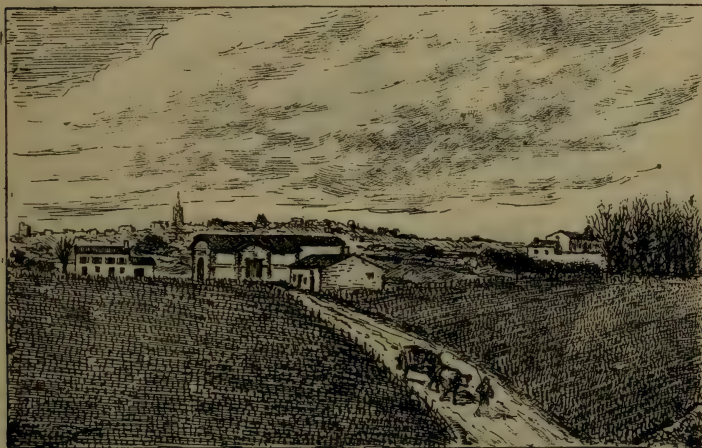
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-EMILION)

Ancienne propriété Ferdinand Bouffard

M. Albert Porte, propriétaire.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)Tonneaux  
vin r.

*Dom. de Pavie-Macquin*<sup>1</sup> (Hérit. A. Macquin) ..... 40



## DOMAINE DE PAVIE-MACQUIN

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)**Héritiers A. Macquin, propriétaires.**

M. Albert Porte, nouveau propriétaire, entend poursuivre et développer l'œuvre de M. Ferdinand Bouffard et apportera, tant à la culture de la vigne qu'à la vinification elle-même, tous les soins et améliorations possibles, pour obtenir un vin justifiant de plus en plus son titre et son ancienne réputation.

1. Ce domaine, que M. Macquin a créé de toutes pièces, comprend 25 hectares en un tenant. Il a été formé par des acquisitions multiples et successives, dont les plus importantes sont celles de La Serre, partie du domaine de M<sup>me</sup> Pigasse dont le vin s'est toujours vendu sous le nom de Domaine de Pavie-Macquin. La réunion de ces divers vignobles a constitué un cru qui produit un vin universellement estimé. Sa grande réputation est due à la nature du sol et aussi aux soins éclairés que M. Macquin sait apporter à la culture de la vigne et à la vinification. M. Macquin est aussi propriétaire, à Saint-Georges-de-Montagne, des domaines de Maisonneuve et de Château-Saint-Georges-Macquin, et il donne les mêmes soins à ces deux propriétés.



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Pavie-Decesse</i> <sup>1</sup> (F. Marzelle) .....	25	<i>Tertre-de-Daugay</i> (A. Giovetti) .....	15



## CRU DE PAVIE-DECESSE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M F. Marzelle, propriétaire.

1. C'est pour ainsi dire à l'ombre du vieux et célèbre clocher de Saint-Émilion que se trouve le Cru de Pavie-Decesse, propriété de M. F. Marzelle. Son vignoble, depuis longtemps connu comme un des grands premiers crus, est situé vis-à-vis des célèbres grands crus d'Ausone et de Belair.

Les soins apportés à ce riche vignoble par son nouveau propriétaire ne peuvent que contribuer à la réputation de ses excellents produits, qui sont très recherchés et ont figuré déjà dans maintes manifestations officielles.

D'ailleurs les vins de Pavie-Decesse ont obtenu de nombreuses récompenses entre autres, à Paris 1900, médaille d'or; Saint-Louis 1904, médaille d'or (en collectivité); Bordeaux 1907, médaille d'or (en collectivité).

La production moyenne de Pavie-Decesse est de 25 tonneaux environ.



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Tertre Daugay</i> <sup>1</sup> (H. Gouteyron) .....	10	<i>Grandes-Murailles</i> (Edmond Malen).....	10
<i>Clos Côte-Daugay-Ex-Madeleine</i> (Delmas) .....	8	<i>Clos Saint-Martin</i> (Edmond Malen) .....	6
		<i>Clos du Couvent</i> (Leperche).	3



## CHATEAU TERTRE DAUGAY

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. H. Gouteyron, propriétaire.

1. Le château Tertre Daugay compte parmi les plus anciens crus de la commune de Saint-Emilion. Il est situé à l'extrémité de cette colline merveilleuse dont les flancs sont ornés par les crus d'Ausone, Bel Air, la Magdeleine, Fonplegade. Assis sur un mamelon avancé, il domine la superbe vallée de la Dordogne et est réputé pour être un des mieux exposés, ayant toutes ses vignes en franc et plein midi. On y jouit depuis sa terrasse d'une vue splendide, unique dans le Saint-Emilionnais.

Par ses sous-sols divers et ferrugineux, silico-argileux, argilo-calcaire, pierreux et rocheux, il fournit un vin d'un caractère spécial, très corsé, d'une grande finesse et d'un bouquet remarquable. Il est un de ceux qui ont le mieux conservé le vieux caractère du Saint-Emilion, ce vin que Louis XIV trouvait digne d'être comparé au « nectar des dieux ».

Ce cru faisait partie du groupe, auquel le Jury international de l'exposition

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Villemaurine</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Raoul Passemard) .....	28	<i>Ch. Cadet-Piola</i> (Villepigue).	15



## CHATEAU VILLEMAURINE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

Mme Raoul Passemard, propriétaire.

universelle de 1867, décerna une médaille d'or. Son étendue est d'environ dix hectares. Il appartient à la famille Alezais-Duburg depuis plus d'un siècle et demi. Il a toujours été cultivé avec soin et de ce fait on a pu conserver une grande partie des vieilles vignes françaises, de ces ceps centenaires dont le vin a reçu diverses médailles d'or dans beaucoup d'expositions.

Aujourd'hui son propriétaire actuel, M. Hubert Gouteyron, allié à cette famille, continue l'œuvre de celle-ci en y apportant les procédés nouveaux de culture et de vinification.

1. Le château Villemaurine est situé à côté des remparts Est de Saint-Émilion, sur une des parties les plus estimées de cette belle commune.

Cet excellent cru a été réuni en 1893 par M. Passemard à celui qu'il possédait depuis longtemps à côté, et qui semblait ne faire qu'un avec lui.

Ce vignoble est en partie composé de vignes françaises et complanté des cépages les plus fins, sur un sol argilo-calcaire, assis sur deux étages superposés de carrières, dans lesquelles sont de magnifiques caves. Il est l'objet des soins les plus parfaits. Ses vins classés, parmi les meilleurs 1<sup>ers</sup> crus de Saint-

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

Tonneaux  
vin r.

<i>Le Cadet-Bon</i> <sup>1</sup> (A. Dubuch) .....	30
<i>Moulin-du-Cadet</i> (Lucien Brissaud) .....	10



LE CADET-BON  
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
M. André Dubuch, propriétaire.

Émilion, ont figuré à toutes les Expositions universelles, notamment à celle de Paris 1889 dans le groupe du Syndicat de Saint-Émilion, qui a obtenu un grand prix collectif. Ils ont obtenu, en outre, à la même Exposition, une médaille d'or personnelle, ainsi qu'aux Expositions d'Anvers 1894, Amsterdam 1896, Bruxelles 1897, etc.

A l'Exposition internationale de Bordeaux 1895, à celles de Paris 1900 et Liège 1905, ce 1<sup>er</sup> cru, l'un des plus estimés parmi les premiers, a été hors concours, M. Passemard faisant partie du jury; il en a été de même pour l'Exposition de Bordeaux 1907, où M. Passemard était président de la deuxième section du jury des vins.

I. Le Cadet-Bon est aussi appelé Cadet-Pinaud-Bon, du nom de son ancien propriétaire M. Pinaud, qui apporta les soins les plus compétents à la culture de son vignoble en conservant les vieilles vignes françaises et les meilleurs cépages fins.



Situé au nord de Saint-Émilion sur un coteau argilo-calcaire le Cadet-Bon est dominé par son vieux moulin à l'aspect si pittoresque.

Grâce à son heureuse situation, admirablement exposé au midi, à son sol, à ses cépages, le vignoble produit un vin fin, bouqueté

chaud, et généreux, très recherché par le grand commerce.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
Pavillon-Cadet <sup>s</sup> (F. Grata- dour).....	15	Ch. Berliquet <sup>s</sup> (V <sup>te</sup> de Carles) 30



## CHATEAU BERLIQUET

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. le Vicomte de Carles, propriétaire.

M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> Pinaud-Bon n'a du reste rien négligé pour que les soins les plus minutieux et les mieux entendus soient apportés aux vendanges et à la vinification.

Ce cru, dont la réputation est fort ancienne, contribua à l'obtention de la médaille d'or à l'Exposition collective de 1867 et à l'Exposition de Bruxelles en 1910, une médaille d'or lui fut décernée.

M. André Dubuch, petit-fils de M<sup>me</sup> Pinaud, vient de se rendre acquéreur de ce beau vignoble.

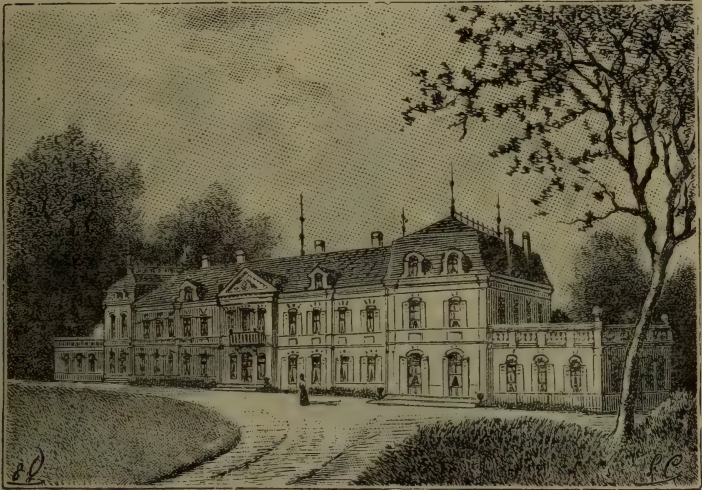
1. Le cru Pavillon-Cadet auquel a été réuni le clos Haut-Cadet, a été acquis récemment par M. François Gratadour.

Ce beau domaine, admirablement situé, produit une récolte moyenne de 15 à 20 tonneaux d'un vin rouge coloré, corsé et droit de goût. Il se développe lentement; ce n'est qu'au bout de quelques années qu'il est apprécié, car il acquiert avec une finesse remarquable, un bouquet parfumé tout particulier.

2. Le château Berliquet déjà classé en 1830 parmi les grands crus de Saint-Emilion, termine au sud-ouest, avec ses voisins château Magdelaine, château Canon, le plateau de La Madeleine où se récoltent les grands vins de Saint-Emilion.

Les vieilles vignes françaises, conservées en grande partie, dans ce domaine de 10 hectares, donnent aux vins qui y sont récoltés une finesse et un bou-



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Soutard<sup>1</sup> (du Foussat de Bogeron) ..... 120

## CHATEAU SOUTARD

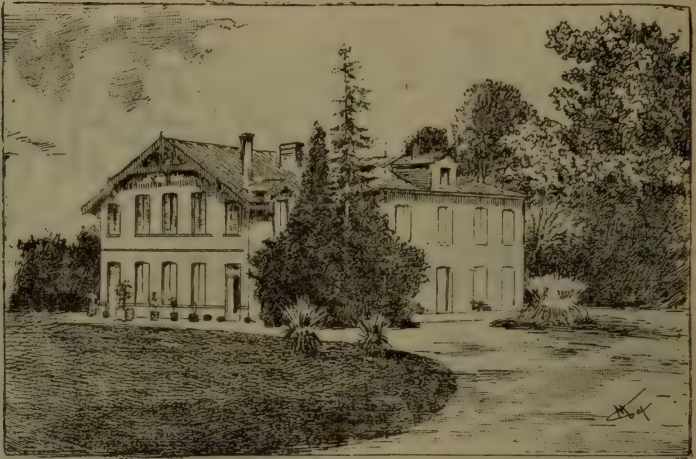
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. du Foussat de Bogeron, propriétaire.

quet qui les font rechercher par le commerce et leur ont valu les premières récompenses (médailles d'or) aux diverses expositions de Bordeaux, Paris, Bruxelles, Anvers et Saint-Louis (États-Unis).

1. Le château Soutard est l'un des plus anciens crus de la commune de Saint-Emilion. Ce vignoble occupe 22 hectares produisant en moyenne 100 tonneaux. Ses vins, dont la finesse et le corps sont la caractéristique incontestée, ont obtenu des médailles d'or aux trois Expositions universelles où ils ont figuré, deux à Paris, une troisième à Anvers.

Le bouschet de Saint-Emilion, le merlot, le cabernet-sauvignon et le malbec sont, en parties à peu près égales, les cépages qui produisent les vins du château Soutard, seul cru de ce nom à Saint-Emilion, formé en 1851, lors du partage de l'ancienne terre de Soutard, du 1<sup>er</sup> lot comprenant le château et les vignobles de choix, c'est-à-dire tous les plateaux de l'ancien domaine.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)Tonneaux  
vin r.Ch. Troplong-Mondot<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> Lasseverie)..... 120

## CHATEAU TROPLONG-MONDOT

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

Mme veuve Lassèverie, propriétaire.

1. Le château Troplong-Mondot, l'œuvre préférée du savant jurisconsulte et président du Sénat impérial Troplong, dont il perpétue le nom, est une des perles du Saint-Emilionnais.

M. Edouard Troplong, son neveu et héritier, ancien magistrat au Tribunal civil de Paris, maire de Saint-Laurent-des-Combes, eut à cœur de développer ce beau domaine où il se plut à réunir d'admirables reliques de son illustre parent, voulant dans sa piété filiale, que même après sa mort le président fût toujours chez lui à Mondot.

Les vignes, poussées dans une terre exceptionnellement féconde et riche sur une croupe fameuse, entourent le château et font entrer chaque année dans les vastes chais, plus de 120 tonneaux d'un très grand vin.

Une garenne épaisse et pittoresque couronne le sommet, découvrant une vue dans toutes les directions.

Au sud, l'immense vallée de la Garonne et Bordeaux; à l'ouest, les ponts de Cubzac et le Fronsadais; Libourne plus près; à l'est, Castillon, etc., à tel point qu'on peut dire sans exagération que vers ce cru unique convergent tous les regards.

M. Edouard Troplong, ne voulant plus assumer les fatigues qu'imposent

1<sup>er</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Gaffelière-Naudes</i>		<i>Cru L'Arrosée (M. Dupuch)</i>	25
(C <sup>te</sup> L. de Malet Roquefort)	50	<i>Ch. Coutet (David-Beaulieu)</i>	40
<i>Ch. La Serre (Héritiers A.</i>		<i>Ch. Bellevue (G. Lacaze)...</i>	30
Macquin).....	40	<i>Ch. Sansonnet<sup>1</sup> (P.-J. Robin)</i>	12
<i>La Grande-Côte (Loubière)..</i>	10		



CHATEAU SANSONNET

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. Prosper-Jean Robin, propriétaire.

une propriété aussi importante, en raison de son grand âge, vient de céder son incomparable cru à M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> Lassèverie, qui est admirablement placée pour conserver à Troplong-Mondot sa mondiale réputation.

1. Château Sansonnet, un des meilleurs crus parmi les premiers grands crus du Haut-Saint-Emilion (tête), appartenait en 1846 au duc Decazes, pair de France. Il fut alors vendu au général de Coutard qui le légua à sa fille, la vicomtesse de Montaudon, puis il échut à la vicomtesse de Larrard, née de Montaudon, pour passer en 1892 dans les mains de M. Prosper-Jean Robin. Ce vignoble situé à l'est de la ville, entièrement sur le point culminant du Coteau, a une étendue de 7 hectares, il a été reconstitué avec les cépages les plus fins, produit un vin généreux de longue durée avec toujours mérite de son ancienne réputation, il a obtenu plusieurs médailles d'or.



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Clusière</i> <sup>1</sup> (M <sup>l</sup> <sup>le</sup> Alix Faure) .....	12	<i>Ch. du Jardin-Villemaurine</i> (C. Julien Chatonnet).....	2
<i>Ch. Petit-Faurie-de-Soutard</i> <sup>2</sup> (Th.-P. Corbière).....	50	<i>Ch. Fonroque</i> (Héritiers J. de Malet-Roquefort) .....	80
<i>Ch. Cardinal-Villemaurine</i> (D <sup>r</sup> Troquart) .....	10	<i>Ch. Balestard-la-Tonnelle</i> (Bertauts-Couture) .....	30
<i>Le Prieuré - Saint-Emilion</i> (Brisson, ancien député)..	18	<i>Clos Mauvezin</i> (E. Morel)..	7
<i>Ch. Trottevielle</i> (Ch. Jean)..	20	<i>Cru Soutard-Cadet</i> (Darribehaude) .....	6
<i>Ch. La Couspaude</i> (Prosper-Jean Robin).....	25	<i>Dom. du Haut-Cadet et Ch. Bragard</i> <sup>3</sup> (E. Sauvaitre). .	50
<i>Dom. de La Salle</i> (Prosper Jean Robin).....	3		

1. Le château La Clusière est un joli vignoble admirablement situé sur les coteaux sud de Saint-Emilion, entre les crus renommés de Pavie de Pimpinelle et de Larcis.

Complanté de cépages parfaitement choisis, cultivé avec les plus grands soins, il produit l'un des grands vins de la commune de Saint-Emilion.

Ce vignoble avait été, non pas créé (il est l'un des plus anciens du pays) mais entièrement reconstitué par M. Amédée Thibaud. Depuis la mort de ce dernier, sa petite fille, Mlle Alix Faure, en est devenue propriétaire.

2. Le château Petit-Faurie de Soutard, avec ses belles caves et ses vastes chais, est situé au nord-est et aux portes de la ville de Saint-Emilion, sur un des points culminants d'où la vue s'étend au loin sur les riches vignobles qui l'entourent. Il fut détaché en 1851, du grand domaine de Soutard, et compris dans le 2<sup>e</sup> lot du partage de ce domaine. Il est contigu au sud et à l'ouest au château Soutard et voisin des célèbres crus de Cadet-Piola et de Balestard-la-Tonelle. Remontant à la plus ancienne origine, il a toujours été placé à la tête des premiers grands crus de Saint-Emilion, et sa renommée mondiale qu'il doit à sa situation privilégiée sur le sommet d'un plateau calcaire avec terres fortes sur le flanc, et de nature sablonneuse au pied du coteau, où l'on trouve mélangés de gros châtons de crasse de fer arrondis et noirâtres ressemblant à la truffe depuis la grosseur d'un œuf de pigeon jusqu'à celle d'une noisette. Tout cet ensemble de sols et de sous-sols réunis et si rares dans un même vignoble, joints au choix des cépages les plus fins donne à ces vins, en nouveau, la belle couleur et le corps des grands vins de Saint-Emilion, et le bouquet, la finesse et la souplesse qui tient le juste milieu entre les grands vins de Saint-Emilion et de Pomerol. Cette dernière qualité, la plus précieuse. lui vient de ses terrains sablonneux ou siliceux mélangés de crasse de fer.

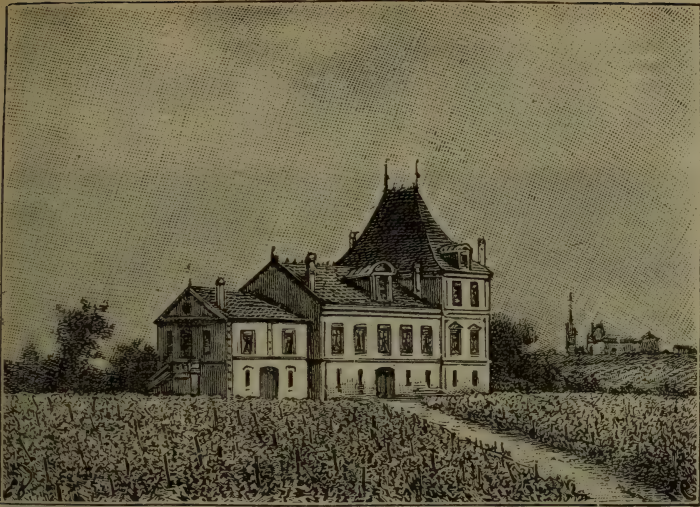
Les nombreuses médailles ou diplômes qu'ont obtenus ces vins dans les concours et Expositions de France et de l'Etranger ne font que confirmer sa juste renommée.

La production annuelle de ce cru est de cinquante à soixante tonneaux.

3. Le domaine du Haut-Cadet et le château Bragard ont une origine très ancienne.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le château Bragard était propriété de la famille Guadet





CHATEAU PETIT-FAURIE-DE-SOUTÂRD  
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
M. T.-P. Corbière, propriétaire.



DOMAINE DU HAUT-CADET ET CHATEAU BRAGARD  
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
M. E. Sauvatre, propriétaire

1 <sup>er</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Malineau</i> <sup>1</sup> (Ch. Pistouley) .....	20
<i>Vieux Moulin-du-Cadet</i> (E. Lambert) .....	10
<i>Canon-La Gaffelière</i> , ancien <i>Canon-Boilard</i> <sup>2</sup> (M <sup>me</sup> Peyraud)....	45
<i>Clos La Magdeleine</i> (Ern. Lapelletrie) .....	3
<i>Ch. des Remparts-la-Carte</i> <sup>3</sup> (E.-N. Lavau fils).....	20



CHATEAU MALINEAU  
(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
M. C. Pistouley, propriétaire.

Ces vignobles, d'une superficie de 15 hectares environ, sont complantés des meilleurs cépages qui conviennent le mieux à la nature du terrain.

La production annuelle moyenne est de 50 tonneaux dont la qualité et la finesse en font un vin très recherché.

1. Le château de Malineau est un des plus agréablement placés du Saint-Emilionnais. Il est situé au pic du Mondot, à 100 mètres environ du château Troplong-Mondot et à 1.200 mètres à l'est de la ville de Saint-Emilion. On y jouit d'une vue magnifique sur la vallée de la Dordogne.

Son vignoble, très bien encépagé, produit un des meilleurs vins de Saint-Emilion, classé au rang des 1<sup>ers</sup> crus.

2. Le vignoble du château Canon-La Gaffelière est situé sur le versant sud des coteaux de Saint-Emilion.

Ce vignoble, qui attire l'attention des voyageurs au moment où ils arrivent à la gare de Saint-Emilion, par sa parfaite culture, est complanté en cépages de premier choix, pour la plupart très vieux; il produit des vins fins, moelleux, d'une longue tenue, très recherchés du commerce.

Sa production moyenne est de 60 tonneaux, divisée en deux parts :

L'une est produite par les parties élevées du vignoble et peut être classée dans les 1<sup>ers</sup> crus; l'autre, récoltée dans la plaine sur des vignes très âgées, peut être estimée comme les meilleurs 2<sup>es</sup> crus de Saint-Emilion.

3. Non loin des Grandes Murailles, restes d'un ancien couvent des Dominicains et à proximité des fossés ouest de la ville, est situé le château Rempart-La Carte.



CHATEAU CANON-LA GAFFELIERE (Ancien Canon-Boitard)  
 (1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
 Mme Peyraud, propriétaire.



D'après cliché Louis Gallier

CHATEAU DES REMPARTS-LA CARTE  
 (1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
 M. E.-N. Lavau fils, propriétaire



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Fontaine de la Madeleine</i> (V <sup>ve</sup> Charoulet) .....	3	<i>Ch. Saint-Emilion</i> <sup>1</sup> (G. Com- brouze) .....	25
<i>Dom. du Chatelet</i> (Joly)....	8		



CHATEAU SAINT-ÉMILION

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. G. Combrouze, député, propriétaire.

Ce grand enclos, voisin des châteaux Beau-Séjour, Canon et Clos Fourtet, d'une superficie de 5 hectares 1/2, appartenait à la maison noble de Martinaud de Saint-Philippe.

Planté des meilleurs cépages du pays, bien soigné et bien entretenu, cet ancien vignoble devait récompenser les efforts de ses producteurs qui ont toujours obtenu pour leur vin, plein de finesse, de délicatesse, de bouquet, les plus hautes distinctions aux Expositions internationales.

Dès Paris, en 1867, ce grand vin était médaillé d'or et venait dans l'ordre des récompenses avec les châteaux Ausone et Magdelaine.

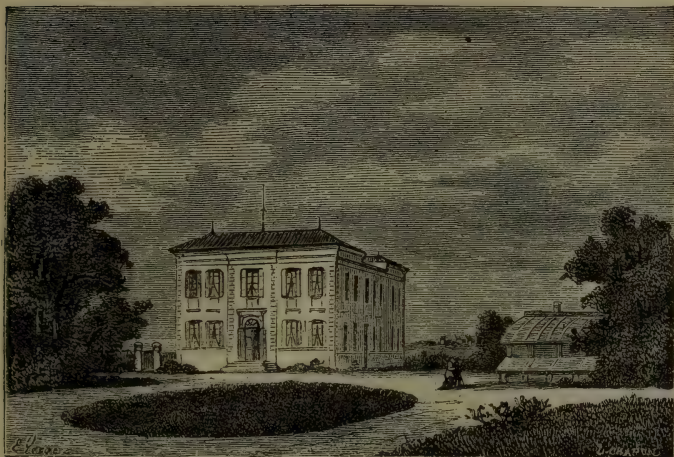
Depuis, par une vinification sans cesse améliorée, la sève de ce vin est telle que ce premier grand cru classé gardera cette originalité, ce caractère personnel qui le rendent inaccessible à toute compromission.

1. Monsieur Combrouze, maire de Saint-Emilion, député de la Gironde, désireux de posséder un tout premier cru de la commune qu'il administre depuis 25 ans s'est rendu acquéreur en 1917 d'un superbe vignoble placé sur le beau coteau ouest de Saint-Emillion, à neuf cents mètres environ, à vol d'oiseau, de l'église collégiale, et à 400 mètres de l'église de saint-Martin.

La situation géographique de ce domaine, en plein centre des crus les plus réputés, est donc unique.



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. <b>Trois-Moulins</b> <sup>1</sup> (Duplessis-Fourcaud) .....	15	<i>Cru de l'Etoile-Pourret</i> (A. Henri).....	5



## CHATEAU DES TROIS-MOULINS

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

**M. Duplessis-Foureaud, propriétaire.**

Le château Saint-Emilion est constitué par un vignoble de quatre hectares environ produisant en moyenne 25 tonneaux d'un des vins les plus fins, les plus souples et les plus parfumés, réalisant en un mot les plus précieuses et les plus rares qualités des premiers crus et des vins de grande race.

1. Le cru de Château Trois-Moulins est situé à droite de la route de Libourne à Saint-Emilion, un peu avant d'arriver aux Vieilles-Murailles. A côté du château, bâti sur un des points les plus élevés de la commune de Saint Emilion, se trouve un mamelon au milieu des vignes, d'où l'on découvre de toutes parts un vaste horizon présentant les points de vue les plus pittoresques et les plus variés qu'il soit possible de trouver dans la contrée.

Le vignoble du château Trois-Moulins est parfaitement cultivé et admirablement situé.

Ses vins, soignés avec tous les perfectionnements modernes, se recommandent par une belle couleur, du corps et de la chaleur, beaucoup de sève et de fruit, et par un moelleux très agréable qui leur permet d'entrer promptement dans la consommation.

Ils étaient au nombre des vins auxquels le Jury international a décerné une médaille d'or aux Expositions universelles de Paris et aux principales Expositions à l'Etranger.

M. René Duplessis-Fourcaud possède aussi dans la commune de Puisséguin un grand vignoble, cultivé avec les plus grands soins, et situé aux con-

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.Clos de l'Angelus<sup>1</sup> (G. Gurchy) ..... 10

## CLOS DE L'ANGELUS

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. G. Gurchy, propriétaire.

fins du Saint-Emilionnais. Il forme un des plus beaux centres vinicoles de la contrée et produit des vins fruités et moelleux très recherchés, connus sous le nom de château Guibeau.

1. Cette petite propriété comprend la partie haute de l'ancien domaine de Mazerat, dont les sables sont aujourd'hui réunis au château Laroze-Gurchy.

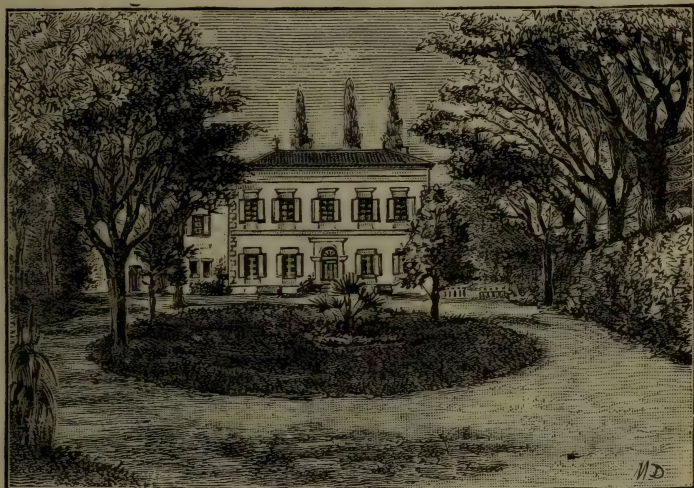


Entièrement située en terrain de 1<sup>ers</sup> crus, elle occupe une position exceptionnelle au flanc du coteau calcaire qui porte les deux 1<sup>ers</sup> crus de Château-Bellevue et de Château-Beauséjour, entre lesquels elle est enclavée. Elle produit un vin généreux qui allie aux qualités de corps, qui sont le propre des grands vins de Saint-Emilion, beaucoup de moelleux, de finesse et de bouquet.

Ce cru, qui est depuis bientôt trois siècles dans la famille Gurchy, à toujours été cultivé avec le plus grand soin. Ses produits, très recherchés, sont presque tous les ans livrés aux mêmes consommateurs.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Grand-Pontet</i> <sup>1</sup> (G. Combrouze, maire de Saint-Emilion, député) .....	15	<i>Clos Ramonet</i> (Gendron)...	6
		<i>Ch. Baleau</i> (Ed. Malen)....	50



## CHATEAU GRAND-PONTET

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. G. Combrouze, député de la Gironde, propriétaire.

1. M. G. Combrouze a formé deux crus avec les vignes qu'il possède à Saint-Emilion.

Faisant revivre un des plus anciens 1<sup>ers</sup> crus, il a groupé autour des vignes de Grand-Pontet ce qui constitue la partie haute de son vignoble, de *La Carte aux Trois-Moulins*, et il a ainsi formé un cru supérieur qui se classe par son sol, ses cépages de premier choix et la perfection de ses vins parmi les premiers crus de Saint-Emilion.

La partie la plus basse de son vignoble a conservé le nom de cru *Franc-Petit-Bois* et fournit d'excellents vins un peu moins corsés que ceux de *Grand-Pontet*, mais ayant tous les caractères des vins de Saint-Emilion, sève très riche, finesse et bouquet pleins de charme.

Inutile d'ajouter que ces deux crus sont cultivés avec les soins les plus grands.



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.

<i>Cru Frank-Mayne</i> <sup>1</sup> (J. Teillassoubre).....	30
<i>Chapelle de la Trinité</i> <sup>2</sup> (U. Freymond-Rouja) .....	5
<i>Cru Guadet-Saint-Julien</i> (Lignac) .....	18
<i>Ch. Saint-Julien</i> (Girard frères).....	12
<i>Dom. du Jardin-St-Julien</i> (J. Planeau).....	6
<i>Ch. Palat</i> <sup>3</sup> (Cap. Oüy-Vernazobres) .....	5

CHATEAU FRANC-MAYNE (1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

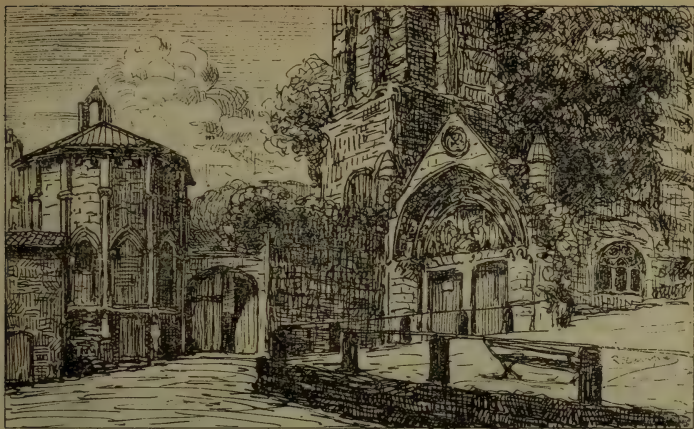
M. J. Theillasoubre, propriétaire.

1. Le château Franc-Mayne, ancienne propriété du baron des Cordes est entouré d'un vignoble de 8 hectares produisant 30 tonneaux. Depuis que ce domaine a été détaché de la Gommerie, il se trouve entièrement situé sur les coteaux de Saint-Emilion, produisant les premiers crus. Son nouveau propriétaire, apportant les soins les plus grands et les mieux entendus à la culture de ce vignoble, comme à la vinification, les vins de ce cru, sont très connus et appréciés en Belgique et en Angleterre et ne peuvent que voir s'accroître leur renommée.

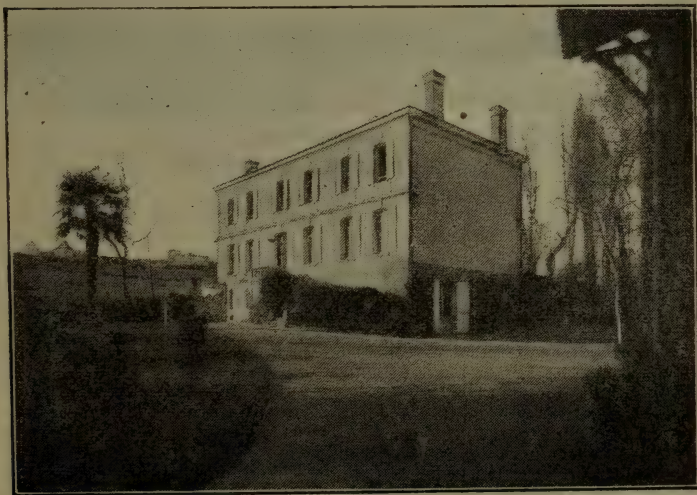
2. La Chapelle de la Trinité est le seul monument du xiv<sup>e</sup> siècle que possède Saint-Emilion et qui a donné son nom à une partie du domaine de Laniole qui en est voisin et qui appartient au même propriétaire. C'est le point le plus élevé de la propriété et un des points culminants de la commune de Saint-Emilion: il offre un panorama ravissant et laisse apercevoir les sept clochers circonvoisins. Grâce à cette situation privilégiée et aussi à ses cépages de choix (cabernets, merlots, pressac, bouschets), les vins qui y sont recueillis ont une telle renommée que MM. J. P. Van Gilse et Zoon de Roosendaal, un des plus grands négociants de Hollande, n'a pas hésité à faire un gros sacrifice pour s'en assurer le monopole à vie, pour satisfaire sa nombreuse et si délicate clientèle. Conformément à la loi, cette marque a été déposée au Tribunal de commerce de Libourne, le 23 février 1912.

3. Ce domaine, situé entre la gare et la ville de Saint-Emilion, a





DOMAINE CHAPELLE DE LA TRINITÉ  
 (1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
 M. U. Freymond-Rouja, propriétaire.

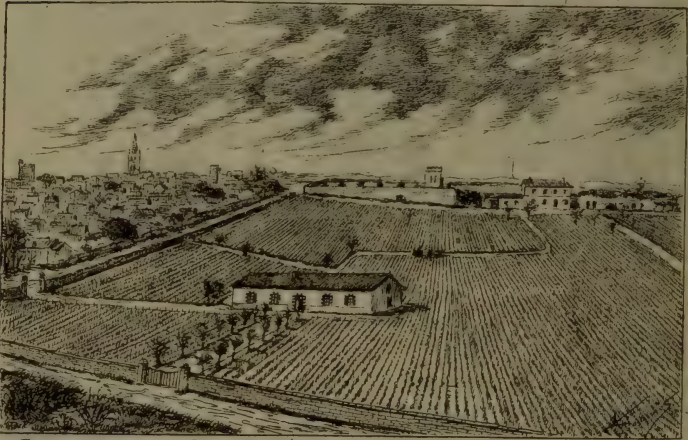


CHATEAU PALAT  
 (1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)  
 Cap. Oûy-Vernazobres, propriétaire.

D'après cliché Louis Guillier.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Moulin Saint-Georges</i> (Ed. Dubois-Challon) .....	15	<i>Clos Bergat-Bosson-Pigasse</i> et <i>Ch. La Clotte</i> <sup>1</sup> (Sylvain Chailleau).....	.15
<i>Dom. de Côte-Bigüey</i> (V <sup>ve</sup> Chazeau) .....	12	<i>Chalet-Bergat</i> (Bertin) .....	10



## CHATEAU LA CLOTTE ET CLOS BERGAT-BOSSON-PIGASSE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. Sylvain Chailleau, propriétaire.

comme voisins immédiats les crus les plus renommés : Château-Ausone, Château-La Gaffelière, Château-Saint-Georges, Château-Pavie.

Les bâtiments sont édifiés sur l'emplacement d'une ancienne villa gallo-romaine dont on trouve encore des poteries et des mosaïques.

1. Le château La Clotte, acheté en 1913 par M. Sylvain Chailleau attenant au Clos Bergat-Bosson-Pigasse, forme avec ce dernier un vignoble d'une appréciable étendue.

Les embellissements et les améliorations qu'a fait subir à ces deux vignobles le nouveau propriétaire, en les reconstituant avec de bons cépages fins (noir de pressac, merlot et bouschet) ont permis de faire de ces deux propriétés réunies un site merveilleux. Comment n'en aurait-il pas été ainsi ? car les deux vignobles sont admirablement bien exposés en plein midi, ils reçoivent les rayons du soleil du matin au soir, ils sont abrités du vent du nord par les remparts, les ruines de Saint-Emilion et les rochers de la Clotte et de Bergat; leur sol élevé est favorable à une précoce maturité; leur fond

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Grand-Faurie</i> (A. Rideau) .....	15	<i>Les Menuls-Jacobins</i> (Jean Jean) .....	2
<i>Les Menuls</i> (Abel Bord) ....	3	<i>La Clotte - Grande - Côte</i> (H. Loubière) .....	12



## DOMAINE DE GRAND-FAURIE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. A. Rideau, propriétaire

est argilo-calcaire et leur surface est sablo-argileuse (crasse de fer). C'est ce qui donne au vin cette sève et cette finesse remarquables, cette générosité, ce corps si recherché et une certaine amertume qui lui est spéciale et qui est tout à son avantage en vieillissant.

Le château La Clotte et le Clos Bergat-Bosson réunis doivent être considérés comme des meilleurs crus de Saint-Emilion, ayant déjà fait partie d'un groupe de grands crus qui a obtenu plusieurs récompenses depuis l'Exposition de 1867.

1. Le domaine de Grand-Faurie comprend environ 3 hectares situés au lieu dit de Grand-Faurie, sur un sol sablo-argileux à fond de crasse-de-fer.

Il est composé de vieux plants français : cabernet (bouschet), merlot et malbec (noir de Pressac).

Si, grâce à des soins tout particuliers, ce vignoble a conservé de vieilles vignes françaises, son rendement est beaucoup moindre que celui des crus



CRUS INTERMÉDIAIRES ENTRE LES 1<sup>ers</sup> ET LES 2<sup>es</sup> CRUS

Les crus ci-après possèdent presque tous des sols analogues à ceux des 1<sup>ers</sup> crus, et d'autres analogues à ceux des 2<sup>es</sup> crus.

Ne faisant qu'un vin, ils forment une catégorie intermédiaire entre les 1<sup>ers</sup> et les 2<sup>es</sup> crus.

Ce sont les : deuxièmes-premiers crus.

DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS

Crus intermédiaires entre les 1<sup>ers</sup> et 2<sup>es</sup> crus ou deuxièmes 1<sup>ers</sup> crus.

Tonneaux  
vin r.

Cap de Mourlin<sup>1</sup> (Amédée Capdemourlin) ..... 25



CAP DE MOURLIN

M. A. Capdemourlin, propriétaire.

reconstitués en plants américains greffés, mais ses vins ont la supériorité que donne l'âge de la vigne.

Tout en étant moelleux et fins, ce sont des vins corsés d'une longue durée et d'un grand avenir.

1. La rencontre du nom patronymique d'un propriétaire avec le nom de la localité où se trouve sa propriété n'est pas chose banale. C'est cependant ce qui se présente ici, la famille de M. Capdemourlin étant depuis plus de deux siècles propriétaire au village qui porte son nom. Jadis cet endroit portait le nom d'Artugon : mais il a été si longtemps en possession de cette famille, qu'il n'est plus connu aujourd'hui que sous le nom de Cap de Mourlin.



DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Cap de Mourlin</i> <sup>1</sup> (A. Rideau) .....	10	<i>Dom. de Capdemourlin</i> (Ern. Lapelleterie) .....	20



## CHATEAU CAP DE MOURLIN

M. A. Rideau, propriétaire.

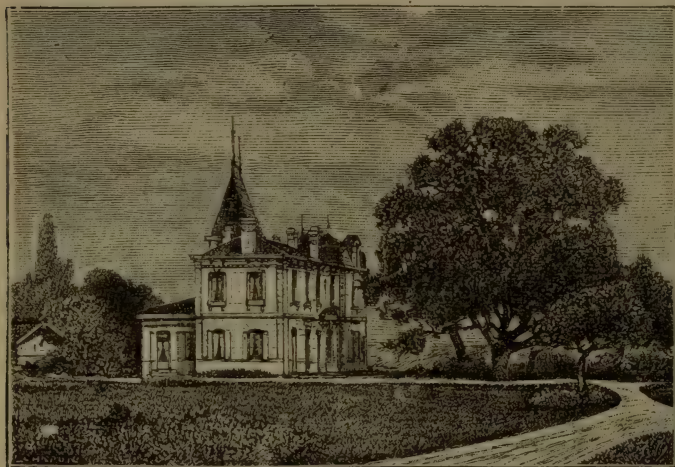
Le vignoble de M. Capdemourlin remonte la côte nord de Saint-Emilion et les ceps de ses vignes vont fraterniser avec ceux du château Le Cadet, un des bons premiers crus de Saint-Emilion. Complanté des cépages les plus fins et entouré des soins éclairés de son propriétaire, il produit 15 tonneaux d'un vin corsé et bouqueté fort estimé pour le commerce.

1. M. A. Rideau possède à côté de Grand-Faurie le vignoble de Cap de Mourlin. Cet excellent cru, qui est parfaitement encépagé, produit aussi, grâce à ses vieilles vignes françaises, des vins corsés, moelleux et fins, très recherchés du commerce.

Le château Cap de Mourlin, admirablement situé, produit des vins généreux et fins. Comme dans son domaine de Grand-Faurie, M. A. Rideau apporte des soins parfaits à la culture de ce vignoble.

DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. La Closure (R. Leur- tault) .....	25	Ch. Laroze-Gurchy <sup>1</sup> (G. Gur- chy) .....	100



## CHATEAU LAROZE-GURCHY

M. G. Gurchy, propriétaire.

1. Le domaine de Château-Laroze-Gurchy a été formé par la réunion des propriétés de Camus-La Gommerie et de Lafontaine, acquises par M<sup>me</sup> V<sup>e</sup> G. Gurchy, en 1882 et 1883.

Le château, de construction moderne, commande un vignoble de 35 hectares, situé au pied des coteaux de Saint-Emilion, à la limite des 1<sup>ers</sup> crus, et dans un terrain sableux qui le met à l'abri du phylloxera.

Cette disposition a permis de conserver les anciens procédés de culture ainsi que les fins cépages du pays : merlot, vieux-bouschet, noir de Pressac et petit-verdot; mais, plus encore que le choix des cépages, la nature fer-

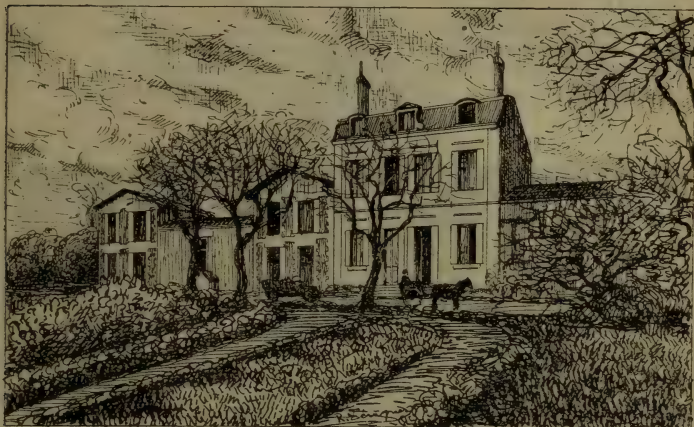
rugineuse du sous-sol contribue à donner aux vins de Laroze des qualités qui justifient la faveur croissante dont ils sont l'objet. Ce cru a obtenu, en 1904, la médaille d'or ministérielle, décernée par la Société d'Agriculture

CHATEAU LAROZE

S<sup>T</sup> EMILION

DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Mazerat</i> (C <sup>o</sup> Maurice de Boüard).....	30	<i>Ch. Haut-Pourret</i> (G. Limou- zin) .....	50
<i>Ch. Trimoulet</i> (Ed. Jean)...	25		



## CHATEAU MAZERAT

M. le Comte Maurice de Boüard, propriétaire.

de la Gironde, et faisait partie, en 1907, de la collectivité des grands vins de Saint-Emilion, qui ont remporté un grand prix à l'Exposition de Bordeaux.

Les bâtiments d'exploitation sont des mieux organisés. Le nouveau cuvier du système à étage, avec pressoir roulant au-dessus des cuves, est une réduction du cuvier modèle du Grand-Puch, et constitue, avec les chais qui y font suite, un groupe agricole très complet, comprenant dans ses dépendances tout ce qui touche à l'organisation des vendanges. Il est susceptible de vinifier 125 tonneaux, ce qui sera la production de la propriété lorsque les dernières plantations seront en production.

La récolte moyenne, à l'heure actuelle, atteint 100 tonneaux de vin rouge classé dans les 1<sup>ers</sup> seconds grands crus de Saint-Emilion.

1. Le comte de Boüard est le propriétaire actuel du château Mazerat, qui appartenait autrefois au chevalier Charles Duffrain de Lavergne.

L'un des meilleurs 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion, le vignoble du Château-Mazerat, complanté des meilleurs cépages, a une production moyenne de 30 tonneaux d'un vin corsé et très fin qui se vend un grand prix.

Les meilleurs soins sont apportés à la vinification. Les bâtiments d'exploitation sont des mieux organisés, le pressoir et les cuves sont en chêne verni, et rien n'est négligé dans les travaux d'exploitation de ce domaine.



DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Franc-Pourret</i> (Léo Deniau) .....	18	<i>Ch. Badelle-du-Foussat</i> (Du Foussat-de-Bogeron) ....	25
<i>Ch. Peyreau</i> <sup>1</sup> (V <sup>o</sup> G. Lacaze-Beylot) .....	100	<i>Cru Pontet-Fonlambert</i> (V <sup>o</sup> Guiraud) .....	6
<i>Clos Haut - Pourret</i> (Riet, courtier à Saint-Emilion).	7	<i>Cru Peychez</i> (Barbeyron)...	5
<i>Ch. Larmande</i> (Capdemourlin-Menneret) .....	20	<i>Ch. Daugay</i> (L. Alix).....	12
		<i>A Daugay</i> (Barnetche).....	6
		<i>Id.</i> (Luc Picard).....	2



CHATEAU PEYREAU

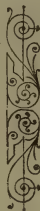
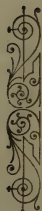
Mme veuve Lacaze-Beylot, propriétaire.

1. Le château Peyreau, d'une contenance de 52 hectares, situé à 1 kil. N.-E. de Saint-Emilion, possède un vignoble très bien tenu, de 25 hectares, dont partie au milieu des premiers crus. Il produit 100 tonneaux de vins, qui ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris 1889, et dans plusieurs autres Expositions, notamment Bordeaux 1907.



DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos des Jacobins</i> <sup>1</sup> (Emile Vauthier) .....	50	<i>Ch. L'Hermitage</i> (G. Lhorme)	50



## CLOS DES JACOBINS

(Fac-simile de l'étiquette)

**M. Emile Vauthier, propriétaire**

1. Le Clos des Jacobins, situé sur le versant du coteau nord-ouest de la ville de Saint-Emilion, à environ 600 mètres du Palais-Cardinal et des Grandes Murailles, sur la route de grande communication de Saint-Emilion à Libourne, comprend un vignoble de 25 journaux en un seul tenant, complanté en cépages les plus fins du pays, produisant, grâce à son excellente situation, des vins moelleux et bouquetés, remarquables par leur tenue. Sa production est de 50 tonneaux.

Une partie de ce vignoble dépendait, il y a quelques années, du cru Château-Franc-Mayne, à la famille Des Cordes.

Ses vins ont figuré à l'Exposition de Liège 1905, dans le groupe du Syndicat viticole de Saint-Emilion, qui a obtenu un Grand Prix collectif, M. Vauthier y a obtenu en outre une médaille individuelle. A l'Exposition de Bordeaux 1907, il a fait partie du groupe de crus de Saint-Emilion qui a obtenu un Grand Prix collectif. Exposition Bruxelles 1910, médaille d'or.

DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
Cru <i>Jean-du-Mayne</i> (V <sup>vc</sup> Seignat) .....	12	<i>Ch.<sup>r</sup> Grand-Mayne</i> <sup>1</sup> (Brillouin et Chavaroche frères).... 100



CHATEAU GRAND-MAYNE

**MM. Brillouin et Chavaroche Frères, propriétaires.**

1. Le *Château Grand-Mayne* (marque déposée) ou plus anciennement château du Mayne, est un des crus les plus anciens et les plus importants de la commune de Saint-Emilion, au centre de laquelle il est situé.

Sa contenance totale est de 42 hectares, dont la plus grande partie forme un superbe vignoble, composé presque également de vieilles vignes françaises et de cabernets, merlots, malbecs et bouschets francs greffés.

Ce vignoble, qui est aujourd'hui en plein rapport, produit en moyenne 100 tonneaux d'un vin très moelleux, d'excellente tenue et ayant conservé le bouquet si exceptionnel et si remarquable des vieux Saint-Emilion.

Les vins du château Grand-Mayne ont obtenu de nombreuses récompenses notamment aux Expositions de Paris, Bordeaux, Saint-Louis et Liège (médaillles d'argent, d'or, grands prix de collectivité, diplômes d'honneur).

DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Puygenestou</i> (F. Ey- quard-Chatonnet).....	3	<i>Ch. Porte-Bouqueyre</i> (P. Thi- beaud) .....	15
<i>Dom. de Chante-Grive et Cru de Badon</i> <sup>1</sup> (D. Louchard).	50	<i>Mauléone</i> (Pierre Cassin)...	10
		Id. (Louis Loustau) ..	2



D'après cliché Louis Guillier.

## DOMAINE DE CHANTE-GRIVE

M. Désir Louchard, propriétaire.

1. Le vignoble de Chante-Grive et cru de Badon dont M. Louchard est propriétaire depuis 1907, a été reconstitué par son propriétaire qui néanmoins conserve précieusement une partie des vignes françaises. D'une contenance de 20 journaux, ce cru, grâce à sa situation et à la composition du terrain, produit un vin ayant un caractère spécial parmi les bons crus de Saint-Emilion : Finesse de sève, beaucoup de souplesse, il vieillit très vite, acquérant cette couleur topazée si appréciée des gourmets.

Les vins de ce cru ont obtenu diverses récompenses, notamment une médaille d'or de Paris 1909; membre du Jury, Paris 1912 et 1913; médaille d'argent de la Société d'agriculture pour la bonne tenue du vignoble.

DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Cravignac</i> (V <sup>ve</sup> F. Defaure) .....	20	<i>Ch. Petit-Faurie-de-Souchard</i> <sup>1</sup> (Arthur Nouvel)...	50



## CHATEAU PETIT-FAURIE-DE-SOUCHARD

M. Arthur Nouvel, propriétaire.

1. Le domaine du Petit-Faurie-de-Souchard est situé à 1 kil. de Saint-Emilion au nord-est. Il faisait partie autrefois du domaine de Soutard. Il existe même dans la propriété une pièce de vignes dénommée : Enclos de Soutard. Les propriétés sont contiguës.

La vieille renommée de ce cru est incontestable. Les vignes sont placées sur le flanc d'un coteau élevé; sous-sol en partie silico-graveleux et crasse de fer. Le bon choix des cépages et les vieux ceps français qui constituent une grande partie du vignoble, donnent à ces vins le bouquet, la finesse et la souplesse qui distinguent les grands crus de Saint-Emilion. M. Arthur Nouvel, le propriétaire actuel, a obtenu deux médailles d'or à l'Exposition de Gand et à l'Exposition de Lyon. La production moyenne est de 50 tonneaux.



DEUXIÈMES 1<sup>ers</sup> CRUS (suite)Tonneaux  
vin r.Dom. du Clos Saint-Emilion<sup>1</sup> (L. Galhaud) ..... 20

## DOMAINE DU CLOS SAINT-ÉMILION

M. L. Galhaud, propriétaire.

1. Admirablement situé sur le versant sud-ouest des plateaux des grands 1<sup>ers</sup> crus, cet élégant petit vignoble se trouve, à l'heure actuelle, encore presque uniquement composé de vieilles vignes françaises (vieux ceps du pays) que le propriétaire actuel, M. Galhaud, ingénieur agricole, s'efforce de conserver avec un soin jaloux parce qu'elles y produisent un vin remarquable par un ensemble de qualités qu'accroissent encore des soins tout particuliers donnés à la vinification.

La production moyenne de ce domaine est de 20 tonneaux.

Les vins du « Clos Saint-Emilion » possédant au plus haut point les grandes qualités de corps, de finesse, de bouquet, apanage seulement des grands 1<sup>ers</sup> crus, sont très recherchés du commerce et ont obtenu de nombreuses récompenses.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Gueyrot</i> <sup>1</sup> (M. Thibeaud).	30	<i>Ch. Simard</i> (Luc Picard)...	50
<i>Ch. Haut-Simard</i> <sup>2</sup> (Grata- doux frères).....	40	<i>Clos Simard</i> <sup>3</sup> (Albert Porte).	35



## CHATEAU GUEYROT

M. Maurice Thibeaud, propriétaire.

1. Le vignoble de château Gueyrot est placé, pour la plus grande partie, immédiatement au pied des coteaux qui produisent les vins si réputés de Pavie, de La Clusière et le Pimpinelle. C'est dire la haute qualité de ses produits. Il avait été reconstitué avec un soin minutieux par M. Amédée Thibeaud, le père du propriétaire actuel.

2. La propriété de Haut-Simard est située aux pieds des remarquables coteaux de Saint-Emilion. Ses vins sont renommés pour leur souplesse et leur bouquet, grâce au choix rigoureux des cépages et à une vinification particulièrement soignée. Ils allient la vinosité des Saint-Emilion à la souplesse des Médoc. Ils ont obtenu les récompenses suivantes : Grand prix, Médaille d'or, Liège 1905; Franco-Britannique 1908; Bruxelles 1910; Turin 1911.

3. Le Clos Simard, de réputation très ancienne, appartenait autrefois à la famille Simard de Pitray. Il est situé près de la gare de Saint-Emilion et en face le château Pavie.

M. Ferdinand Bouffard avait donné à ce vignoble les mêmes soins minu-



D'après cliché Louis Guillier.

**CHATEAU HAUT-SIMARD**  
**MM. Gratadoux frères, propriétaires.**



**CLOS SIMARD**  
Ancienne propriété Ferdinand Bouffard  
**M. Albert Porte propriétaire**



2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Matras</i> <sup>1</sup> (de Carles, maire de Saint-Magne) .....	40	<i>Ch. Cantenac</i> (V <sup>ve</sup> O. Des- pujol) .....	25
<i>Cru Magnan-La-Gaffelière</i> (Ch. Pistouley) .....	20	<i>Cru La Madeleine et Le Cha- telet</i> (Jos. Thibaud).....	12
<i>Ch. Fonrazade</i> <sup>1</sup> (H. des Cordes)	20	<i>Cru Le Chatelet</i> (Quantin) ..	8
<i>Ch. Roylland</i> (P. Olivera)...	20	<i>Cru Chatelet-La-Carlie</i> (Hervé)	8
<i>A Beau-de-Mazerat</i> (Pierre Ragot père) .....	6	<i>Ch. Bosquet-Petit-Bois</i> (M <sup>me</sup> Pelletier) .....	18



D'après cliché Louis Guillier.

**CHATEAU FONRAZADE**  
**Comte H. des Cordes, propriétaire**

tiens apportés à toute son œuvre, et l'Exposition universelle de Bordeaux 1895 lui avait donné une médaille d'argent spéciale pour ce cru. Le nouveau propriétaire, M. Albert Porte (voir la notice du château Pavie) continuera à donner à ce vignoble tous les soins nécessaires pour en maintenir la bonne réputation.

1. Ce domaine de 8 hectares, attenant à château Berliquet, produit des vins souples et bouquetés dont la finesse le rapproche sensiblement des premiers crus. Entretenu avec les plus grands soins par ses précédents propriétaires, MM. Albert Chaperon et Charoulet, ce vignoble est remarquable de vigueur.

2. La propriété de Fonrazade d'origine fort ancienne, est, par suite d'héritage, depuis plus de 300 ans dans la même famille. Elle est située à



2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Baleau</i> (Ed. Malen)....	25	<i>Ch. La Tour-Pourret</i> <sup>1</sup> (F. Séberon) .....	40



D'après cliché Louis Guillier.

## CHATEAU LA TOUR-POURRET

M. F. Séberon, propriétaire.

côté de Mazerat, auprès de cette fameuse côte sud où s'étagent tous les grands premiers crus qui environnent la charmante petite ville de Saint-Emilion, tels des diamants sertis autour d'un précieux joyau. La qualité dominante des vins récoltés à Fonrazade réside dans leur finesse, leur distinction et leur bouquet. Ils ont d'ailleurs obtenu des récompenses à de nombreuses expositions. Le comte H. des Cordes, propriétaire actuel de ce domaine, s'est appliqué, et a réussi, par un choix intelligent des cépages et des soins assidus et constants, à placer ses vins au rang des plus estimés de la région.

1. Le château la Tour-Pourret, 1<sup>er</sup> cru Saint-Emilion, est à un kilomètre à peine de la ville de Saint-Emilion, sur la route de Saint-Emilion à Libourne. Sa production moyenne est de 40 tonneaux de vin rouge.

Grâce à la nature de son sol, cette propriété produit des vins qui sont très recherchés et très appréciés dans les régions du nord de la France, en Belgique et en Hollande, où ils sont souvent expédiés directement de la propriété.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Gomerie</i> (Lescure) . . .	10	<i>A Larmande</i> (Merias) . . . . .	35
<i>Ch. Couperie</i> <sup>1</sup> (L. Haudegand)	150	<i>Canton de Meylet</i> (A. Brun).	20



## CHATEAU COUPERIE

M. L. Haudegand, propriétaire.

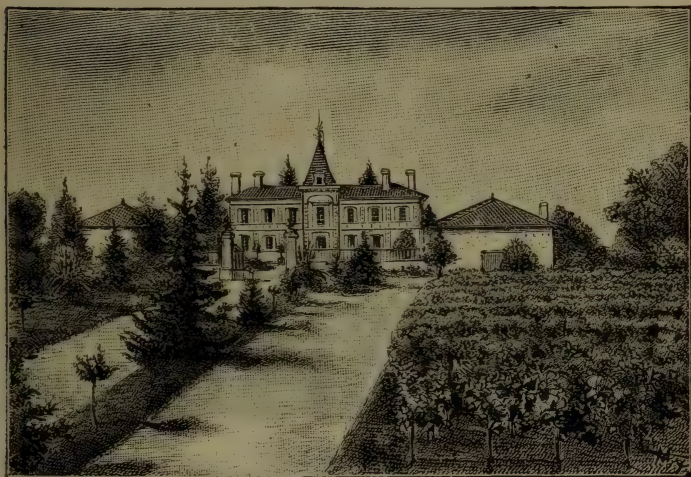
1. Le domaine de Château Couperie, dont les vins, très appréciés, ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1889 et un diplôme d'honneur à l'Exposition universelle d'Anvers 1894, a été créé par M. Victor Fourcaud et appartient aujourd'hui à M. L. Haudegand. Situé en pleine commune de Saint-Emilion, il se compose du domaine de Couperie proprement dit, des deux domaines du Colombier et de Pagaud, et de diverses pièces ayant appartenu à des premiers crus. Le tout forme un magnifique ensemble de 25 hectares en un seul tenant.

Quelques hectares de prairies forment parc autour de l'habitation qui est une des résidences les plus jolies de Saint-Emilion.

Le vignoble, en terrain tantôt siliceux à sous-sol d'argile et d'aliols, tantôt argileux et sableux avec silex, produit une moyenne de 80 tonneaux, assurés par une sélection sévère des meilleurs cépages : cabernet-sauvignon, gros cabernet de Saint-Emilion, merlot, malbec et sirah de l'Ermitage, entremêlés, suivant un très ancien usage, de quelques souches de sauvignon blanc.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Fonrazade</i> (A. Bernard)...	10	<i>A Bellevue</i> (Ant. Rochet)...	25
<i>Dom. des Valentins</i> (Aubertic)	30	<i>Clos Ruch</i> (A. Capdemourlin).	20
Id. (Pierre Nadaud)...	18	<i>A Rouffiac</i> (Hérit. de Malet- Roquefort) .....	20
<i>A Trianon</i> (L. Andrieu)....	15	<i>Ch. Pin-de-Fleurs</i> <sup>1</sup> (Adolphe Charoulet) .....	40
<i>A Truquet</i> (Jenkins) .....	20	<i>Cru de Bézineau</i> (M. Faure).	30
<i>A l'Alouette</i> (V <sup>o</sup> G. Paillet).	15		
<i>Dom. de Badon-Patarabet</i> (Fr. Bertin-Roulleau)....	20		



CHATEAU PIN DE FLEURS

M. Adolphe Charoulet, propriétaire.

1. Le domaine de Château Pin de Fleurs, appartenant à M. A. Charoulet, officier du mérite agricole, président du Comice agricole et viticole de l'arrondissement de Libourne, juge suppléant au Tribunal de Commerce et membre correspondant de la Chambre de commerce de Libourne, comprend 12 hectares, entièrement plantés en vignes. Il est situé à 2 kilomètres à l'ouest de la ville de Saint-Émilion et termine les coteaux des grands vins de la Madéine et Daugay.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Grace-Dieu</i> <sup>1</sup> (E.-J. Lavaud) .....	15	<i>Cru Cros-Saint-Emilion</i> (Bijardel).....	8
<i>Cru Petit-Faurie et Milon</i> (L. Galhaud) .....	10	<i>Au Cros</i> (V <sup>es</sup> Nic. Desplats) ..	6
<i>A Trimoulet</i> (Ch. Durand) ..	40	<i>A Petit-Val</i> (Luc. Lavau) ..	25
<i>Dom. de Mérissac</i> (Lacoste) ..	25	<i>Cru de Magnan</i> (Alb. Jaldin fils).....	15
<i>A Vachon</i> (Morel).....	20	<i>Cru Lamarzelle-Figeac</i> (Jean Roussely) .....	10
<i>A Jean-Voisin</i> (V <sup>es</sup> Lataste) 35			
Id. (G. Fagouet).....	18		



## CRU GRACE-DIEU

M. E.-J. Lavaud, propriétaire.

Grâce à la nature de son sol, à ses excellents cépages, aux soins apportés à la vinification, ce cru produit des vins bien équilibrés, ayant du corps, de la tenue, une belle couleur, beaucoup de finesse et de bouquet, et qui font une excellente bouteille.

1. Cru Grâce-Dieu est situé sur un sol graveleux qui donne aux vins un cachet tout particulier, ils ont une sève, une finesse, un bouquet, très développés.

Le propriétaire actuel, tant par les soins, les plus minutieux qu'il apporte à la vinification, que par les soins qu'il lui donne par la suite, a acquis une notoriété dans la clientèle bourgeoise étrangère.

Ce cru a été abonné pour plusieurs années par une maison de vins de Bordeaux.



2<sup>er</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Au Gueyrot</i> (V <sup>o</sup> Méline)...	12	<i>A Faurie</i> (R. Renateau)...	8
Id. (Paul Cassat)....	7	Id. (Raillat).....	5
Id. (Lafourcade)....	5	Id. (E. Duchamp)...	6
<i>A Gravel</i> (Largeteau fr <sup>es</sup> )..	10	<i>A Trimoulet</i> (Fr. Rousselot)..	6
Id. (V <sup>o</sup> H. Bergey)..	6	Id. (Emile Bernard)....	5
<i>Clos Goudichau</i> (Léo. Saint- Gaudens, court. en vins)..	6	<i>A La Fortine</i> (Lautrette)...	6
<i>La Gaffelière</i> (V <sup>o</sup> Jean Du- peyron).....	12	<i>A Sarransot</i> (P. Bernard)...	12
Id. (V <sup>o</sup> Lafourcade) ..	8	Id. (G. Beau).....	8
Id. (Etienne Mestre- Guilhem).....	8	<i>A Vachon</i> (Pierre Delage)..	15
Id. (V <sup>o</sup> Gouydon) ...	4	Id. (Clovis Saleau) ...	10
Id. (Paul Bernard)...	6	Id. (Jacq. Saleau)....	8
Id. (Néné).....	4	Id. (Jean Nebout)...	8
<i>A Carlau</i> (Bion frères).....	8	Id. (Louis Saleau) ...	15
<i>A Pin-de-Fleurs</i> (Elie Réca- pet).....	5	Id. (M <sup>lle</sup> Malinon) ...	8
<i>A Matras</i> (Bertr. Gardelle)..	10	Id. (Jean Naud).....	7
<i>Les Verdianes</i> (J. Gouteyron)	6	<i>A Fongaban</i> (G. Loizeau)..	8
<i>A Mazerat</i> (Alph. Boyer)...	10	<i>A Villemaurine</i> (P. Laporte)	10
Id. (André Nouvel) ..	8	Id. (Jean Berc).....	12
<i>A Jean-Mélin, clos Piganeau</i> (Henri de Lory).....	10	Id. (Berc jeune).....	8
<i>A Mazerat</i> (Arrialh).....	8	Id. (Pierre Berc).....	5
Id. (V <sup>o</sup> P. Roques)..	5	Id. (V <sup>o</sup> J. Dumézil)..	5
Id. (Jean Ecuyer) ...	4	Id. (V <sup>o</sup> P. Gaussens). ..	2
<i>Clos Pourret</i> (G. Limouzin). ..	20	<i>A Villebout, Clos St-Pierre</i> (Hérit <sup>es</sup> Chêze-Senut) ...	20
<i>A Pourret</i> (H. Augustin)...	20	<i>En Ville</i> (V <sup>o</sup> A. Chaumet)..	18
<i>Au Cadet</i> (J. Barbeyron)...	5	Id. (V <sup>o</sup> Alex. Larrue)..	7
<i>Au Fougueyrat</i> (Jean Xans)..	12	Id. (Paul Lacroix) ...	8
<i>A Larmande</i> (Elie Boitard) ..	6	Id. (Albert Laporte)..	6
<i>A Franc-Larmande</i> (V <sup>o</sup> Rouhaud-Lavau).....	12	Id. (Pierre Morel)....	6
<i>A Gaste-Bourse</i> (V <sup>o</sup> Daillac)	6	Id. (Louis Nadaud) ..	5
<i>Clos de Ruch</i> (Fr. Bion) ...	8	<i>Au Moulin de-Biguey</i> (V <sup>o</sup> Champagne).....	5
<i>A Bois de Rol</i> (Louis Jean)..	15	<i>A La Grace-Dieu</i> (E. Vacher)	18
Id. (Thibeaud jeune)..	12	Id. (Jean Thibeaud)..	15
<i>A Fonderol</i> (Héritiers Thi- beaud).....	12	Id. (Gémond).....	10
<i>A Cravignac</i> (Giraud).....	6	Id. (E. Morel).....	8
Id. (V <sup>o</sup> Coudreau)...	8	Id. (Despagne).....	8
Id. (V <sup>o</sup> Rivière)....	5	<i>A Meylet</i> (P. Cabireau)....	10
<i>A Troquart</i> (P. Dumont fils)..	8	<i>Aux Cabannes</i> (E. Castagna)	8
<i>A La Rose</i> (Jean Rivière)...	12	<i>A Saupiquet</i> (P. Claverin) ..	5
Id. (Lalande).....	10	<i>Au Cros, La Croix-de-Figeac</i> (Viaud jeune) ..	5
Id. (M <sup>lle</sup> Malenon) ...	4	Id. (Michel Bertrand)..	5
<i>A Clauu</i> (Etienne Gros)....	10	Id. (V <sup>o</sup> J. Signiska)..	5
<i>Grand Faurie</i> (G. Menerret)..	8	Id. (V <sup>o</sup> Simard jeune)	4
Id. (Pierre Mie).....	6	<i>Cru Yon</i> (Jean Dussaut)...	20
<i>A Faurie</i> (V <sup>o</sup> Bédochaud)..	12	<i>A Yon</i> (Delage).....	4
Id. (Eug. Bouquey)..	12	Id. (Edouard Lavau)..	4
		<i>Monlabert</i> (L. Viaud).....	15
		<i>Petit-Monlabert</i> (Millaud)...	8
		<i>Clos Monlabert</i> (Portier)....	8
		<i>A Jacquemau</i> (Champeville)..	8

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A <i>Jacquemau</i> (Jean Pezat).....	8	A <i>Chante-Alouette</i> (Pierre Boyer).....	6
Id. (Et. Arnaud).....	7	<i>Dom. de Chante-l'Alouette</i> (Bernard Dugos).....	10
A <i>Bord</i> (Ant. Mirande).....	20	A <i>l'Alouette</i> (B. Passérieu).....	5
Id. (Chaumet).....	10	A <i>Poteau</i> (Pierre Bertin).....	15
Id. (Jean Turin).....	10	A <i>La Boucharde</i> (Simon Arnaudin).....	12
Id. (Ch. Batifouillé).....	6	A <i>Margaux</i> (Jean Fortin).....	5
Id. (Bordier).....	6	<i>Plantéblé</i> (V <sup>ve</sup> Delmas).....	8
Id. (Jean Robin).....	6	A <i>Castellol</i> (Jean Jourdan).....	6
A <i>Fonrazade</i> (A. Grelière).....	4	A <i>Piouquet</i> (Etienne Roy).....	7
A <i>Gontey</i> (Pierre Pezat).....	6	A <i>Patarabel</i> (L. Barraud).....	6
Id. (Albert Sèze).....	5	<i>Clos Patarabel</i> (J. Vigaroux).....	8
A <i>Cantenac</i> (L. Calendreau).....	15	A <i>Brins</i> (Mestadier).....	5
A <i>Rivalon</i> (Hérit. Paletéau).....	29	<i>Clos Badon</i> (U. Dugos).....	7
Id. (P. Jaumard).....	12	A <i>Badon</i> (P. Princeteau).....	5
Id. (Arnaudin).....	6	A <i>Pierrelongue</i> (H. Ed. Jean).....	10
Id. (V <sup>ve</sup> G. Flaugerac).....	5	A <i>Queyron</i> (Saujeon).....	15
Id. (Jean Garitey).....	6	Id. (Jules Bion).....	12
Id. (Pierre Musset).....	4	Id. (J. Mestadier).....	5
A <i>Jaugeblanc</i> (J. Pistouley).....	15	<i>Bibey</i> (Arist. Troquart).....	6
Id. (B. Guinaudière).....	8	Id. (Faurie).....	5
A <i>Bertonneau</i> (P. Junet).....	20	A <i>Puits-Razat</i> (A. Augan).....	18
Id. (Jean Brisson).....	4	Id. (Fr. Marzat).....	4
Id. (Pierre Estival).....	4	A <i>La Garelle</i> (J. Thibaud).....	40
Id. (Guitreud).....	4	Id. (M. Chatonnet).....	12
A <i>Mèdes</i> (H <sup>es</sup> Rouchereau).....	6	A <i>Pont-Rompu</i> (G. Saby).....	12
A <i>Belhomme</i> (Gratadour).....	8	<i>Cru Haut-Plantey</i> (V <sup>ve</sup> Léon Marquaux-Ruix).....	5
<i>Chante-Alouette</i> (V <sup>ve</sup> Pineau).....	10		
A <i>Chante-Allouette</i> (Jean Arnaud).....	8		

Environ deux cents propriétaires font de 1 à 4 tonneaux.

## Graves Saint-Émilion.

Les crus ci-après, situés sur un sol graveleux ou sablo-graveleux ont un cachet particulier. Ils tiennent des Saint-Émilion et des Pomerol une sève, une finesse, un bouquet très développés. Ils rappellent un peu les Médoc.

Le cru de Cheval-Blanc, 1<sup>er</sup> grand cru exceptionnel, peut être considéré comme l'égal d'Ausone dans cette région, et certains premiers crus de cette catégorie obtiennent les prix accordés aux 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Émilion.

1<sup>er</sup> GRAND CRU GRAVES SAINT-ÉMILIONTonneaux  
vin r.*Ch. Cheval-Blanc*<sup>1</sup> (Albert Fourcaud-Laussac) ..... 100

## CHATEAU CHEVAL-BLANC

(1<sup>er</sup> GRAND CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)**M. Fourcaud-Laussac, propriétaire.**

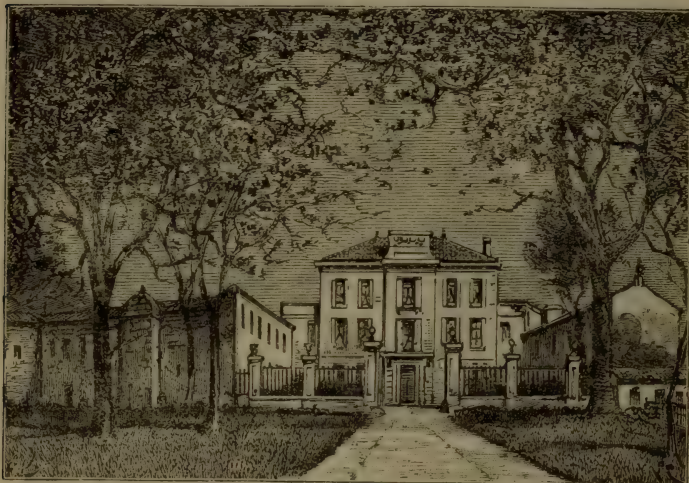
1. Le domaine du Cheval-Blanc situé à la partie extrême de la commune de Saint-Emilion, qui confine à celle de Pomerol, offre un ensemble très curieux de sols et de sous-sols dont la nature change à chaque pas. Ici ce sont des terres fortes sur fond d'argile; ailleurs ce sont des terres légères sur fonds argileux et graveleux ou des bien terres graveleuses sur fonds d'aliôs (crasse de fer).

Il résulte de cette diversité de terrains, d'un choix de cépages bien compris et de soins assidus portés à la culture de la vigne et à la vinification, que les vins de Cheval-Blanc possèdent beaucoup de moelleux, du corps, de la délicatesse, un délicieux bouquet, mais surtout un cachet particulier qui fait qu'on les reconnaît toujours et qu'on les recherche de plus en plus.

Le vignoble auquel, de père en fils, les membres de la famille Fourcaud-Laussac n'ont cessé d'apporter toutes les améliorations possibles, possède encore de vieilles vignes françaises et le propriétaire actuel tient à en conserver une certaine proportion, estimant que c'est une des causes principales qui maintient la qualité, chaque jour croissante, de ses vins.

Ce cru a obtenu les plus hautes récompenses qui ont été accordées aux vins de la région, aux diverses Expositions de : Londres, 1862; Paris, 1878; Anvers, 1885; Bruxelles, 1910, etc...

1 <sup>ers</sup> CRUS GRAVES SAINT-ÉMILION	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Figeac</i> <sup>a</sup> (Villepigue) .....	150
<i>La Dominique</i> <sup>a</sup> (L. Soualle) .....	40
<i>Ch. Ripeau</i> <sup>a</sup> (M. Loubat) .....	40



### CHATEAU FIGEAC

(1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)

**M. Villepigue, ingénieur-agronome, propriétaire.**

1. Le château Figeac, contigu au château Cheval-Blanc, commande un domaine qui est encore aujourd'hui le plus étendu des 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion.

Il comprend 52 hectares. La vigne en occupe 42 sur un sol de graves et de sable très favorable à la culture de la vigne.

Les vins de ce cru, qui fut toujours des plus renommés de la région, sont de ceux qui ont fait connaître depuis longtemps et apprécié au loin la marque Saint-Emilion. Ils se distinguent par une grande richesse de sève, une rare délicatesse, une élégance peu commune unies à un bouquet extrêmement développé.

Ce domaine est actuellement administré par M. Robert Villepigue, ingénieur agronome.

2. Le domaine La Dominique, limitrophe du Cheval-Blanc dont il est séparé par un simple fossé sur une longueur de 900 mètres, est un des meilleurs crus classés du Saint-Emilionnais. Son sol où dominent tour à tour la grave, l'argile et le sable ferrugineux est entièrement complanté en cépages judicieusement choisis et soigneusement cultivés. Unissant la générosité du Saint-Emilion à la sève du Pomerol, les vins de La Dominique ont une place marquée parmi les plus renommés de la région.

Sa contenance est de 21 hectares et sa production moyenne de 40 à 45 tonneaux.

Les vins de La Dominique ont figuré depuis 1867 à presque toutes les Expositions internationales et y ont obtenu les plus hautes récompenses.

3. Le château Ripeau, 1<sup>er</sup> cru Saint-Emilion, est une propriété d'une conte-





D'après cliché Louis Guillier.

**CHATEAU LA DOMINIQUE (1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)**  
**M. Louis Soualle, propriétaire.**

---



D'après cliché Louis Guillier.

**CHATEAU RIPEAU (1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)**  
**M. Marcel Loubat, propriétaire.**

1<sup>ers</sup> CRUS GRAVES SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. La Tour-Figeac<sup>1</sup> (V<sup>o</sup> Lassèverie)..... 70

## CHATEAU LA-TOUR-FIGEAC

(1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)

Mme veuve E. Lassèverie, propriétaire.

nance de 22 hectares. Située dans les graves de Saint-Emilion, elle est plantée en grande partie en vieilles vignes françaises, (vieux ceps du pays) que l'on s'efforce de conserver avec le plus grand soin, qui produisent un vin généreux, remarquable par sa grande finesse et son bouquet particulier.

1. Le vignoble que commande ce château est formé d'une partie des vignes du château Figeac, acquise par M. Corbière en 1879. Il est exposé au midi, et il est borné au sud par le chemin d'Aiguille qui le sépare du château Figeac. A l'est, par le chemin de Pomerol à Saint-Emilion, qui le sépare du château Cheval-Blanc; au nord et à l'ouest, par la commune de Pomerol. Il présente le point le plus élevé entre les châteaux Cheval-Blanc et Figeac, appelé les Montilles, et tire son nom de la vieille tour qui s'y trouvait autrefois.

Son sous-sol est de grave, d'argile, d'aliôs ferrugineux ou mâchefer, de sable rouge très maigre.

Ce domaine contient 19 hectares, 2 en garenne, prairies, pièce d'eau traversée par un ruisseau, 17 hectares de vieilles vignes françaises exemptes de plans américains et comprenant trois quarts bouschet ou cabernet, un quart merlot et malbec. Cet ensemble de cépages produit un vin ayant la sève ou parfum de la violette excessivement fin, très gras et d'une tenue irréprochable en bouteilles. Production moyenne 70 tonneaux.

Château La-Tour-Figeac a obtenu en France et en Belgique quatre

1<sup>ers</sup> CRUS GRAVES SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Tour-du-Pin-Figeac-Moure</i> (V <sup>o</sup> Et. Moure)...	25	<i>Ch. Lamarzelle, Figeac</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> R. Bouchart)]	110



CHATEAU LAMARZELLE  
FIGEAC  
(1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)  
M<sup>me</sup> René Bouchart, propriétaire.

médailles avant d'appartenir à M. A. Corbière, et six depuis, savoir : en 1890, une de vermeil grand module; en 1894, d'or à Anvers; grand prix d'honneur hors concours et membre du jury à l'Exposition internationale d'alimentation de Paris 1896; grand prix d'honneur, hors concours et membre du jury à l'Exposition franco-russe de 1896; en 1883, une de bronze et une de vermeil grand module; en 1885, une d'argent.

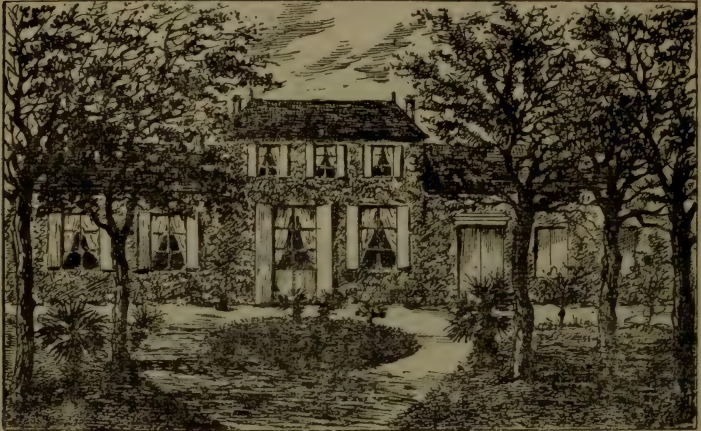
M<sup>me</sup> V<sup>o</sup> Lasséverie s'est rendue acquéreur du château La Tour-Figeac en 1918.

1. Ce domaine est situé sur un plateau où dominant tour à tour l'argile, la grave et le sol ferrugineux. Ses vins sont moelleux, bouquetés et délicats.

En 1906, le propriétaire ajouta à son domaine celui du Clos Lamarzelle appartenant à M. Bertrand-Pouey.

Aujourd'hui ce domaine devient un des plus remarquables du Saint-Émilionnais; le choix des cépages, les soins vigilants que le propriétaire apporte à la culture et à la vinification, mise à la hauteur de tous les progrès modernes, assurent à ce magnifique domaine une production moyenne de 125 à 130 tonneaux.



1<sup>ers</sup> CRUS GRAVES SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. La Marzelle<sup>1</sup> (M<sup>me</sup> Gorphe) ..... 30

CHATEAU LA MARZELLE  
(1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)  
M<sup>me</sup> Gorphe, propriétaire.

1. Le château La Marzelle, d'origine fort ancienne, tire son nom d'une vieille source (margelle), qui existe toujours devant le château de Mme Gorphe.

Voisin du château Figeac, il est constitué, comme lui, par la bande de sables et de cailloux qui va former les terrains des grands premiers crus de Pomerol. Uniquement planté de cépages fins, cet excellent premier cru donne un vin qui unit les qualités du Pomerol et du Saint-Émilion.

Ce merveilleux vignoble, d'une situation rare, d'une tenue irréprochable, est la souche de plusieurs crus dérivés qui portent le nom de La Marzelle accolé à un autre qualificatif, et qu'il faut avoir soin de ne pas confondre avec lui.

Le château La Marzelle voit rentrer annuellement dans ses chais, à peu près 30 tonneaux d'un vin plein de bouquet et de finesse, en même temps que de corps, et qui est très apprécié des premières maisons de Bordeaux. Il a obtenu les plus hautes récompenses à l'Exposition de Bordeaux, 1895; au Concours agricole de Paris, 1901; à l'Exposition universelle de Liège, 1905; à l'Exposition internationale de Bruxelles, 1910, etc.



1<sup>ers</sup> CRUS GRAVES SAINT-ÉMILION (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Croque-Michotte</i> <sup>1</sup> (Sam. Geoffrion <sup>✱</sup> ) .....	40
<i>Ch. Corbin-Michotte</i> (A. Giovetti) .....	50
<i>Ch. Corbin-et-Jean-Faure</i> (de La Grandrive) .....	80



## CHATEAU CROQUE-MICHOTTE

(1<sup>er</sup> CRU GRAVES SAINT-ÉMILION)**M. S. Geoffrion, officier du Mérite Agricole, propriétaire.**

1. Le château Croque-Michotte, couramment appelé château Michotte, est situé à dix minutes de Libourne, sur la ligne de tram de Puisseguin, à gauche, après les châteaux Cheval-Blanc et l'Évangile (arrêt facultatif du tram).

Ce vignoble occupe une situation que justifie la bonne renommée de ses récoltes.

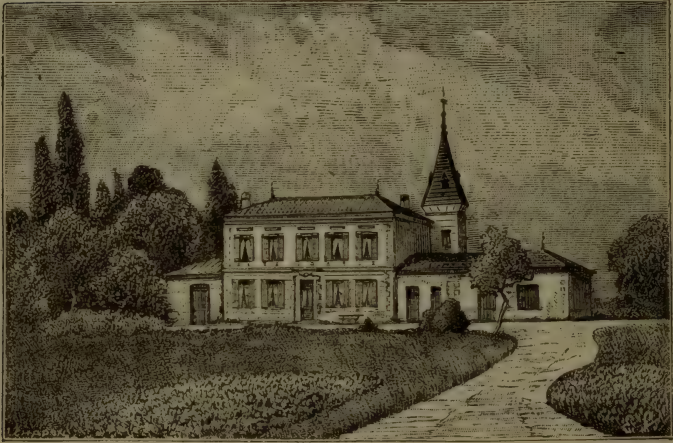
Il est composé de vieux cépages français de choix, et cultivé avec la plus grande sollicitude.

Ses vins atteignent un prix élevé grâce à leurs qualités de corps et de bouquet, et aux soins méticuleux qui sont donnés à la vinification.

Récompenses obtenues : six médailles d'or : Société d'Agriculture de la Gironde, 1891; Expositions de Bordeaux, 1895 et 1907; Londres, 1908; Bruxelles, 1910; Gand, 1913.

CRUS INTERMÉDIAIRES ENTRE LES 1<sup>ERS</sup> ET 2<sup>ES</sup> CRUS DE GRAVES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Grand-Corbin-et-Boisredon</i> (Ströhl).....	50		<i>Dom. de Laporte-Grand-Corbin</i> <sup>1</sup> (A. Giovetti).....
			10



## DOMAINE DE LAPORTE-GRAND-CORBIN

M. A. Giovetti, propriétaire.

1. Le domaine de Laporte-Grand-Corbin a une étendue de 8 hectares 65 ares, dont 6 hectares 75 ares sont consacrés à la vigne. Son vignoble, voisin de l'excellent cru de Cheval-Blanc et des meilleurs crus de Pomerol, est complanté de cépages choisis et cultivés avec les plus grands soins, aussi produit-il un vin plein de rondeur et de finesse, très recherché du commerce. Le domaine Laporte-Grand-Corbin a obtenu, en 1885, une médaille d'argent à l'Exposition universelle d'Anvers (Belgique). Ce vignoble est exclusivement complanté en vignes françaises ayant pour la plupart quarante à cinquante ans.

CRUS INTERMÉDIAIRES ENTRE LES 1<sup>ers</sup> ET LES 2<sup>es</sup> CRUS DE GRAVES

(suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Yon-Figeac</i> <sup>1</sup> (Collet-Pagniez) .....	75	<i>A Corbin</i> (J. David, de Montagne) .....	25
<i>Cru Grand-Corbin</i> (Jean Despagne) .....	35	<i>Clos Yon-Figeac</i> (G. Gurchy)	25
		<i>Cru Vieux-Chantecaille-St-Emilion</i> (Marcel Loubat).	15



D'après cliché Louis Guillier.

## CHATEAU YON-FIGEAC

M. Collet-Pagniez, propriétaire.

1. Les vignes du château Yon-Figeac sont situées au pied des coteaux de Saint-Emilion. Ce vignoble est entièrement composé de vieilles vignes françaises non greffées et de cépages de premier choix.

Ses vins sont généreux, chauds et moelleux, d'une belle couleur; ils se rapprochent beaucoup du type Pomerol par leurs qualités délicates et ont du Saint-Emilion le corps, la couleur et ce bouquet particulier que l'on remarque généralement dans ce vignoble distingué.

La production ordinaire du château Yon-Figeac est de 75 tonneaux.



CRUS INTERMÉDIAIRES ENTRE LES 1<sup>ers</sup> ET LES 2<sup>es</sup> CRUS DE GRAVES

(suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Chauvin</i> <sup>1</sup> (Ondet et Bois- selet) .....	35	<i>Ch. Monlabert</i> (D <sup>r</sup> J.-G. Pe- tit, de Lussac) .....	30
<i>Cru Jean-Faure</i> (Bouchon). 10		<i>Haut-Segottes</i> (Bertrand La- coste) .....	35
Id. (Pierre Descombe) 8		<i>Ch. Cormey-Figeac</i> (Font- nouvelle) .....	60
Id. (V <sup>ve</sup> L. Ducasse).. 6		<i>Le Jura</i> (Elie Durand).....	20
<i>Cru La Tour-Jean-Faure</i> (F. Descombes) .....	10	<i>Croix-de-Chantecaille</i> (Pierre Descombes) .....	12
<i>Dom. de Lamarzelle-Cormey</i> (A. Nouvel) .....	25		



## CHATEAU CHAUVIN

MM. Ondet et Boisselet, propriétaires.

1. Le château Chauvin, cru intermédiaire entre les 1<sup>ers</sup> et 2<sup>es</sup> crus de graves Saint-Emilion, fournit 35 tonneaux environ.

Son vignoble, voisin du Château Ripeau est complanté de cépages de choix et cultivé avec le plus grand soin; aussi a-t-il obtenu une médaille de vermeil grand module offerte par la ville de Saint-Emilion en 1908.

Ses vins ont été médaillés à plusieurs grandes expositions, ils se distinguent par beaucoup de bouquet et une grande finesse, réunissant toutes les qualités pour se bien développer en vieillissant et faire de délicieuses bouteilles.



2<sup>e</sup> CRUS GRAVES SAINT-ÉMILION

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Chauvin</i> (de La Grand- rive) .....	10	<i>Cru Fortin</i> (Musquin).....	10
<i>Au Petit-Monlabert</i> (Millaud)	6	<i>A La Bourue</i> (V <sup>o</sup> Beauvillain).	5
<i>A Monlabert</i> (P. Carré).....	20	<i>A La Grave-Figeac</i> (P. Bou- chon) .....	15
<i>A Boiron</i> (V <sup>o</sup> L. Delage)...	12	Id. (Pierre Biais) ....	12
<i>Clos Cormey</i> <sup>1</sup> (Guilhemsans).	15	Id. (Jean Dupuy).....	5
<i>A Cormey</i> (Fr. Jadeau):.....	5	<i>A Petit-Figeac</i> (Castagnat).	6
<i>A Corbin</i> (David).....	4	Id. (A. Despagne)....	8
<i>Cru Corbin-Fortin</i> (Jos. Des- pagne) .....	20	<i>Chantecaille</i> (Simon Faure).	12
<i>Cru Fortin</i> (Landé-Lapelle- trie).....	5	Id. (Fr. Langle) .....	5
Id. (Jean Simard)....	25	Id. (Pierre Bizat) ....	10
		<i>A Jean-Faure</i> (P. Chevalier)	10
		<i>A La Marzelle</i> (J. Roussely).	10

Une cinquantaine de propriétaires situés dans la région des graves font de 1 à 6 tonneaux.



D'après cliché Louis Guillier.




## CLOS CORMEY

M. A.-J. Guilhemsans, propriétaire.

1. Le Clos Cormey est situé dans les sables graveleux de Saint-Emilion proches de Pomerol.

La propriété appartenait autrefois à la famille Bagard qui la transmet

**SAINT-CHRISTOPHE-DES-BARDES.** — 747 hab. — 768 hect. — 8 k. au S. de Lussac; 3 k. à l'E. de Saint-Emilion; 13 k. à l'E. de Libourne.

**Borné** au N. par Saint-Georges et Parsac; à l'E. par Saint-Etienne-de-Lisse et Saint-Hippolyte; au S. par Saint-Hippolyte et Saint-Laurent; à l'O. par Saint-Emilion. —  station de Saint-Laurent et de Saint-Emilion. —  et  : Saint-Emilion.

**Sol** accidenté, coteaux argilo-calcaires ou silico-argileux, dont les pentes finissent brusquement vers le S., tandis qu'elles sont douces vers le N.

**Sous-sol** généralement pierreux, très souvent rapproché de la surface du sol.

**Vins rouges** des 1<sup>ers</sup> et 2<sup>es</sup> crus, produits par 1/3 merlot, 1/3 cabernet, 1/3 malbec, ayant les caractères du type Saint-Emilion; ceux qu'on récolte dans la partie S. sur une chaîne de coteaux qui court de l'E. à l'O., sont les meilleurs; ils obtiennent les mêmes prix qu'à Saint-Emilion.

Les coteaux de Saint-Christophe-des-Bardès ont été des premiers reconstitués après l'invasion phylloxérique. L'élan de cette reconstitution fut donné par un viticulteur hors ligne qui a, pendant près de trente ans, administré le domaine de Château-Laroque d'une façon remarquable. Nous avons nommé feu M. Paul Boisard.

Cette belle commune viticole est loin d'avoir, au point de vue archéologique, l'intérêt que présente sa sœur Saint-Emilion; cependant, nous recommanderons aux archéologues l'examen, l'étude du vieux château Laroque, dont certaines parties remontent au xiv<sup>e</sup> ou xv<sup>e</sup> siècle et d'autres au xvii<sup>e</sup>.

à la famille Lemonnier en 1869; elle fut vendue en 1910 à M<sup>lle</sup> W. Y. Jugé, qui la revendit en 1919.

Elle mérite bien le nom de « Clos », car ses huit hectares d'un seul tenant qui s'étendent en pente douce du nord au midi dans une exposition éminemment favorable, forment un rectangle presque parfait, très nettement délimité, les constructions et le délicieux petit parc occupent approximativement le centre. L'appellation de Cormey a, de tout temps, été appliqué à cette propriété.

Son sol est constitué, tantôt en surface, tantôt en profondeur, de sable rouge graveleux, de sable argileux, de crasse de fer, d'argile. L'ensemble forme un terroir complet, homogène dans sa diversité, où les cabernets-sauvignons, les bouschets, merlots et malbecs qui constituent l'encépagement, trouvent les multiples éléments nécessaires à la production d'un vin distingué, d'une belle couleur, fruité, moelleux, finement bouqueté ayant beaucoup de sève avec un cachet particulier.

Déjà avec les seules méthodes banales de vinification, le Clos Cormey trouvait en Belgique, grâce à ses qualités de race, un placement facile et rémunérateur.

Le nouveau propriétaire, M. A. J. Guilhemsans de Castillon-sur-Dordogne, se propose d'apporter tous ses soins à la culture, et, par une vinification rationnelle et soignée, l'application judicieuse de données scientifiques, de développer au maximum les qualités très réelles du cru.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>er</sup> CRUS SAINT-ÉMILIONTonneaux  
vin r.Ch. Haut-Sarpe<sup>1</sup> (F. Gizard)..... 100

## CHATEAU HAUT-SARPE

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. Fernand Gizard, propriétaire.

1. « La commune de Saint-Emilion domine, a-t-on écrit, la situation vinicole de toute la contrée, puisque les premiers crus incontestables se trouvent en groupes compacts, serrés autour de son clocher, alors qu'ils ne sont que l'exception dans d'autres communes de l'ancienne juridiction. »

Or, au nombre des ces heureuses exceptions se classent tout d'abord le château Haut-Sarpe et le château Sarpe-Pelletan, à Saint-Christophe-des-Bardès. Placés sur la limite de la maîtresse commune, ces deux châteaux ont été de tout temps considérés comme premiers crus, et à très juste titre, car leurs produits ne sont en rien inférieurs à la généralité des plus grands vins de Saint-Emilion.

Le château Haut-Sarpe commande les beaux vignobles de Sarpe et Pelletan qui ont été réunis, dans la commune de Saint-Christophe-des Bardes, autour de cette construction récente, d'un style sobre mais élégant, à laquelle ces vignobles ont apporté la vieille renommée vinicole acquise sous leurs anciens propriétaires MM. d'Allard, les comtes de Carles et Ducarpe.

Le rendement moyen du château Haut-Sarpe est de 100 tonneaux environ d'un vin que son bouquet, sa finesse et son velouté maintiennent à la hauteur de l'antique réputation de ce sol privilégié. De nombreuses médailles d'or, décernées à toutes les expositions où ils ont figuré, ont déjà consacré le mérite



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Gaubert<sup>1</sup> (Hect. Rivière) ..... 30

## CHATEAU GAUBERT

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)**M. Hector Rivière, propriétaire.**

de ces beaux vignobles, et la dernière, obtenue à l'Exposition de Liège, en 1905, a confirmé leur valeur, leur supériorité traditionnelle.

Les vignes qui enserrent le château forment autour de lui, en été, un épais tapis de verdure qui, partant du sommet du plateau, dévale vers la plaine et s'arrête au point précis où la cote d'altitude et la nature du sol n'accordent plus aux produits de la vigne le rang de premier cru.

Ainsi que nous venons de le dire, le Château Sarpe-Pelletan a été réuni à son voisin le Château Haut-Sarpe, propriété tous deux de M. F. Gizard. Il produit annuellement une trentaine de tonneaux d'un vin fin et généreux, depuis longtemps très connu et très estimé.

1. Le domaine de Gaubert, appartenant à M. Hector Rivière, se trouve dans une admirable situation sur les hauts coteaux de la commune de Saint-Emilion.

Sa contenance est de 10 hectares environ. On y trouve nos meilleurs cépages, deux tiers cabernet-sauvignon (bouschet-sauvignon), l'autre tiers merlot et malbec (noir de Pressac).



1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

Tonneaux  
vin r.

Ch. Coudert<sup>1</sup> (Ern. Flageol)..... 20



CHATEAU COUDERT

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. Ernest Flageol, propriétaire.

La parfaite tenue du vignoble et la finesse de ces cépages ne peuvent qu'accroître l'excellente réputation de ce cru classé parmi les premiers **Saint-Emilion**, et faisant partie du groupe ayant obtenu une grande médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris, en 1867.

1. Le château Coudert est entouré d'un vignoble d'environ 5 hectares, situé sur les plus beaux coteaux des communes de Saint-Christophe-des-Bar-des et de Saint-Emilion. Il a été, à juste titre, et depuis déjà longtemps, classé parmi les 1<sup>ers</sup> crus.

Ce vignoble est composé, en grande partie, de vieilles vignes françaises, cabernet-sauvignon, merlot et malbec, maintenues en parfait état malgré l'invasion phylloxérique.

Cultivé avec les soins les plus parfaits, il a obtenu en 1888 la médaille d'argent du Comice agricole de Libourne.

1<sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Pelletan<sup>1</sup> (F. Gizard)..... 30

## CHATEAU PELLETAN

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

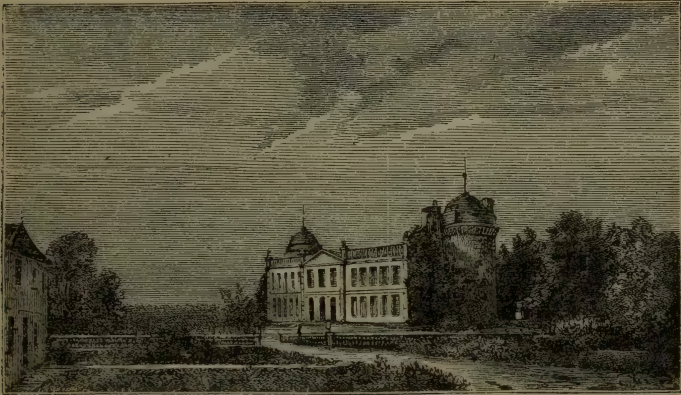
M. Fernand Gizard, propriétaire.

Ses excellents vins ont été médaillés dans les expositions d'Anvers 1885, Paris 1889, etc.

M. E. Flageol est également propriétaire de « La Mondotte », 2<sup>e</sup> cru Saint-Emilion, à Saint-Laurent-des-Combes. Ce cru a obtenu une médaille d'or, Paris 1894.

1. Le Château Pelletan, voisin du Château Haut-Sarpe, produit des vins fins et généreux depuis longtemps très connus et très estimés; ils ont surtout une belle couleur, du bouquet et beaucoup de corps; c'est l'ensemble de ces qualités, qui a fait des vins du Château Pelletan, sa renommée en Angleterre et en Hollande.

Le vignoble, complanté en cépages de premier choix, cultivé avec le plus grand soin, donne des vins d'une race remarquable qui leur permet de se conserver pendant très longtemps.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILIONTonneaux  
vin r.*Ch. Laroque*<sup>1</sup> (H<sup>rs</sup> du C<sup>te</sup> de Rochefort, M<sup>rs</sup> de Lavie)..... 300

## CHATEAU LAROQUE

Héritiers du Comte de Rochefort, Marquis de Lavie, propriétaires.

1. Le domaine de Laroque, un des plus beaux et des plus célèbres de la Gironde, est depuis des siècles la propriété d'une très ancienne famille française, celle des marquis de Rochefort-Lavie.

Le château se dresse au sommet d'un site pittoresque, qui domine la vallée de la Dordogne. Ancienne demeure féodale, dont on peut voir encore une tour des plus curieuses, datant de l'invasion anglo-normande, il fut reconstruit sous Louis XIV. Sa belle architecture, dans le style de Versailles, ses grands fossés et ses jardins à la française, font l'admiration de tous les touristes admis à le visiter.

Mais la plus grande renommée de Laroque lui vient de son fameux vignoble, qui s'étend sur une surface de 130 hectares 66 ares, dans la région si riche de Saint-Emilion. Par son développement sur plusieurs coteaux, il offre diverses expositions, parmi lesquelles celles du midi et de l'est dominant. Ce fait d'expositions diverses, qui se corrigent l'une par l'autre, a une réelle influence sur la qualité soutenue de ses produits. Seuls les cépages fins entrent dans ce beau vignoble, qui, frappés comme tous les autres crus de la contrée, est aujourd'hui entièrement reconstitué et en plein rapport. Sa production moyenne est de 300 tonneaux par an; elle a atteint, en 1900, 450 tonneaux. Il est parmi les rares qui ont pu conserver une partie de leurs vieilles vignes françaises, ce qui donne à ses produits une finesse et un bouquet incomparables.

Le cuvier est le plus remarquable de la contrée. Il a 26 mètres de long sur 16 de large, et a été construit en tête de trois chais, pouvant loger 1.500 tonneaux. Il est à deux étages, avec pressoirs roulants et chemin de fer.

Ch. Le Cauze<sup>1</sup> (Flor. Eloy)..... 90

## CHATEAU LE CAUZE

M. Florentin Eloy, propriétaire

L'éloge des vins de Laroque n'est plus à faire. Les premières maisons de Bordeaux se les disputent pour les expédier dans toutes les parties de l'Europe, et leur réputation est universelle.

Le cru du château Laroque a obtenu de nombreux diplômes à toutes les Expositions françaises et étrangères.

La Société d'agriculture de la Gironde a décerné en 1872, à son propriétaire le marquis de Rochefort-Lavie, la médaille d'or ministérielle destinée au vignoble le mieux tenu.

Citons parmi les autres récompenses, la médaille d'or décernée par le Jury international de l'Exposition Universelle de 1889 à Paris, et celles obtenues à l'Exposition Universelle de Paris en 1900, à l'Exposition Universelle de Saint-Louis en 1904, à l'Exposition Internationale maritime de Bordeaux en 1907.

1. Le château Le Cauze commande un domaine de 24 hectares, divisé en 1 hectare d'agréments et 23 hectares de vignes en partie situées sur un plateau élevé des plus pittoresques, avec pentes aux différentes expositions. Ces heureuses dispositions et un terrain argilo-calcaire, graveleux et marneux, avec sous-sol d'aliôs sur plusieurs points, partout complanté des cépages fins du Saint-Emilionnais, assurent aux vins du château Le Cauze le corps, le bouquet, la finesse et la distinction des premiers crus, au prix



2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Fombrauge</i> <sup>1</sup> (L <sup>a</sup> -C <sup>a</sup> P. Galy-Aché) .....	80
<i>Cru Badette-d'Allard</i> (Raoul d'Allard) .....	40



## CHATEAU FOMBRAUGE

M. le Lieutenant-Colonel P. Galy-Aché, propriétaire.

desquels ils se vendent et au rang desquels ils ne tarderont pas à être classés. Ils ont obtenu une médaille d'or aux Expositions de Paris de 1889 et de 1900, et de Liège 1905.

1. Le château Fombrauge, bâti au xv<sup>e</sup> siècle, commande un beau domaine dont environ 18 hectares plantés en vignes s'étageant sur le flanc de coteaux ensoleillés et dont le sol argilo-calcaire repose sur un fond rocailleux.

La production moyenne est de 80 tonneaux.

Ce vignoble, d'antique célébrité, a été reconstitué en 1910-11 par un viticulteur éminent, déjà créateur du domaine maintenant fameux, de Pavie-Macquin.

Les améliorations apportées alors, tant à l'encépagement qu'aux méthodes de culture de vinification et d'éducation du vin ont porté à leur plus haute expression les qualités que les vins de Château Fombrauge tiraient déjà de leur terroir privilégié. Aussi, aujourd'hui, ces vins, dont les gourmets apprécient la grande générosité, la rare finesse, le bouquet exquis et la riche couleur, rivalisent-ils avec les meilleures marques de Saint-Emilion et se classent-ils au rang des premiers crus.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bel-Endroit</i> <sup>1</sup> (Denis Biès, maire) .....	25	<i>Ch. Rol-de-Fombrauge</i> (Gui- lhot) .....	80
<i>Ch. Pey-Mouton</i> (V <sup>vo</sup> Dan- glade) .....	20	<i>A Panet</i> (V <sup>vo</sup> Barat) .....	20
<i>Ch. Brun</i> (Louis Brun) .....	35	<i>Dom. de Cassevert</i> (L. Woolon- gham) .....	35
		<i>Ch. Barde-Haut</i> <sup>2</sup> (F. Marzelle)	25



CHATEAU BEL-ENDROIT

M. Denis Biès, maire, propriétaire.

L'installation du cuvier de Fombrauge, modernisée par M. Macquin, passe, à juste titre, pour un modèle.

On récolte aussi à Fombrauge quelques barriques d'un vin blanc délicieux provenant de vieilles vignes détachées récemment du domaine renommé de Puymouton.

1. Le vignoble du Château Bel-Endroit situé sur la cote sud de la commune de Saint-Christophe-des-Bardès, entre les crus renommés de château Gaubert et château Larroque, est complanté de cépages de premier choix.

Grâce au terrain argilo-calcaire, à sa situation, ainsi qu'aux soins assidus et éclairés de son propriétaire, ce cru produit un excellent vin corsé, généreux et plein de finesse, véritable type du Saint-Emilion.

Ses vins ont obtenu des récompenses aux différents concours et Expositions : Paris, 1909, Bruxelles, 1910, etc...

2. Le vignoble de Château Barde-Haut, appartenant à M. F. Marzelle, est situé tout en haut des coteaux de Saint-Christophe-des-Bardès



CHATEAU CASSEVERT  
M. L. Woolongham, propriétaire.

---



CHATEAU LA BARDE ET BARDE-HAUT

M. F. Marzelle, propriétaire.



2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Barde</i> (F. Marzelle) ..	35	<i>A Lapelletrie</i> (Gallot) .....	30
<i>Ch. Lapelletrie</i> (Berthomieu) .	30	<i>Ch. Marrin</i> <sup>1</sup> (O. Bouquey) ..	35



## CHATEAU MARRIN

M. Oscar Bouquey, propriétaire

sur terrain argilo calcaire. Parfaitement encépagé, il produit une moyenne de 25 à 30 tonneaux d'un vin parfait, pouvant rivaliser avec les meilleurs crus de la commune.

M. F. Marzelle est également propriétaire du château La Barde dont le vignoble fut frappé jadis, comme tous les autres crus de la contrée, par le phylloxéra. Il est aujourd'hui entièrement reconstitué et donne, grâce à la richesse de son sol, à son heureuse exposition et au choix de son encépagement un vin d'une couleur séduisante et très bouqueté, caractéristique de la grande famille des beaux vins de Saint-Emilion.

1. Cet excellent cru est situé sur un coteau de Saint-Christophe-des-Bardes, un peu avant d'arriver au clocher de cette commune en venant de Saint-Emilion.

Il appartient depuis près d'un siècle à la famille Bouquey, qui, par des acquisitions successives, en a fait le domaine actuel.

Des découvertes archéologiques ont démontré que ce domaine avait été



2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. Les Baziliques</i> <sup>1</sup> (Pingot-Bouquey) .....	12
<i>Cru de Sarpe</i> (Alph. Loison-Paue) .....	10



CHATEAU LES BAZILIQUES

M. Pingot-Bouquey, propriétaire.

habité à l'époque gallo-romaine et au temps de l'âge du bronze et de la pierre polie.

Le vin de Château-Marrin est très recherché en Belgique, où il a été vendu plusieurs fois, à cause d'une finesse et d'un bouquet particulier dus à son sol rocailleux, à ses vieux ceps conservés pendant l'invasion du phylloxéra, non sans grands efforts, grâce aux soins de M. O. Bouquey, son propriétaire actuel.

Il a obtenu une médaille d'argent aux Expositions d'Anvers 1885 et 1897; à l'Exposition de Bordeaux 1895; son vin figura parmi la collectivité du syndicat de Saint-Emilion à l'Exposition de Paris 1889. Médaille d'or et un diplôme de grand prix (même collectivité) aux Expositions de Paris 1900 et de Saint-Louis (E. U.) 1904.

Le domaine de la Chapelle Saint-Jean est situé au nord du clocher de Saint-Christophe-des-Bardes; il appartient à M. O. Bouquey, propriétaire du château Marrin, qui le vinifie à part et en fait son 2<sup>e</sup> cru.

1. Le vignoble du château Les Baziliques, appartenant à M. G. Pingot-Bouquey, complanté des meilleurs cépages, produit un excellent vin

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. Quentin <sup>1</sup> (U. Arieu) . . . .	250	A Tillet (Z. Hector Rivière).	40



D'après cliché Louis Guillier.

## CHATEAU QUENTIN

M. U. Arieu, propriétaire.

classé dans les 2<sup>es</sup> crus de Saint-Émilion. Ce vin a d'ailleurs été médaillé dans les différentes expositions où il a été présenté.

La récolte moyenne annuelle est d'environ 12 tonneaux.

1. Le domaine de Quentin, d'une étendue de 55 hectares, a une production moyenne de 200 à 250 tonneaux.

Seuls, les cépages fins, tels que merlot, cabernet-sauvignon et malbec, entrent dans la composition de ce beau vignoble situé à flanc de coteaux argilo-calcaires et silico-argileux. Cette situation privilégiée assure à ses vins un bouquet et une finesse incomparables, qui les font rechercher parmi les meilleurs.

De vastes chais et cuiviers, de construction moderne, étagés avec pressoir roulant au-dessus des cuves, permettent une vinification parfaite.

Le cru du château Quentin a obtenu de nombreux diplômes et médailles d'or et d'argent à divers concours agricoles et Expositions françaises et étrangères.

Cette belle propriété reconstituée de 1890 à 1900 par M. A. Bisch, a été

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Nardon</i> (D <sup>r</sup> J. Rivière)...	40	<i>Dom. de Guillemot-Blanchon</i>	
<i>Ch. Guillemot</i> <sup>1</sup> (E.-N. Lavau fils) .....	20	(Duret) .....	20
		<i>Cru des Sables</i> (V <sup>o</sup> Lacroix).	10



D'après cliché Louis Guillier.

CHATEAU GUILLEMOT

M. E.-N. Lavau Fils, propriétaire.

acquise par M. U. Arieu, également propriétaire du clos Broustéra, produisant les excellents vins blancs de Saint-Germain du Puch.

I. Au centre de cette chaîne ininterrompue des coteaux Saint-Emilionnais, voisin du château Laroque, le château Guillemot présente un point très élevé, d'où un panorama superbe s'étend sur l'Entre-deux-Mers.

Cette propriété bien plantée et aménagée est en pleine production; les vignes enfouissent leurs racines dans un sol argilo-calcaire où elles y semblent trouver une recrudescence de vigueur.

Par la bonne tenue de son vignoble, et les soins minutieux qu'il apporte à la vinification, M. E. N. Lavau a obtenu la croix du Mérite agricole et a été nommé membre du Jury dans plusieurs Expositions internationales.

M. Lavau est également propriétaire du château La Carte, 1<sup>er</sup> grand cru Saint-Emilion, du domaine de Touzinat Bragard, ainsi que du domaine et Logis de 'Hermitage à l'Isle d'Etaules près Cognac

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lavallade</i> <sup>1</sup> (E. Delpérier)	45	<i>A Maisonneuve</i> (Gardrat)	12
<i>Ch. Mazerane</i> (Dupon fils)	15	<i>Clos Coudert</i> (G. Lavau)	15
<i>A Boutisse</i> (Duchamp)	10	<i>A Gouillard</i> (Rollet)	40
<i>Dom. de Boutisse</i> (J. Laporte de Montagne)	90	Id. (Guillemont)	25
<i>A Sarpe</i> (Olivet)	60	Id. (Lacoste)	10
Id. (Rivière)	10	<i>A Toinet</i> (V <sup>vo</sup> Cheminade et Grugé)	12
Id. (Jean Pon)	5	<i>Le Grand-Treuil</i> (V <sup>vo</sup> Paul Boisard)	15
<i>Cru de la Croix</i> (Riquier)	10	<i>Touzinat-l'Ermitage</i> (V <sup>vo</sup> P. Boisard)	15
<i>Puymouton</i> (H. Bertrand, géomètre)	50		
<i>Au Bourg</i> (Chevalier)	5		



CHATEAU LAVALLADE

M. E. Delpérier, propriétaire.

1. Un heureux choix dans l'encépagement avec sensible proportion de Pinot de Bourgogne, font du vin de Lavallade le Saint-Emilion accompli. La constitution du sol : sable sur argile, et fond de roches calcaires perméables, assure avec une égale fraîcheur du sous-sol, un développement continu du raisin pendant toute la véraison. « Août fait le goût » traduisez : toute pluie chaude et abondante pendant cette période assure au vin de la liqueur (années 1895 et 1899). Cette nature de terrains, jointe à un égrappage complet, donnent régulièrement aux vins de Lavallade cette qualité précieuse, autorisant de ce fait le gros rendement sans altérer leurs qualités maîtresses formant le vin de grande race : souple, vite fait, et de longue tenue.

Ce domaine appartient à M. E. Delpérier de la firme Delpérier frères à Bergerac.



2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

Tonneaux  
vin r.

Dom. de Touzinat-Bragard<sup>1</sup> (E.-N. Lavau fils) ..... 15

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Cauzin (Dumigron) .....	25	A Pineuilh (Faure) .....	12
A Tillet (V <sup>o</sup> Constantin) ...	5	Id. (Lauret fils) .....	12
Au Sable (Fortin) .....	7	Id. (H <sup>es</sup> Perrier) .....	8
A Lavallade (Chagneau) .....	25	Ch. Pineuilh (Milon) .....	15
A Rocheyron (Chosky) .....	5	A Yon (Louis Arnaud) .....	15
A Laplagnotte (V <sup>o</sup> Lacroix) ..	6	A Jeanguillot (Bouquey) ...	8
Clos de Peyresahuc (O. Bouquey) .....	6	A Robin (Boyer) .....	12
Clos des Moines (Borde) .....	6	A Grangey (Gaudin) .....	12
A Boutisse (Duchamp) .....	10	A Lapelletrie (Macau fils) ...	10
La Chapelle-St-Jean (O. Bouquey) 10		A la Maréchale (Alard) .....	5

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.



D'après cliché Louis Guillier.

DOMAINE DE TOUZINAT-BRAGARD





M. E.-N. Lavau fils, propriétaire.

1. Le domaine Touzinat-Bragard, situé aux limites des communes de Saint-Christophe et de Saint-Laurent, s'étend au pied du coteau qui domine le château de Guillemot, résidence de M. E. N. Lavau fils.

Le sous-sol de ce domaine formé de terres alluvionnaires, présente à la surface un terrain silico-calcaire très productif.

Complanté de cépages de choix et cultivé d'une façon parfaite, ce domaine produit de magnifiques raisins qui, caressés par les rayons du plus radieux soleil, y mûrissent dans des conditions favorables.

Les vins coulants y jouissent déjà d'une solide renommée; ils empruntent aux vins de plaines cette franche onctuosité, tandis qu'ils ont des grands crus Saint-Emilionnais ces qualités natives dont ils semblent être les corollaires immédiats.

**SAINT-LAURENT-DES-COMBES.** — 504 hab. — 385 hect. — 8 k. à l'O.-N.-O de Castillon; 2 k. de Saint-Emilion. **Borné** au N. par Saint-Christophe-des-Bardes; à l'E. par Saint-Hippolyte et Saint-Pey-d'Armens; au S. par Vignonet; à l'O. par Saint-Emilion. Sa superficie représente un carré long de 3 k. du S. au N., sur 1.280 mètres en moyenne. —  de Libourne à Bergerac, stat. de Saint-Laurent. — , ,  : Saint-Emilion.

**Sol** : au N., coteaux argilo-calcaires sur fonds pierreux exploités; au S., plaine sableuse, peu propice à la vigne.

**Vins** analogues à ceux de Saint-Emilion, vendus, dans certains chais, comme les 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion. Plusieurs 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion ont une partie de leurs vignes dans Saint-Laurent, entre autres le Château Troplong-Mondot et le Château Larcis-Ducasse; ce dernier a son chai dans Saint-Laurent-des-Combes et constitue le plus beau fleuron de la couronne d'excellents crus que possède cette commune.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	1 <sup>ers</sup> CRUS SAINT-ÉMILION	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Larcis-Ducasse</i> (Raba).....		80
<i>Clos La Barde</i> (V <sup>ve</sup> Ducasse).....		20
<i>Ch. Bellefont-Belcier</i> <sup>1</sup> (D <sup>r</sup> Jean-Louis Faure).....		85



### CHATEAU BELLEFONT-BELCIER

(1<sup>er</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

D<sup>r</sup> Jean-Louis Faure, propriétaire.

1. Ce vignoble situé sur le versant sud des coteaux où se trouvent plusieurs premiers crus de Saint-Emilion a été complètement reconstitué

1<sup>ERS</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)Tonneaux  
vin r.

<i>Ch. de La Barde</i> <sup>1</sup> (Charles Collet-Pagniez).....	35
<i>Cru Bourbenne</i> (D <sup>r</sup> Emygde Faure).....	25



D'après cliché Louis Guillier.

## CHATEAU DE LA BARDE

(1<sup>ER</sup> CRU SAINT-ÉMILION)

M. Charles Collet-Pagniez, propriétaire.

par M. Pierre Faure, qui y a consacré plusieurs années de sa vie, et en a fait une des propriétés les plus remarquables de la Gironde. Il a d'ailleurs obtenu, à cette époque, la médaille d'or de la Société d'Agriculture, et ses vins ont été récompensés dans toutes les Expositions.

En 1892, à Paris, ils ont même obtenu l'unique médaille d'or accordée aux vins de Bordeaux.

Depuis une dizaine d'années la propriété est passée aux mains de M. le D<sup>r</sup> J.-L. Faure, qui lui a adjoint le domaine voisin du Tertre-Bellevue. Les deux propriétés n'en font plus qu'une, mais leurs vins peuvent être récoltés séparément. La production totale est de 100 tonneaux environ.

La vinification est conduite d'après les données scientifiques les plus modernes.

La maison, située au pied du coteau où jaillissent des sources abondantes, a été complètement transformée et mise à la hauteur des nécessités actuelles. Elle est encadrée par de grands platanes qui sont parmi les plus beaux du monde, et fait face aux bois de la plaine, que le D<sup>r</sup> J.-L. Faure s'est donné pour tâche de préserver de la destruction, d'aménager, d'agrandir et de conserver pour le bien de tous.

I. Saint-Laurent-des-Combes est l'une des plus excellentes communes vinicoles sœurs de Saint-Emilion; nous y trouvons le cru du château de La Barde qui a une très vieille réputation.

Il est admirablement situé sur le prolongement de la côte S.-E. de Saint-Emilion et à 1 kilomètre environ des murs de l'ancienne cité. Il doit à cette heu-



CRUS INTERMÉDIAIRES ENTRE LES 1<sup>ers</sup> ET LES 2<sup>es</sup> CRUS

	Tonneaux vin r.
<i>La Bouygue</i> (Audet).....	20
<i>Ch. Le Tertre-Bellevue</i> (D <sup>r</sup> Jean-Louis Faure).....	15
<i>Belle-Isle-Mondotte</i> (D <sup>r</sup> Emygde Faure).....	15




2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION

Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Godeau</i> (A. Ducarpe)... 20	<i>Cru Lachapelle-ci-Béard</i> (M. Bion)..... 10
<i>La Mondotte</i> (Ern. Flageol). 40	<i>Cru Haut-Bénitey</i> (Barde-Jodeau)..... 15
<i>A Bellevue-Mondotte</i> (Augème) 8	<i>Grand-Gueyrot</i> (Barde-Jodeau)..... 20
<i>Ch. Baladoz</i> (M. Loubat et L. Galhaud)..... 20	<i>Ch. de Béard</i> (Goudichaud). 35
<i>Au Bourg</i> (J. Chavagnac) .. 20	<i>A Béard</i> (Itey, de Castillon). 20
<i>A Croizille</i> (Larquey, de Castillon)..... 20	<i>A Castellot</i> (V <sup>es</sup> Faure).... 10
Id. <i>cru Roquette</i> (P. Rouchoux).... 6	<i>A Candale</i> (M <sup>me</sup> Loiseau)... 10
<i>A Rozier</i> (Georges Saby)... 15	<i>Cru Cicéron</i> (Louise Cirac).. 5
Id. (Paul Saby)..... 15	<i>Cru Candale</i> (L. Moureau) .. 5
<i>A Ferrandat</i> (A. Barret).... 18	

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>A Mondotte</i> (Pierre Marty).. 30	<i>Au Bourbenne</i> (Labat)..... 6
<i>Cru Saint-Jean-de-Béard</i> (B. Arnaud)..... 25	<i>La Haute-Nauve</i> (Le Prieur).. 15
<i>A Gueyrot</i> (Lafourcade).... 12	<i>A Pierrelongue</i> (G. Grelot)... 12
<i>A Béard</i> (Récapet)..... 12	<i>A Barbeyron</i> (Destriaud)... 20
Id. (Jean Roy)..... 6	Id. (Ducou)..... 15
<i>A Rozier</i> (G. Descombes)... 10	<i>A Montluron</i> (P. Dupont)... 10

Une douzaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-HIPPOLYTE.** — 281 hab. — 444 hect. — 7 k. au N.-O. de Castillon; 2 k. à l'E. de Saint-Emilion. — **Borné** au N. par Saint-Christophe-des-Bardes; à l'E. par Saint-Etienne-de-Lisse; au S. par Saint-Pey-d'Armens; à l'O. par Saint-Laurent-des-Combes. —  de Libourne à Bergerac, stat. à Saint-Laurent. —  : Saint-Emilion. —  : gare Saint-Laurent.

**Sol** : coteaux et plateaux élevés argilo-calcaires sur fond pierreux et plaine sablonneuse ou sablo-graveleuse à l'O.; sablo-argileuse, fertile et très propice à la vigne à l'E.

**Vins** classés au nombre des 2<sup>es</sup> crus de Saint-Emilion.

reuse situation à la nature de son sol, au bon choix ces cépages et à l'âge avancé de ses vignes, de produire un vin renfermant toutes les qualités des premiers crus de Saint-Emilion, parmi lesquels il a toujours été compté et dont il obtient les prix. Récompensé aux différentes Expositions internationales où il a figuré, ce vin a obtenu une médaille d'or au Concours général de Paris en 1895.

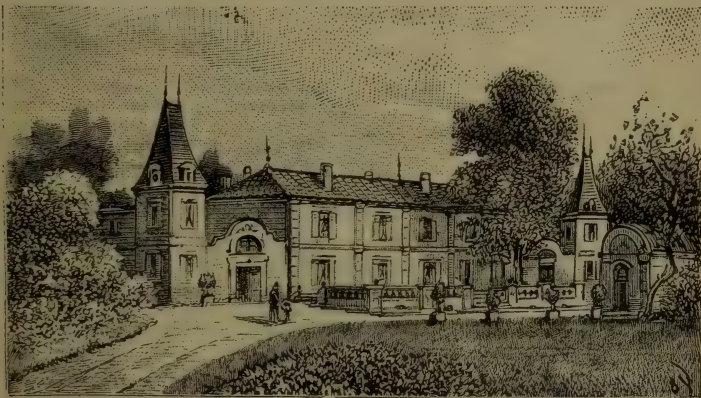
M. Collet-Pagniez réunit aux vins du château de La Barde ceux qu'il récolte à Saint-Emilion à côté du château des Trois Moulins (1<sup>er</sup> cru).



PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Ferrand</i> (C <sup>te</sup> Pierre de Roquette-Buisson et M <sup>me</sup> Louis Fraissaingea).....	150	<i>Ch. Capel</i> (Colonel Cabrol) ..	80
<i>Ch. Lassègue</i> <sup>1</sup> (Saint-Brice- Belliquet) .....	80	<i>Ch. Capel-Guillier</i> (Guillier, sénateur) .....	85
		<i>Cru Moulot-Capel</i> (E. Ichon)	45
		<i>Ch. Maurens</i> <sup>2</sup> (V <sup>te</sup> de Carles).	50



CHATEAU LASSÈGUE

M. Saint-Brice-Belliquet, propriétaire.

1. Nous sommes encore dans la commune de Saint-Hippolyte, l'une des communes sœurs de Saint-Emilion.

Le château Lassègue est situé dans une heureuse position, à mi-côte sur le versant S. de la chaîne des coteaux de Saint-Emilion. Derrière s'élèvent de riches vignobles et à ses pieds s'étend doucement une vaste plaine au bout de laquelle l'œil enchanté s'arrête sur les côtes fertiles de la rive gauche de la Dordogne.

Le vignoble qui en dépend comprend 31 hectares, admirablement situés et complantés des meilleurs cépages; aussi ses vins sont-ils pleins de chaleur, de force, de sève, de bouquet, et ont-ils par suite d'une vinification soignée. un moelleux très agréable.

Le commerce les recherche beaucoup et les paie comme les meilleurs seconds crus de Saint-Emilion.

2. Admirablement situé sur la première ligne des coteaux de Saint-Emilion qui dominent la vallée de la Dordogne, le vignoble du domaine de Maurens s'étend sur les plateaux ou dans un amphithéâtre très bien disposé aux influences solaires. Le vin rouge est classé parmi les meilleurs




2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Merle-Saint-Emilion</i> (Jean de Guilhemanson) .....	40	<i>Ch. Pailhas</i> (Pierre Lafugie).	50
<i>Dom. Destieux</i> (M <sup>lle</sup> Jean) ..	30	<i>A Billeron</i> (V <sup>ve</sup> Julien Béchard) .....	30
<i>A Pipeau</i> (Baysseance)....	10	Id. (Jean Béchard) ..	10
<i>Ch. du Conte</i> (Marquaux-Ruix) .....	15	<i>A Gaillard</i> (V <sup>ve</sup> Nouvel)....	40
		<i>Au Mayne</i> (A. Béchard) ...	20
		<i>La Clotte</i> (A. Béchard).....	30

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Mellissière</i> (B. Arnaud)	50	<i>A Rastouillet</i> (Despaigne)...	25
Id. (E. Rambaud) ...	30	<i>A Meyrens</i> (Louis Pinaud) ..	10
<i>A Menichot</i> (V <sup>ve</sup> Coste)....	25	<i>A Biquet</i> (G. Lapoterie)....	40
Id. (V <sup>ve</sup> J. Arnaud) ..	20	<i>A Biquet</i> (H. Ragon) .....	15
<i>A Bouquey</i> (J. Lapoterie) ...	10	<i>A La Croix-du-Merle</i> (Louis Coustillas) .....	10
Id. (Fazilleau) .....	10	<i>A Petit-Bouquey</i> (G. Bordron)	10
<i>A Billeron</i> (Durand).....	25	<i>Cru Lescure</i> (Alf. Caris) ....	5
<i>A Larsiley</i> (Itey).....	5	<i>Grand Brousseau</i> (P. Bente-	10
<i>Au Piney</i> (Dumigron).....	20	nat) .....	
<i>A Paillasse</i> (Duverger) ....	20	<i>Au Mayne</i> (Sarrazin-Martail)	8
<i>Cru Pipeau</i> (J. Descombes).	25		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**SAINT-ETIENNE-DE-LISSE.** — 574 hab. — 709 hect. — 5 k. à l'O.-N.-O. de Castillon; 5 k. à l'E. de Saint-Emilion. — **Borné** au N. par Parsac; à l'E. par Saint-Genès et Sainte-Colombe; au S. par Saint-Pey-d'Armens; à l'O. par Saint-Hippolyte et Saint-Christophe. —  de Libourne à Bergerac, st. de Saint-Étienne. —  : Castillon. —  à la gare.

**Sol** divisé en coteaux argilo-calcaires et en plaine composée d'humus de sable assez fertile. — **Sous-sol** de pierre ou d'altos ferrugineux sur les hauteurs ou sur les pentes; argileux dans la plaine.

**Vins** produits par les mêmes cépages qu'à Saint-Emilion, bien colorés, fins, fermes sans être rudes, se rapprochant des vins de graves, si estimés, de la commune de Pomerol.

Les vins de Saint-Etienne sont connus dans le commerce sous le nom de Saint-Estèphe-Saint-Emilion.

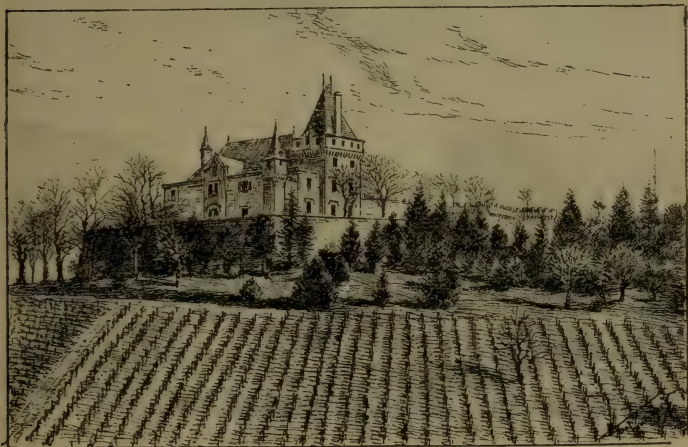
Cette excellente commune est une de celles où la reconstitution des vignobles phylloxérés a été faite avec le plus d'ensemble et de soin.

crus de Saint-Hippolyte. Depuis 1908, ce domaine produit environ 20 tonneaux de vins blancs très fins et liquoreux qui ont acquis dans le commerce bordelais une très juste réputation. Leurs qualités sont dues aux terrains, à leur origine de sémillon, sauvignon, muscadelle et à la vinification soignée.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Puy-Blanquet</i> (H <sup>ers</sup> C <sup>te</sup> de Malet-Roquefort) . . . .	150	<i>Ch. de Pressac</i> <sup>1</sup> (Fernand et Maximin Josselin) . . . . .	100



## CHATEAU DE PRESSAC

MM. Fernand et Maximin Josselin, propriétaires.

1. Le château de Pressac date du xvi<sup>e</sup> siècle et il ne présente plus du vieux castel que sa porte d'entrée, ses fossés, ses murs d'enceinte et ses tours. Il commande un magnifique vignoble de 35 hectares entièrement reconstitué en cépages fins greffés sur américains et plantés sur de beaux coteaux parfaitement exposés.

Les soins les plus parfaits apportés à la viticulture et à la vinification font grandir tous les jours l'ancienne réputation de ce cru.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Rocher</i> (C <sup>te</sup> de Grateloup)	40	<i>Ch. Mangot</i> <sup>1</sup> (P. Parraud)	100
<i>Haut-Rocher</i> (de Monteil)...	40		



## CHATEAU MANGOT

**M. Paul Parraud, propriétaire.**

1. Ce domaine, qui a appartenu très longtemps à la famille de M. Bourson, le précédent propriétaire, a été acquis en 1896 par M. Paul Parraud.

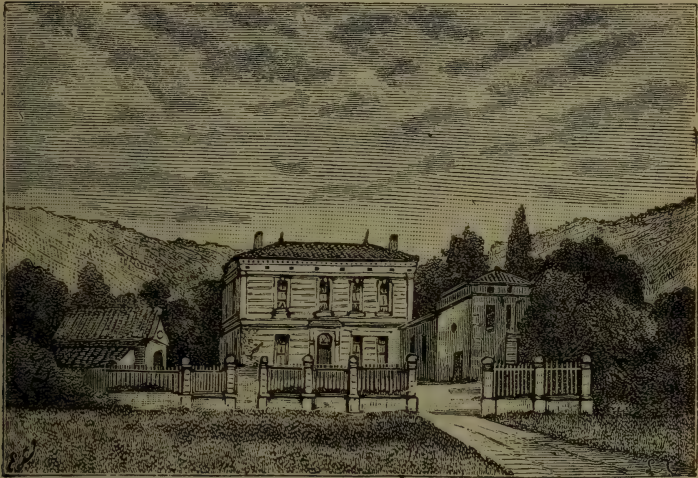
Ce vignoble, classé au rang des meilleurs crus de la commune, situé sur un plateau et des pentes admirablement exposées, produit des vins d'une grande finesse et agréablement bouquetés.

Presque entièrement dévasté par le phylloxéra, il a été entièrement replanté en vignes américaines, sur lesquelles sont greffés les plus fins cépages du pays, dans la proportion d'un tiers cabernet-sauvignon et un tiers bouschet de Saint-Emilion. Le troisième tiers se compose d'anciens cépages du pays, tels que merlot, malbec, etc., auxquels ont été ajoutés le franc-



2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Canterane</i> <sup>1</sup> (Em. Ouy) ..	50	<i>Dom. de Rolland-de-Pressac</i>	
<i>La Tour-de Pressac</i> (Dars) ..	20	(Paul Saugeon) .....	20



## CHATEAU CANTERANE

M. Emmanuel Oüy, propriétaire.

pineau ou pineau noir, si préconisé par le D<sup>r</sup> Guyot, ainsi que la fameuse petite-syrrah, dont la culture exclusive produit les meilleurs vins de l'Hermitage.

Ce cru a obtenu des médailles aux Expositions de Bordeaux, Bruxelles, Lyon, Gand, etc... Sa production moyenne est de 100 tonneaux.

1. Le domaine de Canterane est situé sur les coteaux de la commune de Saint-Etienne-de-Lisse, et il est classé parmi les bons 2<sup>es</sup> crus de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion. Entièrement complanté en cépages de 1<sup>er</sup> choix, il produit des vins très recherchés du commerce.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Jacques-Blanc</i> <sup>1</sup> (Saint-Brice-Belliquet) . . . . .	200	<i>Ch. Mont-Belair-Docteur-P.-Constantin</i> (Garrigue) . . . .	50



## DOMAINE DE JACQUES-BLANC

M. Saint-Brice-Belliquet, propriétaire.

1. Le domaine de Jacques-Blanc est situé à 1 kilomètre et demi environ de Château Lassègue, dans la commune de Saint-Etienne-de-Lisse ou Saint-Estèphe-Saint-Emilion. Placée sur la route de Castillon à Saint-Emilion, la demeure qui commande cet important domaine est entourée d'arbres magnifiques aux rameaux séculaires qui en font un séjour des plus agréables.

Le vignoble qui en dépend est sans contredit un des plus étendus du département de la Gironde, et l'un des plus remarquables pour sa belle culture. Il comprend environ 50 hectares complantés de cépages de premier choix produisent un vin moelleux, agréable, bouqueté et d'une grande finesse.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Bel-Air-Ouy</i> <sup>1</sup> (J. Gellie)	35	<i>Dom. de Haut-Veyra</i> (Claverie, de Castillon)	35
<i>Dom. de Touran, Plateau du Calvaire</i> (Fourne)	6	<i>Ch. de Lafagnoux</i> (Bayssalance de Vaque)	10
<i>Dom. du Calvaire</i> (Camille Barreyre, de Castillon)	50	<i>Clos Lafagnoux</i> (Lafaye)	20



CHATEAU BEL-AIR-OUY

M. Joseph Gellie, propriétaire.

A gauche et à flanc de coteau se trouvent quelques vignes blanches donnant un vin un peu sec et nerveux très apprécié de ses partisans.

1. Le cru de Bel-Air-Ouy, situé sur un des plus beaux coteaux de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, doit à la nature de son sol argilo-calcaire, aux soins assidus apportés par son propriétaire dans la culture et le choix des cépages (cabernet-sauvignon, merlot et malbec), de produire un vin qui se distingue par sa couleur, son corps et son bouquet. Aussi est-il très recherché du commerce.

2<sup>es</sup> CRUS SAINT-ÉMILION (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Parans</i> (A. Savariaud) ..	35	<i>Dom. de Trapaud</i> (Malet) ...	60
<i>Cru de Justice</i> (M. Savariaud)	40	<i>Haut-Moureau</i> (Nau) .....	5
<i>Ch. Petit-Mangot</i> <sup>1</sup> (J. Lacoste)	50	<i>A Bréal</i> (Lachaise) .....	50
<i>Ch. La Mouleyre</i> (V <sup>ve</sup> Rouleau) .....	40	<i>Cru Peyrout-Grand-Champ</i> (Flavien Despagne) .....	30
<i>Ch. Faugère</i> (Philippe Esquissaud) .....	50	<i>Clos Blanchet</i> (V <sup>ve</sup> Alf. Lambertrie) .....	25



## CHATEAU PETIT MANGOT

M J. Lacoste, propriétaire.

1. Le domaine du Petit-Mangot appartient à la famille Lacoste depuis plus de cinquante ans.

Son sol généralement argilo-calcaire rougeâtre est très favorable à la vigne cultivée sur ce domaine depuis une époque reculée.

Exposé au sud et à l'est sur un coteau complanté de cépages de choix, moitié en cabarnet-sauvignon, moitié en bouschet, merlot et malbec, ce vignoble produit des vins qui se distinguent par le corps, la couleur et assez de finesse. La production moyenne de ce cru atteint aujourd'hui 50 tonneaux.



CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Les Moureaux</i> (Dugos, bou- langer à Libourne).....	12	<i>Moulin-la-Bonté</i> (Vincen- deau) .....	10
<i>Haut-Moureau</i> (Courrèche). 35		<i>Au bourg</i> (Jean Saleau)....	25
<i>Cru de Peyrou</i> (Gauzin).... 50		Id. (V <sup>o</sup> J. Besse).....	25
(y compris Saint-Magne).		Id. (Pierre Macau)....	15
<i>Clos Pressac</i> (Lorrain)..... 10		Id. (Oscar Prade)....	20
<i>Dom. du Calvaire</i> (Lorrain). 10		<i>A Guillemain-le-Grand-Pré</i> (Laveau) .....	10
<i>A Thibaud</i> (Jean Hibert)... 80		<i>A Veyra</i> (M. Bellanger).....	25
Id. (V <sup>o</sup> Rives) .....	12	Id. (Peytureau) .....	6
<i>A Barbey</i> (Cheminade) .... 15		<i>Plateau de Jappeloup</i> (B. Bellanger-Chevalier) ....	25
<i>A Pey-Blanquet</i> (P. Jaubert) 25		<i>A Jappeloup</i> (Fournier)....	18
Id. (V <sup>o</sup> Teyssier)....	20	Id. (Peyrut) .....	15
<i>Clos Girof</i> (P. Jaubert).... 25		<i>A Moulin-Duvillé</i> (Fournier)	10
<i>Cru de Lisse</i> (P. Jaubert).... 25		<i>A Raba</i> (Sabourdy jeune)..	20
<i>A Guinol</i> (Jean Rollet)... 10		<i>A Margagne</i> (Lapelletrie)..	30
Id. (Jérôme Rollet) ..	15	<i>A Bernateau</i> (Ed. Lavau)..	15
<i>A Touran</i> (Ribière).....	25		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Cru de Peyrou</i> (Gauzin) ....	15	<i>A Pey-Blanquet</i> (P. Jaubert)	5
<i>Cru Haut-Belair</i> (Garrigue). 10		<i>Cru Bel-Air-Ouy</i> (J. Gellie).	6
<i>A Canterane</i> (Ed. Lavau)...	6		

**SAINTE-PEY-D'ARMENS.** — 360 hab. — 418 hect. — 6 k. à l'O. de Castillon; 12 k. au S.-E. de Libourne. — **Borné** au N. par Saint-Hippolyte et Saint-Etienne-de-Lisse; à l'E. par Saint-Magne; au S. par Sainte-Terre; à l'O. par Vignonet et Saint-Hippolyte. — ☒ et ↖ : Saint-Emilion.

**Sol** généralement sableux et fertile, très propice à la culture des céréales. Vers le N.; quelques terres argileuses. — **Sous-sol** graveleux vers le S.-E.; sableux vers le S.-O.; sablo-argileux, compact, parfois ferrugineux, vers le Nord.

**Vins rouges**, riches en couleur et très corsés; ils se rapprochent, comme ensemble, des vins de Saint-Emilion, sans en avoir toute la finesse de sève.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Fourney</i> (D <sup>r</sup> A. Teynac).	60	<i>Cru Chibaley</i> (H. Musset)...	25
<i>Ch. de Saint-Pey</i> (Ch. Musset) .....	50	<i>Cru La Bonnelle</i> (Ant. Ouy) .	55
		<i>Ch. du Basque</i> <sup>1</sup> (O. Bertin).	40



## CHATEAU DU BASQUE

M. O. Bertin, propriétaire.

1. Le château du Basque commande un domaine de 30 hectares dont 10 en vignes. Ce vignoble est situé en terrain argilo-calcaire pour deux tiers dans la commune de Saint-Pey d'Armens et un tiers dans la commune de Saint-Etienne-de-Lisse. Complanté de cépages fins, cabernet-sauvignon, merlot et bouschet, il produit des vins très estimés ayant beaucoup de finesse.

La récolte moyenne est d'environ 40 tonneaux.

Les vins du château du Basque ont obtenu deux médailles d'argent, l'une à l'exposition de Bruxelles en 1910 et l'autre à l'Exposition de Gand en 1913; en participation, un Diplôme de Grand Prix décerné au groupement des individualités du Syndicat de la Juridiction de Saint-Emilion, à Saint-Emilion, aux Expositions de Bruxelles en 1910 et de Gand en 1913.

CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Basque-Clotte</i> (Petit, vétérinaire) .....	20	<i>La Forêt-de-La-Catagne</i> (A. Dugos) .....	8
<i>Bourret</i> (H. Bonnet) .....	20	<i>La Frèche</i> (Ecuyer) .....	15
<i>Cru Saint-Lô, ch. Gros</i> (Bourdillou) .....	15	Id. (V <sup>ve</sup> Maroy) .....	6
<i>Cru Fourney</i> (H. Gagnard) ..	25	<i>Cru Juguet</i> (Fourcaud) .....	20

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Adr. Thibaut) .....	15	<i>Au bourg</i> (Prosp. Chatonnet) ..	10
Id. (Mazouet) .....	15	Id. (G. Verdier) .....	10
Id. (Mestadier) .....	15	Id. (P. Bentennat) .....	10
Id. (Jean Vivien) .....	12	Id. (Louis Guillon) .....	10
Id. (Bourdillou) .....	12	Id. (Alph. Rambaud) .....	8
Id. (Léon Billaud) .....	12	Id. (Bonnet, forgeron) .....	15
Id. (E. Dussól) .....	20	<i>Cru Perrochet</i> (Fr. Bonnet) ..	20

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS.** — 1.112 hab. — 2.001 hect. — 6 k. au S. de Libourne; 3 k. au S.-S.-O. de Saint-Emilion. — **Borné** à l'O. et au N. par Saint-Emilion; au N.-E. par Vignonet; à l'E. et au S. par la Dordogne. — ☒ et ↗ : Saint-Emilion.

**Sol** généralement plat : vers le N., terrain sableux ou sablo-graveleux sur **sous-sol** sablo-graveleux ferrugineux; vers le S., sol sablo-argileux, alluvial, fertile.

**Vins** connus dans le commerce sous le nom de Sables Saint-Emilion; ils sont fins, coulants, assez bouquetés, vite buvables.

**Vins de palus** ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Monbousquet</i> (M <sup>me</sup> de Rozpide-Moret) .....	75	<i>Ch. Lecours</i> (B <sup>on</sup> Arthur de Brezetz) .....	100

Ces vins sont très recherchés du commerce à cause de leur couleur et de leur cachet de Saint-Emilion très prononcé.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Petits-Bigaroux</i> (Brisson p <sup>re</sup> et fils).....	25	<i>Cru Pinson</i> (E. Baye).....	15
<i>Grands-Bigaroux</i> (Gaussens)	15	<i>Dom. de Belle-Assise</i> (A. Cha riol) .....	20
Id. (Dupuch) .....	10	<i>Dom. de La Grézolle</i> (Lau- rent Decazes).....	25
Id. (Granjou fils) ....	10	<i>Dom. de La Caze</i> (A. Dumas)	10
<i>Le Castellot</i> <sup>1</sup> (M. Loubat et L. Galhaud).....	25	<i>Ch. Saint-Martial</i> <sup>2</sup> (J. Du- peyrat, ministre plénipo- tentiaire) .....	15
<i>Clos Lescours</i> (A. Charoulet).	15		
<i>Cru des Jouans</i> (Barret)....	40		



D'après cliché Louis Guillier.

## CHATEAU LE CASTELLOT

MM. M. Loubat et L. Galhaud, propriétaires.

1. Ce magnifique vignoble, situé au pied des coteaux des grands lers crus de Saint-Emilion, uniquement planté en cépages fins, produit un vin d'une souplesse, d'un bouquet et d'une finesse remarquables, apanage seul des grands 1<sup>ers</sup> crus.

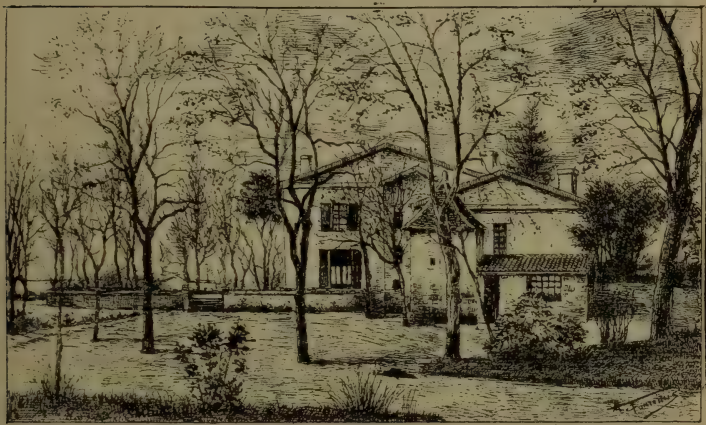
MM. Loubat et Galhaud possèdent également dans la commune de Saint-Laurent-des-Combes le château Saint-Laurent (anciennement château Baladoz), vignoble merveilleusement placé au sommet d'un plateau (point de vue très pittoresque) donnant un vin généreux, puissant, séveux, extrêmement fin.

2. Créé autour d'une habitation établie à la fin du siècle dernier sur l'emplacement de l'ancienne chapelle de Saint-Martial, à Pierrefitte, ce



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Bertinat</i> (Ch. Meyney).....	12	<i>A Pierrefite</i> (Guillon).....	8
<i>Cru Lacavaille-Lescour</i> .....		Id. (Nebout).....	6
(V <sup>ve</sup> Meynard aîné).....	6		



## CHATEAU SAINT-MARTIAL

M. J. Dupeyrat, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Grand-Bigaroux</i> (Du- pouil).....	6	<i>A Mondou</i> (Gouidon).....	20
<i>Cru Jupille</i> (Jadeau père)..<	5	<i>Quai Lescour</i> (L. Martin) ...	25
<i>A Mondou</i> (Lavigne).....	28	<i>Au Courreau</i> (M <sup>me</sup> Claverie).	10
		<i>A Trouillau</i> (Eug. Pistouley).	20

vignoble d'environ 3 hectares 1/2 occupe un petit plateau qui domine la Dordogne, dans des terrains qualifiés par le commerce, sables Saint-Emilion, en bordure de la limite S. S. O. de la célèbre commune de ce nom. Il est composé des plus fins cépages du Saint-Emilionnais et du Médoc, greffés sur vignes américaines. Ses vins sont coulants, fins et bouquetés.

## EN SABLES ET PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Gravel</i> (A. Gombaudo)...	100	<i>A Bidon</i> (Cazui) .....	15
<i>Au Port-de-Branne</i> (Des- crambes) .....	45	<i>A Lacaze</i> (Ranjard) .....	25
<i>Cru Lucayot</i> (Arteau).....	20	<i>A Brégnel</i> (Lacoste).....	20

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**VIGNONET.** — 734 hab. — 415 hect. — 4 k. à l'O.-S.-O. de Saint-Emilion; 12 k. au S.-E. de Libourne. — **Borné** au N. par Saint-Emilion, Saint-Laurent et Saint-Hippolyte; à l'E., par Saint-Pey-d'Armens; au S. par Sainte-Terre et la Dordogne; à l'O. par Saint-Sulpice-de-Faleyrens. — ☒ : Saint-Emilion. — † : Castillon.

**Sol** : sableux ou N.; sablo-graveleux au N.-E. alluvial au S. et au S.-O. — **Sous-sol** graveleux à une assez grande profondeur au N. et à l'E.; argileux au S. et à l'O., où l'on trouve plusieurs bancs d'argile propre aux tuileries.

**Vins rouges** récoltés dans les graves et les sables. Ceux qui sont récoltés en totalité ou en grande partie dans les graves, sont classés Sables Saint-Emilion.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

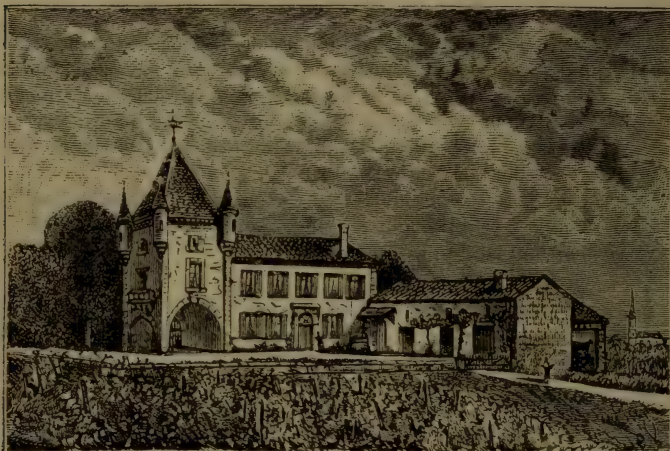
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Peyroutas</i> (E. Baye)...	45	<i>A Cazenave</i> (G. Pistouley)..	15
<i>Dom. de La Grave, ch. Peyrou-</i> <i>tas</i> (Gabr. Musset).....	20	<i>A Brisson</i> (Blanc).....	25
<i>A Micouleau, cru du Paradis</i> (Théophile Saujon).....	90	<i>A La Brie</i> (V <sup>ve</sup> E. Blanc)...	7
<i>A Micouleau</i> (Joly aîné)....	30	<i>A Mousley</i> (Dutasta) .....	15
Id. (Simard) .....	8	<i>A Escardos</i> (J. Faure).....	6
Id. (Lassus).....	15	<i>Moulin des Graves</i> (Descom-	
Id. (Espinasse) .....	8	bes-Périer).....	25
Id. (Musset) .....	8	<i>Cru Rabion</i> (Daniel Roy)...	6
Id. <i>cru Caillou - Noir</i> (Chataignier) ..	25	<i>A Lescave</i> (Roy, aîné).....	15
<i>A Dardhus</i> (Th. Perrier)....	15	<i>Au bourg</i> (Nicolas, boucher).	10
<i>Ch. Dartus</i> (G. Fournier)...	30	<i>A Mouquet</i> , (Carpentey)....	6
<i>Bel-Air</i> (Ern. Lapelleterie, maire).....	10	<i>La Grave</i> (Martin).....	40
<i>A Rasclét</i> (Pistouley).....	15	Id. (Itéy aîné).....	30
		Id. (David Père).....	5
		Id. (Léo David) .....	10



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉSTonneaux  
vin r.

*Ch. Pétrus*<sup>1</sup> (Arnaud), Soc. civ. Immob. du chateau Pétrus  
(Arnaud), M. Paul Grimaud, administrateur..... 35



## CHATEAU PÉTRUS

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

**Société civile Immob. du château Pétrus (Arnaud), propriétaire.**  
**M. Paul Grimaud, administrateur.**

1. Le château Pétrus (Arnaud), qui a appartenu depuis plus d'un siècle à la famille Arnaud, est actuellement la propriété de la Société civile immobilière du château Pétrus dont M. Paul Grimaud est administrateur-gérant statuaire.

M. Arnaud avait toujours prodigué à son vignoble les soins les plus entendus, aussi les vins de ce cru ont obtenu une médaille d'or aux Expositions de 1878 et 1889.

Les grandes qualités des vins de Pétrus, à la fois très fins, très corsés et bouquetés, sont dues à un sous-sol sablo-argileux reposant sur un lit de crasse de fer.

Le bouquet de la truffe qui distingue les vins de Pomerol et que seuls ils possèdent au monde, est développé au plus haut degré à Pétrus.

Les vins de Pétrus ont toujours été vendus à des prix supérieurs à ceux des vins de cette région.

Le château Pétrus (Arnaud) est classé et étampé 1<sup>er</sup> des Grands crus Pomerol.



1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
Vieux Château Certan <sup>1</sup> (H <sup>rs</sup> de Bousquet).....	40	L'Évangile (V <sup>ve</sup> P. Ducasse). 25



## VIEUX CHATEAU CERTAN

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

Héritiers de Bousquet, propriétaires.

M. Grimaud, administrateur, continuant les traditions de M. Arnaud apporte les soins les plus méticuleux à la culture de la propriété et à la vinification, lui conservant ainsi sa vieille renommée.

1. Le vieux château de Certan appartenait autrefois à la famille Demay, à qui M. Charles Bousquet l'a acheté en 1858. Son vignoble, planté des meilleurs cépages, produit en moyenne 35 à 40 tonneaux de premier vin. Son sol, graveleux, repose à 30 centimètres environ sur un sous-sol d'argile ferrugineuse, auquel on attribue la supériorité de ses vins, qui se font surtout remarquer par leur finesse et leur bouquet.

Sous l'impulsion d'une direction nouvelle, d'importantes améliorations ont été apportées au vignoble de Vieux-Château-Certan et notamment en ce qui concerne la vinification et les soins minutieux dont ses excellents vins sont l'objet. Aussi, actuellement, ce cru distingué a repris la première place, qui lui avait été justement attribuée de tous temps, à la tête des premiers grands crus de Pomerol. Le commerce et les divers auteurs traitant des vins de la Gironde ont toujours considéré le Vieux-Certan comme 1<sup>er</sup> grand cru de Pomerol.

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Conseillante</i> <sup>1</sup> (Louis Nicolas).....	40
<i>Ch. La Fleur</i> <sup>2</sup> (A. Robin).....	12
<i>Ch. Certan</i> (M <sup>lle</sup> Demay de Certan).....	10
<i>Ch. Troloy</i> (Sav. Giraud).....	40
<i>Clos des Grandes-Vignes</i> <sup>3</sup> (E. Loubat-Garitey).....	25



## CHATEAU LA CONSEILLANTE

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. Louis Nicolas, propriétaire.

1. Le vignoble de la Conseillante a une étendue de 12 hectares. Il est situé sur la meilleure partie du plateau renommé de Pomerol. Il est surtout remarquable par l'âge des vignes qui le constituent. L'invasion phylloxérique s'étant fait sentir dès 1875, le propriétaire n'a eu qu'un but : conserver à tout prix les vieilles vignes, seules capables de donner au vin la qualité qui en avait fait la réputation. Des applications intelligentes de sulfure de carbone pratiquées sans interruption depuis 1878 et combinées avec des fumures triennales ont complètement atteint le but. Les vignes en sont aujourd'hui saines, vigoureuses et les ventes des dernières récoltes à 2.400 et 2.500 francs en primeur prouvent que la qualité a répondu à l'attente du propriétaire, dont la devise peut se résumer ainsi : « Faire peu, mais faire bon ».

Cet excellent vignoble, un des premiers de la commune, est encépagé comme suit : 1/3 merlot, 1/3 malbec ou noir de Pressac, 1/6 cabernet franc, 1/6 cabernet-sauvignon.

2. Le château La Fleur, d'une contenance de 4 hectares environ, est sans contredit le plus joli vignoble de l'arrondissement de Libourne.

Complanté en bouschet-sauvignon, merlot, malbec, il produit des vins d'un parfum délicieux et d'une remarquable finesse qui atteignent les plus hauts prix.

3. Le Clos des Grandes Vignes, situé sur le plateau, à proximité de la nouvelle église, au centre des premiers crus de Pomerol, provient de la famille



D'après cliché Louis Guillier.

**CHATEAU LA FLEUR**  
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)  
**M. André Robin, propriétaire.**

---



**CLOS DES GRANDES-VIGNES**  
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)  
**M. E. Loubat-Garitey, propriétaire.**



1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Gazin<sup>1</sup> (Louis Soualle)..... 80

D'après cliché Louis Guillier.

## CHATEAU GAZIN

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)**M. Louis Soualle, propriétaire.**

de Sèze-Hermel-Giraud. Il a été acquis en 1917 par M. E. Loubat-Garitey, propriétaire de l'hôtel Loubat à Libourne.

Ce vignoble, complanté pour la plupart de vieilles vignes, des meilleurs cépages, sur un sol graveleux, avec sous-sol argilo-ferrugineux, produit environ 25 tonneaux d'un vin bouqueté, moelleux, d'une grande finesse, tout en ayant du corps; enfin toutes les qualités qui caractérisent les grands vins de Pomerol.

1. Le château Gazin, ancien domaine des Templiers, le plus important des premiers crus classés de Pomerol; s'étend d'un seul tenant sur 31 hectares, dont 27 plantés en vignes. Il est situé au milieu des crus célèbres de Pétrus, Vieux-Certain, La Conseillante et l'Évangile.

Des cépages sélectionnés, une culture judicieusement appropriée au sol



1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Petit-Village<sup>1</sup> (F. Ginestet) ..... 45

## CHATEAU PETIT-VILLAGE

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. Fernand Ginestet, propriétaire.

argilo-graveleux reposant sur un sous-sol de crasse-de-fer, produisent un vin ayant au plus haut point le bouquet spécial et si parfumé du Pomerol.

Les pressoirs montés sur rails, la cuverie installée d'une façon moderne, ainsi que les vastes chais qui peuvent contenir plusieurs récoltes, assurent dans les meilleures conditions, la vinification et la conservation des vins qui sont remarquables par leur finesse, et sont souples, colorés et séveux.

Toutes ces qualités expliquent la faveur dont ce cru jouit dans la région du Nord et à l'étranger et justifient amplement les hautes récompenses obtenues dans toutes les Expositions locales et internationales où il a figuré depuis quarante ans.

La production du château Gazin est d'environ 80 tonneaux dans les bonnes années.

1. Le domaine Petit-Village est un fort ancien vignoble et sa réputation se perd dans les souvenirs des plus vieux vignerons. Il est situé sur le magnifique plateau graveleux qui porte les premiers grands crus de Pomerol. Ses vins fins et corsés, d'une jolie couleur et très bouquetés, jouissent de la faveur générale, et peuvent rivaliser avec les meilleurs crus de la région. Ces excellents résultats sont dus aux soins éclairés dont ses vignes ont tou-

1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.*Dom. de la Grave-Trigant-de-Boisset*<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> A. Dubourg)..... 15

## CHATEAU LA GRAVE-TRIGANT-DE-BOISSET

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)**Mme veuve A. Dubourg, propriétaire.**

jours été l'objet, à un sol parfait et au choix qui a présidé à l'encépagement de ce beau vignoble.

Cette propriété, qui donne une production moyenne de 40 tonneaux, appartient à M. Fernand Ginestet, des Etablissements Latrille et Ginestet de Bordeaux.

1. Le château La Grave compte parmi les crus les plus anciennement connus et les plus estimés de Pomerol.

Il a l'heureuse fortune d'avoir pu conserver une grande partie de ses vieilles vignes françaises. Ses vins, comme en général ceux de la contrée, se distinguent par leurs principes ferrugineux. Ils les doivent aux divers minerais de fer qui, sous une forme parfaitement assimilable, entrent dans la compo-

1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.

<i>La Fleur Pétrus</i> <sup>1</sup> (O. Pineau).....	10
<i>Clos l'Eglise</i> (J. Rouchut, maire) .....	25



## CHATEAU LA FLEUR-PÉTRUS

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)**M. A. Pineau, propriétaire.**

sition géologique du sol dans le revêtement caillouteux dit : « Dépôt caillouteux du Médoc » qui, particulièrement abondant dans ce vignoble, lui a valu son nom.

Ses produits sont très appréciés particulièrement en Hollande, Allemagne, Belgique et Angleterre.

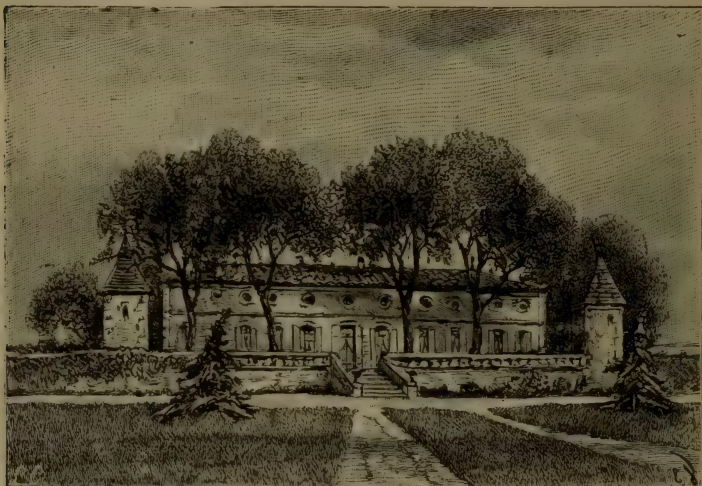
Médailles d'or aux diverses Expositions, Bruxelles 1897, Bordeaux 1907, Concours général agricole Paris 1906; diplôme d'honneur, Gand.

1. Le château La Fleur-Pétrus, un des meilleurs parmi les premiers crus de Pomerol, est situé sur le magnifique plateau qui porte les grands crus de cette région.

Ses vins, comme en général ceux de cette contrée, se distinguent par leurs principes ferrugineux, qu'ils doivent à la composition géologique du sol. Il prend ses autres qualités dans le revêtement caillouteux de ce dernier.

Il est on ne peut plus apprécié auprès des riches clients de l'étranger, notamment en Belgique et en Hollande, car, tout en étant très corsé, il a un bouquet et une finesse qui ne font que se développer dans le vieillissement des vins.

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Beauregard</i> <sup>1</sup> (Chavaroche fr <sup>res</sup> et C <sup>ie</sup> ).....	45
<i>Ch. Le Gay</i> <sup>2</sup> (A. Robin).....	25
<i>Ch. La Cabanne</i> <sup>3</sup> (Lavau fr <sup>es</sup> ).....	50



**CHATEAU DE BEAUREGARD**  
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

**MM. Chavaroche Frères et C<sup>ie</sup>, propriétaires.**

Ce cru appartient depuis très longtemps à la famille Pineau qui a toujours apporté les plus grands soins à sa bonne vinification.

Une maison de Bordeaux s'en est assuré le monopole pour plusieurs années.

1. Ce cru est encore un des meilleurs de la belle commune de Pomerol. Il fut créé et amélioré il y a très longtemps par M. Durand-Desgranges père qui était l'un des meilleurs viticulteurs de l'arrondissement de Libourne.

Le domaine de Beauregard comprend 14 hectares de vignes, dont 12 hectares de vieilles vignes françaises, situées sur un sol graveleux ou sablo-graveleux avec sous-sol d'argile ou d'aliols.

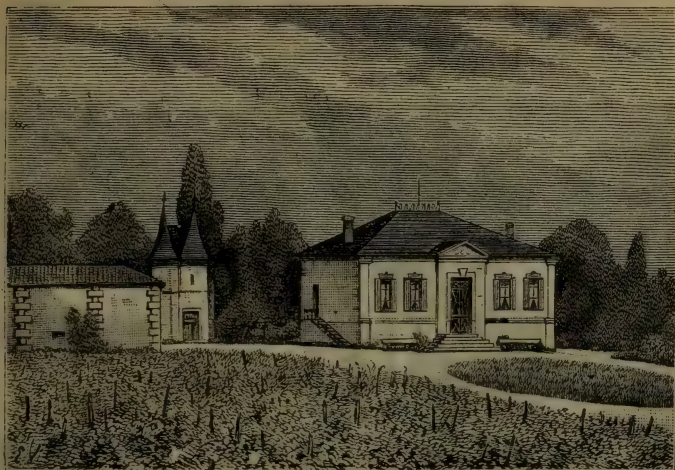
Ce cru, complanté en bouschet (cabernet du Médoc), en merlot et noir de Pressac (malbec), produit environ 50 tonneaux d'un vin qui se distingue par une grande finesse, beaucoup de sève et de bouquet.

2. La propriété est une des mieux situées de Pomerol : d'une contenance de 20 hectares environ, complantée des meilleurs cépages, elle produit des vins corsés, séveux et d'une grande réputation. Une médaille d'or ministérielle pour culture perfectionnée a été donnée en 1884 par le Comice agricole de l'arrondissement de Libourne à M. Henry Greloud, grand-père de M. André Robin, propriétaire actuel, imbus des bonnes traditions viticoles.

M. André Robin possède également dans la meilleure zone de Pomerol le château La Fleur.

3. Le château La Cabanne, situé au centre de la commune de Pomerol, a une contenance de 14 hectares environ. Une partie des vieilles vignes





CHATEAU LE GAY  
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. André Robin, propriétaire.



CHATEAU LACABANNE  
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

MM. Lavau Frères, propriétaires.

1 <sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Nénin</i> <sup>1</sup> (M. Despujol).....		100
<i>Ch. Guillot</i> (V <sup>ve</sup> Larquey).....		20



### CHATEAU NENIN

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

**M. Maurice Despujol, propriétaire.**

a pu être complètement relevée à l'aide du sulfure de carbone. L'autre partie a été reconstituée par la greffe de nos meilleurs cépages : merlot, cabernet et malbec, sur riparia ou jacquez.

Un sol argilo-graveleux, reposant sur un sous-sol de machefer, donne au vin de cet excellent cru un bouquet et une finesse alliés à un corps qui l'ont fait classer au premier rang des grands crus de Pomerol.

Ses vins de 1890 ont atteint le prix de 2,400 francs le tonneau. En 1896, ce magnifique domaine a mérité la médaille d'or ministérielle pour sa tenue irréprochable.

Il a obtenu pour ses vins merveilleux de sève et d'élégance, de nombreuses médailles d'or parmi lesquelles nous citerons celles de Bruxelles 1897, Paris 1906.

1. Le vignoble de Nénin comprend 25 hectares de terrain de graves et d'argile sur un versant sud, admirablement exposé aux rayons du soleil et complanté des cépages les plus fins. Il produit un vin moelleux, plein d'arome et de fruit.

Le propriétaire actuel, par des réparations nombreuses et des améliorations incessantes apportées à la culture de la vigne, par des soins minutieux et intelligents donnés à la vinification, ont fait de Nénin un des plus beaux domaines de la commune et qui mérite à juste titre d'être classé parmi les 1<sup>ers</sup> crus de Pomerol. Il est, du reste, situé entre les crus renommés de Trotanoy et de Guillot.

1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos l'Eglise-Clinet</i> (Paul Rabier-Mauléon) .....	30	<i>Cru Lagrange</i> (de Jaurias) ..	15
		<i>Ch. Rouget</i> <sup>1</sup> (G. Besse) .....	25



## CHATEAU ROUGET

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)**M. Gabriel Besse, propriétaire.**

1. Le beau domaine du château Rouget, qui a appartenu à M. Dupuy la Grand Rive jusqu'en 1918, appartient aujourd'hui à un des meilleurs viticulteurs de la région, M. Gabriel Besse.

Ce domaine s'étend d'un seul tenant sur 14 hectares dont 8 plantés des plus fins cépages en vigne, sur une pente douce du plateau de Pomerol, près du bourg de l'ancienne église.

Cette disposition inclinée permet à l'eau des pluies de s'écouler vers la Barbane qui borde la propriété dans sa partie la plus basse, et de ne pas être entièrement absorbée sur place.

C'est ainsi que le sol, tantôt siliceux, graveleux et argileux reste sec; et si, pour cette raison, la végétation est moins grande et la production diminuée, la qualité du produit en est considérablement augmentée.

Enfin ces vignes sont exposées de telle façon aux rayons solaires, qu'il semble durant toute la journée que le soleil, dans son évolution quotidienne en demi-cercle, doit avoir à cœur de chauffer alternativement toutes les parties de la plante et qu'il veut ainsi mûrir, d'une façon régulière et égale toutes les graines de quel côté qu'elles soient placées.

Le résultat, c'est que le château Rouget donne des vins corsés d'un bouquet suave, d'un goût infiniment délicat.



1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Clinet<sup>1</sup> (J.-B. Luquot)..... 30

## CHATEAU CLINET

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. J.-B. Luquot, propriétaire.

Toutes ces qualités le placent au tout premier rang des 1<sup>ers</sup> crus de Pomerol parmi lesquels il a été classé.

La production moyenne est de 25 tonneaux.

1. Le château Clinet, situé à 100 mètres au sud-ouest de l'église de Pomerol, au centre de tous les crus renommés dont nous venons de parler, est, à très juste titre, une des plus vieilles réputations du pays comme premier grand cru Pomerol.

Son sol, graveleux à la surface, repose sur une couche variée d'argile ferrugineuse et de cailloux, avec très grande abondance d'aliôs appelé dans le pays *mâchefer*.

Le vin de Clinet est capiteux, d'une grande finesse et d'une longue tenue; son parfum très prononcé, est celui de la violette; plus corsé que le Médoc, plus bouqueté que le Saint-Emilion, il offre un type tout particulier, dont les qualités se développent beaucoup en vieillissant.

Ce domaine est planté en cabernet-sauvignon (bouschet-sauvignon) pour moitié, en gros cabernet, merlot et malbec (noir Pressac), pour l'autre moitié. Il comprend près de 10 hectares de vignes très bien cultivées et produit de 30 à 40 tonneaux.



1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)Tonneaux  
vin r.*Ch. La Pointe*<sup>1</sup> (Ch. Montouroy) ..... 60

## CHATEAU LAPOINTE

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

M. Charles Montouroy, propriétaire.

Ces vins ont obtenu à diverses Expositions : médaille d'or, Paris 1879 ; médaille d'argent, Bordeaux 1895 ; médaille d'or, Paris 1896 ; médaille d'or, Rouen 1896 ; médaille d'or, Saint-Louis 1904, et diplôme de grand prix de médaille d'or, Liège 1905 ; diplôme de médaille d'or Bruxelles 1910 ; diplôme de grand prix de médaille d'or, Gand 1913.

1. Le cru de Château-Lapointe est situé sur la route de Libourne à Pomerol, à peu de distance de la ville.

Cette propriété contient 26 hectares, dont 20 consacrés à la vigne sont situés sur un terrain sablo-graveleux, sur fond argileux et ferrugineux, propice à la qualité de ses vins, qui se recommandent par de la finesse, du bouquet et une jolie couleur.

De grandes améliorations ont été faites à ce vignoble par M<sup>lle</sup> Octavie Grandet. Aussi ses vins sont-ils considérés depuis longtemps comme premiers crus. De 1865 à 1885, ils se sont vendus de 1.500 à 2.400 francs le tonneau, et sont toujours très recherchés du commerce.

Ils ont obtenu : 1<sup>re</sup> médaille d'argent à l'Exposition de Bordeaux de 1882 et médaille d'argent à l'Exposition universelle d'Amsterdam de 1883, seules Expositions où ces vins ont été présentés.

Ce domaine est tenu avec un soin parfait, qui lui a valu une médaille d'argent en 1881 et une médaille de vermeil en 1885 du Comice agricole de l'arrondissement de Libourne.

1<sup>ers</sup> CRUS CLASSÉS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de l'Eglise</i> <sup>1</sup> (Escossais et Bertin) .....	20	<i>Clos Bourgueneuf</i> (Vayron).	40
<i>Porte-Rouge et Tropchaud</i> <sup>2</sup> (Escossais et Bertin) ....	15	<i>Cru Grand-Champ</i> (J. Bris- son) .....	5
<i>Ch. La Croix</i> (U. Nadeau) ..	25	<i>Gombeaude-Guillot</i> (A. Dar- beau) .....	8
<i>A Certan</i> (Talazac).....	10	<i>Cru de l'Eglise</i> (A. Guey- lard).....	8
<i>Enclos du Presbytère</i> (M. le Curé de Pomerol) .....	3	<i>Ch. La Tour-Pomerol</i> <sup>3</sup> (E. Loubat-Garitey) .....	15
<i>La Fleur-du-Gazin</i> (Bedin).	6		



D'après cliché Louis Guillier.

## DOMAINE DE L'ÉGLISE

(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)

MM. Escossais et Bertin, propriétaires.

La production de cet excellent cru a varié dans les dernières années de 44 à 109 tonneaux.

Cette belle propriété a été acquise en juillet 1907, par M. Charles Montouroy qui continue les traditions culturelles de ses prédécesseurs, et fait de ce cru un vignoble modèle.

1. Le domaine de l'Eglise est un des crus de Pomerol dont la réputation est la plus ancienne.

Ses vins récoltés sur un sol sablo-graveleux avec des cépages de premier choix, se distinguent par une grande finesse et un bouquet très développé.

2. Contigu au domaine de l'Eglise se trouve Porte-Rouge, 1<sup>er</sup> cru classé, appartenant également à MM. Escossais-Bertin.

Les vins de Porte-Rouge se distinguent particulièrement par leur finesse et leur générosité.

3. Le domaine de La Tour-Pomerol comprend plusieurs pièces de vignes situées sur des croupes de graves fortes à sous-sol argileux, très



D'après cliché Louis Guillier.

**PORTE-ROUGE ET TROPCHAUD**  
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)  
MM. Escossais et Bertin, propriétaires.



**CHATEAU LA TOUR-POMEROL**  
(1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ)  
M. E. Loubat-Garitey, propriétaire.



1 <sup>er</sup> CRUS CLASSÉS (suite)	Tonneaux vin r.
<i>Clos du Seigneur</i> (abbé Latapy).....	4
<i>Clos des Hautes-Graves</i> (Lalande) .....	4
<i>Clos de la Gravette</i> (Gaudebert) .....	20

2<sup>es</sup> PREMIERS CRUSCRUS INTERMÉDIAIRES ENTRE LES 1<sup>ers</sup> ET LES 2<sup>es</sup> CRUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Tropchaud</i> (Arnouil).....	20	<i>Cru La Fleur-Pomerol</i> (Fortin).....	6
Id. (F. Digeos) .....	6	<i>Cru Pignon-Larroucaud</i> (J. Rouin) .....	10
Id. (A. Aygueparse).....	5	<i>Vieux cru Perruchot</i> <sup>1</sup> (Escossais et Bertin) .....	15
Id. (V <sup>o</sup> G. Dupuy) ..	8		
<i>La Violette</i> (Alb. Jodeau)....	8		
<i>La-Croix-de-Gay</i> (Barraud).....	20		
<i>Vraye-Croix-de-Gay</i> (C. Pomier) .....	5		

2<sup>es</sup> CRUS

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Sales</i> <sup>*</sup> (P. de Laage).....	120

favorables à la culture des cépages fins dont elles sont complantées: Ces croupes se trouvent au milieu des meilleurs crus de Pomerol.

Ce domaine comprend aussi quelques pièces de terres plus légères, dont le vin donne dans certaines années, une augmentation de qualité au vin de graves fortes.

Il produit de 12 à 15 tonneaux.

Les soins les plus parfaits sont donnés à la culture de la vigne et à la vinification.

Il appartient à M. E. Loubat-Garitey, propriétaire de l'hôtel Loubat, à Libourne.

1. Le vieux cru Perruchot est un des plus anciens crus de Pomerol.

Ses vins récoltés sur un sol constitué par des cailloux et du schiste pyriteux ont un cachet tout particulier, vins généreux et d'une grande finesse.

2. Entre Saint-Emilion et Libourne se trouvent des croupes graveleuses ayant beaucoup d'analogie avec celles du Médoc; elles constituent le pays de Pomerol, qui produit des vins très recherchés, surtout depuis quelques années; bien corsés, moins capiteux que ceux de Saint-Emilion, mais plus moelleux, plus coulants et plus vite buvables. Par leur bouquet et leur saveur délicate, ils tiennent le milieu entre les vins de Saint-Emilion et les 2<sup>es</sup> et 3<sup>es</sup> crus du Médoc.

Le château de Sales est le plus important domaine de la région de Pomerol.

Il comprend 100 hectares, dont 40 forment un beau vignoble qui, grâce



2<sup>es</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Petit-Moulinet</i> (R. de Se- guin) .....	30	<i>Ch. Plince</i> (V <sup>o</sup> Rouchut)...	30
		<i>Les Rouzes</i> (M <sup>me</sup> Bellanger).	12



CHATEAU DE SALES

M. P. de Laage, propriétaire.

à des soins opiniâtres, a pu être conservé dans son entier, malgré la crise phylloxérique. Il possède encore beaucoup de vignes âgées de plus de cinquante ans, ce qui, joint à la nature du sol, explique la finesse, la distinction et le bouquet incontestés de ses vins classés dans les seconds crus de Pomerol. Le sol, de grave sableuse, est analogue à celui des bonnes communes du Médoc; la vigne y est cultivée par les mêmes procédés, sauf l'adjonction d'un second fil de fer pour lever les pampres. Le domaine produit en moyenne 120 tonneaux. Ses vins ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Liège 1905 et une autre médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1907.

2<sup>es</sup> CRUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Feytit-Clinet</i> <sup>1</sup> (V <sup>o</sup> )		<i>A la Patache</i> (J. Thibeaud) ..	15
Tane et fils) .....	20	Id. (M <sup>l</sup> e Doudier) ...	10
<i>Cru Gratte-Cap</i> <sup>2</sup> (Ed. Garde).	30	<i>Grand Moulinet</i> (F. Brieux).	8
<i>L'Enclos-Pomerol</i> (Pierre-J. Larroucaud) .....	20	<i>A Moulinet</i> (P. François) ...	15
<i>A Catusseau, cru des Grands-Champs</i> (Paret-Périgaut)	12	<i>A René</i> (Pierre Béguin) ....	20
<i>A Catusseau, Enclos de la Mairie</i> (J. Raymond) .....	8	Id. (A. Jodeau) .....	12
Id. <i>Cru la Rose</i> (G. Dulac) .....	5	<i>Pont-de-Cloquet</i> (Faillard) ..	8
Id. <i>Cru Madeleine</i> (Chambaud) ...	5	<i>A Cloquet</i> (Faurie) .....	8
<i>Cru du Caillou</i> (V <sup>o</sup> Gustave Béliavier et fils) .....	20	Id. (Moulinet) .....	5
<i>A Commanderie</i> (V <sup>o</sup> Th. Léonardon) .....	20	<i>A Bel-Air</i> (Sudrat) .....	10
<i>A La Patache</i> (Y. Lateyron).	15	<i>A Maillet</i> (Laguiens) .....	10
Id. (Lajudie) .....	10	Id. (Pierre Naud) .....	8
		Id. (M <sup>o</sup> e Gros) .....	6
		<i>A Pignon</i> (Mathieu) .....	10
		Id. (H. Barbeyron) ...	3
		<i>Cru Groupey</i> (J.-M. Barraud)	15
		<i>A Toulyfaut</i> (G. Rocher) ...	12
		Id. (Génisson) .....	8
		<i>Cru Pignon</i> (V <sup>o</sup> Goulard) ..	6

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux, et vendent généralement très bien.

En quittant Pomerol, nous entrâmes dans Libourne dont les terrains sableux ou sablo-graveleux produisant d'excellents vins analogues à ceux des 2<sup>es</sup> crus de Pomerol ou 2<sup>es</sup> crus de Sables Saint-Emilion auxquels ils confrontent souvent.

Viennent ensuite Néac et Lalande-Pomerol dont les vins ont à peu près les mêmes caractères.

1. Ce domaine, situé dans le centre de la commune de Pomerol, omplanté en cépages de premier choix, reposant sur un sol argilo-graveleux, produit un vin qui se distingue par une grande finesse, beaucoup de sève et de bouquet.

La production moyenne est de 20 tonneaux.

2. Le cru Gratte-Cap fut fondé par M. Bernard, oncle du propriétaire actuel. Il a une contenance de 6 hectares dont la moitié est située au centre du plateau de Pomerol, et l'autre moitié dans Saint-Emilion, à la limite des deux communes. Il est contigu aux premiers crus de château Cheval-Blanc et château Figeac.

Le nom de Gratte-Cap, lieu dit où sont situés le chai et le cuvier, au milieu des vignes, vient du mot latin *Gratum capul* qui signifie : « ensemble de pieds de vignes produisant un vin délicieux ».

L'ensemble de la propriété qui produit environ 30 tonneaux, donne un vin très corsé, excessivement bouqueté et fort recherché.

Les vins de 1879 à 1884 se sont vendus 1.400 francs; 1881, 1.500 francs; 1883 à 1890, 1.200 francs, 1.300 francs et 1.600 francs.

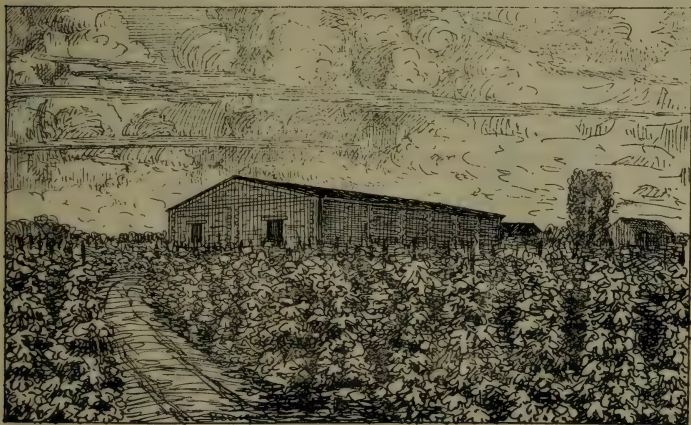
Les vignes sont plantées sur sol graveleux avec sous-sol argileux, et sous-sol crasse de fer par bancs entiers.

Médaille d'argent, Bordeaux 1907; médaille d'or, Bruxelles 1910; médaille d'or, Gand 1913.



D'après cliché Louis Guillier.

**DOMAINE DE FEYTIT-CLINET**  
**Mme veuve Tane et Fils, propriétaires.**



**CRU GRATTE-CAP**  
**M. Edmond Garde, propriétaire.**


Les communes suivantes : Saint-Georges, Montagne, Lussac, Puisseguin, etc., présentent des coteaux argilo-calcaires, dont les produits ont le type des bons seconds crus Saint-Emilion.

Celles que nous étudions ensuite produisent aussi, sur des sols très accidentés et très variés, des vins qui, dans quelques crus, sont appréciés et payés comme les 2<sup>es</sup> crus de Saint-Emilion.

Aussitôt après l'invasion phylloxérique, la reconstitution de leurs vignobles a marché à grands pas, et depuis longtemps ces vignobles très bien aménagés sont en pleine production.

En tête des apôtres de cette reconstitution qui depuis vingt ans ont prêché par l'exemple, par la parole ou par la plume, nous devons citer M. Poitou.

Nous signalerons dans plusieurs de ces communes des crus de vin blanc très agréable.

**LIBOURNE.** — 20.085 hab., dont 1.257 de population flottante. — 2.056 hect. — 32 k. à l'E.-N.-E. de Bordeaux par la route nationale et 36 k. par le chemin de fer; 44 k. au S.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Les Billaux et Lalande; au N.-E. par Pomerol; à l'E. par Saint-Emilion et Saint-Sulpice-de-Faleyrens; au S. par la Dordogne; à l'O. par la Dordogne et l'Isle. —  de Bordeaux à Paris, de Libourne à Bergerac et de Libourne à La Sauve et à Langon (ce dernier en projet). — ☒, † et ‡.

**Sol** : au N., fertiles palus des Dagueys formés par l'Isle; au S., palus de Condat, formés par la Dordogne; à l'E., vaste plaine sablo-graveleuse, propice à la viticulture. — **Sous-sol** graveleux à l'E.; au N. et au S., couche alluviale d'une grande profondeur.

**Vins** divisés en deux catégories : vins de palus et vins de graves ou de sables. Les *vins de palus*, produits par le malbec, le mancin, le verdot, le merlot et les cabernets (bouschets), sont corsés, colorés, coulants et recherchés comme vins de palus.

Les *vins de la plaine* sablo-graveleuse sont légers, coulants, droits de goût et fort agréables; dans certains crus, ils sont vendus comme les 2<sup>es</sup> crus de Pomerol, auxquels ils sont comparables à tous les points de vue.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonnes vin r.
<i>Ch. Taillefer</i> (V <sup>o</sup> Buidin).....	20
<i>Ch. Martinet</i> <sup>1</sup> (P. Saint-Genis).....	45
<i>Ch. de Mazeyres</i> <sup>2</sup> (Th. Querre).....	40

1. Le domaine de Château-Martinet a une étendue de 30 hectares environ. Le vignoble, établi sur un terrain sablo-graveleux, planté des meilleurs cépages de Saint-Emilion et en grande proportion de cabernet-sauvignon, entretenu par les meilleurs procédés de culture, produit des vins délicats classés dans les bons vins de Sables Saint-Emilion.

2. Le château Mazeyres appartient à M. Th. Querre. Ce domaine situé sur les excellentes croupes graveleuses de Libourne-Pomerol, se compose





D'après cliché Louis Guillier.

**CHATEAU MARTINET**

**M. P. Saint-Genis, propriétaire.**

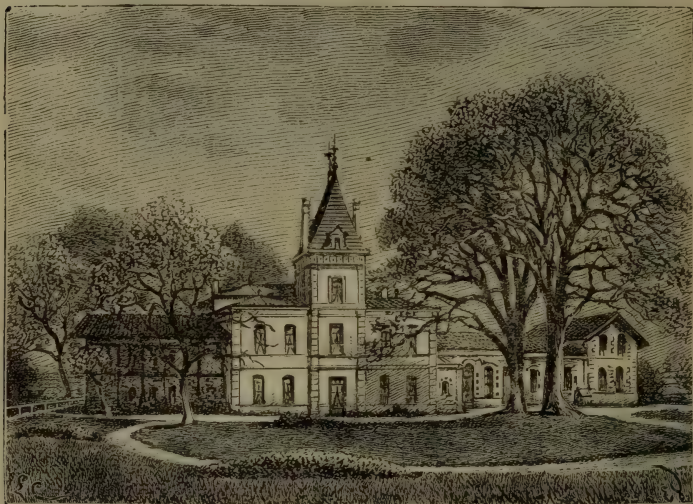


**CHATEAU MAZEYRÈS**

**M. Th. Querre propriétaire.**

## GRAVES ET SABLES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Mazères (F. Irague) . . . . .</i>	10	<i>A Cantereau (J. Bertrand) . .</i>	18
<i>Ch. du Tailhas<sup>1</sup> (Fr. Grata-</i>		<i>Dom. de Labordette (F. Ta-</i>	
<i>dour) . . . . .</i>	40	<i>rendeau) . . . . .</i>	15
<i>Ch. Quinault (Lagrange) . . .</i>	75		



## CHATEAU DU TAILHAS

M. François Gratadour, propriétaire.

de 16 hectares, dont 11 sont plantés en vignes. Depuis que M. Th Querre en est le propriétaire, d'importantes plantations ont été faites.

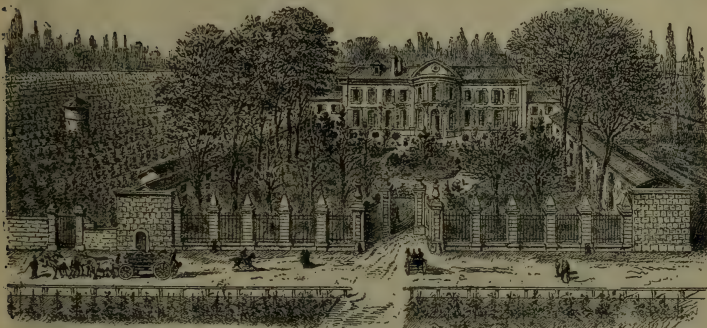
Les meilleurs cépages ont été réunis; parmi eux domine le plus apprécié aujourd'hui : le cabernet-sauvignon. Cette propriété, en pleine prospérité arrive à produire 30 à 40 tonneaux.

Les récoltes des dernières années ont été vendues au prix des 2<sup>es</sup> crus Pomerol.

1. Le château du Tailhas est entouré d'un beau vignoble situé dans les sables de la commune de Libourne; compté de cépages de choix, cultivé de la façon la plus parfaite, il produit des vins faits avec les plus

SABLES ET GRAVES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Pinley</i> <sup>1</sup> (G. Hervieu) . . .	50	<i>Aux Dagueys</i> (H <sup>ers</sup> E. Le-	
<i>A l'Enclos de Mazeyres</i> (V <sup>o</sup>		perche) . . . . .	10
Dubois) . . . . .	20	<i>Dom. de Géronde</i> (Macouil-	
		lard) . . . . .	10



CHATEAU PINTEY

M. Gaston Hervieu, propriétaire.

grands soins et très recherchés, car ils ont une grande analogie avec ceux de Pomerol, commune limitrophe de la propriété.

Dans le fond du sol se trouve une grande quantité de crasse de fer, qui enrichit les vins de principes ferrugineux, aussi sont-ils depuis longtemps très estimés en Belgique, Hollande et le nord de la France.

Ils ont obtenu diverses récompenses, dont une médaille d'or, aux diverses Expositions de Paris, Amsterdam et Bordeaux.

1. Le château Pintey, ancien fief noble du domaine du roi, dont l'origine remonte très loin dans l'histoire de la commune de Libourne, est situé au confluent de l'Isle et de la Barbanne, sur les dernières ondulations du plateau de Pomerol.

Ses vins, par leur finesse, leur moelleux et leur bouquet très développé, présentent beaucoup d'analogie avec les produits si justement renommés de cette commune.

Le domaine, un des plus riants du Libournais, est assis sur un sol graveleux, mélangé de crasse de fer, qui enrichit le vin du Pintey de principes ferrugineux.



## GRAVES ET SABLES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Charrauds</i> (V <sup>re</sup> Chassagne)	5	<i>Ch. de Cruzeau</i> <sup>1</sup> (J.-B. Lu-	
<i>Au Pintey</i> (Lafargue).....	25	quot).....	15
<i>A Quinauli</i> (H. Clémenceau)	20		



## CHATEAU DE CRUZEAU

M. J.-B. Luquot, propriétaire.

Le cabernet-sauvignon, figure pour les trois-quarts dans l'encépagement ce qui assure à cet excellent cru, à défaut d'un grand rendement, qui est de 50 tonneaux, une qualité exceptionnelle

Grâce aux soins entendus apportés à la culture et à la vinification, les récoltes du château Pintey sont de plus en plus estimées. Les années 1911, 1914, 1916 notamment, ont atteint un degré de perfection tout à fait remarquable.

Les vins du château Pintey ont obtenu de hautes récompenses. Citons es dernières : diplômes d'honneur Turin 1911, Gand 1913.

1. Le château de Cruzeau, situé dans le bas du Saint-Emilionnais, commande un vignoble nouvellement complanté des cépages les plus fins



## GRAVES ET SABLES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Cruzeau</i> (Paul Cassat) ...	8	<i>Ch. de Videlot</i> (de Jaurias) ..	5
<i>Les Platanes</i> (F. Marieu)....	6	<i>A Font-Moreau</i> (G. Lagran-	15
<i>Au Manège</i> (H. Larroucaud)	20	ge) .....	
<i>Ch. Gueyrosse</i> (V <sup>o</sup> Gaston		<i>Ch. Montrepos-les-Roses</i> (Ab.	5
Paillet) .....	15	Thiard) .....	
<i>Graves Gueyrosse</i> (J. Dupuy).	12	<i>Dom. de Lousteauneuf-de-</i>	15
<i>Cru du Ruisseau-Vert</i> (A.		<i>Doumayne</i> <sup>1</sup> (J. Dupuy) ..	
Combrouze) .....	8	<i>Dom. de Villegente</i> (J. Du-	12
<i>Ch. Marzy</i> (V <sup>o</sup> A. Giraud) ..	8	puy) .....	



D'après cliché Louis Guillier.

## DOMAINE DE LOUSTEAUNEUF-DE-DOUMAYNE

M. Jules Dupuy, propriétaire.

et produisant des vins veloutés, d'une grande finesse, remarquables par leur bonne tenue et la durée de leur bouquet.

La production moyenne de ce cru est de 30 à 35 tonneaux.

1. Le vin des domaines de Lousteauneuf et Villegente dont M. Jules-Jean Dupuy est propriétaire, est remarqué par sa finesse. Produit par les meilleurs cépages auxquels le sol est favorable, il bonifie rapidement, et après quelque temps de bouteille, est très apprécié.

## GRAVES ET SABLES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Beauséjour</i> (du Foussat de Bogeron) ....	10	<i>Cru Cape-Saint-Emilion</i> (P. Cassat) .....	30
Id. (V <sup>vo</sup> J.-L. Marchand).....	6	<i>Ch. Garderose</i> (de Cassière)..	6
<i>A Riffat</i> (Vitel).....	8	<i>A Doumayne</i> (P. Jean Robin) .....	15
<i>Cru de Lucille</i> (F. Corbière). 10		Id. (Ayguesparsse) ..	10
<i>A Verdel</i> (Rebeyrolle) .....	15	Id. (Colonel Dudon)..	10
<i>Clos Verdet</i> (Gust. Lérit) ...	40	<i>A Robert</i> (Goujon, greffier du tribunal de Libourne). 20	
<i>Cru des Moriandes</i> (Rolland) 20		<i>Dom. de Mondésir</i> <sup>1</sup> (J.-B. Luquot).....	12
<i>A Béquille</i> (Mauréze) .....	15	<i>A Chapelle</i> (Chapelle).....	8
<i>Villa Louise-Garde-Rose</i> (H <sup>e</sup> L. Brugnet) .....	12		
<i>Cru La Barraque</i> (B. Viaud). 10			



D'après cliché Louis Guillier

## DOMAINE DE MONDÉSIR

M. J.-B. Luquot, propriétaire.

1. Le domaine de Mondésir, situé dans les sables du Libournais, près de la limite de la commune de Saint-Emilion, étant planté avec des cépages de choix, produit des vins délicats, recherchés pour leur finesse et leur moelleux.

## GRAVES ET SABLES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos Bonalque</i> (G. Grenoil- leau fils) .....	10	<i>A Condat, dom. de Bel-Air</i> (Balland) .....	5
<i>A Truquet</i> (E. Dubuch)....	15	<i>Cru Grangeneuve et Clos de</i> <i>Brun</i> (J. Cabireau).....	20
<i>Cru Barreau</i> (Coudere).....	6	<i>A Brun</i> (E. Sollet) .....	20
Id. (Pascal Michel)...	8		

## PALUS DE CONDAT

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Meynard</i> (M <sup>me</sup> Gaucher- Piola) .....	50	<i>Ridet</i> (V <sup>ve</sup> Herrier) .....	50
<i>Cru Jean-Mathieu</i> (A. Hervé)	50	<i>Dom. de Cruzelle</i> (Droulers).	35
<i>Dom. de Cazes-Condât</i> (Alb. Pécou) .....	10	<i>Ch. du Pont</i> (Victor Ragot).	20
<i>Clos de Lacombe</i> (G. Pécou).	10	<i>Chantecaille</i> (M <sup>se</sup> de Lapla- gnolle) .....	50
<i>Ch. Gontier</i> (Saint-Georges- Chaumet) .....	60	<i>A Pontat</i> (Larroucaud)....	25
<i>Belliquet</i> (M. Despujol) ...	90	<i>A Barreyre</i> (J. Ducasse)....	25
<i>La Cabane</i> (Dunoyer de La- lande) .....	45	<i>Au Galet</i> (Tournois).....	20
		<i>A Condat</i> (J. Fontaneau)...	20

## PALUS DE DAGUEYS ET DE SAILLANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos Palus</i> (V <sup>ve</sup> F. Corbière).	35	<i>Au Brulle</i> (Gast. Fortin)...	40
<i>Clos Palus</i> (Edg. Greloud)..	15	<i>A La Tignasse</i> (Lafon) ...	10
<i>Cru L'Ermitage-Pintey</i> (H <sup>ers</sup> Jacob) .....	20	<i>Aux Dagueys</i> (Rousselot) ..	10
<i>A Gombaud</i> (X..., acquéreur Charmolue) .....	15	<i>Au Pignon</i> (M <sup>me</sup> Martin)...	10
		<i>A Veri-Bois</i> (E. Dubuch)...	8

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**LES BILLAUX.** — 503 hab. — ↗ et ☒ : Libourne. — En allant de Pomerol à Lalande-Pomerol, nous laissons sur notre gauche la commune des Billaux située à 5 k. au N. de Libourne, qui produit 400 à 500 tonneaux de vins rouges ordinaires récoltés par une cinquantaine de petits propriétaires, artisans et paysans, dans des palus ou sur un plateau sablo-graveleux peu élevé. Parmi les principaux, citons MM. Barbe, Rousselot, Bergeon, Parenteau, Boireau, Boujut, Bulleau, juge à Libourne, et Billeaud.

**NEAC.** — 438 hab. — 711 hect. — 7 k. à l'O.-S.-O. de Lussac; 6 k au N.-E. de Libourne. — **Borné** au N. et à l'E. par Montagne; au S. par Pomerol et Saint-Emilion; à l'O. et au N.-O. par Lalande — ☒ : Pomerol, et ↗ : Libourne.

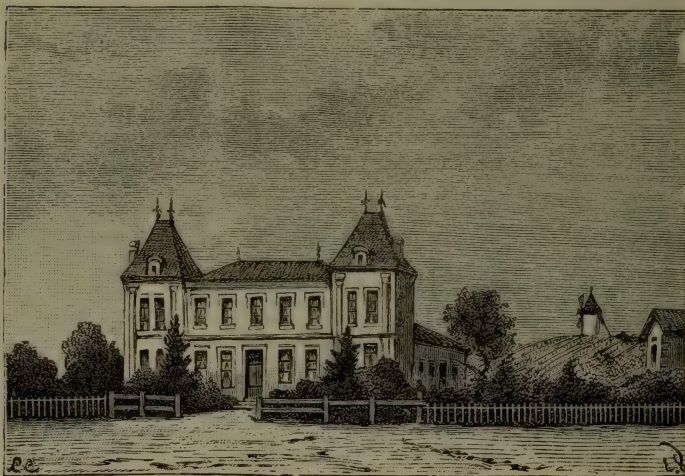
Sol accidenté, surtout à l'E., où le terrain est argileux ou argilo-graveleux, très fertile; à l'O., il est sablonneux ou sablo-argileux. — Sous-sol de terre très dure et rougeâtre, sablo-argileuse ou argilo-graveleuse.

Vins rouges produits par 1/3 merlot, 1/3 malbec, 1/3 cabernet, bien colorés, assez bouquetés, se rapprochant dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, des vins si recherchés de Pomerol

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Drouilleau</i> (E. Clerjeaud)	30	<i>A Chatain</i> (Dupuy) .....	35
<i>Ch. de la Papeterie</i> (Georges Fernel) .....	40	<i>Ch. Roussillon</i> (V <sup>o</sup> Général de Moncets) .....	60
<i>Ch. de Siaurac</i> (J. Brisson, anc. député de la Gironde)	150	<i>Ch. et Moulin-à-Vent de Lavau</i> <sup>1</sup> (Lavau frères).....	50
<i>Ch. Tournefeuille</i> (C. Decout)	20		



CHATEAU ET MOULIN A VENT DE LAVAU

MM. Lavau Frères, propriétaires.

1. Cette propriété est située au sud de la commune de Néac, sur le haut plateau qui domine Pomerol, en face de l'église de cette dernière commune, dont elle n'est séparée que d'environ 600 mètres, et sur lequel se trouve un des plus beaux moulins à vent d'autrefois. Ce vignoble, très ancien est établi sur un terrain argilo-graveleux, complanté en merlot, cabernet ou bouschet, cabernet-sauvignon et malbec. Ce cru a été médaillé aux Exposition de Paris 1889 et 1900.



## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. du Bourg</i> (Claverie) ..	20	<i>Cru Gachet</i> (Deschamp)....	45
<i>Cru Cazey's</i> (Gérard) .....	10	<i>A Chaigneau</i> (Brin) .....	35
<i>A Garraud</i> (Siray) .....	6	<i>A Fougeaille</i> (Gonin).....	15
<i>Dom. de Teysson<sup>1</sup> à Lavau</i> (Garde-Rouin) .....	65	<i>A Chaigneau</i> (V. Belbeoch)..	35
<i>Dom. de Bel-Air-Chevrol</i> (E. Landry) .....	75	Id. (Savarias) .....	25
<i>A Chevrol</i> (Soleil) .....	15	<i>Côte Arvouet</i> (A. Garde)....	8
		<i>A Petit-Vauzelle</i> (J. Carré)..	15
		<i>A Petit-Goujon</i> (Barraud)..	6



D'après cliché Louis Guillier.

## DOMAINE DE TEYSSON

M. Garde-Rouin, propriétaire.




1. Le vignoble de « Domaine de Teysson » qui appartenait à M. Garde François et actuellement son gendre, M. Rouin, a été formé par la réunion des Domaines de Teysson et de Joseph Garde, et de nombreuses parcelles importantes, composant ensemble le domaine actuel, lequel comprend vingt-cinq hectares dont quinze complantés en vigne.

Le vignoble de « Domaine de Teysson » qui descend la côte sud de Néac

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Chevrol</i> (Garde-Rouin)...	14	<i>A Ballet</i> (G. et E. Magret)...	8
Id. (Jean Mariaud)...	7	<i>A Bertineau</i> (J. Bounillou)...	20
Id. (Jean Servant) ..	7	Id. (Cam. Durand)...	14
Id. (Nicolas Servant).	8	Id. (V <sup>o</sup> Cassat) .....	7
Id. (Bernard Lalande)	8	<i>A Chaigneau</i> (Jacq. Biais)...	12
<i>Cru Franc-Vauzelle</i> (A. René)	12	Id. (Mauget) .....	14
<i>A Canton-Laforêt</i> (Gasteuil).	8	Id. (Charpentier) ....	12
<i>Au Commun-du-Chatain</i> (L. Chamard) .....	10	Id. (Levraud) .....	12

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

**LALANDE-POMEROL.** — 507 hab. — 825 hect. — 6 k. au N.-N.-E. de Libourne. — **Borné** au N. par Saint-Denis; à l'E. par Montagne; au S. par Pomerol et Libourne; à l'O. par les Billaux. — Stat.  de Saint-Denis-de-Pile. —  et : Libourne.

**Sol** plat et varié : au N.-O., du côté de Laborde, terrain sablo-graveleux assez fertile; au N.-E., graves; à l'E. et au S., terres fortes, quelquefois mélangées de graves. — **Sous-sol** généralement graveleux : se présente à une profondeur variable, et l'épaisseur de la couche graveleuse, quelquefois mélangée de sable blanc, est en moyenne de 10 mètres.

**Vins** produits par 1/3 malbec (Pressac), 1/3 cabernet (bouschet), 1/3 merlot; corsés, colorés et d'une grande tenue.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Bel-Air</i> (Ch.-Nicolas Re deuil) .....	20	<i>Ch. Bourseau</i> (V <sup>o</sup> R. Passé-mard) .....	30

vers la Barbanne, limitant la commune de Pomerol, est encépagé pour une moitié de cabernet-sauvignon et pour l'autre moitié de merlot; il donne, grâce à son sol argilo-graveleux, un vin qui a beaucoup de finesse et de fermeté.

Le Domaine de Teysson peut produire annuellement une moyenne de cinquante à soixante tonneaux de vin rouge.

M. Rouin possède également en face de son Domaine de Teysson, mais de l'autre côté de la Barbanne, dans la commune de Pomerol à trois cents mètres de la nouvelle église, le cru « Pignon Larroucaud » Pomerol, où il peut récolter de dix à douze tonneaux de vin rouge.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Dom. des Annereaux</i> <sup>1</sup> (Arm. Ponsot), pl. 25 ton. v. bl. 125		<i>Ch. Grand-Ormeau</i> (Camplan) ..... 10



## DOMAINE DES ANNÈREAUX

**M. et Mme Arm. Ponsot et leurs enfants, propriétaires.**

1. Domaine que l'on trouve au xvi<sup>e</sup> siècle aux mains de la famille Annereau qui le transmet à ses descendants directs, les Malescot. Cette famille alliée des Trigant, compta au xviii<sup>e</sup> siècle un conseiller au Parlement de Bordeaux, des jurats et un lieutenant du roy au Présidial de Libourne. Les propriétaires actuels, petits-enfants de M<sup>me</sup> Sœhnée, née Malescot, représentent les 11<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> générations en possession continue de ce domaine. On sait le rôle important que leur mère, M<sup>me</sup> Ponsot, a eu dans la reconstitution de nos vignobles par l'introduction en France des vignes américaines.

Cette reconstitution commencée en 1876, est depuis longtemps terminée. Le domaine comprenant 50 hectares dont 35 en vignes où dominent le cabernet-sauvignon uni au merlot et au malbec, produit sur un sol sablo-graveleux un vin qui est doué de la finesse et de la tenue spéciales au Pomerol. Les cuviers et chais sont dotés d'une installation mécanique très moderne qui assure une vinification parfaite. Les vins de ce cru ont reçu de nombreuses récompenses.

Le domaine est actuellement administré par M. Charles Rulleau, gendre de M. Ponsot.



## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de La Commanderie</i> <sup>1</sup> (G. Corre) .....	70	<i>Ch. de Viaud</i> (M. Lacaze)...	15
<i>Ch. Peyron</i> (Saintongey) ...	40	<i>Ch. de Musset</i> (Salive) .....	40
		<i>Aux Cruzelles</i> (Monet) .....	25



CHATEAU DE LA COMMANDERIE  
M. G. Corre, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Marchesseau</i> (Luçon)....	40	<i>Au Grand-Moine</i> (Autier)...	10
<i>A Brouard</i> (Jussiaume)....	15	<i>A Laborde</i> (Rocher, maire) .	20
<i>A Musset</i> (Rousselot).....	25	Id. (Goizet) .....	20
Id. (Baylan) .....	20	<i>A Sales</i> (Goizet) .....	20
Id. (Alexandre) .....	10	<i>Au bourg</i> (Furt) .....	8
Id. (Martin) .....	10	Id. (Courty) .....	8
Id. (Musset) .....	10	Id. (Fortin) .....	6
Id. (Darnajou) .....	10	Id. (Ménaut) .....	6
<i>Aux Annereaux</i> (Bret).....	12		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.

1. Le château de La Commanderie est le plus beau domaine de la commune. Le vignoble, qui n'occupe que le quart de la superficie totale, a toujours été soigneusement entretenu; il est situé sur un sol argilo-graveleux à fond d'argile et d'aliôs, et produit un vin corsé, moelleux et d'une saveur très particulière, pouvant rivaliser avec les meilleurs crus de Pomerol.



**SAINT-GEORGES.** — 302 hab. — 309 hect. — 5 k. au S.-S.-O. de Lussac; 9 k. à l'E. de Libourne; 3 k. au N. de Saint-Emilion. — **Borné** à l'O., au N. et à l'E. par Montagne; au S. par Saint-Emilion. — ☒ et † : Montagne.

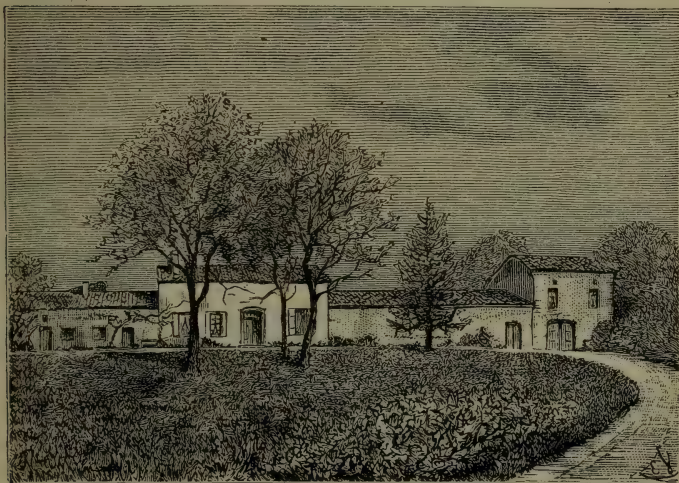
**Sol** accidenté et varié, généralement fertile; argilo-calcaire sur les coteaux, sablo-argileux rougeâtre sur les plateaux et dans les vallons. — **Sous-sol** pierreux sur les coteaux, argileux dans les vallons.

**Vins rouges** très recherchés, ayant, dans les crus bourgeois de la commune, les caractères des vins de Saint-Emilion, et se vendant à peu près comme les 2<sup>es</sup> crus de cette commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Saint-Georges-de-Montagne</i> (Desbois-Pétrus)...	200	<i>Ch. Saint-Georges-Macquin</i> (H <sup>ers</sup> A. Macquin).....	200
<i>Haut-Saint-Georges</i> (Georg. Baye et V <sup>rs</sup> Aymet) .....	60	<i>Dom. de Maisonneuve</i> <sup>1</sup> (H <sup>ers</sup> A. Macquin).....	100



DOMAINE DE MAISONNEUVE  
Héritiers A. Macquin, propriétaires.

1. Les domaines de Maisonneuve et de château Saint-Georges-Macquin (2<sup>e</sup> cru Saint-Emilion) comprennent 46 hectares de vignes dont 24 proviennent du château Saint-Georges.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. St-André-Corbin</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> Delgouffre) .....	60	<i>Dom. de Tourteau</i> (Itey de Peironnin) .....	50
<i>Montaiguillon</i> (R. Martin) ..	20		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos de Messide</i> (H <sup>ers</sup> de Ma- let-Roquefort) .....	25	<i>Au Pas-Saint-Georges</i> (Mou- reau) .....	70
		<i>Ch. Troquard</i> <sup>2</sup> (J. Lateyron)	25

Ces vignobles produisent un vin corsé, coloré et fin, présentant tous les caractères des vins de côtes de Saint-Emilion. L'encépagement des nouvelles plantations comprend 2/3 cabernet-sauvignon; 1/3 merlot et autres cépages fins.

Voici en quels termes le rapporteur du Comice de Libourne, pour le concours de septembre 1891, s'exprime au sujet de ces vignobles :

« Médaille d'or offerte par le ministre de l'Agriculture à M. Macquin pour ses domaines de Maisonneuve et de Chasteau, vignobles absolument hors de pair et dignes entre tous de la plus haute récompense. »

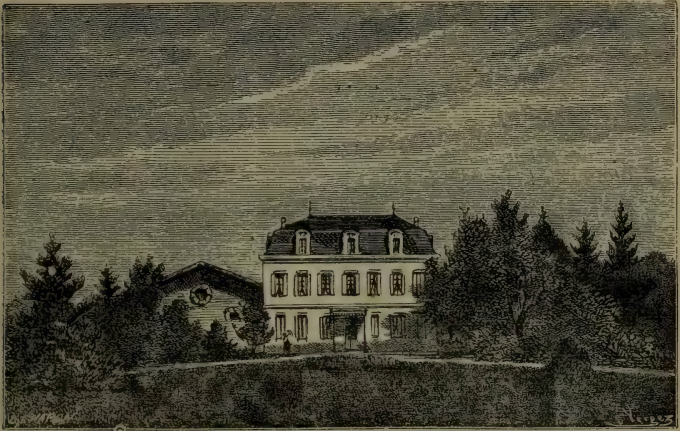
Le domaine de Branne-Bragard et Grand-Moulin, appartenant également aux Héritiers Macquin, comprend 20 hectares, situés sur les meilleurs coteaux de la commune de Montagne-Saint-Emilion. Son vignoble composé de vignes françaises de premier choix, et qui atteignent près d'un siècle, produit un vin qui se distingue par sa finesse et sa sève. Il se vend comme les premiers seconds vins de Saint-Emilion.

1. Le mamelon de Saint-André-Corbin sur lequel s'élevait au IV<sup>e</sup> siècle une villa appartenant au poète Ausone porte un beau vignoble produisant un excellent vin très connu non seulement en France mais à l'étranger, spécialement en Belgique.

De nombreux vestiges gallo-romains sont conservés au château Saint-André-Corbin.

Production, 60 tonneaux environ.

2. Le château Troquard appartenant à M. J. Lateyron de Montagne, commande un vignoble situé en entier sur les fameux coteaux de Saint-Georges au sol argilo-calcaire. Complanté exclusivement de cépages fins : cabernets, malbecs et merlots, il produit en moyenne 25 tonneaux d'un vin fin, gras et très corsé, qualités qui font la renommée des vins récoltés sur les coteaux de Saint-Emilion.



CHATEAU SAINT-ANDRÉ-CORBIN

Mme J. Delgouffre, propriétaire.



D'après cliché Louis Guillier

CHATEAU TROQUARD

M. J. Lateyron, propriétaire.



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Samion</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> G. Deguilhem) .....	50	<i>A Saint-Louis</i> (V <sup>ve</sup> Dupontel) .....	10
<i>Haut-Montaiguillon</i> <sup>2</sup> (Jean Rouin) .....	30	<i>A Montaiguillon</i> (Malfille) ..	10
<i>Dom. de Guillou, Côte de Montaiguillon</i> (A. Guimberteau) .....	25	<i>A Troquari</i> (V <sup>ve</sup> J. Combret) ..	12
<i>Au bourg</i> (Barroy) .....	10	Id. (Giraud) .....	15
Id. (Roy) .....	15	Id. (Léon Jaubert) .....	12
Id. (Nadaud) .....	15	Id. (Conchou) .....	18
<i>A Ambois</i> (Pointe) .....	10	Id. (Pierre Camus) .....	10
<i>A Transon</i> (Villemon) .....	10	Id. (Rivière) .....	10
		<i>A Guillou</i> (P. Arriailh) .....	20
		Id. (Berlureau) .....	10
		<i>A Yvon</i> (Jean Naud) .....	15
		Id. (J. Naud, aîné) .....	16

Une dizaine de propriétaires font, en outre, de 1 à 6 tonneaux.



## CHATEAU SAMION

Mme veuve G. Deguilhem, propriétaire.

1. Le vignoble du Château Samion, d'une superficie d'environ 18 hectares, est situé à cheval sur les communes de Saint-Georges et Montagne. Parfaitement encépagé, il produit une moyenne de 50 à 60 tonneaux d'un vin qui se distingue par son bouquet, une belle couleur et beaucoup de corps.

Madame Deguilhem est également propriétaire du Château La Perrière à Lussac.

2. Le domaine de Haut-Montaiguillon, propriété de famille, comprend 7 hectares uniquement plantés en vignes des meilleurs cépages. Grâce à





## HAUT-MONTAIGUILLON

M. Jean Rouin, propriétaire.

**MONTAGNE.** — 1.630 hab. — 1.885 hect. — **Borné** au N.-O. par Lalande et Saint-Denis; au N. par les Artigues; au N.-E. par Lussac; à l'E. par Puisseguin et Parsac; au S. par Saint-Christophe, Saint-Georges et Saint-Emilion; à l'O. par Néac. — ☒, ☞ et ☛.

**Sol** : à l'E. et au centre, coteaux argilo-calcaires, appelé dans les pays la *hausse*; au S., à l'O. et au N.-O., plaine argilo-graveleuse, sablo-argileuse, appelée dans le pays la *baisse*. — **Sous-sol** généralement argileux et ferrugineux; graveleux vers l'O.

**Vins rouges** très recherchés, colorés, corsés, généralement plus vite faits que ceux de Saint-Emilion.

l'exposition sur la côte sud, faisant face au coteau nord de Saint-Emilion, les vins de ce cru sont très recherchés pour leur tenue, leur bouquet et leur finesse. Le sol, entièrement argilo-calcaire, est appelé la *housse*. Les vins de Haut-Montaiguillon sont classés parmi les meilleurs crus de la commune de Saint-Georges et sont vendus au commerce de la Gironde; ce dernier les expédie le plus souvent en Angleterre, Belgique et Hollande.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Tours</i> <sup>1</sup> (A. Giovetti)	200	<i>Petit-Clos</i> (M <sup>me</sup> Brébar)	30
<i>Ch. Montaiguillon</i> <sup>2</sup> (A. Charoulet)	100	<i>Ch. Beauséjour</i> <sup>3</sup> (J. Laporte)	85



CHATEAU DES TOURS

M. A. Giovetti, propriétaire.

1. Le château des Tours qui date du xiv<sup>e</sup> siècle, commande un magnifique domaine de 100 hectares dont 40 sont consacrés à la vigne et 60 hectares aux bois, prairies et parc. Le vignoble reconstitué, en américains greffés de nos meilleurs cépages (1/2 cabernet, 1/4 malbec, 1/4 merlot), est situé sur un coteau très bien exposé. Il produit environ 200 tonneaux d'un vin excellent, corsé, fruité, et se vendant comme les bourgeois supérieurs du Médoc ou les 2<sup>es</sup> crus Saint-Emilion.

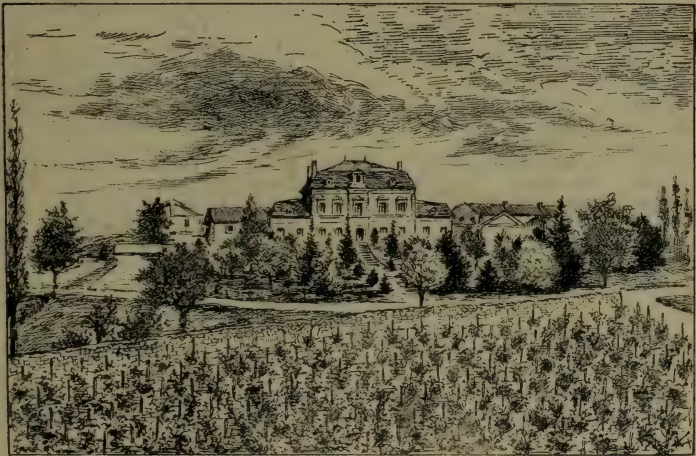
2. Le château Montaiguillon situé sur une des croupes les plus élevées de la commune de Montagne, est entouré d'un domaine de 27 hectares. Le vignoble en occupe environ 22, sur un sol argilo-calcaire, complanté par tiers en bouchet-franc, malbec et merlot.

La majeure partie des vignes de Montaiguillon a plus de 30 ans, aussi les récoltes sont-elles peu abondantes (100 tonneaux environ), mais la qualité des vins n'en est que meilleure; leur corps, leur finesse, leur bouquet expliquent leur réputation bien méritée.

3. Le château Beauséjour est entouré d'un domaine de 30 hectares, son vignoble en comprend 17. Il est situé sur les coteaux argilo-calcaires les plus élevés de la commune et complanté avec nos plus fins cépages;



CHATEAU MONTAIGUILLON  
M. A. Charoulet, propriétaire.



CHATEAU BEAUSÉJOUR  
M. J. Laporte, propriétaire.



## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Mouchet-Montagne</i> (Roché) .....	50	<i>Côte de Bonde</i> (V <sup>ve</sup> Raoul Passemard) .....	25
<i>Cru Branne-Bragard-Grand Moulin</i> (H <sup>rs</sup> A. Macquin). 50		<i>La Marsale</i> (O. Pineau) ....	30
		<i>La Maison-Blanche</i> (O. Pineau). 30	
		<i>Ch. Jura-Plaisance</i> <sup>1</sup> (J. Vitel) 55	

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Plaisance</i> (Boué) .....	15	<i>Ch. Paradis</i> (Itey de Peironnin) .....	50
<i>A Plaisance</i> (Ariel) .....	15	<i>A Bertin-et-Calon</i> (Laporte). 30	
<i>Ch. Corbin</i> (René Carlat) ...	80	<i>A Fontmurée</i> (Chambarière). 65	
<i>A Mouchet</i> (Zapatero) .....	60	<i>Au Roudier</i> (Ern. Berton).. 25	
Id. (Tiffroy) .....	15	Id. (J. Vacher).....	50
<i>Cru de Bellevue</i> (A. Forsans). 25		<i>Ch. Coucy</i> (Galineau) .....	50
<i>Dom. de Marchand</i> (Cramon) 40		<i>A Baudron</i> (V <sup>ve</sup> Jean Faure) 45	
<i>Dom. de La Barde</i> (Georges Baye) .....	40	Id. (Ed. Vacher).....	35

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>La Maçonne</i> (Sirey) .....	20	<i>A Bertin</i> (Veillon) .....	12
Id. (Rives) .....	15	Id. (Arnaud, charpentier) .....	10
<i>La Bastienne</i> (Tarde; Guarigué, fermier) .....	35	Id. (Souffron) .....	10
<i>A Roudier-et-Messide</i> (Fred. Cassat) .....	30	Id. (Lapaloque) .....	10
<i>Moulin-des-Tours</i> (Floret).. 12		Id. (Sim. Mirande).. 10	
<i>Au bourg</i> (Edouard Gouze). 20		Id. (Arvouet).....	8
Id. (Gaillard) .....	15	Id. (Jean Brin) .....	8
Id. (Chevalier) .....	15	Id. (Jean Carré) ....	8
Id. (Barrois) .....	15	Id. (J. Laporte) .....	8
Id. (Saintonger) .....	12	<i>A Arriailh</i> (Pignat) .....	25
Id. (V <sup>ve</sup> Dumezil)....	10	Id. (Berthon) .....	35
<i>A Bertin</i> (Besson).....	20	Id. (Robert Parret).. 12	
Id. (Viaud) .....	15	Id. (Loubet) .....	12
		Id. (Gruger) .....	10

aussi produit-il un des vins les plus corsés, les plus fins, les plus distingués de la commune.

Son propriétaire possède aussi, à Saint-Christophe-des-Bardes l'excellent cru de Boutjisse, de 20 hectares, produisant année moyenne 90 tonneaux.

1. Le domaine de Jura-Plaisance est situé sur un coteau très bien exposé au midi, et n'est séparé des communes de Pomerol et de Saint-Emilion que par le ruisseau la Barbanne. Il produit un vin souple et bouqueté, ayant à la fois le caractère du Pomerol et du Saint-Emilion.





CHATEAU JURA-PLAISANCE

M. J. Vitel, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A <i>Paradis</i> (Cellier).....	12	A <i>Cazelon</i> (Jean Fernand) .	12
A <i>Belair</i> (Guimberteau)....	20	A <i>Bonde</i> (Tarendeau).....	10
A <i>Bichau</i> (Jean Gaste)...	12	A <i>Bonneau - et - Fontmurée</i>	
A <i>Arvouet</i> (Boursaud).....	25	(Viaud) .....	40
Id. (Et. Verneuilh)....	20	A <i>Bonneau - et - Fontmurée</i>	
Id. (Verneuilh (j <sup>ne</sup> ))... 12		(David) .....	20
A <i>Négrit</i> (M <sup>me</sup> Deschamp)..	30	Id. (Gouraud) .....	15
Id. (Jean-Jean) .....	13	A <i>Ambrois</i> (Garde).....	12
A <i>Tête-de-Cerf</i> (Guimberteau		A <i>Fontmurée et à Ambrois</i>	
aîné) .....	35	(Sentey) .....	20
A <i>Cazelon</i> (Baudy) .....	25	Id. (Dusseau) .....	20
Id. (Moulinet) .....	20	Id. (Audinet) .....	15
Id. (Brandeau - Car-		A <i>Laumure</i> (Bern. Cassin)..	12
reau) .....	20	A <i>Plaisance</i> (M <sup>m</sup> • Lavau)...	25
Id. (Jean Cheminade). 15			

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru Goby-Bertineau</i> <sup>1</sup> (Servant)	20	<i>A Gilet</i> (V <sup>o</sup> Bernard)	25
<i>A Bertineau</i> (Berjeon)	12	Id. (Vigouroux)	12
Id. (Jean Deval)	10	<i>A Mouchet</i> (V <sup>o</sup> J. Carteau)	10
<i>A Guitard</i> (J. Guimberteau)	20	Id. (Louis Brieu)	8
Id. (Cailler)	20	<i>A Bayard</i> (V <sup>o</sup> Mondou)	15
Id. (Béraud)	18	Id. (Cabirol)	40
Id. (Forgeron)	12	<i>A Mirande</i> (Thibeau)	35
Id. (Corbière)	12	Id. (Ed. Mirande)	12
Id. (Oberon)	10	Id. (Joseph Dumain)	12
<i>Marchand</i> (Naud)	12	Id. (V <sup>o</sup> Dumain)	8
Id. (Chevalier)	10	<i>A Calon</i> (Naud)	35
Id. (Rives)	20	Id. (Blanc)	20
<i>Dom. de Gillet</i> (Pierre Guimberteau)	25	<i>A La Faucherie</i> (Alb. Lainé)	15



CHATEAU BERTINEAU-GOBY

M. Servant, propriétaire.

1. Le château de Bertineau-Goby appartient à la famille Servant depuis plus d'un siècle. La bonne tenue du vignoble et l'appropriation bien comprise des meilleurs cépages en font un cru d'une réputation très méritée. Il est situé à 6 kilomètres de Saint-Emilion. Ses vins récoltés en plusieurs parcelles se recommandent par leur finesse et leur bouquet qui les spécialisent pour la bouteille. Il produit de 40 à 50 tonneaux sur terre forte avec sous-sol ferrugineux. Ce même propriétaire possède aussi aujourd'hui le domaine fort apprécié de Belliquet<sup>1</sup> Condat-Libourne.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Basse-Faucherie</i> (Audinet)	15	<i>A Biquette</i> (V <sup>ve</sup> Lafaye)	8
<i>A Baudron</i> (Veylit)	8	Id. (Jean Martin)	8
Id. (V <sup>ve</sup> Veylit)	8	<i>Pont-du-Jura</i> (Béguin)	15
<i>A Faizeau</i> (Besson)	15	<i>A Labatut</i> (Gasteuil)	20
<i>A Cornuau</i> (V <sup>ve</sup> Barbeyron)	12	Id. (Gravières)	15
<i>A Font-Bernard</i> (J. Fellon- neau)	15	Id. (Bouquey)	15
Id. (Pierre Soulas)	10	<i>A Veille-des-Landes</i> (Arnaud)	20
<i>A Biquette</i> (Grellet, de Lus- sac)	18	<i>Gat-de-Leyrac</i> (Faurie)	10
Id. (Pierre Laporte)	18	<i>Au Roquet</i> (Durand)	20
Id. (Bravard)	15	<i>Aux Grandes-Plantes</i> (Gru- ger)	18
Id. (Brulatout)	8	<i>A la Vieille-Maison</i> (David)	8

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

## VINS MOUSSEUX

*A La Maçonne* (Jean Lateyron) .....

**LUSSAC.** — 1.900 hab. — 2.330 hect. — 13 k. à l'E.-N.-E. de Libourne; 12 k. au N.-E. de Saint-Emilion. — **Borné** au N. par Petit-Palais; à l'E. par Monbadon et Francs; au S. par Puisseguin et Montagne; à l'O. par Néac et les Artigues. — Gare. — **Tramway électrique** de Libourne. — ☒, ☛ et ☜.

**Sol** : au S.-E., coteaux argilo-calcaires, analogues, comme nature, à ceux de Saint-Emilion; à l'O., haut plateau graveleux peu étendu; au N., terres argileuses, froides ou terres glaises. — **Sous-sol** : à l'E. bancs calcaires, où l'on a trouvé d'excellentes carrières de pierre tendre de taille; au N.-O., carrières de pierre ou sables ferrugineux ou argiles.

**Vins rouges de côtes**, fins et corsés, se rapprochent beaucoup des vins de Saint-Emilion, par leur sève et leur riche couleur; ils supportent très bien les voyages et gagnent beaucoup en vieillissant. Le 1<sup>er</sup> cru de cette commune, domaine du Lyonnat, atteint les prix des 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Emilion.

**Vins rouges** récoltés dans la partie O., ordinaires, vite buvables possèdent assez d'agrément, grâce aux soins apportés à la vinification.

**Vins blancs** produits par l'enrageat et quelques cépages fins, blanc sémillon, sauvignon, muscadelle ou musquette, récoltés surtout dans la partie Nord de la commune; ils sont assez recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r. vin bl.

*Dom. du Lyonnat*<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> E. Baudou) ..... 400 »



## CHATEAU DU LYONNAT

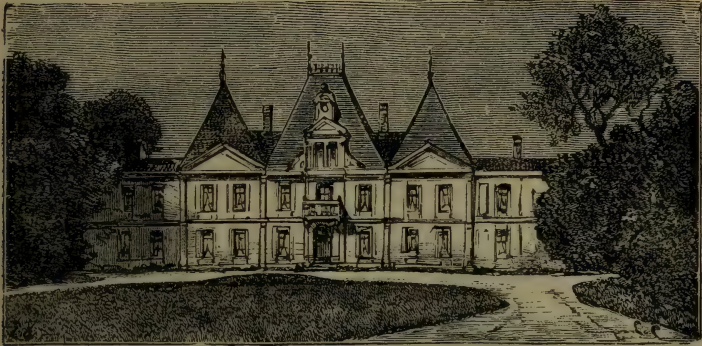
Mme veuve E. Baudou, propriétaire.

1. Le domaine du Lyonnat est situé dans la partie S. E. de la commune de Lussac et se compose d'une série de coteaux à sous-sol calcaire. Ce vignoble est complètement reconstitué avec des cépages les plus fins de la Gironde; les vins qu'il produit sont fins et corsés et d'une tenue en bouteilles incomparable.

La chambre syndicale des courtiers de vins et spiritueux de Bordeaux et du département de la Gironde, a déclaré, dans sa séance du 19 mars 1914, que les qualités des vins du château du Lyonnat, à Lussac, les rendent comparables aux vins des premiers-seconds crus de Saint-Emilion, et que les prix obtenus ont légitimé et légitiment cette analogie.



## CRUS BOURGEOIS (suite)

Tonneaux  
vin r. vin bl.Ch. de Lussac<sup>1</sup> (V<sup>te</sup> d'Arfeuille et C<sup>te</sup> de Sercey) ..... 60 »

## CHATEAU DE LUSSAC

**Vicomte d'Arfeuille et Comte de Sercey, propriétaires.**

1. Le domaine du château de Lussac a une étendue de 50 hectares dont la vigne occupe 25 hectares, situés entièrement en côtes et complantés 1/2 en cabernet-sauvignon, 1/4 merlot et 1/4 malbec. Ce vignoble, cultivé avec les soins les plus parfaits, a mérité à son propriétaire, en 1878, la médaille d'or accordée par le Comice viticole de Libourne au vignoble le mieux reconstitué.

Il appartient à MM. le vicomte d'Arfeuille et comte de Sercey.

Les vins de ce cru obtiennent toujours les prix des premiers crus de Saint-Emilion. Sa production est de 100 tonneaux environ.

Ces vins qui ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition d'Anvers 1894 sont très appréciés en France et à l'étranger, surtout en Angleterre, en Hollande et en Belgique.

Au château de Lussac est annexé le domaine de Bois-Tiffroy complanté en cépages blancs les plus fins et surtout en sémillon, sauvignon et muscadelle. On y récolte un vin moelleux et bouqueté très apprécié en France, en Belgique et en Hollande.

Le vignoble du château du Vignon appartenant aux mêmes propriétaires produit un vin rouge très fin.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Lucas</i> <sup>1</sup> (Ed. Dubois-Challon) .....	80	20	<i>Clos Pichon</i> (V <sup>ve</sup> J. Corbière) .....	60	10
<i>Ch. Terrien</i> (de Morinschild) .....	60	»	<i>Au bourg</i> (Debès).....	60	»
<i>Dom. de Bellevue</i> (Pollet Combrouze) .....	90	»	<i>Barbe-Blanche</i> (Cassat).	30	»
<i>Clos La Tour-de-Grenet</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> E. Baudou)	60	20	<i>Ch. La Tour-Sigurd</i> (Garrigues).....	40	»
			<i>La Clotte</i> (V <sup>ve</sup> Méline)..	25	»



CHATEAU LUCAS

M. E. Dubois-Challon, propriétaire.

1. Le château Lucas est depuis de longues années la propriété de la famille Dubois-Challon. Ce cru renommé et apprécié du commerce fut en effet donné au xvi<sup>e</sup> siècle à Jean Musset, sieur de Lavignerie, par l'Abbé de Montbalin, seigneur de Faize et de Puynormand, en récompenses de bons et loyaux services.

Ces excellentes terres argilo-calcaires à sous-sol de rocher dur, reconstituées avec soin par Monsieur Dubois-Challon en cépages rouges choisis, merlot-pressac et bouschet et en cépage blancs fins, sémillon, muscadelle et sauvignon blanc, produisent 80 tonneaux de vins fruités et bouquetés très recherchés par le commerce qui les a payés des prix élevés. Les vins blancs pleins de finesse et liquoreux ont atteint les prix de 2.000 et 2.200 francs le tonneau nu et net, prix considérable pour la région.

CRU BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Barbe-Blanche</i> (Agasseau) .....	15	»	<i>A Peyrolé</i> (Frédéric)...	40
<i>A Claymore-Landé</i> (Lapelletrie) .....	12	12	<i>Ch. La Perrière</i> <sup>1</sup> (V <sup>o</sup> G. Deguilhem) .....	30
<i>Ch. du Vignon</i> (V <sup>o</sup> d'Arfeuille et C <sup>o</sup> de Sercey)	10	»	<i>Ch. Haut-Picat</i> (Victor Robert) .....	40
<i>Cru Bois-Tiffray</i> (V <sup>o</sup> d'Arfeuille et C <sup>o</sup> de Sercey) .....	»	25	<i>Dom. de Chambeau</i> (Jos. Robert) .....	50
<i>Cru Tiffray-Guadet</i> (Ch. et E. Robert) .....	30	15	<i>Cru Guadet - Grand-Champ</i> (D <sup>r</sup> J.-G. Petit) .....	20
				10



D'après cliché Louis Guillier.

CHATEAU LA PERRIÈRE

Mme veuve G. Deguilhem, propriétaire.

1. Le domaine de la Perrière, situé en terrain argilo-calcaire, analogue comme nature à ceux de Saint-Émilion, a été l'objet des soins les plus parfaits et les plus éclairés tant au point de vue du choix des cépages et de leur portegreffe par rapport au sous-sol, qu'au point de vue des défoncements, nivellements, etc., et surtout de la vinification. Aussi les vins du château La Perrière, fins et corsés, pleins de sève et riches de couleur, sont-ils très goûtés des gourmets et fort recherchés par le commerce. D'ailleurs, les hautes qualités de ce vin l'ont fait classer depuis longtemps parmi les 1<sup>ers</sup> crus de Lussac.

La production moyenne est de 30 tonneaux environ.

Madame Deguilhem possède aussi le château Samion à Saint-Georges.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Au bourg</i> (Godin).....	30	10	<i>Dom. de Lagrange</i> (Dumon) .....	20	»
<i>Clos des Fontaines-Cateau</i> (Jos. Robert)...	»	20	<i>A Girodon</i> (Allalay) ...	15	»
<i>Clos Guadet</i> (Elie Mal-fille) .....	20	»	<i>Dom. de Grand-Champ</i> (Rondet, notaire) ...	10	»
			<i>Clos Blanchon</i> (Jomard)	20	»

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (presque tous à l'Est de la commune)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>A Choteau</i> (V <sup>ve</sup> Four-nier) .....	20	10	<i>Au bourg</i> (Fraissineau). ..	20	»
Id. (M. Teynac) ..	15	10	Id. (Rigal) .....	15	»
<i>A Perruchon</i> (Charpen-tier) .....	20	»	Id. (Richard) ...	15	»
Id. (V. Teynac) ..	40	»	Id. (Seguin).....	30	»
Id. (Dréau).....	30	»	Id. (Chevalier) ..	25	»
<i>A Gonat</i> (Eug. Sautereau) .....	15	25	Id. (F. Lacroix) ..	25	»
Id. (Mouchebeuf)	20	»	<i>Au Canton</i> (V <sup>ve</sup> Lacroix)	15	5
<i>A Pourteau</i> (Rivière)..	12	»	<i>Au Moulin-Noir</i> (Henri Lacroix) .....	20	10
Id. (Cassat) ....	25	10	<i>Au Moulin-Blanc</i> (Vi-vien) .....	30	»
<i>A Perruchon</i> (Des-champs) .....	10	5	<i>A Thomas</i> (V <sup>ve</sup> Guinon)	15	5
Id. (Brigné) ....	30	»	Id. (Perret) ....	25	»
<i>A Girard</i> (B. Frédéric). ..	20	»	<i>Au Coû</i> (U. Sautereau). ..	30	»
<i>A Pichon</i> (Troquart)...	25	»	<i>A Girodon</i> (V <sup>ve</sup> Laval). ..	15	»
<i>A Guimberteau</i> (S. Sautereau)....	15	10	<i>A Bourdil</i> (Mousset)...	20	20
Id. (Dutreuilh) ..	35	»	<i>A Grézard</i> (Rochereau). ..	15	10
<i>Au bourg</i> (Eug. Lacroix, tonnelier) .....	40	»	<i>La Petite-Clotte</i> (Sarra-zin) .....	15	»
			<i>A Drouillard</i> (Pradeau). ..	12	5
			<i>La Courlat</i> (L. Guimber-teau) .....	25	»
			Id. (F. Sarrazin)..	35	»

## PARTIE NORD ET OUEST

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Dom. de Bel-Air</i> (V <sup>ve</sup> E. Baudou) .....	»	150	<i>A Malidure</i> (Pradeau). ..	15	5
<i>Aux Cousins</i> (Viaud)..	15	»	Id. (Delvit).....	20	»
<i>A Pilot</i> (Brieux) .....	20	20	<i>Dom. de Poitou</i> (E. Vay-ron) .....	30	10
<i>A La Grenière</i> (Roger Parraud) .....	30	5	<i>Cru Lussac-Rambaud</i> (Edm. Chambarière)	»	15
<i>A Verdu</i> (V <sup>ve</sup> Cassat)..	10	20	<i>A Chouteau</i> (Teynac)..	15	»
<i>Aux Aberths</i> (Gruger) ..	5	10	<i>A Chéreau</i> (Mercadier). ..	15	»
<i>A Sauzet</i> (Boute) .....	20	»	<i>A Poitou</i> (Noël).....	20	»
<i>A Tabuteau</i> (J. Cassat). ..	30	»	<i>A Guadet</i> (V <sup>ve</sup> Richon). ..	20	»
<i>A Taureau</i> (Despagne). ..	20	20	<i>Au Cros</i> (Gallot).....	25	»
<i>A Jamard</i> (V <sup>ve</sup> Fonfrède). ..	20	10			

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



**ARTIGUES-DE-LUSSAC (Les).** — 751 hab. — 1.012 hect. — A 5 k. au N.-O. de Lussac et à 11 k. au N.-N.-E. de Libourne. — **Borné** au N. par Saint-Denis et Abzac; à l'E. par Lussac; au S. par Montagne; à l'O. par Saint-Denis. — **Arrosé** par le Lavier, affluent de l'Isle. — ☒ : facteur-receveur. — † : Lussac ou la gare de Pinaud.

**Sol plat**, généralement composé de terres douces sablo-argileuses.

**Sous-sol** presque partout graveleux, un peu argileux vers le N.-E.

**Vins rouges** produits par le malbec ou noir de Pressac, le cabernet ou bouschet de Saint-Emilion, le merlot, le mancin, etc., tendent chaque jour à s'améliorer par un meilleur choix des cépages, une culture et une vinification plus soignées. Les premiers crus de la commune produisent d'excellents vins assez corsés, assez fins et bouquetés pour constituer des vins fins. Une centaine de propriétaires récoltent dans des terres douces ou graveleuses environ 400 tonneaux de vins rouges légers et ordinaires; quelques crus les mieux encépagés, donnent des vins fins qui ont une petite analogie avec les Pomerol.

**Vins blancs** produits par l'enrageat et quelques cépages fins, en grande partie consommés sur place.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r. vin bl.

*Dom. des Jays*<sup>1</sup> (Géo. Sarrazin) ..... 100 50



DOMAINE DES JAYS

M. Géo. Sarrazin, propriétaire.

1. Le domaine des Jays a une étendue de 40 hectares, dont 25 hectares sont consacrés à la culture de la vigne, le reste en prairies et bois.

Le vignoble, complanté pour le rouge, de cabernet, malbec, merlot et bouschet; pour le blanc, de sémillon, sauvignon et muscadelle, produit, dans un terrain sablo-graveleux et sablo-argileux des vins très estimés comme grands ordinaires.

La production moyenne est d'environ 50 tonneaux de vins blancs melleux

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Gailhard</i> (M <sup>me</sup> Decazes-Charmolue) . . . . .	90 »	<i>Cru des Chapelles</i> (Paul Parraud) . . . . .	25 10
<i>La Baronnie</i> (André Va- cher) . . . . .	40 »	<i>Aux Chapelles</i> (V <sup>ve</sup> P. Bossuet) . . . . .	10 8
<i>Dom. des Artigues</i> (Va- cher-Gorse) . . . . .	25 »	<i>Id.</i> (Petit) . . . . .	20 5
<i>A Faize</i> (Egreteau) . . . . .	30 8	<i>A Colas-Nouet</i> (Debet) . . . . .	20 5
<i>Id.</i> (Dupuch) . . . . .	15 5	<i>Id.</i> (Noël) . . . . .	15 5
<i>A Gailhard</i> (Carré) . . . . .	10 5	<i>Au Tuquet</i> (Vergniol) . . . . .	8 15
<i>A Lamarche</i> (R. Albert) . . . . .	70 10	<i>A Grézard</i> (Barreau) . . . . .	18 10
<i>Aux Grands-Jays</i> (Ch. Boireau) . . . . .	35 5	<i>Au bourg</i> (Gardelle) . . . . .	12 »
<i>Id.</i> (Richon) . . . . .	12 »	<i>Id.</i> (E. Barreau) . . . . .	12 5
<i>Id.</i> (Vacher fr <sup>res</sup> ) . . . . .	10 »	<i>A Laforêt</i> (Jouandet) . . . . .	15 6
<i>Id.</i> (Berthomieu, maire) . . . . .	50 10	<i>Id.</i> (Bertin) . . . . .	10 5
<i>Id.</i> (Renard) . . . . .	10 »	<i>A Béchereau</i> (Bouquey) . . . . .	20 »
<i>A Beuret</i> (Guillon) . . . . .	25 10	<i>Id.</i> (Dalidet) . . . . .	12 5
<i>Id.</i> (Pourteau) . . . . .	12 4	<i>Id.</i> (Ciret) . . . . .	10 »
<i>Id.</i> (Carré) . . . . .	10 5	<i>Id.</i> (Boireau) . . . . .	15 4
<i>Id.</i> (Albert) . . . . .	10 6	<i>A Grézard</i> (Simon) . . . . .	15 5
<i>Id.</i> (Paquet) . . . . .	10 »	<i>Aux Jais</i> (Fr. Goizet) . . . . .	15 5
<i>Id.</i> (Barreau) . . . . .	7 »	<i>A Grézard</i> (Brieu) . . . . .	15 4
		<i>A Béchereau</i> (Duclion) . . . . .	12 5
		<i>Pas-de-l'Ane</i> (Chagneau) . . . . .	12 4
		<i>Id.</i> (V <sup>ve</sup> Sudrat) . . . . .	10 »

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PETIT-PALAIS.** — 600 hab. — 1.422 hect. — à 5 k. au N.-N.-E. de Lussac. — ☒: Lussac. — †: Saint-Médard-de-Guizières. — Cabine téléphonique.

**Vins rouges** ordinaires; ont beaucoup été améliorés depuis quelques années par la reconstitution de presque tous les vignobles en américains greffés de nos cépages fins.

**Vins blancs** produits par l'œnageat et cépages fins.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Cazats</i> (Cham- son) . . . . .	» 25	<i>A Cornemps-et-Nivelle</i> (Garrigue) . . . . .	15 100
<i>Dom. de Boisredon</i> (Fon- frède) . . . . .	» 20	<i>A La Mothe</i> (Rontex) . . . . .	5 20
<i>La Garenne</i> (A. Vacher) . . . . .	» 40	<i>Abbaye de Cornemps</i> (Eustace) . . . . .	15 »
<i>Dom. de la Poste-et-Puy- montant</i> (Pignon) . . . . .	25 80	<i>A Chouveau</i> (Beysac) . . . . .	10 25
<i>A La Margagne</i> (Gast) . . . . .	40 10	<i>Au Bourg</i> (Viaud) . . . . .	» 20
<i>Id.</i> (Thibault) . . . . .	20 10	<i>Id.</i> (Reyraud, maire) . . . . .	» 50
<i>Id.</i> (H. Larrou- caud) . . . . .	5 20	<i>A Mognac</i> (Prévoist) . . . . .	» 20
		<i>Id.</i> (Fortin) . . . . .	» 25
		<i>Aux Huguets</i> (Coudroy) . . . . .	» 30
		<i>A La Chapelle</i> (Sautereau) . . . . .	» 20

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

et liquoreux et une moyenne de 100 tonneaux de vin rouges corsés, fins et bouquetés.

Les vins rouges ont obtenu différentes récompenses aux Expositions de Paris.

**GOURS.** — 350 hab. — 387 hect. — 10 k. au N.-E. de Lussac. —  
 ☒ et ☑ : Saint-Seurin-sur-l'Isle.  
 Vins analogues à ceux de Petit-Palais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Côte de Villemont (La-</i>		<i>Aubourg (A. Chandeau)</i>	» 30
<i>gasseau) . . . . .</i>	12 60	<i>Id. (V<sup>ve</sup> Dugat) . .</i>	» 15
<i>Ala Meynarderie (Dupin)</i>	10 20	<i>A la Brandotte (Pierre</i>	
<i>A Cousseau (Lagrue,</i>		<i>Bristout) . . . . .</i>	» 15
<i>maire) . . . . .</i>	» 25	<i>Id. (B. Guingeard)</i>	» 15
<i>A Betoule (Fr. Astary) . .</i>	» 15	<i>Aubourg (V<sup>ve</sup> Dubreuil .</i>	» 15
<i>Aubourg (El. Barde) . .</i>	» 15	<i>Id. (H. Lacour) . .</i>	» 40
<i>Id. (A. Bertrand) . .</i>	» 25	<i>Id. (Marty) . . . . .</i>	» 25
<i>Id. (Brunaud) . .</i>	» 20		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-SAUVEUR.** — 174 hab. — 10 k. au N.-E. de Lussac. —  
 ☒ et ☑ : Saint-Seurin-sur-l'Isle. — Vins rouges et blancs analogues  
 à ceux de Puynormand.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Barde . . . . .</i>	12 35	<i>Trépaü . . . . .</i>	» 15
<i>Jean Durand . . . . .</i>	» 35	<i>Fonfrède . . . . .</i>	» 12
<i>Durandeaü . . . . .</i>	» 20	<i>Quinsac, adjoint . . . . .</i>	» 15
<i>Tabuteau . . . . .</i>	» 20	<i>Arnaud . . . . .</i>	» 15
<i>François Brieu . . . . .</i>	» 15	<i>Victor Pradeau . . . . .</i>	» 20
<i>V<sup>ve</sup> Fillion . . . . .</i>	» 15	<i>Périgaud, maire . . . . .</i>	» 10
<i>Baptiste Formigé . . . . .</i>	» 10	<i>Quet . . . . .</i>	» 10
<i>Gaury . . . . .</i>	» 20	<i>Rénard . . . . .</i>	» 10
<i>Lacotte . . . . .</i>	» 25	<i>Camu . . . . .</i>	» 20
<i>Musset . . . . .</i>	» 25	<i>Deschamps . . . . .</i>	» 12
<i>Barbottin . . . . .</i>	» 15	<i>Gautier . . . . .</i>	» 10

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.




**PUYNORMAND.** — 384 hab. — 764 hect. — ☒ et ☑ : Lussac.  
 Sol. — Accidenté et généralement sablo-argileux.  
 Vins rouges et blancs presque tous produits par des cépages fins;  
 sont analogues à ceux de Saint-Cibard et de Puisseguin.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Puynormand</i>		<i>A Ringaud (Maumelat).</i>	10 20
<i>(Philippon) . . . . .</i>	20 10	<i>Id. (Gros) . . . . .</i>	6 20

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>A Vilate</i> (A. Bruneau) . . . . .	60	30	<i>A La Châtaigneraie</i> (Jolivet) . . . . .	»	25
Id. (Ducourt) . . . . .	»	40	<i>Au Petit-Barady</i> (Landy) . . . . .	»	10
Id. (Bourreau) . . . . .	»	30	<i>Au bourg</i> (Eymery) . . . . .	10	20
<i>A Razac</i> (Deschamps) . . . . .	50	50	Id. (Petit) . . . . .	8	10
<i>Au bourg</i> (G. Audouin, conseiller d'arrond.) . . . . .	10	30	Id. (J. Déjean) . . . . .	8	20
<i>A Prairie</i> (Delage) . . . . .	»	25	Id. (V <sup>o</sup> Déjean) . . . . .	8	15
<i>Au Drouillat</i> (Bardy) . . . . .	»	25	Id. (Sainte-Catherine) . . . . .	12	15
Id. (Durand) . . . . .	»	25	Id. (Cruchet) . . . . .	»	30
<i>Au Bourdieu</i> (J. Bourseau) . . . . .	»	25			

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**TAYAC.** — 217 hab. — 714 hect. — **Borné** au N. par Puynormand; à l'E. par Francs; au S. par Saint-Cibard et Monbadon; à l'O. par Lussac et Petit-Palais. —  Saint-Médard-de-G. —  et  : Lussac.

**Sol** accidenté; coteaux à pentes douces, argileux ou sablo-argileux. — **Sous-sol** argileux, dénommé dans quelques parties : *crasse de fer*.

**Vins rouges** bien colorés et moelleux.

**Vins blancs** des plus recherchés de la contrée avec ceux de Francs et de Saint-Cibard. Ils étaient, avant l'invasion phylloxérique, produits par l'enrageat ou folle-blanche et le rouchalain. Dans toutes les nouvelles plantations le blanc sémillon forme une grande partie de l'encépagement.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. Tayac</i> <sup>1</sup> (Corbière fils) . . . . .	10	20	<i>Au bourg</i> (Galineau aîné) . . . . .	40	20
<i>Ch. Rozier</i> (J.-J.-L. Daulidet) . . . . .	10	15	<i>A Vergne</i> (Reyreau) . . . . .	10	10
<i>Clos Nardon</i> (M <sup>lles</sup> Barbotin) . . . . .	5	10	<i>A Lalande</i> (Galineau) . . . . .	10	30
<i>Au bourg</i> (Durand) . . . . .	10	10	Id. (Pénard) . . . . .	10	40
<i>A Rozier</i> (Cottier) . . . . .	20	30	Id. (Langlevin) . . . . .	10	20
			Id. (Barry) . . . . .	10	10

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

1. Le domaine du Château Tayac, qui appartient aujourd'hui à M. Corbière fils, un des plus beaux vignobles et des plus anciens de la contrée se trouve à l'est et aux confins du Saint-Emilionnais.

Il est composé de 23 hectares de vignes, dont 14 hectares de vignes rouges et 9 hectares de vignes blanches.





CHATEAU TAYAC

M. Corbière fils, propriétaire.

**PUISSEGUIN.** — 1.102 hab. — 1.151 hect. — 5 k. au S.-S.-E. de Lussac; 9 k. au N.-E. de Saint-Emilion. — **Borné** au N. par Lussac et Tayac; à l'E. par Monbadon et Saint-Philippe; au S., par Saint-Genès et Parsac; à l'O. par Montagne. — **Tramway électrique de Libourne** — ☒ et † : Lussac.

**Sol** très accidenté, argilo-calcaire sur **sous-sol** pierreux, exploité en pierres tendres ou dures, de taille.

**Vins rouges** corsés, colorés, assez bouquetés et, dans leur ensemble analogues aux crus ordinaires de Saint-Emilion.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

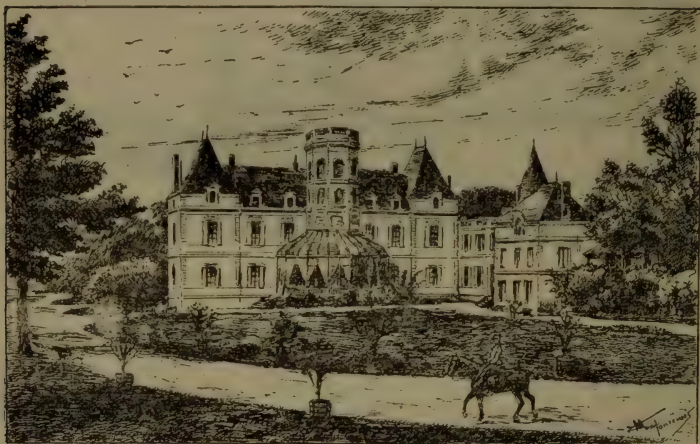
CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Mayne</i> (Faytout) . . . . .	20	<i>Ch. Chêne-Vieux</i> (Simonet).	40
<i>Id.</i> (A. Bonneval) . . . . .	15		

Il a obtenu à l'Exposition de 1889 une mention honorable, la plus haute récompense qui ait été décernée au Libournais pour ses vins blancs.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Laurets</i> <sup>1</sup> (Cap. C <sup>te</sup> de <i>La Rochette</i> ).....	300	<i>Ch. de Puisseguin</i> (M <sup>lle</sup> de <i>Pierredon</i> ) .....	150
<i>Ch. Tessier</i> (Cap. C <sup>te</sup> de La <i>Rochette</i> (y compris 20 ton. bl.)	200	<i>Ch. Beauséjour</i> (M <sup>me</sup> O. de la Salle)	65
<i>Ch. de Roques</i> <sup>2</sup> (Cap. C <sup>te</sup> de La <i>Rochette</i> ) .....	150	<i>Ch. Durand-Moureau</i> (Cha- <i>varoche</i> ) .....	150
		<i>Ch. Guibéau</i> <sup>3</sup> (Duplessis-Fourcaud).	125



## CHATEAU DES LAURETS

Comte de la Rochette, capitaine, \*, propriétaire.

1. Le château des Laurets confinant à la propriété et château féodal de Malengin (Parsac) forment un vaste domaine d'une superficie de 250 hectares environ.

Le vignoble occupe environ 100 hectares sur un sol et sous-sol argilo-calcaire, complanté par tiers en cabernet, malbec et merlot. Grâce à la nature du sol et aux soins les plus parfaits apportés à la culture comme à la vinification, ce cru produit des vins rouges, délicats et corsés, recherchés en primeur et classés au premier rang des bourgeois supérieurs du Saint-Émilionnais.

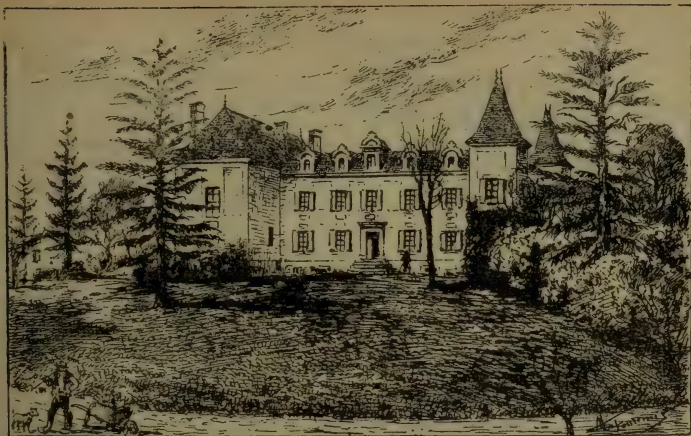
M. le comte de la Rochette est également propriétaire de plusieurs châteaux en Gironde non moins réputés que celui des Laurets.

2. Le château de Roques présente un des plus beaux vignobles de cette commune.

Situé sur des terrains argilo-calcaires dont une partie en coteaux ce vignoble est complanté de cépages de choix produisant un vin rouge recherché, se rapprochant beaucoup du type Saint-Émilion.

M. le comte de la Rochette possède en outre le château du Tessier, même commune, produisant des vins rouges et blancs très estimés.

3. Voir page 525 la note relative à ce cru dans la note du château Trois-Moulins, 1<sup>er</sup> cru de Saint-Émilion.



CHATEAU DE ROQUES

Comte de la Rochette, capitaine, \*, propriétaire.



CHATEAU GUIBEAU

M. Duplessis-Fourcaud, propriétaire.



CRUS BOURGEOIS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Roc-de-Boissac</i> (M <sup>me</sup> Fèvre).....	90	<i>Clos du Roy</i> (Bonneau, buraliste) .....	10
<i>La Vaisinerie</i> (C <sup>te</sup> de Pozzy).	60	<i>A Roques</i> (V <sup>ve</sup> Bussier).....	40
<i>Dom. de Martel</i> (D.-B. Cooper)	25	<i>Canton de Môle</i> (A. Masseron adjoint et Marg. Lénier).	75
<i>Ch. Le Basque</i> <sup>1</sup> (Jos. Robert)	100	<i>Au Dome-de-Rigaud</i> (V <sup>ve</sup> Mauléon) .....	25
<i>Cru Bel-Air</i> (D <sup>r</sup> Marcel Fressineau) .....	50	<i>Clos Moulin-des-Laurels</i> (A. Giraud).....	20
<i>A Gontel</i> (Henri Itey).....	25		
<i>Au bourg</i> (Fressineau, boucher) .....	15		



## CHATEAU LE BASQUE

M. Jos. Robert, propriétaire.

1. Le château le Basque, par la situation et la nature de son terrain, les soins apportés à la vinification, est un des meilleurs crus de la commune. Ses vins, généralement vieillis à la propriété, sont très recherchés du commerce.

La production moyenne est de 80 tonneaux de vin rouge.



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Cassat</i> (J.-L. Cassat).....	40	<i>A Listrac</i> (Courrech).....	20
<i>Aux Aguassoux</i> (J. Masse- ron) .....	25	Id. (David) .....	18
<i>A Jacques</i> (Chambaud).....	40	<i>A Guillotin</i> (David) .....	20
<i>A la Croix-de-Justice</i> (Cour- rech) .....	35	Id. (Chevalier) .....	15
<i>A Gontel</i> (Rousseau).....	20	<i>A La Plagne</i> (Despaigne) ...	45
<i>Au Cros</i> (Durand).....	40	Id. (Bessou) .....	35
Id. (G. Soleil) .....	15	Id. (Bussier) .....	20
<i>A Gironde</i> (Eymerit) .....	20	Id. (Duvergnon) ....	8
<i>Dom. de Teillac</i> (D.-B. Coop- per) .....	30	<i>Au Chai</i> (Baudin) .....	30
<i>Au bourg</i> (Eymerit) .....	20	Id. (Jean Cassat) ...	30
Id. (C. Bordier).....	25	<i>Au Bernat</i> (V <sup>o</sup> e Nadeau) ...	25
Id. (Cousseau) .....	15	Id. (J.-L. Cassat) ....	25
Id. (Soubiran).....	15	<i>A Bayens</i> (A. Durand).....	25
<i>Moulin des Longues Règes</i> (V <sup>o</sup> e Gaillard).....	30	Id. (A. Vivien) .....	35
<i>A Longue-Rège</i> (G. Abadie) 20		Id. (A. Berton) .....	25
Id. (J. Giraud) .....	8	Id. (R. Berton).....	10
Id. (Delvit) .....	10	<i>A Rigaud</i> (Buzet) .....	20
<i>A Listrac</i> (Cotier).....	30	<i>Au Moulin</i> (Vircoulon) ...	10
		<i>A Fayau</i> (Poitou aîné).....	20
		Id. (Poitou jeune) ...	15
		Id. (Albert) .....	15
		Id. (E. Courrech) ...	25
		<i>A Langlais</i> (Berthon j <sup>o</sup> e) ...	40

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PARSAC.** — 233 hab. — 462 hect. — 5 k. au S. de Lussac; 5 k. à l'E.-N.-E. de Saint-Emilion. — **Borné** au N. par Puisseguin; à l'E. par Saint-Genès et Saint-Philippe; au S. par Saint-Christophe; au S.-O. par Saint-Emilion; à l'O. par Saint-Georges et Montagne. — ☒ : Puisseguin. — ↖ : Lussac.

**Sol** très accidenté, argilo-calcaire, sur **sous-sol** pierreux.

**Vins rouges** corsés, colorés, assez fins, analogues à ceux de Saint-Christophe-des-Bardes.

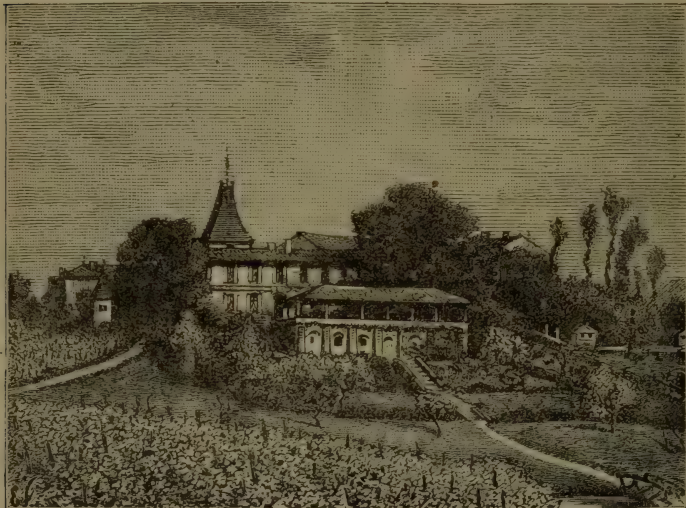
## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Malangin</i> (Cap. C <sup>te</sup> de La Rochette *,) .....	100	<i>Ch. Langlade</i> (L. Bodet)....	80
plus 25 tonn. vin blanc.		<i>Ch. Piron</i> (E. Fraissineau)..	75
<i>Ch. Puynormond</i> (Jacques, Louis Cassat, maire).....	45	<i>Clos Maisonneuve</i> (J. La- coste) plus 10 ton. vin bl.	50

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Musset</i> <sup>1</sup> (Musset fr <sup>res</sup> )... 40		<i>Au bourg</i> (Duchamp) . . . . .	25
(plus 20 tonn. vin blanc).		<i>Côtes Binet</i> (A. Masseron) ..	25
<i>Dom. du Puy</i> (P. Fellonneau). 60		<i>Cru Léglise</i> (V. <sup>re</sup> Rolland)...	20
<i>Ch. Lestage</i> (D <sup>r</sup> Gombaudo)... 30		<i>Dom. de Binet</i> (J.-L. Cassat). 15	
<i>Au bourg</i> (Prade) . . . . . 50		<i>A Musset</i> (Sarrazin fils)... 10	
<i>A Musset</i> (Larroucaud) .... 30		Id. (Dubois) . . . . . 15	
<i>A Larrue</i> (Mauléon) . . . . . 30		Id. (Biret) . . . . . 10	



CHATEAU MUSSET

MM. Musset Frères, propriétaires.

1 Le domaine du château Musset, qui comprend environ 10 hectares, est complanté des meilleurs cépages du Saint-Emilionnais. Admirablement situé sur un coteau, il produit un vin généreux et bouqueté très recherché pour sa longue tenue.

Ce qui fait la supériorité de ce cru, c'est que les vieilles vignes y sont en grande partie conservées.

Là production moyenne est de 40 tonneaux de vin rouge et de 20 tonneaux de vin blanc. Ces derniers, récoltés au sommet du coteau, sur un terrain argilo-calcaire, ont quelque analogie avec les Monbazillac.

Les vins de ce cru ont été l'objet de nombreuses récompenses, notamment Paris 1889, Angers 1895 (médaillé d'or); Paris, concours agricole. 1905 et 1908 (médaillé d'or), etc.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos Berlière</i> (O. Bouquey)...	25	<i>A Maisonneuve</i> (Carteaud) .	8
<i>A Berlière</i> (Chiron).....	25	Id. (Leroy) .....	30
Id. (Fondadouze)....	15	<i>Ch. Parsac</i> (O. Bouquey) ...	»
		(4 tonn. vin blanc).	

Une douzaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**MONBADON.** — 364 hab. — 585 hect. — 5 k. à l'E. de Lussac; 10 k. à l'E.-N.-E. de Saint-Emilion. — **Borné** au N. par Lussac et Saint-Cibard; à l'Est par Saint-Cibard; au S. par Saint-Philippe; au S.-S.-O. et à l'O. par Puisseguin. — ☒ et ☛ : Lussac.

**Sol** très accidenté, généralement argilo-calcaire. sur **sous-sol** pierreux.

**Vins rouges** analogues à ceux de Puisseguin.

**Vins blancs** corsés, demi-secs.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Monbadon</i> (C <sup>te</sup> R.		<i>A Fongaban</i> (Moreau).	70 10
de Vassal).....	200 70	<i>A Seguire</i> (Gravier)...	30 »

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Guibot</i> (Laporte)....	50 »	<i>Guasquerie</i> (Bonnet)...	30 10
<i>A Terrasson</i> (Bertrand).	30 »	Id. (Bariteau) ..	10 5
Id. (Carteau)....	20 5	<i>Tifayne</i> (Anglebin)....	25 10
Id. (Nardon) ...	15 »	<i>A Seguire</i> (Lahire)....	25 »
<i>Le Faure</i> (Durand) ....	25 10	<i>A Lagrave</i> (V <sup>ve</sup> Dussery)	15 »
Id. (Sarrazin) ...	30 10	Id. (Rougland) ..	15 »
Id. (Clermontet)..	20 15	Id. (A. Sarrazin)..	15 »
Id. (Amoreau) ..	15 10		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**Sol** très accidenté, argilo-calcaire ou siliceux. — **Sous-sol** pierreux, quelquefois très profond, carrières de pierre dure, bâtarde et tendre.

**Vins rouges** analogues à ceux de Puisseguin.

**Vins blancs** produits par l'enrageat et quelques cépages fins; tendent à prendre de l'importance.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. d'Aiguilhe</i> (H <sup>ers</sup> Martineau) .....	75 5	<i>Dom. de Roquevieille</i> (Em. Oûy).....	60 »
<i>Ch. des Vignes</i> (Coem- me) .....	100 25	<i>Camp-de-la-Hire</i> (Souchet) .....	25 5
<i>Ch. de Saint-Philippe</i> (L. de Beaupuy de Genis) .....	40 10	<i>Cru du Champ-de-Mars</i> (Chayron).....	25 »
<i>Ch. Montagne</i> (Soustre). 30 10		<i>Le Mas</i> (Pinlou) .....	40 »
		<i>A Joannin</i> (Maze-Mer- cadier) .....	30 6

#### CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Vernon</i> (Despujols). 80 10		<i>A Bouzy</i> (A. Bertrand). 30 10	
<i>A Tuillac</i> (Lafugie).... 70 »		<i>A Monfourat</i> (Estève). 40 5	
Id. (Boisseau) .. 30 »		Id. (Laporte) ... 25 »	
Id. (Chatonnet) . 30 »		<i>Au bourg, cru Barbe-</i> <i>d'or</i> (E. Bern- nard).....	50 5
<i>A Grimon</i> (Garitey fils). 45 »		Id. (G. Fourcade) 20 5	
<i>Dom. du Rocher-de-la-</i> <i>Cave</i> (V <sup>o</sup> Fournier).. 60 »		Id. (Vircoulon) . 18 8	
<i>A Joannin, Ch. La Rode</i> (Mangon) .. 50 »		Id. (Duchamp) . 10 »	
Id. (Gourrinat)... 15 »		Id. (Génican) ... 20 »	
<i>Au Sacques</i> (Lajugie)... 10 »		<i>Cru Haut-Louchette</i> (H. Bertrand) .....	12 »
<i>A Fourtanet</i> (Jaubert). 25 »		<i>A La Nauze</i> (Boutin).. 10 3	
<i>Cru de Vermon</i> (J. Jau- bert) .....	25 »		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINT-CIBARD.** — 299 hab. — 351 hect. — 6 k. à l'E. de Lussac; 11 k. au N.-E. de Saint-Emilion; 20 k. à l'E.-N.-E. de Libourne. — **Borné** au N. par Tayac; à l'E. par Francs; au S. par Les Salles et Saint-Philippe; à l'O par Monbadon. — ☒ et ↗ : Saint-Philippe-d'Aiguilhe. Cabine téléphonique.

**Sol** accidenté, argilo-calcaire sur **sous-sol** pierreux sur les coteaux.

**Vins rouges** corsés et colorés, assez bouquetés, recherchés pour la Belgique et la Hollande, dans les 1<sup>ers</sup> crus.

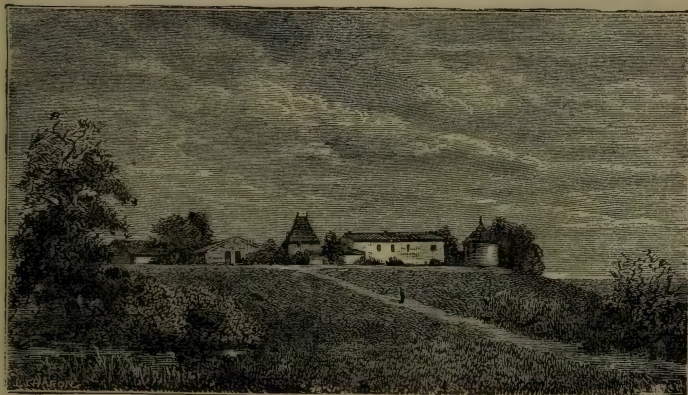
**Vins blancs** d'enrageat, de Saint-Emilion et de muscadelle assez recherchés.

SAINT-EMILION — 507 hab. — 1.200 hect. — 6 k. à l'E. de Lussac; 11 k. au N.-E. de Saint-Emilion; 20 k. à l'E.-N.-E. de Libourne. — **Borné** au N. par Tayac; à l'E. par Francs; au S. par Les Salles et Saint-Philippe; à l'O par Monbadon. — ☒ et ↗ : Saint-Philippe-d'Aiguilhe. Cabine téléphonique.



PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Puyfromage</i> <sup>1</sup> (V <sup>o</sup> E. Baudou).....	100 15
<i>Ch. Puygueraud</i> (M <sup>me</sup> O. de La Salle) .....	100 120
<i>Ch. Lauriol</i> (M <sup>me</sup> Fr. Dumon) .....	15 30



CHATEAU DE PUYFROMAGE

Mme veuve E. Baudou, propriétaire.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru Bujade - Puyfromage</i> (M. Souchet)...	10 5	<i>Au Moulin-de-Puyfromage</i> (V <sup>o</sup> L. David). 20 10
Id. (A. Souchet) .	10 5	<i>Cru du Puy-Lavergnasse</i> (C. Amoreau)..... 30 10
<i>A Pimpine</i> (M <sup>me</sup> Mercadier) .....	20 30	Id. (J. Amoreau). 25 25
Id. (Laporte) ...	8 5	<i>Au Puy</i> (E. Lapelletrie) 30 »

1. Le château de Puyfromage, qui est le premier cru de la commune, commande un domaine de 40 hectares de vignes. Il a été reconstitué avec les cépages les plus fins de la Gironde. Il produit un vin corsé et coloré, très bouqueté, recherché pour la Belgique et la Hollande et qui atteint les prix des 2<sup>es</sup> crus de Saint-Emilion.

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (*suite*)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Puy</i> (P. Lafugie)...	15	»	
Id. (Lavigne)...	15	»	
<i>A Nichon</i> (Ribière)....	10	5	
<i>A Garonneau</i> (H. La- porte).....	5	15	
<i>A Négrié</i> (Déjean)....	20	40	
Id. (Dugrand) ..	5	15	
Id. (Lavigne) ...	10	15	
<i>A Michel-Dubos</i> (J. Mal- let) .....	25	25	
			<i>A Michel-Dubos</i> (V <sup>ve</sup> Du- peyra).....
			12
			»
			<i>A Galan</i> (Médoc).....
			15
			10
			<i>A Queyssan</i> (B. Cassat).
			5
			15
			Id. (Verdier) ...
			10
			5
			Id. (L. Morin)...
			10
			5
			<i>Au bourg</i> (Clermontet).
			15
			15
			Id. (V <sup>ve</sup> Caillet) .
			10
			3
			Id. (Banizette) ..
			15
			5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**FRANCS.** — 333 hab. — 653 hect. — 10 k. à l'E. de Lussac; 23 k. à l'E. de Libourne; 4 k. 500 de Saint-Philippe. — **Borné** au N. par Puynormand; à l'E. par le département de la Dordogne; au S. par Les Salles et Saint-Cibard; à l'O. par Tayac. — **Ch. de gr. comm.** n° 21 de Libourne à Villefranche-de-Longchapt. — ☒ et ↗ : Saint-Philippe-d'Aiguilhe. — Courrier de Castillon à Villefranche, deux services par jour.

**Sol** accidenté, offrant alternativement des terres fortes et des terres douces. — **Sous-sol** pierreux autour du bourg de Francs; argileux dans le reste de la commune.

**Vins rouges** corsés et colorés.

**Vins blancs** d'enrageat, de sémillon et sauvignon très estimés.

Les crus de Francs, de Seignade et de Lavau fils sont des meilleurs.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Francs-de-Buche- rie</i> (V <sup>ve</sup> Caussade)...	50	20	
<i>A Godard</i> (Saignat, m <sup>re</sup> )	6	35	
			<i>Ch. Laclaverie</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Dumon) .....
			»
			62
			<i>A Perrotet</i> (V <sup>ve</sup> Lavaud)
			10
			45

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Bernarderie</i> (Arrial)..	»	10	
<i>A La Bernarderie</i> (V <sup>ve</sup> Potier) .....	2	20	
<i>A Seignade</i> (A. Poitou).	»	15	
<i>A Perrotet</i> (Lavigne)...	5	25	
Id. (A. Reyvaud)	3	20	
Id. (V <sup>ve</sup> Lhoste) .	3	10	
			<i>A Godard</i> (Puyguereau)
			10
			40
			Id. (Roussille)...
			2
			20
			Id. (Gillet).....
			3
			20
			<i>A La Cabanne</i> (Madrid ainé) .....
			10
			20
			<i>A Cassorel</i> (J. Reyraud)
			40
			5
			Id. (Geneste)....
			5
			10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (*suite*)

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Pelan</i> (V <sup>o</sup> Guilhem)	6	12	<i>Au bourg</i> (Queyreau) ..	10	12
<i>Au bourg</i> (Maumelat) ..	6	15	Id. (Cothier) ....	10	»
Id. (P. Barbeyron)	3	25	Id. (Ph. Laporte)	4	20
Id. (V <sup>o</sup> Rolland)	15	50	Id. (Chort) .....	2	8
Id. (H. Madrid)	10	35	Id. (Conchou) ..	3	15

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SALLES-DE-CASTILLON** (Les). — 488 hab. — 1.101 hect. — 8 k. au N.-N.-E. de Castillon; 24 k. au N.-E. de Libourne; 3 k. 500 de Saint-Philippe. — **Borné** au N. par Saint-Cibard, Francs et le département de la Dordogne; à l'E. par le département de la Dordogne; au S. par Gardegan; à l'O. par Saint-Philippe. — ☒, ♣ et ♠ : Saint-Philippe d'Aiguilhe,

**Sol** accidenté, assez fertile, généralement argilo-calcaire, offrant quelques parties sableuses vers l'E. — **Sous-sol** pierreux vers l'O.; argileux dans le reste de la commune, exploité pour les tuileries.

**Vins rouges** bons ordinaires, corsés et colorés.

**Vins blancs** produits par l'enrageat, le sauvignon, le sémillon, le jurançon, le guépier.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Montdespic</i> <sup>1</sup> (C <sup>te</sup> de Beaurepaire-Louvagny) .....	100 60



CHATEAU DE MONTDESPIC

Comte de Beaurepaire-Louvagny, propriétaire.

1. Le château de Montdespic appartenait autrefois aux Templiers et

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Clotte</i> <sup>1</sup> (B <sup>on</sup> Alefsen de Boisredon)...	30	30	<i>Moulin de Clotte</i> (Gourinat) .....	20	20
<i>Ch. de Belcier</i> (E. Richon) .....	30	30	<i>A l'Amour</i> (Ragot)....	16	15
<i>Dom. de Granges</i> (V <sup>o</sup> Mallet) .....	12	28	Id. (P. Rolland).	20	6
			Id. (F. Fressineau) »	12	
			<i>A Théolat</i> (Tauzet)....	10	8
			Id. (J. Couvra) ..	9	10



## CHATEAU DE CLOTTE

Baron Alefsen de Boisredon, propriétaire

faisait partie de la vicomté de Turenne. De ce domaine dépend l'ancien couvent de Brandey situé dans la commune de Gardegan.

L'ensemble du vignoble comprend 35 hectares dont 10 en vignes blanches.

La production des vignes rouges est de 100 tonneaux environ. Plantées uniquement dans les terrains de côté argilo-calcaire, elles donnent un vin fin et coloré, d'un degré élevé. Le vin en vieillissant conserve sa finesse et prend une teinte topazée.

La production du vin blanc est de 60 tonneaux environ d'un vin sec, à base de sauvignon et de sémillon. Le terrain est argilo-silicieux, graveleux en certains endroits, à sous-sol d'aliès et ferrugineux.

1. Le domaine de Clotte appartenait à la famille Roy depuis le xviii



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Colin</i> (E. Bosviel)...	10	20	<i>A la Blaude</i> (A. Guim-		
<i>Au Pin</i> (Bernard aîné).	10	15	berteau, maire).....	10	35
<i>A Lafayotte</i> (N. Gouard)	3	12	<i>Au Cros</i> (R. Joly).....	6	10
<i>A Brandeau</i> (D <sup>r</sup> Debès).	20	15	<i>A la Cabane</i> (Laborie).	15	15
Id. (L. Cheminade)	10	20	Id. (Fourcade) ..	10	10
<i>Ch. Strasbourg</i> (F. Frédé-			Id. (Giaud) .....	4	7
ric, de S <sup>t</sup> -Médard-de-Guizières)	30	8	<i>A Malet</i> (Malet j <sup>re</sup> )... ..	10	10
<i>A Marceloup</i> (Pasquier)	7	11	<i>A Renier</i> (Favarial) ...	10	20
Id. (Maze) .....	»	15	<i>A la Cabane</i> (H. Amo-		
<i>Cru de Gensac</i> (Dupuy).	8	25	reau) .....	14	6
<i>Au Pin</i> (G. Lavigne)...	25	27	<i>A Lafayotte</i> (H. Gouin).	7	12
Id. (Courcelle) ..	9	9	<i>Au Perroux</i> (E. Lavaud)	7	11
<i>A Maupérier</i> (Mazerat).	30	20	<i>Au Pin</i> (Faytout).....	6	10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**GARDEGAN et TOURTIRAC.** — 439 hab. — 957 hect. — 5 k. au N.-N.-E. de Castillon. — **Borné** au N. par Saint-Philippe-d'Aiguilhe; au N.-E. par Les Salles; à l'E. par Saint-Michel de-Montaigne; au S. par Belvès et Sainte-Colombe; à l'O. et au N.-O. par Saint-Genès. — ☒, et ↗ : Castillon.

**Sol** très accidenté, argilo-calcaire sur fond pierreux dans la partie ouest et dans la paroisse de Tourtirac où se trouvent les principaux crus de vins rouges. Argileux et argilo-siliceux à l'E. où se trouvent les vignobles blancs.

**Vins rouges** corsés et colorés, avec de la finesse et du bouquet dans certains crus.

**Vins blancs** délicats, très améliorés dans l'ensemble depuis quelques années par l'encépagement avec le sémillon, sauvignon et muscadelle qui s'est généralisé.

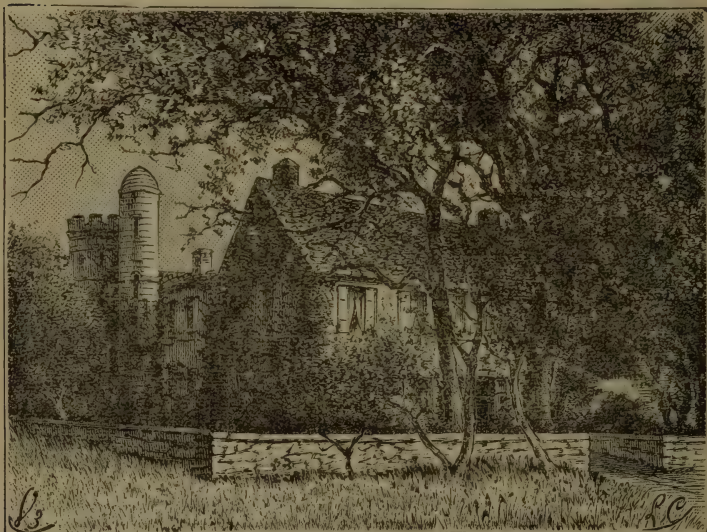
siècle; il été donné par M. Roy de Clotte, l'illustre avocat, et par sa sœur Mme Demons, en 1915, au baron Alefsen de Boisredon.

Le vignoble, reconstitué avec les meilleurs cépages, dans un terrain partie argilo-calcaire. partie sablo-argileux, à sous-sol calcaire produit en moyenne 60 tonneaux de vins rouges et blancs qui sont très appréciés par le commerce.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. La Pierrière</i> (H. Aymen de Lageard).	50	15	<i>Cru Peyrugay</i> (C. Pierre)	20	20
<i>Ch. de Pitray</i> (C <sup>te</sup> de Pitray) .....	100	10	<i>Cru Brandy</i> (C <sup>te</sup> de Beaurepaire-Louvagny).	»	35
<i>Ch. Goffre</i> (Martineau).	5	10	<i>Rocher-Lideyre</i> (C <sup>te</sup> Dufau de la Motte).....	50	»
<i>Cru Gerbay</i> (C <sup>te</sup> Gicquel des Touches) .....	50	»	<i>A Beaulaygue</i> (V <sup>te</sup> Rouleau) .....	75	15



## CHATEAU LA PIERRIÈRE

M. H. Aymen de Lageard, propriétaire.

1. Le château de La Pierrière est une construction du XIII<sup>e</sup> siècle, remaniée à diverses époques.

Deux ponts jetés sur les douves qui l'entourent donnent accès à l'intérieur.

Son vignoble situé en terrain des plus favorables à la viticulture a été reconstitué avec les plus fins cépages, en tenant compte des règles d'une parfaite adaptation, si importante dans les terrains variables des côtes.

Ses vins délicats et corsés, recherchés en primeur, atteignent souvent les prix des 2<sup>es</sup> crus de Saint-Emilion, et en maintenant son antique réputation, il reste classé au premier rang des bourgeois supérieurs du Saint-Emilionnais

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ERS</sup> ARTISANS (*suite*)

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Gasparde</i> <sup>1</sup> (G. Berry, adjoint) .....	50 10
<i>Cru Gerbay</i> (Gallot) .....	30 15

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Lachapelle-Monrepos</i> (Jamoneau - Souchet) .....	35 20	<i>A Gerbay</i> (Jean Gombaudo jeune) .....	20 2
<i>A Villebout</i> (Gravière). .....	10 100	<i>A Tourtirac</i> (E. Laporte) .....	30 »
<i>Cru des Faures</i> (M <sup>me</sup> Galineau) .....	25 3	Id. (Brachet)....	35 5
<i>Dom. du Rocher</i> (Alexis Musset).....	40 5	<i>A Mattetournier</i> (Mazouet) ....	30 15
<i>A Beaulaggue</i> (Despagne).....	40 10	Id. (H. Nébut) ..	30 15
<i>A Gerbay</i> (Jean Gombaudo aîné). .....	20 2	<i>Dom. de Tarnuglau</i> (H. Nébut) .....	25 20
		<i>A Garouillat</i> (Couraleau) .....	40 10
		Id. (Rollet) .....	20 »
		<i>Au bourg</i> (Courseille, m <sup>re</sup> ) .....	50 10
		Id. (Nau) .....	20 20

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



CHATEAU LA GASPARDE  
M. Gaston Berry, propriétaire.

1. Vignoble de faible importance, puisque ne comprenant qu'une quinzaine d'hectares, mais connu surtout par la réputation, datant de longue date, de ses vins. Ceux-ci, qui figurent en tête des grands crus du Saint-Émilionnais, ont eu, depuis une date très reculée, l'estime du commerce Bordelais. Cette propriété, pour laquelle le choix des cépages a été minutieux, exposée

**SAINT-GENÈS.** — 506 hab. — 680 hect. — 6 k. au N. de Castillon; 7 k. à l'E. de Saint-Emilion. — **Borné** au N. par Puisseguin et Saint-Philippe; à l'E. par Gardegan; au S. par Sainte-Colombe et Saint-Etienne de-Lisse; à l'O. par Saint-Etienne; au N.-O. par Parsac. — ☒ et ↗ : Castillon.

**Sol** très accidenté, généralement argilo-calcaire.

**Vins rouges** corsés et colorés, classés dans les très bons ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Cadet</i> <sup>1</sup> (L. Guillard) . . . .	95	<i>Ch. Lestang</i> (Dumoulin) . . . . 30



## CHATEAU CADET

**M. Louis Guillard, propriétaire.**

dans les terrains argilo-calcaires. à tous les rayons bienfaisants du soleil du midi, donne des vins généreux et très bouquetés.

La production moyenne est de 60 tonneaux.

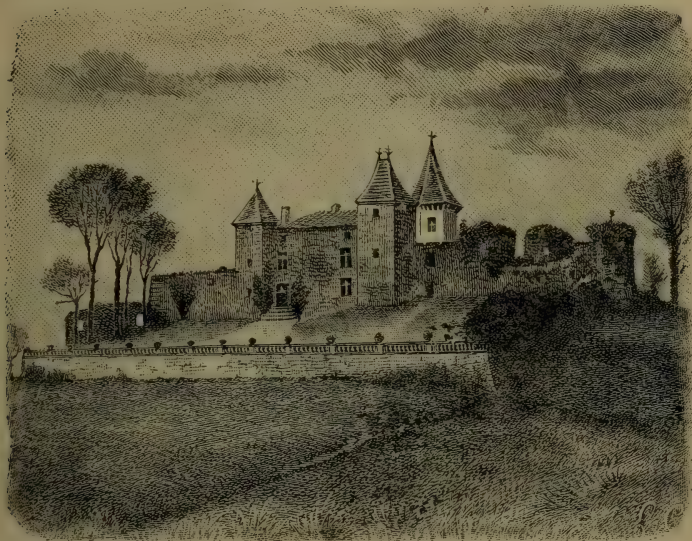
1. Le château Cadet a une très grande réputation. Il est dans une excellente situation à l'extrémité du plateau de Saint-Etienne-de-Lisse. Cette propriété qui a longtemps appartenu à M. A. David, est aujourd'hui à son petit-fils, M. Guillard, qui continue les traditions de bonne culture et de soins parfaits en usage dans ce domaine.

Ses efforts tendent, notamment, à la conservation des vieilles vignes françaises composant aujourd'hui la moitié du vignoble.



CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

*Anc. Ch. de Flaujagues*<sup>1</sup> (A. Aymen de Lageard)..... 100  
(plus 25 tonn. vin blanc).



## CHATEAU DE FLAUJAGUES

**M. Albert Aymen de Lageard, propriétaire.**

C'est à ces vieilles vignes que le vin du cru de Cadet doit les qualités de corps et de finesse qui le mettent au premier rang des crus de la région.

Ce vignoble produit actuellement une moyenne de 95 tonneaux.

1. Le château de Flaujagues date de la fin du moyen âge. Son propriétaire actuel, M. A. Aymen de Lageard, l'a restauré récemment en lui conservant tout son cachet ancien.

Le vignoble est borné au sud par celui de la Pierrière, dont il faisait autrefois partie, avant les partages de famille, et ainsi que cet excellent cru, il produit un des meilleurs vins de la contrée. Son sol est argilo-calcaire sur rochers durs. Il produit, année moyenne, 100 tonneaux de vin rouge et 25 tonneaux de vin blanc.

Le vignoble blanc du château de Flaujagues est planté en sémillon, sauvignon et muscadelle. Ses vins se sont toujours distingués parmi ceux de la région et ont été vendus à un prix supérieur.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Bonnechère</i> <sup>1</sup> (C <sup>te</sup> P. de Boussiers) .....	40	<i>Manoir du Gravoux</i> (Paul de Raquine) .....	10
(plus 20 tonn. vin blanc).		<i>Ch. des Gravoux</i> (A. Macou).	50



## CRU DE BONNECHÈRE

Comte Pierre de Boussiers, propriétaire.

1. Le domaine de Bonnechère présente un des plus beaux vignobles de cette commune. Il comprend 40 hectares, dont 14 sont consacrés à la vigne et proviennent d'un démembrement du vaste domaine du château d'Aiguilhe.

Le cru de Bonnechère confine au cru de La Pierrière dont les vins sont des plus renommés de la région. Il est, comme ce dernier, situé sur des terrains argilo-calcaires et complanté de cépages de choix : cabernet, merlot et malbec pour le vin rouge, qui se rapproche beaucoup du type Saint-Emilion, et qui a été médaillé à l'Exposition universelle de Paris 1900 et Bordeaux 1907.

Les vins blancs sont produits par la folle, le sauvignon et le sémillon; ces deux derniers cépages donnent à ces vins une finesse, une sève, un agrément tout particuliers. La production annuelle moyenne du cru de Bonnechère est de 60 tonneaux, dont 20 de vin blanc.

CRUS BOURGEOIS ET CRUS ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru du Grand-Mayne</i> (Flav. Despaigne) .....	30	<i>A Grand-Mayne</i> (Courrech) ..	35
<i>Dom. des Lesques</i> (Lateyron, maire) .....	50	Id. (Pierre Paret)....	30
<i>A Lesques</i> (Paul Laval) ....	25	<i>A La Nauze</i> (J. Laporte)...	25
Id. (Augand).....	20	<i>Loterie-Barde</i> (M. Barde)...	70
<i>A Bigore</i> (E. Grandrieu) ...	50	<i>A Loterie</i> (Alph. Grandrieu)	50
<i>Cru de Brait</i> (Amoreau)....	40	<i>Au bourg, cru de la Jarousse</i> (V <sup>o</sup> Cheminade..	20
<i>Dom. de Paré</i> (Fauché).....	35	Id. (Roques) .....	15
<i>A Jarousse</i> (Lafarge) .....	30	Id. (E. Chevalier)....	15
<i>A Bigore</i> (Paul Nébut).....	15	Id. (Nebout frères)...	12
<i>A Périgord-Cote-Gravoux</i> (Galineau) .....	45	<i>Ch. Beney</i> (Cheminade) ....	15
<i>A Lestang</i> (Jean Laporte) ..	20	<i>A Beney</i> (V <sup>o</sup> Nebut).....	20
		<i>La Gramondie</i> (Burnateau)..	20
		<i>Au Puy</i> (V <sup>o</sup> Souchet) .....	25

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**BELVÈS.** — 400 hab. — 660 hect. — 3 k. au N.-N.-E. de Castillon. — **Borné** au N. par Tourtirac et Gardegan; à l'E. par le département de la Dordogne; au S. par Castillon; à l'O. par Sainte-Colombe et Saint-Magne. — ☒ et ↗: Castillon. — **Sol** très accidenté, argilo-calcaire sur les coteaux, argileux dans les vallons. — **Sous-sol** généralement pierreux; carrières de pierres dures et de moellons. Dans un quart de la commune, le rocher se présente à la surface du sol. Autour du bourg on trouve quelques veines de marne.




Vins rouges corsés et colorés.

Vins blancs recherchés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Castejens</i> (A. de Simard de Pitray).....	50 50	<i>A Monpezat</i> (Peyrat) ..	10 5
<i>Dom. de Puy-Arnaud</i> (V <sup>o</sup> Rouleau) .....	70 10	<i>A Cabriol</i> (B. Fauché). ..	15 »
<i>Cru de Robin</i> (Claverie). ..	50 15	<i>A Lartigues</i> (L. Castanet) .....	15 5
<i>Ch. Terrasson</i> (T. Pierre Corbière) .....	20 10	<i>A Monpezat</i> (Penau)...	10 5
<i>Dom. de Belair</i> (Guillier) ..	5 40	<i>A Rouye</i> (Malaurie) ...	10 10
<i>Au bourg</i> (M. Moysson) ..	30 30	Id. (Montenon)..	15 5
Id. (Barret) ....	10 5	<i>A Lartigue</i> (F. Calbera). ..	20 »
<i>Ch. Claud</i> (A. Martin)..	10 15	Id. (Fauchey) ..	10 3
<i>A Pivert</i> (Audubert)...	15 »	<i>A Brousse</i> (D. Clairat) ..	10 »
<i>A la Brande</i> (Petit)....	20 15	<i>A Terrasson</i> (Haute-faille) .....	25 5
Id. (Giraud) ....	» 10	<i>Au bourg</i> (Maurèze) ...	15 10
		<i>A La Deymarie</i> (Milon). ..	10 5
		<i>A Prade</i> (J. Fournier)..	15 5

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINTE-COLOMBE.** — 270 hab. — 405 hect. — 3 k. 1/2 au N.-N.-O. de Castillon. — **Borné** au N. par Saint Genès et Gardegan; à l'E. par Belvès; au S. par Saint-Magne; à l'O. par Saint-Etienne-de-Lisse. —  de Libourne à Bergerac, station de Saint-Etienne. —  et  : Castillon.

**Sol** très accidenté, généralement argilo-calcaire. — **Sous-sol** pierreux sur les hauteurs, argileux dans les vallons.

**Vins rouges** corsés, colorés et bouquetés; les crus bourgeois sont classés dans les bons vins du canton; ils ont beaucoup d'analogie avec les 2<sup>es</sup> crus de Saint-Emilion.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES




#### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Savoie</i> (V <sup>o</sup> Louis Roulleau) .....	100	25	<i>A Branque</i> (P. Sarrazi)	20	»
<i>Ch. Faugère</i> (Philippe Esquissau) .....	50	5	<i>Au Bois</i> (Pierre Laprée aîné) .....	35	5
<i>A Palanquey</i> (V <sup>o</sup> Chausserie, Luis Laprée) ..	60	»	<i>Ch. Poupille</i> (Al. Martin maire) .....	75	»
<i>A Palanquey</i> (Fournier)	20	»	<i>Dom. de Lardy</i> (V <sup>o</sup> Degelos-Larroque) ....	35	5
<i>A Rey-Guyonnet</i> (Flavien Despagne) .....	40	5	<i>Ch. Picouron</i> (Playoult)	15	»
			<i>Daulibat</i> (G. Labrie)...	15	»

#### CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (M <sup>me</sup> V <sup>o</sup> Naudaud) ....	60	»	<i>A Peyroulet</i> (V <sup>o</sup> Laccoste) .....	15	»
Id. (Jul. Thibaut)	10	»	<i>Aux Quatre-Rieux</i> (A. Hibert) ..	20	»
<i>A Castelmerle</i> (J. Mangon) .....	35	»	Id. (J. Thibaut).	25	»
Id. (J. Villemont)	20	»	<i>Le Roc</i> (V <sup>o</sup> Foucaud) ..	12	»
<i>Le Mayne-Cabirol</i> (Bertin) .....	25	5	<i>A Lardit</i> (Barbeyron) ..	20	»
<i>A Peyroulet</i> (Vilatte) ..	20	»	Id. (V <sup>o</sup> Garreau)	20	»
Id. (Seguin) ...	20	»	Id. (V <sup>o</sup> Xans) ..	15	»
Id. (Ch. Seret) ...	15	»	<i>Au Rey</i> (Courrèche) ...	25	5
			<i>A Rouzerol</i> (V <sup>o</sup> Léopold Oüy) .....	15	»

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINTE-TERRE.** — 1.675 hab. — 1.393 hect. — 6 k. au S.-O. de Castillon; à 6 k. au S. de Saint-Emilion; 15 k. au S.-E. de Libourne. —  et . —  à Saint-Etienne-de-Lisse, 5 k. — Correspondance par **voiture publique** avec la station de Saint-Emilion.

**Sol** alluvial et graveleux.




**Vins rouges** analogues à ceux de Vignonet et de Saint-Magne.



PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de La Catagne</i> (A. Nau) . . . . .	15	<i>Au Sartre</i> (G. Dubuc) . . . . .	5
<i>Au bourg</i> (E. Barreyre) . . . . .	25	<i>Ch. de Lavagnac</i> (E. Dubois- Challon) . . . . .	10
Id. (Pierre Biès) . . . . .	20	<i>Cru de Moustey</i> (E. Dubois- Challon) . . . . .	15
Id. (A. Reynaud) . . . . .	35	<i>A Lavagnac</i> (E. Paluteau, vétérinaire) . . . . .	10
Id. (J. Moutoir) . . . . .	15	Id. (Danjou fils) . . . . .	10
Id. (Pierre Sirey) . . . . .	10	<i>Dom. de l'Hermitage et Grave de Peytor</i> (J.-O. Reynaud, conseiller général) . . . . .	25
Id. (V <sup>ve</sup> Bordes et V <sup>ve</sup> Rousset) . . . . .	15	<i>La Nauze</i> (Henry Faure) . . . . .	25
<i>A Graveyron</i> (Lhoste) . . . . .	30	<i>A Villot</i> (Ducout) . . . . .	15
<i>A Pégoud</i> (Lapelletrie) . . . . .	20	<i>A Barreyre</i> (Feydieu) . . . . .	25
<i>A Mauvillat</i> (Fourestey) . . . . .	15	Id. (V <sup>ve</sup> H. Roy) . . . . .	30
<i>A La Coste</i> (Jean Blanc) . . . . .	35	Id. (Mie fils) . . . . .	30
Id. (Jacques Biret) . . . . .	40	Id. (H <sup>rs</sup> Vacher) . . . . .	10
Id. (Videau) . . . . .	15	<i>A La Grave</i> (E. Roy, phar- macien à Castillon) . . . . .	10
<i>A Merlande</i> (J. Lamothe) . . . . .	35	<i>Cru Graves Les Fosses</i> (V <sup>ve</sup> Pujole) . . . . .	10
Id. (Louis Richard) . . . . .	25		
Id. (Jean Brignet) . . . . .	30		
Id. (Phil. Martin) . . . . .	25		
Id. (Castaing aîné) . . . . .	10		
Id. (Castaing jeune) . . . . .	10		
Id. (Martin fils) . . . . .	10		

Plus de cent-vingt petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINT-MAGNE.** — 1.104 hab. — 1.395 hect. — 2 k. au N.-N.-O. de Castillon. — **Borné** au N. par Sainte-Colombe; au N.-E. par Belvès; à l'E. par Castillon; au S.-E. par la Dordogne; au S.-O. par Sainte-Terre; à l'O. par Saint-Pey-d'Armens et Saint-Etienne-de-Lisse. —  de Libourne à Castillon, st. de Castillon ou de Saint-Etienne. —  et  : Castillon.

**Sol** varié : au S. sur les bords de la Dordogne, plaine alluviale très fertile, appelée la Condemine; en s'éloignant de la rivière, terrain sableux, très fertile par suite des engrais enfouis en vert (trèfle incarnat et autres plantes du même genre); au N., coteaux élevés argilo-calcaires ou marneux, sur les pentes desquels on trouve un sol sableux, maigre et peu profond. — **Sous-sol** : graveleux dans la plaine alluviale, à environ 5 mètres de profondeur; argilo-ferrugineux sur les coteaux, leurs pentes et la plaine qui est à leur base.

**Vins rouges**, colorés, corsés, formant de bons ordinaires dans la partie de plaine, et fins et de bouteille dans la partie de coteaux.

**Vins blancs**, peu considérables.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Fompeyre</i> (Jean de Guilhemanson) . . . . .	15	<i>Ch. Puyplalat</i> (L. Merveillot) . . . . .	25
		<i>Ch. Beynat</i> (A. Nebout) . . . . .	70

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Blanzac</i> (C. Barreyre) ..	110	<i>A Peyrère</i> (Hector Biot) . . . .	30
<i>Dom. de Lacoste</i> <sup>1</sup> (Laroche, avocat à Libourne) . . . . .	30	<i>Cru du Bois</i> (Gust. Nebout) .	50
Plus 5 tonn. de blanc).		<i>Ch. Mansy</i> <sup>2</sup> (V <sup>ie</sup> de Carles, maire) pl. 5 tonn. blanc ..	20
<i>Ch. Le Prieuré</i> (M <sup>lle</sup> J. Es- péron) . . . . .	30	<i>Ch. Labesse</i> (M <sup>me</sup> Aubert) . .	20
		<i>Beynat</i> (Guignard aîné) . . . .	15



## DOMAINE DE LACOSTE

M. Laroche, propriétaire

1. Le domaine de Lacoste est on ne peut mieux situé pour produire d'excellents vins rouges et blancs. Son centre d'exploitation se trouve dans la commune de Saint-Magne sur le versant S.-E. d'un coteau de forte altitude. La partie Nord de ce domaine dépasse le sommet du coteau et s'étend sur un plateau très fertile dans la commune de Belvès, tandis que celle du Midi vient finir dans la commune de Castillon.


Le propriétaire actuel y a achevé la sélection des cépages et donne à la culture comme à la vinification les soins les plus parfaits.

Sa production moyenne est de 30 tonneaux de vin rouge et 5 tonneaux de vin blanc.

2. Ce vignoble, de récente création, produit des vins rouges très corsés et bouquetés, des vins blancs très délicats, dans un sol sablonneux et graveleux.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Manégat</i> (Léglise).....	15	<i>Ch. Bellevue</i> (J. Béchaud)...	30
<i>A Beauséjour</i> (Gaussens dit Joly) .....	35	<i>A Francs</i> (V <sup>ve</sup> Piffon).....	50
Id. (Vergier) .....	75	<i>Au bourg, cru du Coudray</i> (Gaussens j <sup>ae</sup> )..	30
Id. (Meynard) .....	25	Id. (V <sup>ve</sup> Musset) .....	25
Id. (L. Barthome)...	75	Id. (Em. Béchaud)...	25
<i>Ch. Beauséjour - Laforet</i> (Landard) .....	25	Id. (Lescalle, notaire).	15
<i>A Mauperey</i> (J.-L. Cassat)..	50	Id. <i>cru du Gabat</i> (Gaussens, adj <sup>t</sup> ).	25
Id. (Boisseau aîné)...	10	Id. (Gourinat).....	18
Id. (Boisseau jeune)..	10	Id. (Balestibeau aîné).	25
<i>Cru de Laussac</i> (V <sup>ve</sup> Gajac). 30		Id. (Jean Boyer).....	15
<i>Maison-Rouge</i> (Guillebeau). 6		<i>A La Terrasse</i> (Bigarette)..	20
<i>Aux Demoiselles - Mézières</i> (Daut) .....	30	<i>Ch. de Laussac</i> (Saintongeay)	40
<i>A Labesse</i> (A. Souchet) ....	25	<i>A Laussac</i> (Vincendeau j <sup>ae</sup> ).	15
<i>A Perrin</i> (A. Vincendeau)..	25	<i>A Yot</i> (Jolly).....	25
<i>Cru de Mézières</i> (Cœille)....	10	<i>Au Parre</i> (Fruitier).....	25
<i>A Cafol</i> (Bertrand).....	25	Id. (Balestibeau j <sup>ae</sup> )..	75
<i>A Froidefon</i> (Hubert).....	25	<i>A Migot</i> (Saleau).....	20
<i>A Puyllasat</i> (Despaigne).....	10	<i>A Expert</i> (Videau) .....	15
Id. (Lassus).....	20	<i>A Lacarès</i> (Vacher fils).....	35
<i>A Gorry</i> (E. Dihars) .....	15	<i>Au Bois</i> (Boisseau).....	10

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**CASTILLON-SUR-DORDOGNE.** — 3.177 hab. — 568 hect. — 18 k. à l'E.-S.-E. de Libourne; 50 k. de Bordeaux — **Borné** au N. par Belvès; à l'E. par le département de la Dordogne; au S. par la rivière la Dordogne; à l'O. par Saint-Magne. —  de Libourne à Bergerac, st. à côté de la ville. — **Voitures** de Castillon à Monpont et à Saint-Philippe-d'Aiguilhe. — **Port** commode sur la Dordogne. — ☒, ↗ et ✚.

**Sol** : alluvial, peu étendu au S.; sablo-graveleux ou sablo-argileux à l'E., entre la route nationale et les coteaux; argilo-calcaire sur les coteaux. — **Sous-sol** des coteaux : molasse sableuse, alternant avec des argiles sans stratification régulière; sur plusieurs points, argiles teintées par l'hydroxyde de fer.

**Vins rouges** corsés, colorés, bons ordinaires, recherchés pour Paris.

**Vins blancs** produits par l'enrageat (folle blanche), le jurançon, la malvoisie et le sauvignon, ayant beaucoup de corps et de douceur.

Les vins rouges et blancs récoltés sur le flanc du coteau jusqu'à la limite de la commune de Belvès sont remarquables par leur délicatesse et sont particulièrement appréciés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Lucas</i> (Dom. Arnaud)	60	»	<i>A Horable</i> (Pécharde)...	8	»
<i>Ch. Bourron</i> (Dessort).	30	4	Id. (Balance)....	10	»
<i>Ch. Barbet</i> <sup>1</sup> (L. Segrestan)	30	5	<i>Cru La Rouchonne</i> (M.-G. Guignard).....	10	»
<i>A Chinchon</i> (H <sup>ers</sup> V <sup>es</sup> J. Franck).....	15	5	<i>Cru Mounan</i> (Talbot)..	25	15
Id (Sokolnicki) .	10	»	<i>A Touvent</i> (Landard) ..	10	»
<i>A la Chatte</i> (V <sup>es</sup> Poumier)	18	40	<i>Cru Landry</i> (Landard).	10	»
Vin bl. porté à Belvès.			<i>A Capitourlan</i> (Fernand Granjou).....	40	20
<i>Dom. de Gaillardet</i> (Feret).....	10	10	<i>En Ville</i> (Burnateau)..	20	»
<i>A Tamisier</i> (Faure) ...	20	»	Id. (J. Boireau)..	5	»
			<i>A Lafaille</i> (Lafugie) ...	30	»



## CHATEAU BARBET

M. L. Segrestan, propriétaire.

1. Le domaine du château Barbet a une contenance de 30 hectares en partie consacrés aux vignes rouges ou blanches. Les premières sont situées sur la côte de la Lidoire et produisent un des meilleurs vins rouges de la région. Les vignes blanches sont situées sur la côte de Chinchon et produisent, tant par la nature du sol que le choix des cépages, sauvignon, muscadelle et sémillon, un vin blanc exquis dont la réputation grandit tous les jours.



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de Ferrasse</i> (Bois- selier) .....	20	»	<i>A Capitourlan</i> (Lhoste)	20 15
<i>A Capitourlan</i> (Gabriel Granjou) .....	45	»	Id. (H. Petit) ...	25 25
			<i>Cru Capitourlan</i> (La- marzelle) .....	20 25

Environ 200 petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

Nous ne quitterons pas le Saint-Emilionnais sans signaler à la limite du département, dans la commune de Saint-Michel (Dordogne), le beau vignoble du château Michel-Montaigne.

Par sa situation, par les souvenirs historiques qu'il rappelle, ce beau domaine qui appartient à l'illustre maire de Bordeaux, n'est-il pas aussi bordelais ? Il produit 250 tonneaux de vin rouge et 100 tonneaux de vin blanc

## § VII. — CANTON DE SAINTE-FOY

De Castillon, nous passons sur la rive gauche de la Dordogne, dans le canton de Sainte-Foy. Ci-après, quelques données sur son sol et ses vins, extraits de la *Statistique générale de la Gironde*, tome II, pages 744 et suivantes, auxquelles nous renvoyons les personnes qui voudraient connaître avec détails tous les produits de ce canton.

**Sol** très accidenté et très varié, offrant des sites très pittoresques et, alternativement, des terres fortes argilo-calcaires et des terres douces sablo-argileuses plus ou moins fertiles appelées *bouvées* ou *boulbènes*; au nord du canton, sur les bords de la Dordogne, plaine basse sablo-argileuse, très fertile. — **Sous-sol** graveleux dans la plaine basse, où la grave paraît à la surface du sol, sur quelques points peu étendus; très varié dans le reste du canton, où il est tour à tour composé de graves, de sable argileux très compact (*ribot*, ou *arribot*), d'argile de qualités diverses, de pierre tendre, de pierre dure et silex. Le sous-sol pierreux domine surtout au sud-ouest du canton, où il est exploité pour pierres de taille ou moellons destinés aux besoins de la localité.

**Vins blancs**, produits par le sémillon, la muscade, le sauvignon généralement par tiers. Leurs qualités varient beaucoup selon la nature des terrains et l'encépagement des vignobles. Ceux des communes de Saint-André et Appelles, Les Lèves et Saint-Quentin sont des meilleurs. Dans les lers crus de ces communes, ils ont une belle couleur jaune pâle, de la douceur, beaucoup de finesse, parfois du moelleux et un bouquet fort agréable.

Ces vins tendent chaque jour à s'améliorer par les soins qu'on apporte à la cueillette et à la vinification; tels qu'ils sont aujourd'hui, on peut les classer parmi les vins blancs fins de la Gironde, et nous ne doutons pas que le jour où ils seront plus connus, leur prix ne s'élève sensiblement. Nous les appellerons les petits Sauternes de l'arrondissement de Libourne. En effet, les lers crus de Sainte-Foy présentent, comme ceux de Sauternes, une sève particulière, du moelleux et de la douceur, de la finesse, de l'agrément, un ensemble de qualités qui les met de beaucoup au-dessus des autres vins blancs de cet arrondissement.

**Vins rouges**, ordinaires, corsés et très colorés, droits de goût et assez agréables dans les crus où ils sont bien soignés; ils sont

produits par 1/3 malbec (côte rouge), 1/3 cabernet, 1/3 merlot, verdot et autres cépages. Quelques crus des communes de Pineuilh, de Saint-Quentin, des Lèves, de Saint-André-et-Appelles et d'Eyresse, où l'on a multiplié les cépages fins et donné des soins bien compris à la vinification, produisent des vins supérieurs à ceux de l'ensemble du canton; ils gagnent beaucoup en bouteille et peuvent devenir en vieillissant des vins grands ordinaires.

Saint-Avit-du-Moiron, Saint-Nazaire, ont plusieurs vignobles établis sur un fond de graves dont les vins se distinguent par la finesse.

**SAINTE-FOY-SAINTE-ANNE.** — 234 hab. — 338 hect. — 4 k. au S.-E. de Sainte-Foy. — ☒ et ↗ : Sainte-Foy.

**Sol :** vers le N. plaine basse, sablo-argileuse ou argileuse, comprenant les trois quarts de la commune; au S.-O. coteaux argilo-calcaires. **Sous-sol** graveleux à l'extrémité N., argileux au centre, au pied des coteaux et sur quelques pentes; pierreux sur les coteaux et sur le plateau du S.-O. de la commune.

Les **vins rouges** récoltés dans les graves de la plaine de cette commune sont très fins et très estimés en vieux.

Les **vins blancs et rouges** des coteaux sont aussi très renommés.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin bl.	
<i>A la Bourguette</i> (Rheinhardt) .....	40	10	<i>Les Luquets</i> (Dessuges),	20	5
<i>Dom. de Guillaume-Blanc</i> (M <sup>me</sup> C. Massat)	5	10	<i>Au Tertre</i> (Simonet)...	7	8
<i>A Guillaume Blanc</i> (L. Bazille) .....	10	40	<i>Au bourg</i> (G. Chavier).	15	»
<i>Dom. des Luquets</i> (Mabile)	30	5	<i>A Loubéjac</i> (Marty) ...	15	»
			<i>A Goubière</i> (V <sup>ve</sup> Chauvron).	20	2
			<i>A Fonsalade</i> (Gén <sup>l</sup> Jauge)	20	20

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINTE-ANNE-SAINTE-ANNE.** — 604 hab. — 1.025 hect. — 4 k. au S.-O. de Sainte-Foy. — ☒ et ↗ : Sainte-Foy.

**Sol** accidenté, généralement argilo-calcaire, offrant sur les plateaux quelques parties de terres bouvées. Sur l'un des points les plus élevés, près du moulin des Graves, dépôt de graviers roulés.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Goulard</i> (Clerjaud) .....	25	25	<i>A La Siguenié</i> (V <sup>ve</sup> Jauge) .....	15	10

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Montet</i> (Rey).....	20	25	<i>Ch. de Caris</i> (M <sup>l</sup> de Ba-		
Id. (Genest) ....	6	8	calan).....	5	15
<i>Aux Petities</i> (Salviat)..	10	6	<i>A Bréjon</i> (de la Pouya-		
Id. (Robert) ....	15	5	de).....	10	15
<i>Aux Mabilles</i> (Larrei-			<i>A Lartingau</i> (Priolot)..	4	2
gne).....	15	5	<i>Aux Caris-Sandeaux</i>		
<i>Au Rale</i> (A. Goubier)..	10	20	(R. Vigouroux) ....	10	5
<i>Au Montet</i> (P. Sava-			<i>Aux Bérangers</i> (Dey-		
riaud).....	4	10	mier).....	10	20
<i>Aux Chapelins</i> (Blon-			<i>Aux Philippons</i> (G. Si-		
del, maire).....	25	5	vadon) ...	12	20
<i>Au Moulin</i> (Barrière)..	2	8	Id. (H. Chort)...	5	»
<i>A Appelles</i> (H. Dupuis).	10	60	<i>Le Pintier</i> (A. Sivadon).	12	»
<i>Ch. d'Énanthie</i> (D <sup>r</sup> Re-			<i>A Bicol</i> (Caris).....	6	6
beyrolles, de Ste-Foy)	10	40	<i>Aux Sandeaux</i> (Elie		
<i>Ch. de Baby</i> (L. de Bru-			Comme).....	6	10
gière).....	40	25	<i>Au bourg</i> (Marty).....	10	15
<i>Ch. des Morins</i> (C. Gui-			<i>Aux Barbereaux</i> (Re-		
gnard).....	25	50	clus).....	5	2
<i>Ch. Barbereau</i> (A. Mar-			<i>A Chalarnaud</i> (Cayre).	3	10
tin).....	30	20	<i>Les Cabeauzes</i> (Goubier)	5	5
<i>Dom. de La Siguenié</i>			Id. (V <sup>o</sup> Ledrier)..	5	»
(L. de Brugière).....	15	50	<i>Au Moulin</i> (Baraton)..	2	8

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**LES LÈVES-ET-THOUMEYRAGUES.** — 894 hab. — 1.742 hect. — 7 kil. au S.-O. de Sainte-Foy. — ☒ et ☐.

Sol très accidenté et varié. — **Sous-sol** varié.

**Vins rouges**, corsés et colorés. — **Vins blancs** colorés et liquoreux, très fins et très agréables dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune où la proportion de sémillon et de muscade est plus forte.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. des Vergnes-Beau-</i>			<i>Ch. des Gourds</i> (Siva-		
<i>lieu</i> (B <sup>on</sup> de Gargan).	150	100	don).....	10	25
<i>Dom. des Gailhards</i> (A.			<i>Ch. de Coustut</i> (Vareille)	8	5
Villeneuve).....	40	50	<i>Aux Bouhets</i> (Vital-		
<i>A Capelle</i> (Cambessède)	10	40	Larribet).....	4	35
<i>Ch. de La Roche</i> (Laba-			<i>Aux Petits-Mauberts</i>		
die).....	25	6	(Doche) ...	10	15
<i>La Tour de Périgal</i>			Id. (D <sup>r</sup> Ballue)..	10	25
(Brilloin et Foucaud).	40	50	<i>Ch. de la Beauze</i> (P.		
<i>A La Tour</i> (R. Vérité).	40	50	Durand).....	15	20
Id. (Fauchey) ..	20	30	<i>Aux Martineaux</i> (Laba-		
Id. (Cousinet) ..	10	25	die).....	10	6
<i>Dom. des Gorins</i> (Elie			Id. (Emile Siva-		
Vergniol).....	15	40	don).....	10	10



Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Petit-Roc</i> (Rouhi- naud) .....	12 10	<i>Aux Balues</i> (Monnier).	8 12
<i>A Cazevieuille</i> (Mabile) ..	5 20	<i>A Chollet</i> (Denin) .....	8 20
<i>Aux Petits - Bérards</i> (Giraudeau) .....	10 7	<i>Aux Giraud</i> (Penaud) ..	8 15
<i>A Peyrail</i> (Laporte) ...	5 5	<i>A Maubasty</i> (J. Durand)	8 15
Id. (Badie) .....	8 10	<i>A Grangeneuve</i> (Clém. Faure) .....	6 20
<i>Aux Mourleaux</i> (Emon)	8 2	<i>Au bourg</i> (Blois) .....	10 20
Id. (H. Durand) ..	8 8	Id. (Nebout) ...	10 15
Id. (V <sup>o</sup> e Paris) ...	6 10	Id. (Faure) .....	8 10
		Id. (Luret) .....	8 15

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouges et blancs.

**SAINT-QUENTIN-DE-CAPLONG.** — 495 hab. — 1,112 hect. — 10 k. au S.-O. de Sainte-Foy; 15 k. au S.-E. de Castillon. — ☒ et ↗ : Les Lèves.

**Sol** accidenté, terres fortes argilo-calcaires sur les coteaux de la Soulège et dans quelques parties de l'O. de la commune, surtout vers le village des Saurins. Terres douces et terres bâtardes. — **Sous-sol** pierreux à l'O. et aux Saurins; argileux compact ailleurs. — **Vins** des meilleurs du canton.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Langalerie</i> (H <sup>rs</sup> Planteau) .....	80 50	<i>A Baron</i> (Dezeymery).	10 25
<i>Ch. de Chauteau</i> (E. Clerjeaud) .....	40 10	<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> e Grelier).	10 25
<i>Ch. Le Mayne</i> (R. Gal- tié) .....	40 30	Id. (F. Gony) ...	10 25
<i>A Barbot</i> (Lasa) .....	5 8	<i>A Saint-Pierre</i> (Mahet).	20 50
<i>Dom. de Fauchey-Beau- soleil</i> (Menot) .....	10 35	<i>A Barbot</i> (Savariaud) ..	3 10
<i>Ch. Le Pelletan</i> (A. Ma- gimel) .....	25 25	<i>A Liret</i> (Frédoux, m <sup>re</sup> ).	10 4
<i>Ch. Les Pelletans</i> (P. Joyet) .....	30 30	<i>Aux Niquettes</i> (Serre) ..	2 15
<i>A La Girarde</i> (V <sup>o</sup> e P. Marche) .....	25 40	<i>A Liret</i> (Granjoux) ...	5 25
		<i>A Monlard</i> (Basset) ...	2 37
		<i>Au Gourd</i> (L. Eymery).	12 12
		Id. (H. Borderie).	5 7
		Id. (Grenouillaud)	5 7
		<i>A Bourrasson</i> (V <sup>o</sup> e Mail- lard) .....	5 15
		<i>Au Mondon</i> (Fourcade).	7 12

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouges et blancs.

**LIGUEUX.** — 225 hab. — 8 k. au S.-S.-O. de Sainte-Foy-la-Grande. ☒ et ↗ : Sainte-Foy.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Parenchères</i> (C <sup>te</sup> B. de Béarn; Aucken- thaler, fermier) . . . . .	40	50	
			<i>Ch. Couronneau</i> (V <sup>o</sup> A. de Cartier) . . . . .
			20
			<i>A Saint-Marzial</i> (Ad. Loreilhe) . . . . .
			20
			15

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**CAPLONG.** — 364 hab. — 12 k. au S.-O. de Sainte-Foy. — ☒ et † : Les Lèves.

**Sol :** haut plateau peu accidenté, argilo-calcaire vers le N. et l'O., sablo-argileux vers l'E. et le S.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Goulet</i> (E. Sudre)	5	65	<i>Au Savariaud</i> (Vasseau)
<i>A La Roque</i> (Mestre) . . .	16	25	Id. (V <sup>o</sup> Cazaille) . . .
Id. (Géraud) . . . . .	2	15	<i>Au Tertre</i> (V. Perrier) . .
<i>La Mauberte</i> (P. Sava- riaud) . . . . .	2	5	<i>Au bourg</i> (Second Buty)
<i>A Rouleau</i> (Pastureau) . .	15	20	Id. (A. Touraille) . . .
<i>A La Levaille</i> (Salimon)	5	9	Id. (S. Barret) . . . . .
<i>A Beyssade</i> (E. Ray- mond) . . . . .	16	10	Id. (A. Destieux, maire) . . . . .
<i>Aux Gorrays</i> (Bonnac) . .	2	10	<i>A Bigorre</i> (Lafitte) . . . .
Id. (Labrousse) . . . . .	4	9	<i>A Matha</i> (Géo Vérité) . .
<i>Aux Marias</i> (L. Mabile)	20	60	Id. (J. Faucher) . . . . .
<i>Au Savariaud</i> (Ferdin. Savariaud) . . . . .	25	20	<i>Au Châtaignier</i> (A. Vas- sot) . . . . .
			5
			15
			<i>A Ricaudelle</i> (A. Vassot)
			5
			15

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**RIOCAUD.** — 310 hab. — 10 k. au S. de Sainte-Foy. — ☒ : Les Lèves; † : Sainte-Foy. — **Sol,** très accidenté, argilo-calcaire vers le N., sablo-argileux vers le S.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lafosse</i> (Dubois) . . .	40	25	<i>Aux Maillets</i> (V <sup>o</sup> J. Martineau) . . . . .
<i>Ch. des Egrons</i> (Monta- taire de Madaillan) . . .	10	15	Id. (L. Maillet) . . . . .
<i>Aux Perrichons</i> (Siva- don) . . . . .	10	15	Id. (H. Maillet) . . . . .
<i>Aux Sarrazins</i> (Brugiè- re, maire) . . . . .	10	30	<i>A Jolivet</i> (Salimon) . . . .
Id. (Dallemans) . . . . .	10	5	<i>A Quatre-Jambes</i> (J. Cla- ry) . . . . .
Id. (Léonardon) . . . . .	5	20	10
			20
			<i>A Merveillaud</i> (Roux) . .
			10
			5
			Id. (Pinassous) . . . . .
			10
			5

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (Savariáud)..	12	12	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> J. Fau-		
Id. (Gourin) . . . .	10	25	cher) . . . . .	6	4
Id. (Chaboissier). . .	10	5	Id. (Capelle) . . . .	6	6

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**MARGUERON.** — 420 hab. — 10 k. au S. de Sainte-Foy. —

☒ : Sainte-Foy. — † : Les Lèves. — Sol très accidenté.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Le Pierrail</i> (Ber-			<i>Au Bourg</i> (Doche) . . . .	5	6
trand) . . . . .	150	10	Id. (Capelle) . . . .	7	»
<i>Aux Guillebaux.</i> (D <sup>r</sup>			Id. (Petit) . . . . .	5	10
Marche, de Ste-Foy). . .	45	5	<i>A La Grande-Billette</i>		
Id. (P. Pauvert). . . .	25	5	(Pinaud) . . . . .	5	12
Id. (Fr. Pauvert) . . .	25	5	<i>A La Fondejière</i> (Hu-		
<i>Aux Eyriaux</i> (Georges			bert) . . . . .	10	4
Salien) . . . . .	75	40	Id. (V <sup>o</sup> Raymond) . . . .	10	3
<i>A La Rouquette</i> (Séverin			Id. (Darie) . . . . .	5	7
Lagoye) . . . . .	20	5	<i>Aux Raymonds</i> (Lapla-		
<i>Aux Ferchauds</i> (Briolais)	5	15	gne) . . . . .	10	5
Id. (Labadie) . . . .	12	5	Id. (Dugrand) . . . . .	5	15
<i>Aux Guillonnets</i> (Aug.			Id. (C. Serres) . . . . .	10	3
Large) . . . . .	5	40	<i>Les Raffiaux</i> (Coquet). .	5	5
<i>Cru La Truquette</i> (Ro-			<i>Aux Bernard</i> (Clary) . . .	8	2
bert) . . . . .	20	5	<i>Aux Mondins</i> (Sivadon)	2	10
<i>Les Eymeris</i> (Terrier) . .	25	30			

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PINEUILH.** — 1.500 hab. — 2 k. 1/2 au S.-E. de Sainte-Foy. —

☒, †, ☒ : Sainte-Foy.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. La Commanderie</i>			<i>AVaques</i> (héritiers Pas-		
(V <sup>ve</sup> Chavaroche) . . .	»	75	caud) . . . . .	40	4
<i>A Rabouché</i> (Abel Jay). .	25	20	Id. (Rabouy fils). . . .	45	22
<i>Aux Mangons</i> (E. Jay). .	25	15	<i>A Paput</i> (Ad. Loreille). .	40	20
<i>Ch. de La Lambertie</i>			<i>A Fonneuve</i> (Marty) . . .	30	15
(E. Marchand) . . . . .	30	30	<i>Aux Petities</i> (Salviat) . .	30	5

## EN COTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Gagnard</i> (Férié).....	15	5	<i>Les Roussets</i> (?).....	10	5
<i>Aux Bouchets</i> (Allègre) ..	14	6	<i>A Bouffevent</i> (J. Bour-		
<i>A Pécharnaud</i> (Michel) ..	10	15	net) .....	15	»
<i>Aux Mangons</i> (Sicard) ..	5	7	<i>A La Rayre</i> (Missègue) ..	10	5
<i>Les Bourets</i> (B. Giran-			Id. (Blondy) ....	10	5
deau).....	15	»	Id. (Terrier) ....	10	5
Id. (P. Giraudeau)	22	20			

## EN PLAINE

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Brayat</i> (V <sup>o</sup> Fournier)	25	5	<i>A Caville</i> (Bonnaud)...	10	»
<i>Ch. des Terciers</i> (Laré-			<i>A Jauffumat</i> (Laporte) ..	12	»
gnère) .....	10	»	Id. (A. Baraton) ..	15	22
<i>Aux Petities</i> (Goubier) ..	15	»	<i>A Latapie</i> (Ch. Mège) ..	10	26
<i>A Boulogne</i> (Laroche) ..	20	20	<i>A Rosière</i> (Ed. Vincent)	10	»
<i>A Pitrierie</i> (V <sup>o</sup> J. Char-			<i>A Lacapelle</i> (J. Goulard)	5	5
riaud) .....	12	»			

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**EYNESSE.** — 666 hab. — 6 k. à l'O. de Sainte-Foy. — ☒ et ↗.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de La Tuque</i> (A. Re-			<i>A Martet</i> (A. Barrière) ..	12	10
clus) .....	80	15	<i>Au bourg</i> (Matignon) ..	25	20
<i>Ch. du Barrail</i> (Paul			Id. (Lajorthe) ..	12	3
Guignard) .....	50	20	Id. (Durand) ...	10	4
<i>Ch. Le Trimouil</i> (J.			Id. (Turquaud) ..	10	20
Benoit) .....	60	60	<i>A La Baysse</i> (J. Marti-		
<i>Au Barrail</i> (V <sup>o</sup> E. Fré-			neau) .....	18	3
tillière) .....	50	22	Id. (Rousseau) ..	10	2
Id. (Verduger) ..	35	12	Id. (V <sup>o</sup> Maillard) ..	10	20
<i>A Barrail</i> (J. Sava-			Id. (Géraud fr <sup>es</sup> ) ..	10	10
riaud) ....	20	6	Id. (Desfarges) ..	10	10
Id. (E. Laporte) ..	18	8	<i>A La Courtiade</i> (Merlet)	12	8
<i>Au Travers</i> (J. Martet) ..	50	25	Id. (A. Simondet) ..	10	6
<i>A Renon</i> (Barrière) ...	30	40	<i>A Gachinards</i> (J. Les-		
<i>A Bouloulat</i> (V <sup>o</sup> Lar-			pinasse) .....	10	6
quey) .....	40	10	<i>A Bastidote</i> (Sivadon) ..	12	4
<i>Le Maine</i> (Galtié) .....	22	40	<i>Aux Bonnavaux</i> (Belli-		
<i>Ch. Picon</i> (Héliot) ...	15	8	vier) .....	5	10
<i>A David</i> (J. Pidoux) ...	30	4	<i>Au Grand-Renon</i> (Jou-		
<i>Aux Grands-Reigners</i>			hanneau) .....	8	30
(Eymery) ..	20	5	<i>A Reynez</i> (E. Badie) ...	12	2
Id. (Favereau) ..	10	20	Id. (D <sup>r</sup> F. Marti-		
<i>A Martet</i> (J. Ladoux) ..	22	35	net) .....	12	»
Id. (J. Beyssade) ..	15	18			

• Environ soixante propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.



**LA ROQUILLE.** — 281 hab. — 6 k. au S. de Sainte-Foy. — ☒ et ↗ : Sainte-Foy.

**Sol** accidenté, argilo-calcaire au N. et à l'O.; argilo-sableux au S. et à l'E.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A La Tour-Rouge</i> (V <sup>ve</sup> Panajou) . . . . .	50 30	<i>Aux Bérards</i> (J. Caris).	10 25
Id. (Sivadon) . . . . .	10 8	<i>A Baillou</i> (L. Goulard).	10 15
Id. (A. Saurin) . . . . .	2 10	<i>Au Coculet</i> (Faure) . . . . .	25 10
<i>Aux Arnaudeaux</i> (Aug. Marot) . . . . .	25 10	Id. (C. Marteau).	10 8
<i>Au Grand-Bérard</i> (J. Lavenié) . . . . .	20 15	<i>Au Seuil</i> (Guiraud) . . . . .	18 5
		<i>Aux Joubins</i> (Bergeon).	18 8
		<i>Au Jeaulin</i> (V <sup>ve</sup> Paris).	5 15

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-AVIT-DU-MOIRON.** — 878 hab. — 4 k. au N.-E. de Sainte-Foy. — ☒ et ↗ : Sainte-Foy. — La culture des vignes rouges a été développée sensiblement depuis quelques années et le choix des cépages a été amélioré.

**Sol** accidenté, généralement sablo-graveleux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. des Baratons</i> (A. de Cartier) . . . . .	20 »	<i>Au Pont-des-Bouttes</i> (P. Gueylard) . . . . .	20 2
<i>A La Brande</i> (V <sup>ve</sup> H. Sicard) . . . . .	10 2	<i>A Binou</i> (V <sup>ve</sup> Samuel Castanet) . . . . .	14 4
Id. (E. Nicolas) . . . . .	10 3	<i>A Grande-Font</i> (Henri Boncau) . . . . .	15 2
<i>A Beau-Plaisir</i> (Thénot) . . . . .	8 »	<i>Au Moiron</i> (V <sup>ve</sup> de Cartier) . . . . .	15 2
<i>A Freycinet</i> (P. Germain) . . . . .	18 »	<i>Au Foure</i> (Castanet) . . . . .	12 2
<i>Au Briand</i> (Duvergier) . . . . .	8 »	<i>Aux Briands</i> (Vergniaud) . . . . .	20 4
<i>A Lavergne</i> (Loreille) . . . . .	10 »	<i>Aux Goulards</i> (Samuel Crézen) . . . . .	12 1
Id. (Pauvert de la Chapelle) . . . . .	15 2	Id. (Reynaud) . . . . .	10 2
<i>A La Brande</i> (Benjamin Sarrazin) . . . . .	20 10		

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINT-NAZAIRE.** — 111 hab. — 5 k. au N.-E. de Sainte-Foy. — ☒ et ↗ : Sainte-Foy.

**Sol** sablo-graveleux favorable à la vigne, qui y produit un vin se distinguant par sa finesse.

Un tiers environ de la récolte, vinifié en blanc, est très recherché pour la fabrication des vins mousseux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Au Bourg</i> (Itier).....	15
<i>Ch. de Saint-Nazaire</i> (Labadie).....	15
<i>Bas-Saint-Nazaire</i> (Hébrard).....	15

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**SAINTE-AVIT-DE-SOULÈGE.** — 132 hab. — 10 k. à l'O. de Sainte-Foy. — ☒ et ☛ : Gensac.

Sol accidenté, sablo-graveleux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Raully</i> (J. Tauzia)...	3	6	<i>A La Plège</i> (P. Boisseau)	10	30
Id. (J. Monscaut)	6	6	Id. (Ch. Bayle) ..	5	6
Id. (P. Sergenton maire) ....	3	6	<i>A Migouterie</i> (H. Paure)	4	6
<i>A Migouterie</i> (L. Lafage)	4	6	<i>A Raully</i> (Jules Obre) ..	2	15
<i>A Dignac</i> (G. Castang).	5	15	<i>A Nivelles</i> (Guillon)....	2	10

Une quinzaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

## § VIII — CANTON DE PUJOLS

Du canton de Saint-Foy, nous entrons dans le canton de Pujols, en suivant les bords de la rive gauche de la Dordogne.

**Sol** très accidenté, généralement fertile; au S. et au centre du canton, vallons argileux et sablo-argileux, très riches et consacrés en général aux prairies; sur les pentes des coteaux, terres fortes argilo-calcaires. Sur les hauts plateaux on trouve quelques terres fortes, mais le plus souvent des terres douces sablo-argileuses appelées dans le pays *boulbènes* ou *bouvées*. Au Nord du canton, vaste plaine alluviale, argileuse, et plaine un peu plus haute, sablo-argileuse, rendue très fertile par l'enfouissement d'engrais en vert. Cette partie basse du canton comprend l'espace resserré entre l'arc formé par la Dordogne et la corde qu'on peut tirer à peu près en ligne droite du bourg de Saint-Jean-de-Blaignac à celui de Flaujagues. — **Sous-sol** : dans la plaine, banc de graviers, à une plus ou moins grande profondeur; sur la plupart des coteaux, pierre dure exploitée pour moellon et pierre à chaux ou, dans de rares contrées, pour pierre de taille; on trouve dans quelques endroits le silex; enfin, sur presque tous les plateaux et sur quelques coteaux à une profondeur variable, ordinairement de 50 centimètres à 1 mètre, on trouve une couche de terre compacte sablo-argileuse, parfois un peu ferrugineuse, appelée dans le canton *iran* ou *ribof*. Les sous-sols d'argile plastique sont rares.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec (côte rouge), 1/3 cabernet, 1/3 merlot, fer et autres cépages greffés sur riparia, solonis ou tailors, généralement colorés et assez corsés, classés dans les bons ordinaires, supportant bien l'eau, droits de goût et coulants partout où ils sont récoltés avec soin. Quelques propriétaires bourgeois, qui augmentent la proportion des cépages fins, ont donné assez d'agrément et de tenue à leurs vins et obtiennent une faveur assez sensible.

Ce canton est entièrement reconstitué en américains greffés de nos cépages fins. On y fait disparaître les cépages producteurs directs qui, au début, avaient attiré l'attention de quelques propriétaires.

**Vins blancs**, autrefois peu importants, le deviennent tous les jours davantage. Ils sont produits : 1/2 enrageat, 1/4 sémillon, 1/4 sauvignon, muscadelle, jurançon, etc. Ils sont généralement corsés, plus ou moins fins, souples et agréables, selon les crus et les communes.

Quelques crus où la cueillette est faite avec soin, font des vins ayant plus de corps et de moelleux.

**PESSAC-SUR-DORDOGNE.** — 754 hab. — 772 hect. — A 12 k. à l'E. N.-E. de Pujols. — Un quart de la commune est en côtes, le reste s'étend sur la plaine alluviale de la Dordogne. — ☒ et ☑.

Pessac est relié au bureau télégraphique de Gensac par un fil téléphonique.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Ribebon (Coiral)</i> ....	100 25	<i>A Moustalat (Bonnamy- Lagrange)</i> ..	20 »
<i>Ch. de Ribebon (de La- poyade)</i> .....	40 10	Id. (Goubier) ...	13 12
<i>Ch. Carbonneau (J.-J. Bachan)</i> .....	60 10	Id. (Labrot) ....	8 4
<i>Ch. de Vidasse-Pessac (E. Taupier-Létage)</i> . 100 25		<i>Au Mayne (Aubert)</i> ...	25 »
<i>Ch. de Vidasse, Côte de Bellevue (D. Franc de Ferrière)</i> .....	100 20	<i>A Grangeneuve (Montas sier)</i> .....	25 5
<i>Ch. Tour-de-Beupoil (M<sup>me</sup> du Noguès et M<sup>me</sup> d'Arlot de Saint- Saud)</i> .....	10 25	Id. (D <sup>r</sup> Dudon) ..	20 »
Id. (D'Artenset) ..	12 35	<i>A La Croix (E. Gour- don)</i> .....	20 10
<i>Ch. de Montbreton (C<sup>e</sup> de Saint-Angel)</i> ....	60 6	<i>Au bourg (P. Mazerat)</i> . 12 3	
<i>A Glaize (A. Bayle)</i> ....	75 25	<i>A Laurençon (Mazerat et Cocuret)</i> .....	12 »
<i>A Blanchou (V<sup>o</sup> Dumas)</i>	20 10	<i>A Macard (J. Grenier)</i> . 12 4	
<i>A Corrégie (Mathieu)</i> ..	20 12	<i>A La Barthe (V<sup>o</sup> Bor- dier)</i> .....	12 5
Id. (Beyehade) ..	12 6	Id. (J. Petit)....	20 5
<i>Ch. de Méjean (Faugas, juge à Bordeaux)</i> ....	10 6	<i>A Dizart (Pacquier)</i> ... 25 5	
<i>A Durège (R. Emon)</i> ..	15 15	<i>A Maupile (Pierre Fa- vereau)</i> .....	20 8
Id. (Eyquard) ..	30 10	<i>A Giron (Turquaud fils)</i>	20 5
Id. (Turquaud père)	15 5	<i>A Dizard (A. Dauriac)</i> . 15 10	
<i>Au Marin (Musseau)</i> ..	15 »	<i>A La Bicoque (Gaston Favereau)</i> .....	15 4
<i>A Ribebon (V<sup>o</sup> Pierre Clusel)</i> .....	25 »	<i>A Pessac (Boudeyron)</i> . 10 10	
		<i>A La Campagne (Péés)</i> . 8 7	
		<i>A Gréal (Frappié)</i> .....	25 25
		<i>A Morin (Sanderre)</i> ... 10 10	

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 12 tonneaux.

**GENSAC.** — 1.219 hab. — 938 hect. — 10 k. à l'E. de Pujols. — Coteaux et plateau élevé. — ☒ et ☑.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Rocanguille (Taupier et Saint- Franc de Ferrière)</i> ... 80 20		<i>A Claribès (Michel)</i> ....	40 20
<i>Au Bédât (M<sup>me</sup> de la Frégyre)</i> .....	40 5	Id. (Lacoste) ...	15 5
		<i>Cru Le Faure (Cabos)</i> ..	80 10
		<i>Clos du Ch. de Valens (Romulus Emon)</i> ...	25 10



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>La Fortonie, Côte Valens</i>		<i>Gabach - Jouhau</i> (E. Bonnamy)...	40 10
(Ecurier) .....	30 10	Id. (D. Bonnamy) ..	20 10
<i>A Valens</i> (Rochet)....	10 2	<i>Au Gabach</i> (Lautrette) ..	15 5
<i>La Fortonie</i> (V <sup>ve</sup> Portier)	15 5	<i>A Garguille</i> (Faure)....	30 »
<i>Au Gauge</i> (Favereau)..	25 »	Id. (E. Mondain) ..	20 10
<i>Galouchey</i> (Girard)....	30 »	<i>A Laguille</i> (Chabrouy) ..	15 5
<i>Le Vivey</i> (Toulouse- St-Pierre) ..	28 »	<i>A Margot</i> (Rol).....	25 »
Id. (V <sup>ve</sup> Cluzeau) ..	20 5	<i>A Bruges - de - Guerre</i> (Rousset) .....	10 10
Id. (Bondieu) ...	20 5	<i>A Barrailot</i> (J. Dussol) ..	30 5
Id. (Ballue) ....	15 5	<i>A Jean-Fort</i> (Durand) ..	15 2
Id. (Nerbesson) ..	15 5	<i>En Ville</i> (Toulouse)....	40 10
Id. (Cassin) .....	10 2	Id. (G. Bariteau) ..	40 10
<i>A Lapeyre</i> (J.-J. Lajo- nie) .....	40 10	Id. (Ch. Régnier) ..	15 15
<i>A Jaure</i> (Salimon) ....	35 »	Id. (Coutelou) ..	15 5
Id. (Ecurier) ...	20 2	Id. (Régnier)....	15 5
<i>A Savoye</i> (P. Paris)....	40 20	Id. (Audiguy) ..	15 5
Id. (Saliens aîné) ..	40 »	Id. (Philippot) ..	18 »
Id. (Massat) ....	20 »	Id. (Baudry) ...	12 5
<i>A Moustet</i> (D <sup>r</sup> J.-G. Pe- tit) .....	30 10	Id. (Léglise) ....	15 »
Id. (V <sup>ve</sup> Faux) ..	15 5	Id. (Nadeau) ...	10 5
Id. (Freychineaud) ..	20 5	Id. (Segreste) ...	10 2
<i>A Marroy</i> (Jouhaneau) ..	20 5	Id. (Véran) .....	10 2
Id. (Mathieu) ...	10 2	Id. (Paquier)....	10 2

Environ 150 petits propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.

**COUBEYRAC.** — 213 hab. — 560 hect. — 8 k. au S.-E. de Pujols.

— ☒ et ↗ : Gensac. — Coteaux.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin-bl.
<i>A La Jalgue</i> (Magne) ..	10 10	<i>Au bourg</i> (E. Bonnamy) ..	15 20
<i>A Fonfroide</i> (de Cour- nuaud) .....	20 8	Id. (V <sup>ve</sup> Bonnamy) ..	15 5
<i>A Pascaud</i> (Jules Guérin)	30 60	Id. (Bonneau) ..	15 25
Id. (J. Lapeyronie) ..	4 15	Id. (Vincet) ....	12 10
<i>A Casselèbre</i> (Lapeyro- nie) .....	4 15	<i>A La Rouge</i> (Dumas) ..	12 5
<i>A Penit</i> (J. Bonnamy) ..	20 3	<i>A L'Oiseau</i> (Venancie) ..	10 5
		<i>Au Blazol</i> (Ch. Régnier) ..	5 25

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**JUILLAC.** — 393 hab. — 586 hect. — 7 k. à l'E. de Pujols. —

☒ et ↗ : Gensac. — Alluvions anciennes, coteaux élevés et plateau.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Roque-Juillac</i> (Henri Limoge) . . . . .	100	5	<i>A Pinasse</i> (M. Dumas). . . . . 60 100
<i>A La Roque</i> (V <sup>vo</sup> Cou- chard) . . . . .	20	8	<i>Au bourg</i> (R. Morin) . . . . . 50 15
<i>A Machin</i> (Monberol) . . . . .	80	30	Id. (Bondieu) . . . . . 15 5
<i>Ch. du Soulat</i> (Bro- quisse) . . . . .	65	»	<i>Au Bosc</i> (Villemont) . . . . . 15 5
<i>A Gabarrey</i> (V <sup>vo</sup> Penaud)	25	3	Id. (Saurin) . . . . . 15 »
<i>A Tornezy</i> (F. Faux) . . . . .	15	»	Id. (Bonnamy) . . . . . 15 »
<i>A C Janet</i> (V <sup>vo</sup> L. Four- cade) . . . . .	12	5	<i>A Combe</i> (l'abbé Verdier) . . . . . 15 5
<i>A Freyche</i> (H.-J. Vialle)	20	8	<i>A Fonvidal</i> (R. Faux) . . . . . 20 8
Id. (Aubert) . . . . .	20	6	<i>Clos Pignon</i> (G. Franc de Ferrière) . . . . . 25 20
<i>Ch. Tourbeille</i> (G. de Lapoujade) . . . . .	25	5	<i>A Combe</i> (Valpromis) . . . . . 10 15
<i>A Monden et Salazard</i> (Monberol) . . . . .	60	80	<i>A Carrot</i> (E. Boyer) . . . . . 10 8
<i>A Robert</i> (D <sup>r</sup> L. Cous- tou) . . . . .	30	15	<i>A l'Audiguy</i> (Bru- gière) . . . . . 20 5
<i>Rivière-de-Prat</i> (A. Co- lin-Roudier) . . . . .	60	60	<i>A Thivras</i> (V <sup>vo</sup> Jacques Quintaux) . . . . . 25 8
Id. (J. Vincet) . . . . .	20	8	<i>A Boulouy</i> (A. Arpin) . . . . . 15 4
Id. (Arpin) . . . . .	15	15	<i>A La Bory</i> (Barde) . . . . . 15 10
<i>A Fauchey</i> (D. Dumas). . . . .	70	20	<i>A La Brefeyre</i> (Maraçon) Id. (Ruault) . . . . . 20 »
			<i>A Fauchey</i> (Saillen) . . . . . 15 »
			<i>A Tanibloy</i> (Fouréaud) . . . . . 8 15
			<i>A Muzet</i> (Cluzeau) . . . . . 10 8
			Id. (V <sup>vo</sup> Serre) . . . . . 15 5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**FLAUJAGUES.** — 674 hab. — 772 hect. — 6 k. au N.-E. de Pujols; 8 k. au S.-E. de Castillon. — Plaine sablo-argileuse au N. et au Centre; coteaux au S. et au S.-E. — ☒ et ↗ : Castillon.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Lescarrot</i> (M. Four- caud) . . . . .	30	»	<i>A Micouleau</i> (J.-B. Casaus) . . . . . 15 10
<i>A Bel-Orme</i> (Dupuy- Montbrun) . . . . .	40	30	<i>Ch. de Flaujagues</i> (P. Dubois) . . . . . 10 »
<i>A Ramonet</i> (Bonneau) . . . . .	40	»	<i>A Franzesal</i> (Franchard) . . . . . 20 20
<i>A Micouleau</i> (Vigouroux)	25	20	Id. (A. Tauzia) . . . . . 10 10
Id. (Mazouet) . . . . .	20	20	<i>Au bourg</i> (V <sup>vo</sup> Bonnamy) . . . . . 15 5
Id. (A. Coste) . . . . .	20	15	<i>Au Nauze</i> (Bouchard, maire) . . . . . 10 10

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.

**SAINTE-RADEGONDE.** — 652 hab. — 1.242 hect. — 5 k. à l'E. de Pujols. — ☒ et ↗ : Castillon. — Coteaux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Jean-Faux</i> (G. Fourcaud) . . . . .	150	»	<i>A Lestelle</i> (Bonneau, de Pujols) . . . . . 90 10
<i>Au bourg</i> (J. Coulon) . . . . .	120	40	<i>Dom. de Sance</i> (Beychade) . . . . . 40 10

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Roulet, Cabane et Pourouton</i> (Coiral, de Pujols) .....	50	»	<i>A Mondon</i> (J. Lapey- ronie) ....	50	25
<i>Au Jura</i> (Duthil) .....	20	25	Id. (J. Verdier) ..	10	5
<i>Ch. Vertbois</i> (J. Pistou- ley) .....	30	»	<i>A Junain</i> (Dumon)....	10	12
<i>Ch. du Pilet</i> (L. Berthou- mieux) .....	5	5	<i>Ch. du Sep</i> (M <sup>lle</sup> Burlet)	15	10
<i>A Guilhem-du-Mestre</i> (Osmin Chevillard) ..	10	7	<i>A l'Espérance</i> (P. Périé)	10	20
<i>Au bourg</i> (Bonnet) ....	20	10	<i>A Capblanc</i> (Faux)....	20	15
<i>A Maumey</i> (Couraleau). 25	»		<i>A Vidon</i> (Bertrand) ...	10	5
			<i>A Serret</i> (E. Coudert)...	10	2
			Id. (J. Couraleau)	10	3
			Id. (Gaumas) ...	10	2
			<i>Aux Cigales</i> (Cellier)...	5	20
Citons encore :					
<i>Pierre Paris</i> .....	30	6	<i>Rambaud</i> .....	5	20
<i>Lacoste</i> .....	30	5	<i>Listrade</i> .....	18	7
<i>Blondin</i> .....	18	3	<i>Bauron</i> .....	15	5
<i>Estève</i> .....	5	20	<i>Audouin</i> .....	15	5

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**DOULEZON.** — 392 hab. — 755 hect. — 3 k. au S.-E. de Pujols.

— ☒ et ↗ : Pujols. — Coteaux.

Vins blancs, des plus estimés du canton.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Dartigues</i> <sup>1</sup> (Isnel Coulon).....	200 150



CHATEAU DARTIGUES  
M. Isnel Coullon, propriétaire

1. Le château Dartigues, entouré de sources vives et de délicieux ombrages commande un des plus grands et des plus beaux domaines de

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Dom. de Periquey</i> (Coiral) .....	100	160	<i>A Diodet</i> (Duport) . . . . .	20	10
<i>Dom. de Barrade</i> (Ed. Lacombe) .....	25	40	Id. (Saliens j <sup>ne</sup> ) ..	20	55
<i>Ch. Lagnet</i> (V <sup>ve</sup> de Ajouria) .....	15	50	<i>Au bourg</i> (Dubory) . . . . .	20	20
<i>A Pine</i> (P. Meynard) ..	5	15	Id. (Maumey) . . . . .	10	15
<i>A Daubey</i> (Tabouy) ..	30	30	Id. (Grétilla) . . . . .	10	10
<i>A Tauzin</i> (Audubert) ..	10	15	Id. (Bastide) . . . . .	10	10
<i>A Tauzin - et - Lauraie</i> (Chambelleau) .....	10	30	Id. (V <sup>ve</sup> Bouhet) . . . . .	2	15
			<i>A Lafuge</i> (Armandary) . . . . .	10	10
			<i>A Lauilley</i> (Duzac) . . . . .	»	25
			<i>A Descot</i> (Jouhaneau) ..	5	20
			<i>A Rieu</i> (Eymèry) . . . . .	5	20
			<i>A Belair</i> (Nadal) . . . . .	»	20

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**PUJOLS.** — 713 hab. — 738 hect. — 6 k. au S. de Castillon; 9 k. à l'O. de Gensac; 14 k. à l'E. de Branne; 16 k. au N.-O. de Sauveterre. — ☒ et ↗. — Coteaux très accidentés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Dom. de la Rivière</i> (J. Coulon) .....	5	40	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Rouguilhém) . . . . .	10	5
<i>A Carcaillet</i> (Mondon) .	30	55	Id. (Bergère) . . . . .	10	10
Id. (Chartras) ..	20	8	Id. (J. Bastide) ..	6	15
Id. (Berthon) . . . . .	8	35	<i>A Martin</i> (Audubert) ..	20	15
<i>Au bourg</i> (Périer) . . . . .	20	15	<i>A Fourreau</i> (Andrivet) .	10	12
Id. (F. Ramond) . . . . .	10	10	<i>A Bourdieu</i> (Versmée) .	10	15
Id. (Desprin) . . . . .	10	20	<i>A Lavergne</i> (Lapeyronie, de Sainte-Radegonde) .	30	5
Id. (Robin, not <sup>re</sup> ) . . . . .	5	5	<i>A Cazalis</i> (Cluchet) . . . . .	5	25
Id. (Bérot) . . . . .	8	12	<i>A Magès</i> (G. Bernard) . .	5	25
Id. (Dutreuil) . . . . .	10	10	<i>A Mouchac</i> (Liebus) . . . .	5	30
Id. (Coiral, cons. d'arrond <sup>t</sup> ) . . . . .	100	50	<i>A Pingay</i> (J. Arnaud) . . .	10	12

Environ 80 petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

la région, contenant 100 hectares, dont 40 situés en côtes sont consacrés à la vigne.

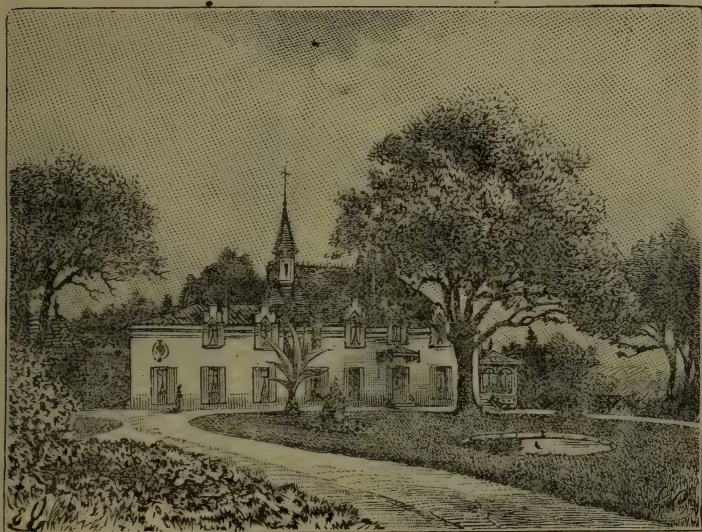
Son vignoble fut un des premiers reconstitués en cépages de choix après l'invasion phylloxérique; sémillon, sauvignon et muscadelle pour le blanc cabernet, merlot, pressac ou malbec pour le rouge. Aussi ses vignes, toutes adultes, cultivées avec des soins parfaits, produisent-elles des vins rouges et blancs des meilleurs de la contrée. Ses vins blancs surtout sont très recherchés à cause de leur sève agréable et de leur finesse. Ses vins rouges sont bouquetés et corsés.



**BOSSUGAN.** — 95 hab. — 241 hect. — 3 k. au S.-O. de Pujols. —  
 ☒ et ↗ : Pujols. — Coteaux.  
**Vins rouges** des plus estimés du canton.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lalène</i> <sup>1</sup> (Jean Fontanille, maire) .....	50 50



### CHATEAU LALÈNE

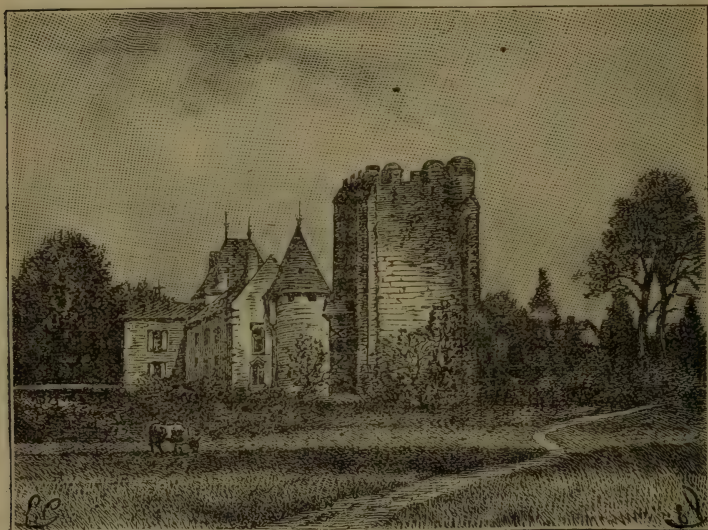
**M. J.-M. Fontanille, propriétaire.**

1. Le château Lalène occupe une des positions des plus belles du pays au point de vue pittoresque et des plus heureuses au point de vue viticole.

Il est entouré d'un vignoble modèle reconstitué par M. le baron de Brézets. Complanté de cépages de choix très bien appropriés au sol, cultivé avec tous les perfectionnements modernes unis aux vieilles traditions girondines produit des vins rouges et blancs particulièrement recherchés.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Brugnac</i> <sup>1</sup> (Du Foussat de Bogeron).	50	50	<i>A Barade</i> (Chassonnet).	15 15
<i>A Broue</i> (Esquiey)....	30	5	<i>A Bidon</i> (Faurie) : . . . .	7 8
Id. (A. Viaut)...	»	12	<i>A Robert</i> (V <sup>ve</sup> Bardin) : .	5 10
<i>A Barrouil</i> (V <sup>ve</sup> Cousseau)	4	15	<i>A Gaillardet</i> (Landeix).	5 35

Une dizaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.



### CHATEAU DE BRUGNAC

M. Du Foussat de Bogeron, propriétaire.

**CIVRAC.** — 256 hab. — 194 hect. — 5 k. au N.-O. de Pujols. — 4 k. au S.-O. de Castillon. — ☒ et ↗ : Pujols. — Alluvions très fertiles assises sur un sous-sol graveleux à 4 ou 5 mètres de profondeur.  
Vins analogues à ceux de Mouliets.

1. Le château de Brugnac est classé parmi les monuments historiques de la Gironde. Son donjon, qui date du XIII<sup>e</sup> siècle, est un de nos plus beaux spécimens de l'architecture militaire du moyen âge.

Le vignoble qui l'entoure est complanté presque exclusivement en cépages fins; aussi ses vins, supérieurs à ceux de la contrée, jouissent-ils d'une faveur marquée dans le haut commerce bordelais. Sa production moyenne est de 150 tonneaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Mauvila</i> (Aubert)...	25	25	<i>A Bicot</i> (Cru).....	10	10
<i>Au bourg</i> (Béraud)....	25	8	<i>A Haler</i> (Dubachet)...	15	4
<i>Aux Banches</i> (Dubuc			<i>A Lagorre</i> (Musset)....	15	»
ainé).....	15	10	<i>Au Maine</i> (Maingaud):	10	»
Id. (Dubuc j <sup>ne</sup> )...	10	10	<i>A Mauvilla</i> (Borie)....	15	5

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**MOULIETS-ET-VILLEMARTIN.** — 923 hab. — 1.586 hect. — 3 k. au N. de Pujols; 3 k. au S. de Castillon. — **Borné** au N. par la Dordogne; à l'E. par Flaujagues et Sainte-Radegonde; au S. par Doulezon et Pujols; à l'O. par Sainte-Pey-de-Castets. — ☒ et † : Castillon.

**Sol :** Alluvions très fertiles au N. et au centre; coteaux à l'extrémité Sud.

**Vins rouges et blancs** recherchés surtout dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune situés au S.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de La Jarre</i> (Clairey)	125	30	<i>A La République</i> (O.		
<i>Ch. Rigaud</i> (A. Bonneau)	100	40	Fourestey).....	20	4
<i>Au Bouygues</i> (A. Bon-			<i>A Fourchou</i> (Sendier)..	30	30
neau).....	50	70	<i>A La Cadie</i> (Gabriel		
<i>Au Bois de la Marche</i>			Longevialle)	25	10
(Coiral).....	15	50	Id. (J Maumey).	25	12
<i>Dom. du Pas-de-Rauzan</i>			<i>A Villemartin, Dom. du</i>		
(O. Fourestey).....	90	»	Temple (J. Prade)...	25	30
<i>A La République</i> (Cla-			<i>A Roques</i> (H. Servanté)	30	20
verie, de Castillon)..	20	5	<i>A La Gayne</i> (P. Bergère)	30	20
			<i>A Piquessègue</i> (Bernard)	10	25

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**SAINT-PEY-DE-CASTETS.** — 720 hab. — 1.107 hect. — 3 k. à l'O. de Pujols. — ☒ et † : Pujols.

**Sol :** plaine alluviale au N.; coteaux au S.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Cru de Gascarie</i> (V <sup>ve</sup> H.			<i>A Gamage</i> (P. Racaud).	35	10
Aubert).....	10	7	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Castaing)	20	15
<i>Ch. Monilau</i> (P. Mey-			Id. (Sablons)....	20	10
nard).....	10	30	Id. (Bourgès) ...	10	15
<i>A Restey</i> (A. Rouleau).	50	25	<i>A Belair</i> (Dumon)....	10	5
<i>A Jaumard</i> (Ph. Andri-			<i>Ch. Perrotin</i> (P. Cous-		
vet).....	30	15	teau, de Soussac) ...	18	12

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Lorgère</i> (J. Léglise) ..	10 10	<i>A Viduc</i> (Morot) .....	12 25
<i>A Mouton</i> (Fabaron) ..	20 5	<i>A Decan</i> (Brian) .....	20 10
<i>A Viduc</i> (Seyrac) .....	12 10	<i>A Gendarme</i> (Pineau) ..	5 20

Environ 80 petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux

**SAINTE-FLORENCE.** — 136 hab. — 321 hect. — 5 k. à l'O. de Pujols. — ☒ et ↗ : Pujols.

Sol : alluvions au N.; coteaux au S. et à l'O

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Vigneau</i> (V <sup>ve</sup> Dufaget) .	15	<i>Au bourg</i> (Simonet) .....	20
<i>Ch. de Villepreux</i> (Dugrand maire) .....	10	Id. (Chaudronnier) ...	20
<i>Au bourg</i> (Ph. Andrivet) ...	20	<i>A Gamage</i> (P. Robert) .....	15
Id. (V <sup>ve</sup> Lavignac) ...	10	<i>A Ladefuite</i> (Hamblevert) ..	10

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux

**SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS.** — 531 hab. — 763 hect. — 7 k. à l'O. de Pujols. — ☒ et ↗ : Rauzan. — Coteaux accidentés au S.; alluvions au N.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Pin</i> (Souan) ....	40 »	<i>Au Pont-du-Thos</i> (Perromat) .....	8 12
<i>Ch. du Courros</i> (D <sup>r</sup> Festal) .....	12 8	<i>A Verdelle</i> (G. Duverger) .....	5 12
<i>Ch. de Naujan</i> (Jolly) ..	15 20	<i>A Picheron</i> (Guitet) ..	10 5
<i>Au bourg</i> (Castaing) ...	25 25	<i>A Courdeley</i> (Coutenceau) .....	2 20
Id. (Delor) .....	13 30	<i>A Petit-Donnezac</i> (Racaud) .....	10 5
Id. (Bertrand) ...	6 12	<i>A Priolet</i> (Vigneau) ....	2 12
Id. (Duverger - Houlsau) ..	5 10	Id. (Seinsevin p <sup>re</sup> ) ..	7 13
Id. (Seinsevin f <sup>is</sup> ) ..	12 12	<i>A Fargues</i> (Robert fils) ..	10 30
<i>Ch. Lestage</i> (Dussaud) .	9 19	<i>A La Bouchonnerie</i> (A. Robert) ..	4 8
<i>A Bichet</i> (Perromat) ...	10 8	Id. (Courrière) ..	4 8
<i>A Villesèque</i> (Labut) ...	2 10	<i>A Pignol</i> (Noel) .....	5 20
Id. (Loustonneau) ..	10 20	<i>A La Nauze</i> (Minard) ...	3 20
Id. (V <sup>ve</sup> Fortin) .	» 20		
Id. (Fortin j <sup>ne</sup> ) ..	10 2		
Id. (Itey) .....	2 10		
<i>A Bellefourche</i> (Germon) ..	4 20		

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.

**SAINT-JEAN-DE-BLAGNAC.** — 485 hab. — 577 hect. — 10 k. à l'O. de Pujols. — ☒ et ↗ — Alluvions. à l'E.; coteaux argilo-calcaires très propices la à viticulture à l'O.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Saint-Jean</i> (P.-E. Buzeau) .....	5 5	<i>A Brespey</i> (Dubois)...	12 15
<i>Au Jura</i> (Dubuc) .....	40 35	Id. (Lamothe)...	10 8
<i>Dom. du Lieutenant</i> (V <sup>ve</sup> Turgan-Dubois) .....	5 10	Id. (A. Destrille)..	5 15
<i>Au Lieutenant</i> (V <sup>ve</sup> Lous-tauneau) .....	25 15	Id. (Richard) ...	6 4
<i>A Daillan</i> (Saujeon)...	35 25	<i>A Barreau</i> (Paubert)..	50 40
<i>A Moutic</i> (H. Deymier)..	5 25	<i>A Dinclau</i> (J. Biès)...	4 5
Id. (V <sup>ve</sup> Roche)...	20 30	<i>Au bourg</i> (Thibaut)...	8 15
Id. (Mogador)...	5 10	Id. (Flageolet) ..	10 10
<i>A Saudon</i> (Dulugat)...	6 8	Id. (V <sup>ve</sup> Chapus)..	2 2
<i>A La Cave</i> (L. Bersat)..	2 5	Id. (J. Destrille)..	10 10
<i>A Pinard</i> (O. Chaliffour)	10 10	<i>A Dangiron</i> (Mathieu)..	8 5
		<i>Au Peich</i> (Denoux)....	2 2
		<i>A Beauséjour</i> (Lacombe)	10 10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**RAUZAN.** — 1.007 hab. — 645 hect. — 11 k. au S.-O. de Pujols; 11 k. au S.-E. de Branne. — ☒, ☛ et 🚂, stat. de Bellefond, à 5 k. 1/2. et de Saint-Emilion à 14 k.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES-

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Taris</i> (L. de Basquiat) .....	15 50
<i>Ch. Villotte</i> (Barro).....	7 40
<i>Ch. de La Salle</i> <sup>1</sup> (Jean Lacoste).....	8 40



CHATEAU LA SALLE  
M. Jean Lacoste, propriétaire.

1. D'après des documents authentiques, le château La Salle, dont les

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>A Carsoule</i> (Labrie) ...	5	50	<i>A Clidal</i> (Clidat).....	10	5
<i>A Jean-de-Marceau</i> (E. Vincent) .....	5	12	<i>Au Petit-Bourg</i> (Larquey) .....	5	30
<i>A Bédouce</i> (Laffon)....	5	30	Id. (Nauze) .....	2	30
<i>Au bourg</i> (Fabaron) <sup>1</sup> ..	»	15	<i>A Pimpinelle</i> (Delor) ..	»	25
Id. (Lalande) ...	6	12	<i>La Pimpinelle</i> (Roger et Clémenceau) .....	»	12
Id. (Ribeyrotte) .	4	6	<i>A La Garenne</i> (Bride)..	10	»
Id. (Brane) .....	5	10	<i>A La Grangeotte</i> (Ribeyrotte) .....	2	20
Id. (Chateau) ...	»	20	Id. (U. Martin)..	»	25
Id. (Lauley) ....	2	10	<i>Au Faure</i> (Fournerie frères) .....	4	20
<i>A Brunet</i> (Jolnay) ....	2	8			
Id. (Duccurt) ...	»	10			
<i>A Clidal</i> (J. L'église)...	12	18			
Id. (Séquestre) ..	»	15			

propriétaires successifs exploitèrent les riches terrains environnants de l'Entre-Deux-Mers, remonterait au milieu du XIII<sup>e</sup> siècle. De lointaine date, on trouve dans ce domaine la culture de la vigne, dont les vins ont été de tous temps très appréciés. Leur générosité et leur degré en font un vin de table supérieur très recherché qui, en vieillissant, conserve ses qualités particulières, façonnées et refondues par les années.

Le propriétaire actuel, L. Jean Lacoste, continuant l'œuvre de son bisaïeul, L. Lassus, et de son grand père paternel, apporte tous ses soins à la sélection minutieuse des cépages et à l'application des procédés modernes de culture et de vinification, qui font du cru du château La Salle, un des plus réputés de la région.

#### 1. Chai à Cabara.

## § IX. — CANTON DE BRANNE

Du canton de Pujols nous passons dans le canton de Branne, qui lui ressemble beaucoup au point de vue vînicole.

**Sol** généralement très fertile : au Nord, plaine basse alluviale très riche, longeant la Dordogne, et d'une largeur moyenne de 3 à 4 k. ; au Sud, plateau ondulé, élevé, sablo-argileux, argilo-calcaire ou graveleux, coupé par de petits vallons argileux. — **Sous-sol** alluvial au Nord ; pierreux, sableux, graveleux et argileux au Sud.

**Vins rouges**, divisés en vins de côtes et en vins de palus ; ces derniers, les plus considérables, se distinguent par une belle couleur. Les vins rouges de côtes prennent tous les jours plus d'importance ; ils forment de très bons ordinaires, se recommandant dans les meilleurs crus par leur finesse. Les meilleurs se récoltent du côté de Génissac, Grézillac, Guillac, Saint-Aubin et Moulon ; ils sont généralement produits par 1/2 malbec (noir de Pressac), 1/2 merlot, cabernet, mancin et divers autres cépages. Dans les palus, le malbec est en plus grande proportion. Dans les nouvelles plantations des crus bourgeois le cabernet comprend au moins 1/3 de l'encépagement, le malbec et le merlot forment les deux autres tiers.

**Vins blancs**, produits par 1/3 enrageat, 1/3 sémillon, 1/3 cépages divers ; employés autrefois aux coupages, ils sont aujourd'hui bus en nature et recherchés pour les restaurants de Paris. Quelques-uns, récoltés sur des coteaux bien exposés et avec quelques cépages fins sont plus appréciés et peuvent être classés, au point de vue de la qualité, à la suite des vins blancs du canton de Cadillac.

La reconstitution des vignobles faite avec des cépages fins, rouges ou blancs a apporté une grande amélioration dans la qualité des vins de ce canton.

Nous allons passer en revue les principales communes en allant de l'Est au Nord-Ouest, renvoyant nos lecteurs au tome II de la *Statistique générale de la Gironde*, p. 604 et suiv., pour plus de renseignements sur la situation, les terrains et les divers produits vînicoles de chaque commune

**BRANNE.** — 640 hab. — 238 hect. — 10 k. 500 au S.-S.-E. de Libourne; 32 k. à l'E. de Bordeaux-La Bastide. — ☒ et †. — Coteaux accidentés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Montremblant</i> (L. Récapet) .....	20	80	<i>Aux Places</i> (J. Teynac).	20	»
<i>Au bourg</i> <sup>1</sup> (L. Coutreau)	50	70	<i>A Garon</i> (A. Cheyssac).	20	20
Id. (V <sup>ve</sup> J. Teynac) .....	15	20	<i>Côtes Guspit</i> (V <sup>ve</sup> Jos. Teynac) ..	10	15
Id. (Chicou Lamy fils) .....	»	15	<i>A Guspit</i> (R. Eyma)...	5	10
<i>A La Tuilière</i> (Tranchard j <sup>ne</sup> )..	10	15	Id. (Jean-Jean) ..	10	10
Id. (Roubinaud)..	10	40	<i>A Guignan</i> (L. Brisson).	10	10
Id. (Dausac)....	20	»	Id. (Maliforge) ..	10	10
<i>A Maurice</i> (Rosset) ...	10	15	<i>A Lagut</i> (Tranchard aîné) .....	8	10
			Id. (Auroux) ...	10	10

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux

**CABARA.** — 460 hab. — 342 hect. — 2 k. 500 au S.-E. de Branne. — ☒ : Branne; † : à Saint-Jean-de-Blaignac. — Palus au N. et à l'O.; coteaux au S. et à l'E.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Blagnac</i> (de Ger- non) .....	100	»	<i>Au bourg</i> (Mingaud)...	5	25
<i>Au Tertre</i> (Moreau, m <sup>re</sup> )	8	50	Id. (Duport).....	5	25
Id. (Vilate) .....	»	15	Id. (Faure) .....	5	25
Id. (Langade) ...	»	15	Id. (Illary) .....	5	15
Id. (Claverin) ...	5	15	Id. (V <sup>ve</sup> Jean Du- lugat).....	5	25
<i>Au bourg et au Port</i> (Brisson - Meyton) ..	40	90	Id. (Paubert) ...	5	25
Id. (Saujon) ....	20	50	Id. (Raby).....	15	25
Id. (M <sup>lle</sup> Sainton- ge) .....	5	25	Id. (Grimandou).	10	35
Id. (M <sup>me</sup> Sabatié)	10	30	<i>Au Port</i> (Pasquier)....	20	80
Id. (F. Dulugat).	10	50	<i>A Bayard</i> (Dezeimeris).	5	30
Id. (Brisson-Gamot)	20	25	Id. (Germain) ..	5	20
			Id. (V <sup>ve</sup> Durfort).	»	20
			<i>A Limouzin</i> (Chapey)..	10	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

1. Ce chai réunit les crus récoltés à Daignac, Guillac, Lugagnac, Saint-Aubin, Tizac et Saint-Germain-du-Puch.



**SAINT-AUBIN-DE-BLAIGNAC.** — 311 hab. — 537 hect. — 2 k 500 au S. de Branne. — Coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru Le Pin</i> (de Gernon).	50 »	<i>Ch. Lhérisson</i> (Pagnac).	» 20
<i>A La Hage</i> (M <sup>11e</sup> Ricaud	» 10	<i>A Caubeyre</i> (Cayautet).	2 40
<i>Cru Guillemot</i> <sup>1</sup> (D <sup>r</sup> Ri-		<i>A La Plante</i> (Goudichau)	15 10
caud) .....	2 6	<i>Au Pistouley</i> (M <sup>11e</sup> Du-	
<i>A La Hage</i> (Dupont) ..	5 25	bois) .....	» 12
Id. (Chauveau) ..	» 30	Id. (D <sup>r</sup> Augé) ...	» 12
Id. (Deymier) ..	2 25	<i>A Labroue</i> (Rabau) ...	» 15
<i>Cru Bardos</i> (V <sup>ve</sup> Mou-		Id. (Gillet) .....	» 45
toir) .....	» 55	Id. (Couillé) ....	» 15
<i>Au bourg</i> (J. Dubernat)	2 20	Id. (Blanc) .....	» 15
Id. (J. Barthe) ..	4 10	<i>A Roqueblanque</i> (Mus-	
Id. (Goux) .....	» 15	quiñ) .....	» 15
<i>A Blanquine</i> (V <sup>ve</sup> Raoul		Id. (Gouzon) ...	» 20
Passemard)	10 15	Id. (V <sup>ve</sup> Bales-	
Id. (Dizier) .....	» 30	tard) .....	» 20
<i>Ch. de Conque</i> (Claverie)	» 6	<i>A Payssan</i> (Fonsegrive)	» 10
<i>Cru Lacombe</i> (Lacombe)	8 40	Id. (Despaigne) ..	» 15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



CRU GUILLEMOT

M. le D<sup>r</sup> Ricaud, propriétaire.

1. Le cru de Guillemot est au village de La Hage, sur un des points les plus élevés de la commune de Saint-Aubin.

**NAUJAN ET POSTIAC.** — 585 hab. — 1.140 hect. — 4 k. 500 au S. de Branne. — ☒ et † : Branne. — Coteaux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Borie et Girolatte</i> (Dupuy, pharmacien) ...	20	70	<i>A Claverin</i> (Soupre) ... » 25
<i>Dom. de Beaufresque</i> (Simon) .....	10	70	<i>Au Bourg</i> (Roy, maire). 10 65
<i>Ch. Perponcher</i> (V <sup>ve</sup> H. Deutsch, de la Meurthe) .....	75	40	Id. (de Boissac) .. » 80
<i>Dom. de Crusquant</i> (V <sup>ve</sup> Gabriel Roche) .....	»	40	Id. (Barthe) .... » 40
<i>Le Retou</i> (Latapie)....	5	20	Id. (Blanquet) .. » 60
<i>A Rabut</i> (Mallet).....	10	70	Id. (Despaigne) .. » 25
<i>Minvielle et Ch. d'Arpaillan</i> (V <sup>ve</sup> Pouget) ..	15	25	<i>A Jacques</i> (Labayle) ... » 25
Id. (V <sup>ve</sup> A de Brezetz).....	15	25	Id. (Janicot) ... 5 50
<i>Ch. d'Arpaillan</i> (Fauché) .....	»	10	Id. Denichaud) . » 20
<i>A Girolatte</i> (Léglise) ...	10	20	<i>A Lafon</i> (Barreyre).... 15 25
Id. (Savignac)....	»	20	Id. (H. Courtois). » 20
			<i>A Barbey</i> (Muchinot) .. » 50
			<i>A Lartenac</i> (H <sup>rs</sup> Bissière Id. (Lacombe) .. » 20
			<i>A Bellegarde</i> (Bourdaldé) » 40
			<i>A Chassereau</i> (Rabier, régisseur du Ch. Perponcher) .. » 15
			<i>A Chassereau</i> (Duluc) .. » 20

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**DARDENAC.** — 97 hab. — 150 hect. — 7 k. au S.-S.-O. de Branne  
Sol accidenté, généralement argilo-calcaire.  
Vins blancs recherchés. — Vins rouges ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Goumin</i> (René Landard).....	15	60	<i>A. Meyraud</i> (Marthe Alcouffe)..... 15

Une dizaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.




**DAIGNAC.** — 452 hab. — 573 hect. — 7 k. au S.-O. de Branne.  
— ☒ et † : Espiet. à 3 k. — Coteaux et plateau élevé.

Il est composé de différentes pièces de vignes, toutes bien situées et présentant un sol argilo-calcaire très favorable à la vigne et à la qualité des vins. Les vins blancs de Guillemot, vinifiés avec soin, sont depuis longtemps réputés comme des meilleurs du canton de Branne, et ils obtiennent toujours du commerce une majoration sur le prix qui fait cours.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Pressac</i> (de Trincaud-Latour) .....	45 45	<i>A Curton</i> (U. Duprat) ..	20 65
<i>Dom. de Guibon</i> (L. Girresse) .....	3 80	Id. (Clocher) ...	» 17
<i>Au bourg</i> (G. Brun) ...	3 5	Id. (David) .....	» 25
Id. (Piganeau) ..	4 6	Id. (Dutrieu) ...	2 6
Id. (Soizeau) ...	» 10	<i>Ch. de Curton</i> (Hanet-Cléry) .....	8 »
Id. (Rousseau) ..	» 15	<i>A Larmevaille</i> (V <sup>ve</sup> Bousquet) .....	» 15
Id. (Bourricaud) ..	» 15	Id. (P. Rabeau) .	» 25



Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**GUILLAC.** — 208 hab. — 306 hect. — 4 k. au S.-S.-O. de Branne.  
— St.  gare Daignac à 2 k. 500. —  et  : Branne. — Coteaux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Aux Cabanes</i> (Savariaud) .....	4 40	<i>A Castera</i> (Fayard) ....	» 30
<i>A Mauros</i> (Coutreau) ..	15 50	<i>A Croizat</i> (M <sup>me</sup> Arnouil)	30 25
<i>A Roullau</i> (Guiraud) ..	15 25	<i>Aux Cabanes</i> (Muchinot	15 50
<i>A Canel</i> (Robineau) ...	7 50	Id. (Mercier - Camus) .....	10 30
Id. (Bossuet) ...	» 20	<i>A Piétat</i> (Vincent) .....	» 25
<i>Au bourg</i> (Labouysse).)	30 60	<i>A Moreau</i> (Fourcassie).	4 20
<i>A Gillet</i> (Denichau) ....	4 40		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**JUGAZAN.** — 290 hab. — 552 hect. — 6 k. au S.-S.-E. de Branne.  
—  et  : Rauzan.

Sol : Plaine haute et coteaux; généralement argilo-calcaires.

Vins blancs recherchés.

Vins rouges ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Mondinet</i> (Marius Martin) .....	10 35	<i>A Joinin</i> (V <sup>ve</sup> Boyer) .	2 60
<i>Anc. abbaye de Taillefer</i> (Goursie) .....	5 10	<i>A Labrie</i> (Lacoste) ....	» 10
<i>Au bourg</i> (H. Rambaud)	» 15	Id. (Robineau) ..	10 10
Id. (J. Passera) ..	» 10	Id. (Delage) ....	» 20
<i>A Bernat</i> (Duranteau).	5 50	Id. (Vincendeau).	» 10
		Id. (Drilhole) ...	2 10

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Labrie (V<sup>ve</sup> Dufour-Dupouy) ..</i>	» 10	<i>A Caps (Cramail).....</i>	» 12
<i>A Baillargas (Tauziac). 5 25</i>		<i>Id. (Passera).....</i>	» 10
<i>Id. (Guillon) ....</i>	» 12	<i>A Bergey (Fagouet)....</i>	» 10
<i>Id. (V<sup>ve</sup> Bleu)...</i>	» 10	<i>Haut-Bergey (Renateau)</i>	» 15
		<i>A Bernat (Patrouilleau)</i>	» 10
		<i>Le Couy (Roussillon)...</i>	2 25

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**LUGAIGNAC.** — 308 hab. — 377 hect. — 2 k. au S.-S.-O. de Branne. — ☒ et ↗ : Branne. — 🚉, gare Daignac, 4 k. — Coteaux.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Jean-Lare (V<sup>ve</sup> G. Savariaud) .....</i>	3 40	<i>A Laubarède (Guilhebot, maire) .....</i>	5 20
<i>A Mazerolles (Queyral). 10</i>	»	<i>Au bourg (Lalanne) ...</i>	10 15
<i>Ch. de Lugaignac (V<sup>ve</sup> J. Teynac) .....</i>	15 40	<i>A Guilhebot (V<sup>ve</sup> Dufaget) .....</i>	» 10 30
<i>A Laubarède (Auroux). 10 10</i>		<i>A Brussac (V<sup>ve</sup> Pierre Ricaud) .....</i>	2 20.

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**GRÉZILLAC.** — 786 hab. — 773 hect. — 3 k. au S.-S.-O. de Branne. — ☒ et ↗ : Branne. — Coteaux.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Franquinotte (Lé- gay) .....</i>	100 25	<i>Ch. Bonnet<sup>1</sup> (L. Récapet).</i>	100 500
		<i>Ch. Régnier (L. Récapet).</i>	500 »

1. Le château Bonnet appartenait au xvii<sup>e</sup> siècle, à messire Pierre de Reynier, écuyer, seigneur de Barre et de Bonnet. En 1778, M. de Chillau, son propriétaire, en fit une fort belle habitation. Il vécut longtemps dans ce manoir, qui jouissait de redevances dans les environs. Il y passa les jours de la Terreur dans une cachette creusée dans le sol et qui existe encore. A cette époque, ce domaine possédait un grand vignoble, à en juger par l'importance des pressoirs taillés dans le roc, M. L. Récapet a reconstitué en cépages blancs toutes les croupes argilo-calcaires et y récolte un vin très recherché.

Le château Reynier, voisin du château Bonnet, a été aussi reconstitué par le même propriétaire en cépages rouges : cabernet, merlot et malbec qui donnent un excellent vin de table.

M. L. Récapet possède en outre, à Branne le domaine de Mont-Tremblant, ce qui constitue une vaste exploitation viticole pouvant produire année moyenne, 500 tonneaux de vins blancs et 800 tonneaux de vins rouges, qui ont obtenu des récompenses aux Expositions de Paris 1900, Nantes 1903, Liège 1905. etc.





## CHATEAU BONNET

M. L. Récapet propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Mouchac</i> (du Se-rech) .....	25 50	<i>A Bouchet</i> (Doublet)...	10 »
<i>Ch. Lambert</i> (Crédit Foncier) .....	10 35	Id. (Jeanneteau) ..	5 35
<i>Ch. Mylord</i> (Bouey fils) ..	15 100	Id. (P. Coutureau) ..	» 30
<i>Ch. Guinot</i> (du Val) .....	30 »	<i>A Maurice</i> (M. Sarrazin)	5 30
<i>Ch. Chomel</i> (du Chambon) ..	15 20	Id. (Bourseau) ..	3 12
<i>A Bouchet</i> (D. Sarrazin) ..	10 50	<i>A Jos</i> (Paluteau) .....	5 25
<i>A Gourgues</i> (V <sup>o</sup> e Cassat) ..	3 25	<i>A Coutureau</i> (Cessac) ..	10 20
<i>A Faucher</i> (Roubineau) ..	6 10	Id. (Duchamp) .....	3 20
<i>A Plaisance</i> (Roubineau-Itay) .....	10 30	<i>Au bourg</i> (Courbineau) ..	10 15
<i>A Coutureau</i> (Fr. Coutureau) .....	» 20	Id. (Meysan) ..	5 15
		<i>A Tenot</i> (Gardrat) .....	10 35
		<i>A Treytin</i> (Audibert) ..	» 22
		<i>Au Gariga</i> (Barreau) ..	8 30

Une quarantaine de propriétaires font de 1 10 tonneaux.

**TIZAC-DE-CURTON.** — 252 hab. — 411 hect. — 5 k. à l'O. de Branne. — 29 k. de Bordeaux-La Bastide. — ☒ et ↗ : Branne. Coteaux

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru Bellevue</i> (Cadrat) .....	10 60
<i>A Berthomieux</i> (V <sup>o</sup> e Demptos) .....	20 5

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Tros</i> (P. Carré) . . . .	35 35	<i>A Baleyrac</i> (V <sup>o</sup> Vi-	
<i>A l'Escalade</i> (H. Robin)	50 40	gneau) . . . .	10 10
<i>Au Pont Saint-Jean</i> (Th.		Id. (B. Germon) . . . .	5 5
Dupuy) . . . .	15 40	<i>Au bourg</i> (Th. Dupuy) . . . .	10 15
Id. (P. Prévot) . . . .	10 8	Id. (Itey) . . . . .	5 20
<i>A Marjosse</i> (D <sup>r</sup> Fau-		Id. (Hartané) . . . .	5 10
quez, maire) . . . . .	30 30	<i>Au Maçon</i> (Servant) . . . .	10 10
<i>A l'Armurey</i> (P. Cas-		<i>A Manzion</i> (Jean-Pierre	
taing) . . . . .	12 8	ainé) . . . . .	10 20
<i>Dom. de Beau-Soleil</i>		Id. (Ballan) . . . . .	5 10
(M <sup>re</sup> Mercier et Jou-		<i>A Cazenave</i> (Camus) . . . .	5 20
vion) . . . . .	20 25	<i>A Tros</i> (Boutoir) . . . . .	5 15
<i>A Baleyrac</i> (Margeon) . . . .	15 15	<i>A Peyrie</i> (J. Maurice) . . . .	10 20

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**ESPIET.** — 434 hab. — 672 hect. — 7 k. à l'O.-S.-O. de Branne. — ☒, ☞ et ☛.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Lamothe</i> (B <sup>ne</sup> de		<i>A Merlet</i> (Soizeau père)	» 15
Marguerittes) . . . . .	» 115	<i>A La Panneterie</i> (Amiet)	» 20
<i>Château-Neuf</i> (Hyvard)	» 50	<i>A Canère</i> (J. Bonnet) . . . .	» 45
Id. (P. Seignou-		Id. (Campagne) . . . . .	» 20
ret) . . . . .	» 30	<i>A Chauveau</i> (F. Bonnet)	» 80
<i>A la Vallée</i> (Mialhe) . . . .	» 20	<i>Au Portail</i> (Savariaud) . . . .	» 40
<i>A Lestrille</i> (Ribeyre) . . . .	5 10	<i>A Gombaudo</i> (Doublet) . . . .	» 50
<i>A Merlet</i> Renateau) . . . .	» 25	<i>A Luc</i> (J. Chauvet) . . . . .	» 15

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**CAMIAC.** — 261 hab. — 8 k. à l'O.-S.-O. de Branne. — ☒ et ☞ : Branne. — Coteaux et plaine.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES OU DEMI-COTES		Tonneaux vin bl.	
<i>Ch. Cazeneau</i> (M <sup>re</sup> de Rabar-Sauvagnac) . . . . .		500	
	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de Saint-Pierre</i>		<i>A Chaubinet</i> (J. Terrier)	» 50
O. Durand) . . . . .	5 60	<i>Aux Artigaux</i> (Terrier	
<i>Ch. La Réole</i> (Maréchal)	15 10	jeune) . . . . .	» 70
<i>A Cabiroi</i> (Perromat-		<i>A Goudeau</i> (Trabut-	
Lalier) . . . . .	3 50	Cussac) . . . . .	» 25

## EN PLAINE

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A la Montaille</i> (Fortin, maire) . . . . .	5 70	<i>A Rougerie</i> (de Saint- Angel et Duvignau).	30
Id. (O. Durand) . . . . .	5 40		

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux

**SAINT-QUENTIN-DE-BARON.** — 763 hab — 863 hect. — 8 kil. à l'O.-S.-O. de Branne. — ☒ et † : Nérigean. — Coteaux des plus élevés du canton avec ceux de Nérigean et de Camiac.

**Vins rouges** de plus en plus recherchés par le commerce, qui trouve dans les bons vins de cette commune des vins corsés dans le genre de ceux de Nérigean et des côtes de Génissac.

**Vins blancs** supérieurs à ce qu'ils étaient avant l'invasion phylloxérique, généralement achetés par les grandes maisons de Bordeaux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Balestard</i> (de Raffin de la Raffinie)	50 10	<i>Au bourg</i> (Edm. Longuevergne)	3 15
<i>Dom. de Pionney</i> (Hourtillon) . . . . .	12 30	Id. (A. Duviella)	12 15
<i>Dom. de Vignolles</i> (V <sup>re</sup> Trabut-Cussac) . . . . .	10 80	Id. (L. Jean) . . . . .	10 15
<i>Dom. du Sourd</i> (Sibout)	30 50	Id. (Vacher) . . . . .	8 15
<i>Dom. de Baleyrar</i> (L.-J. Bost) . . . . .	» 30	Id. et à Vignolles (F. Demptos)	4 10
<i>Au Canton</i> (D <sup>r</sup> Léon Ansonneau) . . . . .	25 35	<i>Au Grand Lambert</i> (A. Greyre) . . . . .	10 15
<i>Dom. du Canton</i> (Escossais) . . . . .	12 30	<i>A Couillabeau</i> (E. Dubreuilh) . . . . .	10 30
<i>Au Canton</i> (B. Boisseau)	10 12	Id. (P. Grignet) . . . . .	3 30
<i>A La Remise</i> (V <sup>re</sup> Drouillard) . . . . .	10 20	Id. (Blais) . . . . .	5 10
Id. (Palleteau) . . . . .	10 20	<i>A Caransac</i> (A. Greyre)	5 18
Id. (Vacher fils) . . . . .	5 15	<i>A Chateau-Naudin</i> (Ferachat) . . . . .	10 20
Id. (David) . . . . .	10 15	<i>A Barde</i> (Viandon) . . . . .	8 25
<i>A Montfaucon</i> (de Riche mont) . . . . .	» 15	<i>ALaboureau</i> (Catusseau)	20 30
<i>Ch. de Bisqueytan</i> (Sylvain) . . . . .	5 10	<i>A Cadène</i> (Boidron) . . . . .	5 15
<i>A Genebra</i> (Folea) . . . . .	5 10	<i>Au Canton</i> (Gimau) . . . . .	10 10
<i>Au Prieur</i> (Ch. Lespeaux) . . . . .	10 15	<i>A Carrat</i> (B. Pyrabeau)	6 12
<i>Au bourg</i> (Lacombe) . . . . .	5 40	<i>A Champeau</i> (Rambaud)	5 10
Id. (Biret) . . . . .	10 20	<i>A Noaillan</i> (Cazabonne)	5 10
		Id. (Eug. Pyrabeaux) . . . . .	3 12
		<i>A Gassiot</i> (Cassin) . . . . .	5 10
		Id. (A. Teychene) . . . . .	3 10

Environ 60 propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BARON.** — 521 hab. — 1.012 hect. — 10 k. à l'O. de Branne. — ☒ et † : Saint-Germain-du-Puch. — Coteaux accidentés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Crain</i> (M <sup>me</sup> de Raynal) .....	140 25	<i>A Signoret</i> (Rey).....	20 10
<i>Ch. de Bellefontaine</i> (L. de Loth).....	60 15	<i>A Foncis</i> (Germeineau) .	10 10
<i>Ch. Raymond</i> (Gérard de Montesquieu)....	50 50	<i>A Luchey</i> (H <sup>rs</sup> Dossat) .	10 5
<i>Ch. de Saint-Sauveur</i> (Ch. Arnaudet) .....	15 45	Id. (Claverie) ...	20 10
<i>Ch. Viers ou Viard</i> (Barthe) .....	20 30	<i>A Signoret</i> (Gazillon) .	15 10
<i>Ch. Pimpois</i> (Naviceau) 15 25		<i>A Fonteloup</i> (J. Grane-reau) .....	5 5
<i>Cru Arnaud-Petit</i> (V <sup>ve</sup> Detenance) .....	35 20	<i>A La Mouline</i> (V <sup>ve</sup> Vialle)	25 10
<i>A Théophyle</i> (Farges de Filey de La Barre)...	12 10	<i>A Videau</i> (Jamoneau) .	10 25
		<i>A Paludey</i> (Cazaro)....	6 10
		<i>A Moulard</i> (Moulinet) .	10 60
		Id. (Grenier)....	15 15
		<i>Cru de Crin</i> (E. Duluguat) .....	20 12

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux

**NÉRIGEAN.** — 602 hab. — 1.013 hect. — 8 k. à l'O.-N.-O. de Branne. — ☒, ↗ F. B. : Nérigean. — Coteaux.

**Vins rouges** des plus estimés du canton.

**Vins blancs.** également très recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Martouret</i> (L. Decazes) .....	150 25	<i>Aux Espoureys</i> (Delage) 20 25	
<i>A La Grave</i> (H <sup>rs</sup> Meyney) .....	70 20	Id. (Bergey) ...	15 15
<i>Ch. de Fourens et Chape-noire</i> .....	50 15	<i>A Arguet</i> (L.-J. Bost) .	15 10
<i>Ch. des Gaulheys</i> (Novelade) .....	15 30	<i>Au Noble</i> (P. Peyraud) .	15 10
<i>A Gaulheys</i> (D <sup>r</sup> Lacayre) 8 8		<i>A Damaniou</i> (Esben) ..	10 10
<i>A Fouquey</i> (Hostein) ..	20 15	<i>A Forton</i> (Fourton) ...	15 15
<i>A La Grave, cru Peygas-sies</i> (G. Peyraud)....	30 20	<i>A Mathieu-Eyraud</i> (Richard) .....	20 20
<i>A Mont-Quantin</i> (Bijon) » 40		<i>A Carpentey</i> (H. Brouet)	25 25
<i>A Quantin</i> (Ferrier)....	5 10	Id. (D <sup>r</sup> Ansonneau) 10 20	
<i>A Bel-Air</i> (Deleris)....	60 10	Id. (Aubert) ...	10 10
<i>A Canteloup</i> (Lamothe). 30 50		Id. (E. Piganeau) 10 10	
<i>A Laroque</i> (Bertin)....	30 20	<i>Au bourg</i> (Coudreau) ..	10 10
<i>A Carrère</i> (Dufau de Lamothe) .....	50 30	Id. (A. Castera) ..	15 5
<i>A Mongiron Gabriel Peyraud</i> .....	50 50	Id. (D <sup>r</sup> Lacayre) ..	» 20
Id. (Capdefer) ..	30 20	Id. (Dedieu) ...	10 8
		<i>A Lestage</i> (Chadufau) ..	10 10
		<i>A Lestonnat</i> (Greyre fr <sup>es</sup> )	6 5
		<i>A Jean-Bordes</i> (Castaing) .....	5 20
		<i>A Landirac</i> (Lagrange) .	10 8
		<i>Aux Malets</i> (Régnier) ..	7 5
		<i>A Pradot</i> (Defrance) ...	5 4

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



**MOULON.** — 1.050 hab. — 1.271 hect. — 3 k. au N.-O. de Branne.  
 — ☒ et ☐. — Alluvions et coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux. Les vins rouges de côtes, fort agréables, analogues à ceux de Génissac, obtiennent une faveur sur les prix accordés aux vins de palus ordinaires.

**PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES**

**EN COTES**

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Monllau</i> (M <sup>me</sup> de Montcheuil) .....	30	40	<i>Bourbon-Tizac</i> (Saint-Bonnet) .....		15
<i>Côtes Charpas</i> (Seintey) ..	25		<i>A Lamothe</i> (Barrière) ..	20	
<i>A Charpas</i> (V <sup>ve</sup> J. Faure) ..	6		<i>A Niolthe</i> (de Sangués) ..	15	10
<i>A Seignan</i> (Bonnin) ...	15		<i>A Garde</i> (Chicou-Lamy, maire) .....	30	20
Id. (Dubuch) ...	25		<i>A Sarrante</i> (Dussaut) ..	15	
Id. (H. Dufau) ..	35	5	<i>Au Bouchard</i> (Teynac père et fils) .....		40
Id. (A. Bouquey) ..	25		Id. (Pierre Murat) ..		15
<i>Aux Arromans</i> (Bouquey) .....	20	6	<i>Au Doumens</i> (Courbière)	30	
<i>A Bourbon</i> (de Boucaud)	20	20			

**EN COTES ET PALUS**

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de La Martinette</i> (Pauly) .....	50		<i>Au bourg</i> (L. Barreaud)	25	
<i>A Lauriol</i> (Palleteau) ..	40	20	Id. (C. Hostein) ..	5	5
<i>Au Grand-Moulin</i> (Saint Bonnet) .....	25	5	Id. (Sou) .....	25	
<i>Clos du Clerc et au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Gabriel Roche) ..	40		Id. (A. Piganeau) ..	15	10
<i>Au bourg</i> (Robert) ....	30		Id. (L. Hostein) ..	12	
Id. (T. Courbi-neau) .....	40	5	Id. (Lagrange) ..	10	
Id. (V <sup>ve</sup> Faure fils aîné) ..	35		Id. (de Nabineau) ..	8	
Id. (Piganeau) ..	10		Id. (Rabaud) ...	5	
Id. (Burqueyre) ..	25	15	Id. (Seyron) ....	12	
Id. (Duzan) ....	30	4	<i>Au Port</i> (V <sup>ve</sup> Cruchon) ..	20	
Id. (Gadrat) ....	25		<i>A Prévot</i> (Pouget) .....	25	5
			<i>Au Ninon</i> (Miaille) ....	20	10
			<i>A Cocarde</i> (Jean Paul) ..	25	8
			<i>A La Lagune</i> (Thibaut) ..	15	
			<i>A La Grève</i> (Gauthey) ..	20	10

**EN PALUS**

	Tonneaux vin r.			Tonneaux vin r.	
<i>Dom. de La Salargue</i> (J. Coupérie) .....	100		<i>A La Pompe</i> (Harvouet) .....	10	
<i>Au Rouchon</i> (V <sup>ve</sup> Gaston Paillet) .....	50		<i>A Luchey</i> (Hérit <sup>rs</sup> Garde-rat) .....	10	
<i>A Pontalier</i> (de Jaurias) .....	60		Id. (Huguey) .....	20	
<i>A Capblanc</i> (Pauly) .....	25		Id. (Lacombe) .....	20	
			<i>A Cocarde</i> (Bouquey) .....	25	

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINTE-GERMAIN-DU-PUCH.** — 1.262 hab. — 1. 205 hect. — 14 k. à l'O.-N.-O. de Branne; 9 k. de Libourne. — **Borné** au N. par Vayres et Arveyres; à l'E. par Nérigean; au S. par Baron, Croignon et Camarsac; à l'O. par Cailleau et Sallebœuf. — ☒ ☙ et ☚. — Coteaux argilo-calcaires avec quelques parties graveleuses.

**Vins rouges** : ont été beaucoup améliorés dans tous les crus reconstitués en américains greffés de bons cépages, au nombre desquels nous citerons le château du Grand-Puch.

**Vins blancs** très alcoolisés. Ceux récoltés à l'O. de la commune sont les meilleurs.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Grand-Puch</i> <sup>1</sup> (G. Gurchy).....	450 »
<i>Id Grand-Puch Champagnisé</i> (G. Gurchy).....	» 75



CHATEAU DU GRAND-PUCH (xiv<sup>e</sup> siècle)

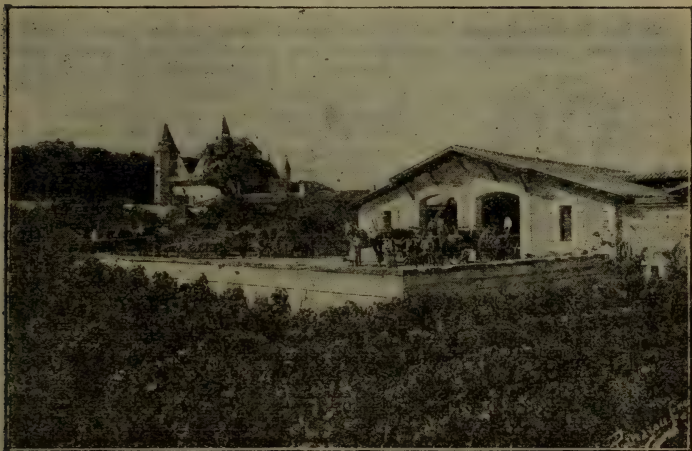
*Prime d'honneur de la Gironde*

**M. G. Gurchy, propriétaire.**

1. Le château du Grand-Puch est d'après Léo Drouyn (*Guyenne militaire*), un des monuments les mieux conservés de l'architecture du xiv<sup>e</sup> siècle dans la Gironde. Il a pendant plus de deux siècles appartenu à la famille de Ségur. Il est aujourd'hui la propriété de M. G. Gurchy, qui en a considérablement agrandi le domaine il y a quelques années par l'acquisition d'une partie de la terre de Goudichaud. Avec ses larges douves taillées dans le roc, ses tours, ses échauguettes, son chemin de ronde, le château du Grand-Puch a conservé à travers les restaurations successives dont il a

Tonneaux  
vin bl.

Ch. Moulin-Blanc (G. Gurchy) ..... 125



### CUVIER DU CHATEAU DU GRAND-PUCH

*La Terrasse du cuvier à étage pendant les vendanges.*

été l'objet, le caractère des anciennes habitations seigneuriales. Le parc qui l'entoure et surtout sa garenne aux ombrages séculaires font de ce domaine l'une des plus belles résidences de la région.

Les 200 hectares dont il se compose s'étendent sur une série de coteaux graveleux ou argilo-calcaires, sur les croupes desquels M. Gurchy a créé, il y a une vingtaine d'années, un des vignobles les plus remarquables du département, tant par son étendue qui donne au visiteur l'impression d'une mer de vignes, que par sa culture soignée et par l'admirable agencement de ses bâtiments d'exploitation. Les chais et le cuvier modèle, bâtis à la taille du vignoble, sont susceptibles de vinifier 600 tonneaux et d'en contenir 1.500, et constituent l'outillage vinicole le plus complet qu'il y ait à l'heure

actuelle en Gironde. La production du vignoble varie de 500 à 600 tonneaux de vins rouges ou blancs qui se vendent sous les quatre marges suivantes :



1° Les **Château du Grand-Puch**. — Ce sont les vins rouges provenant d'argiles à sous-sol calcaire complantées en merlots, malbecs, cabernets-sauvignons et petits-verdets. C'est ce dernier cépage que M. Gurchy introduit de plus en plus depuis quelques années dans son vignoble et dont le bouquet si caractéristique prédomine aujourd'hui dans les vins rouges du Grand-Puch. La production de cette marque varie entre 400 et 450 tonneaux.

*Ch. Moulin-Rouge* (G. Gurchy)..... 25

2° Les Moulin-Rouge. — Ces vins sont le produit des pinots noirs de Bourgogne complantés en coteaux calcaires dont la formation géologique est



constituée par une marne crayeuse analogue au pliocène des vignobles de la Côte-d'Or. Dans des conditions de terrain aussi favorables, et planté à pieds serrés comme dans son pays d'origine, il n'est pas surprenant que le pinot noir donne ici des produits d'une incontestable valeur rappelant, par leur bouquet notamment, les caractères de ce merveilleux producteur des grands vins de Bour-

gogne. Le vignoble de Moulin-Rouge, qui est en voie d'agrandissement, donne à l'heure actuelle de 25 à 30 tonneaux.

3° Les Moulin-Blanc. — C'est sous cette marque que se vendent depuis 1904 les vins blancs du Grand-Puch. Ils sont produits par le sémillon et le sauvignon de Sauternes, alliés à un muscat rose à petites grappes que M. Gurchy sélectionne depuis une quinzaine d'années au Grand-Puch, et qui lui



a permis d'obtenir dans les graves des résultats très remarquables au point de vue de la qualité. Ce muscat entre environ pour un tiers dans l'encépagement des Moulin-Blanc, et c'est lui qui leur donne avec cette liqueur qui les rapproche des grands vins de Garonne, un bouquet très spécial qui les différencie et en fait un vin à part à côté des Sauternes et similaires. Les Moulin-Blanc, une fois leur

fermentation terminée, c'est-à-dire vers le mois de mars, sont descendus dans des caves formées par d'anciennes carrières où règne une température constante de 8 à 10 degrés, ce qui leur permet de vieillir en conservant leur liqueur sans avoir besoin pour cela de ces trop fréquents soutirages à haute dose de soufre dont les meilleurs vins restent longtemps impressionnés. La production des Moulin-Blanc est de 125 tonneaux en moyenne.

4° Les Pressurés. — Ce sont les vins blancs de raisins rouges pressurés, destinés à la champagnisation. Cette vinification se fait au Grand-Puch exactement comme en Champagne, par les mêmes procédés de cueillette et de pressurage. Les raisins mis en œuvre, exclusivement de pinot noir, merlot et cabernet-sauvignon, donnent un vin parfaitement blanc, d'une grande légèreté, et qui se prête admirablement à la champagnisation. La production de ces pressurés est de 75 tonneaux en moyenne.

Ce qui fait la supériorité des vins du Grand-Puch, c'est en dehors de l'encépagement, la nature de son sous-sol où l'on rencontre partout le calcaire, ce grand facteur de la qualité. Dans tout le vignoble la couche arable repose uniformément sur un lit de pierre, ce qui faisait dire, il y a quelques années, au savant auteur des « Grands Vins de la Gironde », en présence des douves taillées en plein roc qui entourent le château du Grand-Puch, qu'on se croirait à Saint-Emilion.

Les plus hautes récompenses sont venues consacrer la notoriété de ce cru. En 1897 il obtenait la grande médaille d'or de la Société d'agriculture de la Gironde, et au dernier Concours régional de Bordeaux, la prime d'honneur du Ministère de l'agriculture. C'est la plus haute récompense qui puisse être décernée. Elle est attribuée à chaque Concours régional seulement,



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Jonqueyre</i> (Audy, négociant) .....	25 40	<i>Au bourg</i> (A. Sautéjaut)	5 15
<i>Le Joyeux</i> (A. Latombe-rie) .....	10 80	Id. (E. Fauquey).	5 10
<i>A Grand-Arnaud, clos</i>		<i>A Perdrigail</i> (P. Thi- baud) .....	20 15
<i>Broustéra</i> (Arieu-Che- vrière) .....	10 150	Id. (A. Viandon).	8 15
<i>A Dagens</i> (Grenier)...	15 15	<i>A Capmartin</i> (P. Ri- chard) .....	5 20
<i>Dem. de Breton-Monta- livet</i> (Feyzeau et Coif- fard) .....	10 40	Id. (A. Degas)...	20 50
<i>A Giraud-Arnaud</i> (Dé- jean) .....	5 60	<i>A Salles</i> (Robin fils)...	10 15
<i>Le Ballant</i> (J. Teynac).	» 20	<i>A Lamothe</i> (Andrivet fils) .....	12 »
<i>Les Conquêtes</i> (Bertrand Rivière) .....	20 20	<i>A Genesta</i> (A. Viandon).	5 40
<i>Ch. Príncipe-Larquey</i> A. Lapelle) .....	25 12	Id. (V <sup>ve</sup> Dubourg)	5 25
<i>A Larquey</i> (Roy).....	» 40	<i>Au Petit-Puch</i> (Vallet).	15 2
<i>Les Pavillons</i> (Augrand- Cordes) .....	20 50	<i>A Cramillan</i> (Biais)....	15 2
		<i>A Servanton</i> (Hervé)...	6 14
		<i>Au Faure</i> (Charreyre) .	5 20
		<i>A Pingat</i> (Bouchet) ...	10 10
		Id. (Micheau) ...	5 15
		<i>A Duga</i> (A. Beillon)...	8 15
		<i>A Barreyre</i> (Bouquey).	6 4

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouge et blanc.

**GÉNISSAC.** — 1.132 hab. — 1.381 hect. — 7 k. au N.-O. de Branne; 8 k. au S. de Libourne. — Borné au N. par la Dordogne; à l'E. par Moulon; au S. par Nérigean et Saint-Germain-du-Puch. — **Port** sur la Dordogne. — ☒ et †.

**Sol :** divisé en palus bordant la Dordogne et en coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux, séparés des palus vers l'E. par une petite plaine graveleuse. — **Sous-sol** graveleux, argileux ou composé d'une terre tape ferrugineuse, sorte de tuf.

**Vins rouges de côtes,** produits par 2/3 malbec, 1/3 merlot, mancin et autres cépages, assez fins et très corsé, ayant quelque analogie avec les 2<sup>es</sup> côtes Fronsac ou les petits Bourgogne. — **Vins rouges de palus,** très colorés.

**Vins blancs ordinaires,** produits par 1/2 enrageat, 1/2 sémillon, sauvignon et muscadelle.

c'est-à-dire tous les douze ou quinze ans, au vignoble le mieux tenu du département. A l'Exposition de Bordeaux 1907, le Jury décernait au château du Grand-Puch, pour la qualité de ses vins rouges, blancs et mousseux, un diplôme de médaille d'or.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES OU COTES ET PALUS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Tambourlan-Canon</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> A. Despujol)...	60	15	<i>A Compassant</i> (J. Mey- ney) .....	70	20
<i>Ch. Mouchac</i> (F. Lacas- sagne) .....	90	25	<i>A Chaumel</i> (H. Brouet, de Nérigean) .....	30	15
<i>Ch. Pouchaud</i> (V <sup>vo</sup> Egre- teau) .....	15	10	<i>A Guillaumat</i> (Lamothe) <i>Ch. Montalirel</i> (E. Jaf- fard et D <sup>r</sup> Chavoix)..	50	12
				50	5



CHATEAU TAMBOURLAN-CANON

Mme Aug. Despujol, propriétaire.

1. Le domaine de Tambourlan-Canon comprend 14 hectares de vigne sur une croupe argilo-graveleuse réputée de tout temps pour produire les meilleurs vins de l'Entre-deux-Mers. Ce domaine, détruit par le phylloxéra de 1877 à 1880, a été reconstitué par M. A. Despujol qui, l'un des premiers dans la Gironde, a greffé nos meilleurs cépages du Bordelais sur racines américaines. Le succès a couronné ses efforts, et le vignoble produit aujourd'hui 60 tonneaux de vin uniquement récoltés avec des pressac, merlot et cabernet-sauvignon, greffés sur jacquez et sur riparia.

## EN COTES OU COTES ET PALUS

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. Rambaud</i> <sup>1</sup> (Général L. Plantey).....	100	30
<i>Ch. Le Mas</i> <sup>2</sup> (Général L. Plantey).....	20	30



CHATEAU RAMBAUD  
Général L. Plantey, propriétaire



CHATEAU LE MAS  
Général L. Plantey, propriétaire.

1. Le château Rambaud, belle habitation de pur style Louis XVI, bâtie en 1850, est un des mieux situés de la contrée et possède une vue admirable sur la vallée de la Dordogne. Son grand vignoble, encépagé d'une façon toute spéciale, donne un vin rouge d'une finesse remarquable. Production moyenne : 100 tonneaux de vin rouge et 30 tonneaux de vin blanc.

Le domaine possède une garenne très réputée dans la région.

2. Vieille maison noble, le domaine du Mas est dans la famille du général Plantey depuis l'an 1522, donné à cette date en fief à Louis de Beau-



## EN COTES OU COTES ET PALUS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de Peyrouley (V<sup>e</sup> Gabr. Roche)</i> .....	35	15	<i>Pavillon du Ch. de Gé- nissac (L. Lambert)</i> .	35	10
<i>Dom. de Combes (V<sup>e</sup> G. Roche)</i> .....	6	15	<i>A Cardonnet (P. Alfred Perromat)</i> .....	»	40
<i>Ch. du Burg (A. Gibouin et Paul Duguît)</i> .....	40	»	<i>Côte de Génissac (Cartey- ron)</i> .....	25	10
<i>Ch. de Génissac<sup>1</sup> (Jean Roux)</i> .....	15	15	<i>A Roussillon (Bory)</i> ...	20	»
			<i>Dom. et Anc. Ch. Lamo- the (Laurent Baron)</i> .	25	5



## CHATEAU DE GÉNISSAC

M. Jean Roux, propriétaire.

vais seigneur du Mas, qui servit sous Montluc. Il passa dans la famille de Queyssart par le mariage de Marie de Beauvais avec Laurent de Queyssart en 1710, et dans la famille Plantey en 1752. Depuis cette époque, le domaine est resté dans la famille par transmission directe jusqu'au général Plantey.

Le vignoble du château Le Mas produit en moyenne 20 tonneaux d'excellent vin rouge et 30 tonneaux de vin blanc, côtes de graves supérieures.

1. Le château de Génissac a une très ancienne origine, datant du xiv<sup>e</sup> siècle. Il appartenait alors à Arnaud d'Anglade, chevalier, seigneur, en 1372, de La Taule de La Mote de Génissac. A la fin du xv<sup>e</sup> siècle, la terre de Génissac appartenait à Michel de Chassigne. A la fin du xviii<sup>e</sup> siècle, la terre de Génissac était dans les mains de Jean-Laurent de Durfort-Civrac, duc de Lorge.

Le château est bâti sur l'angle d'un coteau très élevé au-dessus de la



## EN COTES OU COTES ET PALUS (suite)

		Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Aux Faures</i> (V <sup>o</sup> Lapel-		35	15	<i>A La Fourinente</i> (V <sup>o</sup>		40	20
letrie) .....				Dumas) .....			
Id. (Raison) ...		15	25	<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> Bergey). 60		60	15
Id. (C. Hostein) ..		»	20	Id. (Plantey)....		15	15
<i>A Montaliret</i> (V <sup>o</sup> Egret-		40	8	Id. (Regnier)....		20	10
teau) .....				Id. (Lavallade) .		15	5
<i>A Peyjaure, cru de Ver-</i>		30	40	Id. (Lafage) ....		20	
<i>dure</i> (Gust. Egretteau)		40	5	<i>A Monplaisir</i> (V <sup>o</sup> Du-		25	18
<i>A Branat</i> (V <sup>o</sup> Robin)..		30	25	mignon) .....		10	»
<i>A Peyjaure</i> (Combret-		30	25	<i>A Canon</i> (A. Castera) ..		10	»
Lanauze) .....				<i>Cru de Palisse, graves</i>			
<i>Ch. La Tour-Caillet</i> (V <sup>o</sup>		100	10	(G. Hervé) .....		10	»
Dubois) .....				<i>A Gravelle</i> (Castera) ...		10	3
<i>A Mouniquet</i> (M. Des-		40	»	Id. (Claverin) .....		15	15
pagne) ...		30	»	Id. (Chandet) ...		10	»
Id. (Badard)....		20	»	<i>A Jaubert</i> (Sénac)....		25	15
Id. (E. Payraud)..		15	»	<i>Au Coureau</i> (Reillac)..		25	»
<i>Dom. de Monniquet</i> (La-		20	10	<i>A Majesté</i> (Dugua)....		8	10
bécot) .....		20	»	<i>Au Pire</i> (Bouey) .....		25	6
<i>A Miot</i> (H. Trélieau)..		120	»	Id. (Gouteyron) .		25	»
Id. (G. Lafage)..				Id. (M <sup>o</sup> Ville-		25	»
<i>A Tanail</i> (Durand,				neuve) ...		10	»
maire) .....				<i>Au Porl</i> (Dezeymery)..			

## EN PALUS

		Tonneaux vin r.				Tonneaux vin r.	
<i>Dom. de Coulouques</i> (M <sup>o</sup>		150		<i>Le Verdot</i> (Despaigne fils) ..		30	
V <sup>o</sup> Chollet et G. Gur-				<i>A Gréguil</i> (A. Fagouet)....		30	
chy) .....				<i>A Guérin</i> (Castéra).....		20	
<i>Ch. Prentigarde</i> (Alfred Per-		100		<i>A Pinson</i> (Claverin).....		15	
romat) .....				<i>A Muchinot</i> (G. Peyraud)		60	
<i>La Rafinette</i> (L.J. Bost)....		90		<i>A Lartigue</i> (Audemard)....		25	
<i>Ch. Le Port</i> (Grenouilleau). 40				Id. (Despaigne f <sup>o</sup> )....		20	
<i>Au Barrail</i> (Aug. Perromat) 30							

plaine de la Dordogne et dont les pentes regardent le Sud et l'Est; on y jouit d'une vue splendide sur la vallée de la Dordogne.

Passé depuis M. Dagen en plusieurs mains inexpérimentées, il est aujourd'hui la propriété de M. Jean Roux.

Viticulteur émérite, M. Roux reconstitue le vignoble, d'une superficie actuelle de 6 hectares, quelque peu délaissé par ses prédécesseurs.

Complanté de cépages fins, tels que : cabernet, pressac et merlot pour le rouge; sémillon, muscadelle et merlot blanc pour le blanc, sur terrain argilo-calcaire et ferrugineux à sous-sol pierreux, ce vignoble produit des vins d'une grande finesse. Les vins blancs de 1920 sont particulièrement bien réussis.

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Redon</i> <sup>1</sup> (H. Robin).....	90	<i>A Truquet</i> (Castéra).....	40
<i>Au Port</i> (Thibeaud).....	30	<i>A Giliot</i> (Musquin-G. Viaud)	40
Id. (Jaffart).....	30	Id. (Bouey fils) ..	10
Id. (J. Abbadie).....	30	<i>A Majesté</i> (Castaing) ..	30
Id. (A. Castéra).....	30	<i>A Mongie</i> (C. Egreteau)	40
<i>Au Port, Dom. de Trop tard</i>		<i>A Barrail</i> (Feyzeau)...	20
(Couderc).....	20	<i>A Campillon</i> (Huguet) .	15
Id. (E. Ardouin).....	20	<i>A Barbeyrac</i> (J. Adassus)	25
Id. (V <sup>re</sup> Pouget).....	15		

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



## CHATEAU REDON

M. Hector Robin, propriétaire.

**ARVEYRES.** — 1.645 hab. — 1.472 hect. — 28 k. à l'E. de Bordeaux; 5 k. au S.-O. de Libourne. — La Dordogne la baigne à l'E., au N. et à l'O., et en forme une presqu'île rattachée à la terre ferme au S., où elle est bornée par Vayres, Saint-Germain, Cadarsac et Géniissac. — 🚢 de Bordeaux à Paris. — ☒ (F. B.), 〒 et 〒.

1. Situé au bord de la Dordogne sur un sous-sol de gravier et planté en cépages de premiers choix, où le cabernet domine, le domaine de Redon produit un vin séveux et qui prend en vieillissant, un bouquet qui le fait justement apprécier.

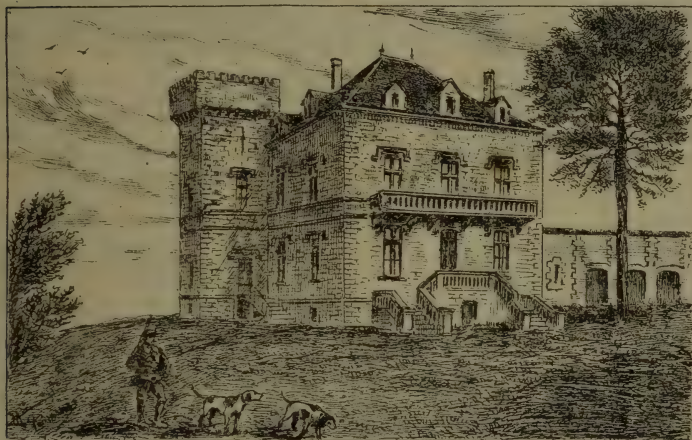
**Sol** : varié au N., plaine alluviale comprenant les deux tiers de la commune; au S., plateau élevé argileux et silico-argileux, séparé des palus par quelques parties gravelo-argileuses. — **Sous-sol** généralement sablo-argileux compact.

**Vins corsés et colorés** : ceux du plateau ont beaucoup de finesse, mais les vins récoltés dans les palus graveleux qui se rapprochent de la côte sont les plus recherchés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### SUR LE PLATEAU

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Tillède</i> <sup>1</sup> (A. Lotti).	15 50	<i>A Blouin</i> (Lhote) . . . . .	15 5
<i>A Blouin</i> (A. Lotti) . . . . .	5 5	<i>A Franc-Tillède</i> (San-	
<i>Id.</i> (Viandon) . . . . .	10 5	frie) . . . . .	15 15



### CHATEAU DE TILLÈDE

M. A. Lotti, propriétaire.

1. Le domaine de Tillède est composé de 33 hectares, dont 25 sont consacrés à la vigne. L'excellente nature du sol, la situation du vignoble en plateau et en côte, le soin apporté au choix des cépages parmi lesquels dominent le cabernet-sauvignon et le malbec pour le rouge, le sauvignon, le sémillon et la muscadelle pour le blanc, donnent aux vins de Tillède le corps, la richesse de sève et le bouquet exquis qui l'ont placé en tête des premiers crus les plus réputés de la région.

## SUR LE PLATEAU (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Pey-de-Veau</i> (Géraud)	10	»	<i>A Clusan</i> (Manaud j <sup>ae</sup> )	40	»
<i>A Goudon</i> (V <sup>o</sup> Arnaud)	10	5	Id. (Casteran)	15	4
<i>A Cantelaudette</i> (V <sup>o</sup> Ta- chon) .....	30	15	<i>A Laroque</i> (Bouchon) ..	15	»
<i>A Gentieu et la Gravette</i> (L. Berneaud) .....	70	5	Id. (Chevrier) ...	10	»
<i>A Beaumard</i> (Mouline).	40	5	<i>A Fages</i> (de Taillefer) ..	6	15
<i>Au Prat</i> (Cornet) .....	20	»	<i>A Gueyron</i> (Duplaa) ...	15	8
Id. (Couderc) ...	15	15	<i>A Reneuve</i> (E. Egreteau)	55	»
Id. (Chatelier) ...	45	55	Id. (Taillade - Du rand) .....	110	»
<i>A Landes</i> (Vidal-Cou- dreau) ....	15	»	Id. (Furt) .....	25	»
Id. (Achein) ....	18	6	Id. (Pilote) .....	35	»
<i>A Barre</i> (Chatelier père)	20	8	Id. (L. Pinson) ..	30	»
Id. (Clidat) .....	25	15	Id. (Martin, de Vi- gnonnet) ..	25	»
<i>A Roynes</i> (Itey aîné) ...	30	»	Id. (A. Demptos)	8	»
<i>A Béoulaygue</i> (Man- naud aîné). 40	5	»	<i>A Brondeau du Terire</i> (A. Bernaud) .....	15	7
Id. (Balet aîné) ..	30	15	Id. (Coquilleau) .	40	3
Id. (Angle j <sup>o</sup> ) ...	30	»	<i>A Lau</i> (V <sup>o</sup> Dufau, de Lamothe) .....	20	12
Id. (Constantin). 25	»	»	<i>Au bourg</i> (Castéra) ...	20	3
Id. (L. Rivière) ..	10	»	<i>A Siston</i> (V <sup>o</sup> Gour- meau) .....	35	10
<i>Au Faune</i> (Pinson) ...	18	3	<i>A Brousse</i> (Itey fils) ..	30	»
<i>A Fonsgrède</i> (Decker). 15	»	»	Id. (Manaud) ..	15	»

## EN COTES

	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (Balet j <sup>o</sup> ) .....	10	5
Id. (C. Demptos) .....	10	»

## COTES ET PALUS

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Au bourg</i> (Chiron) .....	25	10	<i>Au bourg</i> (D <sup>r</sup> Lacayre). 20	»
Id. (V <sup>o</sup> E. Esben)	20	10	Id. (Trocard aîné)	15
Id. (A. de Sèze, de Pomerol) 25	»	»	Id. (L. Gandin) ..	15

## EN PALUS

En partant du Port d'Arveyres et en faisant le tour de la presqu'île.

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Au Port d'Arveyres</i> (Lamou- rez) .....	10	<i>Cru Pérey et Gravier</i> (de Cor- naud et Chaperon fils) ..	40
		<i>Ch. Larteau</i> <sup>1</sup> (G. Lacaze) ...	60

1. Le domaine de Larteau est composé de 21 hectares dont 20 sont consacrés à la vigne. L'excellente nature du sol, à fond graveleux, le soin apporté au choix des cépages, parmi lesquels dominent le cabernet-sauvignon et le verdot, donnent au vin de Larteau le corps et la richesse de sève qui





CHATEAU LARTEAU  
M. Gaston Lacaze, propriétaire.

EN PALUS (suite)

En partant du Port d'Arveyres et en faisant le tour de la presqu'île.

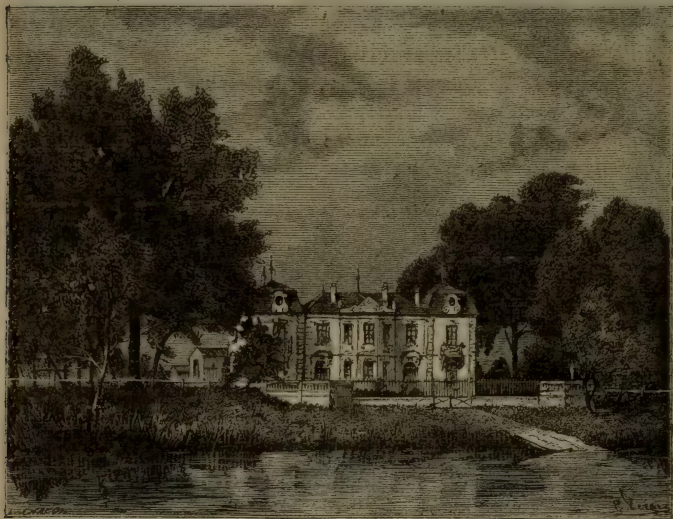
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Barrail-de-Jacques</i> (Duchamp père)....	25	<i>Au Port-du-Braud</i> (Egreteau) .....	20
Id. (Duchamp fils)...	30	Id. (Eymat) .....	10
Id. (J. Troquard) ....	25	<i>A Jaumette</i> (Toulouse fils)..	50
Id. (E. Guichard)....	10	<i>La Maison-Neuve</i> (Georges Badard) .....	50
Id. (Eug. Guichard)..	10	<i>Dom. de L'Orme</i> (Poitou)...	60
<i>Au bourg</i> (Et. Esben).....	15	<i>A l'Ourme</i> (Dubert, armurier à Libourne).....	30
<i>A Montmignon</i> (V <sup>re</sup> Lafargue-Decazes) .....	35	<i>A Lavergne</i> (de Cornuaud)..	60
<i>Moustley-et-Pruneyron</i> (Simard) .....	40	<i>Negrol et Le Vigneau</i> (R. de Seguin) .....	100
Id. (Badard) .....	10	Id. (Dutasta) .....	25
Id. (Toulouze fils) ...	30	<i>A Damazac</i> (Barraud-Sur-champ) .....	25
<i>Vieux-Ch.-Bonsol</i> (J. Surein)	20	Id. (Feyzeau) .....	25
<i>Ch. Bonsol</i> (G. Ayguesparse)	50	Id. (Caillavet) .....	20
<i>A Graney</i> (Elie Egreteau)..	60	<i>Ch. La Chapelle</i> (L. Decazes-Charmolûe) .....	100
Id. (Boiteau) .....	40	<i>A La Capelle</i> (Bouchon j <sup>re</sup> ).	10
<i>Dom. de Roquelles</i> (Leyris)..	40		
Id. (Tarenteau) .....	25		
<i>A Bastouney</i> (Boiteau).....	60		

l'ont placé en tête des crus d'Arveyres et lui font obtenir une prime sur les prix accordés à presque tous les vins de sa classe.

## EN PALUS (suite)

En partant du Port d'Arveyres et en faisant le tour de la presqu'île.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Au Marronnier (V <sup>ve</sup> Izard).	25	Au Port-du-Nouguey, dit	
Clos Belliquet (Saint-Brice- Belliquet) .....	35	aussi : Port-du- Noyer (Eymat) .	15-
A Ferrand (Demandre) ....	35	Id. (Rivière) .....	15
A Ferrand, Dom. de l'Ange (G. Lambertrie) .....	30	Ch. Sauvanelle (Decazes)...	6
Dom. de Monbouchet (G. Lablegnie) .....	50	A Port-Moran (Princeteau).	20
A La Pêcherie (J. Dufau)...	10	Id. (Coudreau, Level et V <sup>ve</sup> Chenel) ..	20
Id. (Galey, percept <sup>r</sup> ) ..	15	Id. (Martin) .....	25
Au Port-du-Nouguey, dit		Id. (Bigot) .....	25
aussi : Port-du- Noyer (V <sup>ve</sup> de Van- dière de Vitrac) .	10	Id. (H <sup>rs</sup> Besson) ....	15
		Ch. Bozelle (Brochet) .....	60
		A Franchot (Chaudron) ....	50
		Ch. Brondeau <sup>1</sup> (J.-B. Audy).	10



CHATEAU BRONDEAU

M. J.-B. Audy, propriétaire.


1. Le domaine de Brondeau a 47 hectares, situés dans les palus et divisés moitié en vignes, moitié en prairies; les nouvelles plantations, environ 15 journaux, sont composées de verdot. M. H. de Meynot, proprié-

EN PALUS (*suite*)

En partant du Port d'Arveyres et en faisant le tour de la presqu'île.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Brondeau (Londex).....	25	La Commanderie (Arnaud j <sup>o</sup> )	15
Id. (Coudreau).....	10	A Musquin (Junet père)....	70
A Caillou (Monnier, maire).	70	A Linas (Fr. Dubois).....	110
Id. (Ant. Videau)....	25	Id. (Alb. Fagouet)....	30
Id. (H. Troquard)....	15	A Jourdan (Coudreau)....	20
Id. (P. Gombaudo)....	25	Id. (V <sup>o</sup> Blondeau)....	20

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**VAYRES.** — 2.000 hab. — 1.447 hect. — 30 mètres d'altitude à Montifau, près la route nationale. — 24 k. à l'E. de Bordeaux; 8 k. à l'O.-S.-O. de Libourne. — **Borné** au N. par Izon; à l'E. par la Dordogne; au S. par Arveyres et Saint-Germain; à l'O. par Saint-Sulpice et Beychac-et-Cailleau. —  (P.-O.), stat. à 500 mètres du bourg. — ☒ et †.

**Sol** varié : à l'O., terrains sableux ou sablo-graveleux; au S., terres douces sablo-argileuses; à l'E. et au N., terres fortes, argileuse ou argilo-calcaires. — **Sous-sol** généralement graveleux ou sablo-argileux.

**Vins rouges de graves.** pleins de délicatesse et vite buvables; sont, dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, très recherchés du commerce pour leur corps et leur finesse, et peuvent être classés parmi les meilleurs vins du Libournais après les 2<sup>es</sup> crus de Pomerol; ils obtiennent une faveur sur les prix accordés aux autres crus.

**Vins rouges de palus** ou de terres fortes, abondants, ordinaires, peuvent être classés parmi les bons de l'Entre-deux-Mers.

**Vins blancs,** produits en grande partie par l'enrageat, très alcooliques, assez liquoreux, sans saveur prononcée, se prêtant parfaitement aux coupages, mais le plus souvent consommés en nature par suite de leur finesse, de leur douceur et de leur prix relativement élevé.

---

taires des crus de Brondeau et de Graney, a fait de grands travaux pour lutter, par la submersion, contre le phylloxera. Les résultats ont été satisfaisants et, malgré la disette des dernières années, les récoltes de ces crus ont été abondantes. Depuis 1892, les parties du vignoble ayant besoin d'être renouvelées l'ont été en américains greffés, et avec succès.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Joncarrel</i> (de Brem).	10	»	<i>Gaillotte</i> (Isid. Pagès) ..	20	5
<i>Ch. Toulouze</i> (E. Rey- gade).....	12	12	<i>Cru Le Thil-Haut-Brion</i> (Camille Rocherol) ..	16	»
<i>Ch. Bel-Air</i> <sup>1</sup> (J.-R. Paul)	65	20	<i>Ch. de Bordes</i> (C. Roche- rol. de Libourne)....	15	25
<i>Cru Birambis</i> (Audoire)	8	10	<i>Ch. Bel-Air-La Tour</i> (J. Brétenet) .....	6	»
<i>Ch. Le Thill</i> (Camille Rocherol) .....	20	»			



## CHATEAU BEL-AIR

M. J.-R. Paul, propriétaire.

1. Le vignoble du château Bel-Air, situé sur un terrain très favorable à la vigne, est l'objet des soins les plus parfaits quant à son encépagement et sa culture; la vinification est également très soignée; elle est faite, suivant des méthodes scientifiques, dans une cuverie dont les appareils, très perfectionnés, fonctionnent électriquement dans les conditions les plus modernes.

Aussi les vins du château Bel-Air sont-ils particulièrement appréciés pour leur parfaite constitution, leur corps et leur finesse.



Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Cru Montifaut</i> (Malle- veau) .....	8 5	<i>A Videau</i> (Lafon).....	15 15
<i>A Montifaut</i> (Grange- neuve) .....	25 5	<i>Au bourg</i> (Chauvin- Brandeau)..	20 »
<i>Dom. de Montifaut</i> (J. Bretenet) .....	15 10	Id. (Faux) .....	20 20
<i>Cru Embeyrès</i> (O. Du- ran) .....	10 »	Id. (R. Dubois)..	» 10
<i>Chalet Bussac</i> (O. Du- ran) .....	40 »	Id. (Marmier)...	6 10
<i>Ch. Lacassade</i> (F. La- vaud) .....	50 »	<i>A Cénaut</i> (E. Méric)...	8 30
<i>Cru Bessac-et-les-Pouma- rèdes</i> (La Tomberie, de Saint-Germain) ..	6 40	Id. (V <sup>ve</sup> Passerat)	6 6
<i>Cru de Bessac</i> (J.-R. Paul).....	» 40	<i>Cru Bel-Air</i> (V <sup>ve</sup> Passe- rat) .....	» 6
<i>Clos Cabane</i> (P. Dutasta)	20 »	<i>Busqueyron</i> (Pirabeau).	10 25
<i>Cru Bellevue-Nioton</i> (A. Bernatet) .....	10 »	<i>A Perrière</i> (I. Taulis)..	3 8
<i>A Babouillan</i> (J. Furt).	12 10	<i>Au Branda</i> (G. Taulis).	3 6
<i>A Maurec</i> (Fouquey)..	5 10	<i>A Gayat</i> (Fr. Hostein).	30 35
<i>Au Branda</i> (Ch. Hostein)	70 »	<i>A La Manette</i> (Dalbit)	20 20
<i>A Pichon</i> (V <sup>ve</sup> Lartigue)	15 10	<i>A St-Pardon</i> (Lafon j <sup>ne</sup> )	40 10
Id. (J. Achem)..	25 15	Id. (Jean Petit).	35 »
		Id. (G. Petit)....	20 6
		Id. (Béchaud)...	15 5
		Id. (Hostein)....	20 »
		Id. (Dubois) ....	30 »
		Id. (Achen aîné).	5 5
		Id. (Furt) .....	10 4
		Id. (Labrie) ....	10 »
		Id. (Pommier) ..	15 6

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**CADARSAC.** — 102 hab. — 227 hect. — 27 k. à l'E. de Bordeaux; 7 k. au S.-S.-O. de Libourne. — **Borné** au N. par Arveyres; à l'E par Génissac; au S. par Nérigean; à l'O. par Nérigean et Arveyres. — ☒ et ☒ : Arveyres; † : Nérigean, à 2 k. 1/2.

**Sol :** généralement argilo-ferrugineux, formant un bassin entouré de coteaux très fertiles et pittoresques. — **Sous-sol :** tuf ferrugineux.





**Vins rouges,** corsés et colorés, analogues à ceux de Fronsac.

**Vins blancs,** 3/4 enrageat, 1/4 cépages fins, recherchés pour la consommation locale.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Cadarsac</i> (P. Ci- metière, maire) .....	10 10	<i>Aux Hugons</i> (Labrie)..	10 15
<i>Petite-Anguille</i> (M <sup>lle</sup> Rouchon) .....	25 »	Id. (Grasset) ...	5 »
<i>Le Maillère</i> (L. Dubois).	25 6	Id. (Taillade) ...	20 »
<i>Planley de la Cabane</i> Bouey) .....	10 »	Id. (Mouline) ...	10 »
<i>Clos Belveder</i> (Albert Bruneau) .....	12 12	<i>Au bourg</i> (Fourton) ...	10 5
<i>A Barthalon</i> (Th. Pin- son) .....	25 »	Id. (Raison) ....	5 5
		Id. (Bernard) ...	35 5
		<i>A Plassiman</i> (de Lapla- gnolle) .....	» 15
		<i>A Pinson</i> (Lapuyade)..	15 10

Une dizaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**IZON.** — 1.403 hab. — 1.559 hect. — 23 k. au N.-E. de Bordeaux; 14 k. au S.-O. de Libourne. — **Borné** au N. par la Dordogne; à l'E. par Vayres; au S. par Vayres et Saint-Sulpice; à l'O. par Saint-Sulpice et Saint-Loubès. —  (P.-O.), stat. de Saint-Sulpice, à 2 k. du bourg. — **Port** sur la Dordogne. — ,  et .

**Sol** divisé en deux parties : au N. alluvions bordant la Dordogne; au S., terrain sablo-graveleux assis sur un **sous-sol** silico-argileux.

**Vins rouges**, corsés et colorés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. L'Hermitage et la Plagne</i> (D <sup>r</sup> J. Felletin) .....	100	<i>A Louseauneuf</i> (J. Fonta- neuf) .....	35
<i>Ch. d'Anglade</i> (M <sup>rs</sup> de Mo- neys), plus 20 tonn. blanc. 350		<i>La Maille, à Bense, Véron et</i> <i>Roumette</i> (M <sup>me</sup> J. Delpit). 350	
<i>Au Grand-Bourdieu et Ma-</i> <i>larlic</i> (Seize) .....	100	<i>Au Hach</i> (Rivière aîné)....	10
<i>A Gabols</i> (Ern. Hostein)....	50	Id. (V <sup>o</sup> Hostein) ....	10
<i>Au Petit-Jabastas</i> (Séveillac)	70	<i>A Frayche</i> (A. Rozier)....	80
<i>Au Petit-Bourdieu</i> (M. Sei- gneuriau) .....	40	<i>A Malartic, Condeau et Ber-</i> <i>nèze</i> (Abel Dubois) .....	100
<i>Au Libraire</i> (Lafon) .....	20	<i>A Uchamp</i> (J. Furt, dit Tey- ron) .....	25
<i>A Jabastas et Graney</i> (M. Blaudier) .....	30	Id. (Michel Fourton) .	25
<i>A La Conque</i> (M. Seigneu- riau) .....	80	Id. (P. Furt, dit Chey- sotte) .....	25
<i>Aux Tilleuls</i> (V <sup>o</sup> Desarnaud)	30	<i>Au bourg</i> (Cottin-Lavigne). 30	
<i>A Simon</i> (M. Lestrille)....	125	Id. (Dallon).....	20
Id. (Jean Bielle) .....	20	Id. (Jules Furt) .....	60
<i>Aux Trois-Bourdieux</i> (Boi- reau aîné) .....	60	Id. (Jean Lourteau)..	18
Id. (Tournon) .....	20	Id. (Eymat) .....	15
Id. (V <sup>o</sup> Fazileau)....	15	Id. (Bertr. Dubois)...	12
<i>La Galerie</i> (Bernard) .....	50	Id. (de Boucau) .....	12
<i>A Tarendeau</i> (Béchaud)....	30	Id. (Ch. Charron)....	12
<i>A Ichon et l'Aubépine</i> (Chas- saing) .....	30	<i>A Canton</i> (Jean Jarrige)....	30
<i>A Bonneval</i> (Lafon) .....	25	<i>A Furt</i> (Emile Hostein)....	30
<i>A Birebacquey et Perguithem</i> (Pierre Lestrille) .....	35	Id. (Lamothe fils aîné)	30
<i>A Graney</i> (Rey fils) .....	60	<i>A Peyfurt</i> (Pierre Roux)....	30
Id. (J. Boireau aîné)..	20	<i>A Maucaillou</i> (N...) .....	18
Id. (P. Cabanne)....	18	<i>Clos du Faure</i> (Duberger)...	20
Id. (V <sup>o</sup> Pistouley)...	18	<i>A Lamouroux</i> (Fromentin). 10	
Id. (Guill. Dubois)....	25	<i>A La Naudes</i> (J. Purgues)..	20
<i>A Graveyron</i> (Terrier).....	25	<i>A Artigue-Bedanne</i> (Pierre Bataillon fils jeune).....	20
<i>A Neyran</i> (P. Bayle).....	35	<i>A Anglade</i> (J. Dégueuilh)..	20
Id. (Furt, dit Petit- Jean).....	25	Id. (Charles Massé)..	20
		<i>A Tros</i> (Ismael Boireau) ...	20
		<i>A Anglumeau</i> (P. Mouquet). 15	
		<i>A Ferreyre</i> (V <sup>o</sup> Castéra)...	15
		<i>A Clair</i> (J. Dégueilh) .....	30
		<i>A La Grave</i> (Cheverry).....	12

Environ 150 propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

## § X. — FRONSADAIS

Nous quittons la rive gauche de la Dordogne pour continuer l'étude de l'arrondissement de Libourne par le canton de Fronsac.

**Sol varié** : au Sud et à l'Est, sur les bords de la Dordogne et de l'Isle, riches alluvions; sur la première ligne des coteaux parallèles à la Dordogne, terrain très accidenté, généralement argilo-calcaire sur fonds pierreux ou argileux, exploité par un grand nombre de carrières et de tuiliers; au centre et au Nord, sol peu accidenté, le plus souvent sablo-argileux, sur *sous-sol* de terre compacte et rougeâtre ou de pierres à moellons. L'ensemble du canton et d'une fertilité moyenne, et l'on y trouve très peu de terres purement sableuses.

**Vins rouges**, produits généralement par 1/3 malbec (noir de Pressac), 1/3 merlot..1/3 cabernets (bouchets), verdot, etc., divisés en vins de palus et en vins de côtes ou de plateau. La proportion des cabernets et autres cépages fins tend à augmenter surtout dans les nouvelles plantations, toutes faites en américains greffés, et dont le bon encépagement a déjà produit une amélioration dans la qualité.

Les *vins de côtes* offrent une grande variété de vins d'ordinaire, échelonnés depuis les vins récoltés sur les plateaux sableux, vins de consommation courante, jusqu'aux vins de 1<sup>res</sup> côtes Canon-Fronsac, qui atteignent des prix élevés.

Dans les années bien réussies, les vins de Canon-Fronsac sont plus que de grands ordinaires; ils acquièrent en vieillissant beaucoup de finesse, un joli bouquet, et peuvent être considérés comme vins fins.

Les vins de 1<sup>res</sup> côtes ont une riche couleur et acquièrent assez vite la teinte topazée des vins vieux. Ils se conservent très longtemps en bouteille. Le célèbre cru de Canon produit des vins remarquables, qui obtiennent une faveur marquée du commerce.

Les *vins de palus*, très recherchés pour la Hollande et la Belgique, sont très couverts, assez corsés, et constituent, dans certains crus bien encépagés, d'excellents ordinaires qui acquièrent en vieillissant de l'agrément.

**Vins blancs** récoltés sur les plateaux du centre et au Nord du canton produits à peu près exclusivement par l'enrageat (folle-blanche).

Suivant les terrains et les expositions, ils sont plus ou moins alcoolisés ou liquoreux.

Quelques petits vignobles, très bien exposés, ont été complantés, en cépages fins (sauvignon, sémillon, muscadelle, etc.), et ont donné d'excellents vins, analogues à ceux de Bergerac, se rapprochant même des petits Barsac.

**FRONSAC.** — 1.404 hab. — 1.516 hect. — 40 m. d'alt. au Tertre — 3 k. au N.-O. de Libourne; 35 k. au N.-E. de Bordeaux, en passant par Libourne. — **Borné** au N. par Saillans; à l'E. par l'Isle; au S. par la Dordogne. — à l'O. par Saint-Michel et Saint-Aignan. — **Port.** sur la Dordogne. — ☒ et ☑.

**Sol :** sur les bords des deux rivières, fertiles palus; en s'en écartant, riches coteaux argilo-calcaires du côté du célèbre coteau de Canon, et quelque peu argilo-graveleux vers le N. et le S. — **Sous-sol** pierreux sur les hauteurs; dans les vallons, argile propre à la fabrication des tuiles, carreaux, etc.; sur plusieurs points, sables très recherchés pour les verreries ou ailleurs pour les bâtisses en général et la construction des fours à chaux en particulier.

**Vins rouges** de côtes, fermes et corsés, tout en étant souples et fins. Ils prennent de bonne heure la teinte topazée des vins vieux, en conservant leur chair et leur fruit.

**Vins de palus**, très couverts sont assez recherchés dans leur classe.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### COTE DE CANON

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
15	<i>Ch. Canon</i> <sup>1</sup> (D <sup>r</sup> Goizet).....	15
30	<i>Ch. Comte</i> <sup>2</sup> (D <sup>r</sup> Goizet).....	3
15	<i>La Tour-Canon-Horeau</i> (L. Horeau), pl. 5 tonn. v. bl.	3
	<i>Ch. Canon-Lange</i> (G. de Brem) .....	3
	<i>A Canon, Ch. La Marche</i> (J.-J. Léau)....	3
	Id. (Eymery) .....	3

1. Château-Canon, propriété de M. le docteur Goizet, est attaché au flanc méridional du fameux coteau de Canon.

Lors de l'Exposition universelle de 1855 un banquet fut offert au lord-maire de Londres par la municipalité de Paris. Les journaux de l'époque ont rapporté que le premier magistrat de la Cité et les personnes de distinction qui l'accompagnaient manifestèrent une préférence très marquée pour les vins de Château-Canon.

M. le docteur Goizet tient à conserver à cet heureux vignoble son bon et vieux renom. Il peut recueillir sur le domaine de Canon une moyenne de 15 tonneaux de vin dont la finesse, la sève et le bouquet sont remarquables.

2. Château-Comte, un des plus anciens domaines du Fronsadais, occupe une situation merveilleuse sur le plateau et le versant est du fameux coteau Canon.





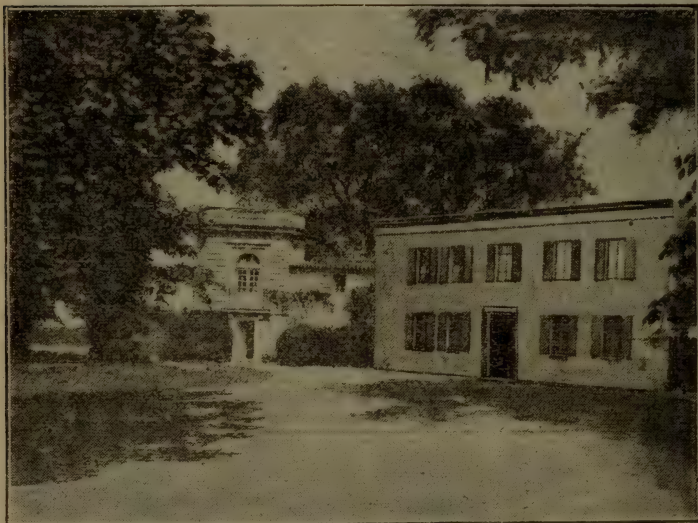
CHATEAU GANON  
D<sup>r</sup> Goizet, propriétaire.



CHATEAU COMTE  
D<sup>r</sup> Goizet, propriétaire.

1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC Tonneaux

vin r.

*Ch. Belloy*<sup>1</sup> (P. Crabit)..... 25

D'après cliché Louis Guillier.

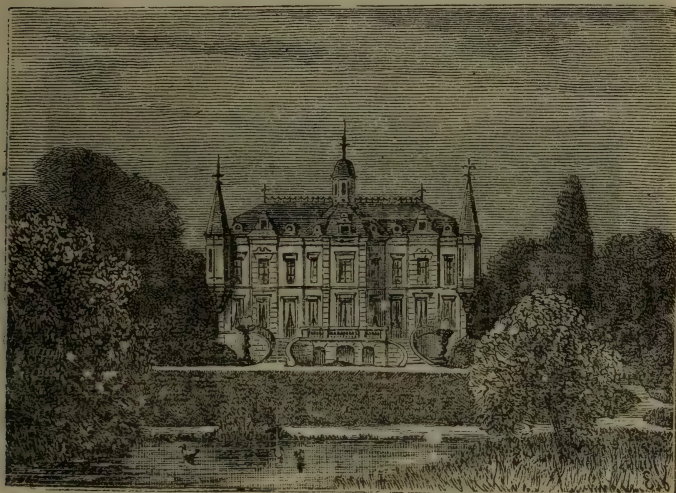
**CHATEAU BELLOY****M. Paul Crabit, propriétaire.**

Le château, d'aspect vénérable, est placé à mi-côte dans le pli de terrain qui conduit au fleuve. On y jouit d'un panorama magnifique. Le vignoble, dont le sol est argilo-calcaire, portant sur le plein roc, est un des plus favorables pour la production d'un vin fin.

M. le docteur Goizet, le propriétaire actuel, n'a reculé devant aucun effort pour reconstituer en cépages méticuleusement sélectionnés ce cru distingué. Il apporte à sa culture et à la vinification les soins les plus parfaits. Aussi les vins de Château-Comte sont-ils recherchés pour leur finesse et leur bouquet.

La production annuelle est de 25 à 30 tonneaux.

1. Le château Belloy naguère à MM. Morange et de Brem actuellement à M. P. Crabit est sur la limite des communes de Saint-Michel-de

1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Jumayme<sup>1</sup> (L. Horeau) (plus 5 tonn. vin blanc)..... 50

## CHATEAU JUNAYME

M. Louis Horeau, propriétaire.

Fronsac et de Fronsac; de sa terrasse ombragée se déroule de l'est à l'ouest un magique panorama sur la vallée de la Dordogne.

Le vignoble de Belloy dont le sol est argilo-calcaire et argilo-sableux portant sur le plein roc s'étend sur la croupe prolongeant le promontoire renommé de Canon; planté de vignes françaises et de cépages de choix il produit environ 25 tonneaux d'un vin de haute tenue très apprécié par la richesse de sa sève et la finesse de son bouquet.

1. Le domaine de Junayme possède une étendue de 25 hectares environ, dont 16 sont consacrés à la vigne.

Le tiers du vignoble est situé sur le célèbre coteau de Canon. Il produit de



1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lavalade</i> <sup>1</sup> (J. Turquaud et Lucien Guilhem).....	100	<i>Pey-de-la-Brie</i> (Chiverche)..	12
<i>Ch. Pichelèvre</i> (H. Danglade)	20	<i>Bouchonnet</i> (Gab. Joret)....	10



D'après cliché Louis Guillier

## CHATEAU LAVALADE

MM. Jean Turquaud et Lucien Guilhem, propriétaires.

vins pleins de finesse et de sève, tout en étant colorés et corsés. Cette qualité est due aux cépages fins qui s'y trouvent, au bon état des vignes et à l'exposition favorable du vignoble, qui permet aux raisins d'arriver toujours à parfaite maturité.

Très recherchés par le commerce, en particulier en Angleterre, Belgique, Hollande, et nord de la France, ces vins atteignent les cours des premiers crus de Saint-Emilion.

Aux diverses expositions de Rouen, Gand, Bruxelles, Lyon, etc., ils ont obtenu les plus hautes récompenses.

1. Le château Lavalade est un des meilleurs crus des 1<sup>res</sup> côtes de Fronsac, dites Canon-Fronsac. Complanté des cépages les plus fins, il produit une moyenne de 100 tonneaux d'un vin très apprécié du commerce.

Le vin de Lavalade a obtenu, entre autres récompenses, une médaille d'or, Paris 1886 et médaille d'or, Amsterdam 1887; et la médaille d'or du Ministère de l'Agriculture a été décernée au vignoble en 1888, pour sa bonne tenue.



1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)Tonneaux  
vin r.Ch. Gaby<sup>1</sup> (Capdepon)..... 30

D'après cliché Louis Guillier.

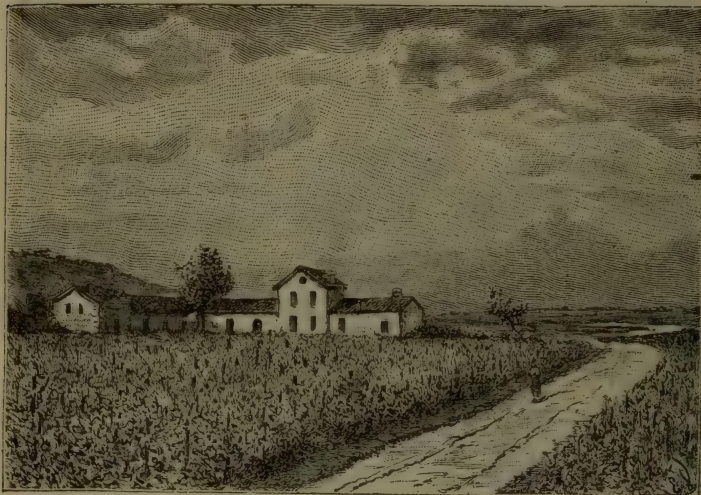
## CHATEAU GABY

M. Capdepon, propriétaire.

1. Les domaines de Château Gaby et de Gaby-Rouleau, aujourd'hui réunis, appartiennent à M. R. Capdepon. Leurs vignobles parfaitement tenus et surveillés, plantés en cépages de choix dans un terrain argilo-calcaire et pierreux, merveilleusement exposé, produisent environ 35 tonneaux de vins rouges et blancs, remarquables par leur sève généreuse, leur velouté, leur finesse, surtout lorsqu'ils ont un peu vieillis. Ces vins présentés aux grands concours à trois reprises, ont, chaque fois, obtenu les récompenses et les éloges les plus flatteurs : Concours international de Lyon, diplôme d'honneur; Concours généraux agricoles de Paris en 1898, médaille d'or; en 1899, médaille d'or.

1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Larchevesque</i> <sup>1</sup> anc. <i>Cailleau-Monrepos</i> (F. Chambarrière, notaire à Bordeaux). (plus 5 tonn. vin blanc).....	40
<i>Ch. Toumalin</i> <sup>2</sup> (Ch. Montouroy).....	25



## CHATEAU LARCHEVESQUE

(1<sup>eres</sup> COTES CANON-FRONSAC)

M. F. Chambarrière, propriétaire.

1. Le château Larchevesque (précédemment Cailleau-Monrepos) qui appartient à M. Chambarrière, notaire à Bordeaux, héritier de MM. Larchevesque, figure parmi les Canon-Fronsac, dont il est l'un des crus les plus recherchés. Le choix des cépages merlot, cabernet et malbec rouge et sémillons, sauvignon et muscadelle, blanc), une culture soignée, une excellente vinification ajoutés à la nature d'un sol privilégié et à l'heureuse exposition des vignes, font du château Larchevesque un des premiers crus de Fronsac.

Les vins qu'il produit se font remarquer par leur générosité et leur finesse.

2. Le domaine de Clos-Toumalin figure parmi les premières côtes de Canon-Fronsac, depuis un temps immémorial.

Acquis en 1887 par M. Charles Montouroy, le vignoble de Toumalin, aujourd'hui complètement reconstitué en cépages fins rigoureusement sélectionnés, produit une récolte moyenne de 25 tonneaux de bons vins, corsés,

1 <sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES. CANON-FRONSAC (suite)	Tonneaux vin r.
Ch. Bodel (V <sup>ve</sup> Ern. Chaîne).....	50



### CHATEAU TOUMALIN

M. Ch. Montouroy, propriétaire.

généreux et bouquetés, très appréciés en Belgique, en Hollande et dans le nord de la France.

Le sol du Clos-Toumalin est argilo-calcaire. Riche et profond, il est d'une très grande fertilité.

Les vignes de ce beau domaine sont installées sur trois fils de fer superposés; il est sillonné de nombreuses allées, afin d'éviter toute perte de temps et il offre ainsi de très grands avantages pour sa culture. Il réjouit l'œil par une impeccable régularité.

Cette disposition sur trois fils de fer permet l'attachement des pampres en éventail, ce qui assure la précocité et la rapidité en procurant à chaque cep cette part d'air et de soleil si nécessaire pour l'aoutage des bois et de la vigne et la maturité la plus complète de la récolte.

Grâce au judicieux aménagement de toutes les parties de ce domaine, tous les travaux de culture sont rendus beaucoup plus faciles, et les divers traitements employés contre les maladies cryptogamiques qui affligent la contrée y gagnent en efficacité.

Une vinification très soignée, faite suivant les données les plus modernes, permet d'obtenir le maximum de qualité que peut produire le terrain de premier ordre du vignoble de Clos Toumalin.



1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Fontaine</i> <sup>1</sup> (Pierre- Louis Mortier).....	40	<i>Dom. du Haut-Caillou</i> <sup>2</sup> (L. Guichard).....	15
<i>Ch. Panet</i> (R. Teulet).....	25	<i>Ch. Bourdieu-La-Valade</i> <sup>3</sup> (M <sup>lle</sup> Elise Chaperon)....	30



CHATEAU LA FONTAINE

M. Pierre-Louis Mortier, propriétaire.

1. La propriété de La Fontaine produit, grâce aux soins minutieux de culture qu'on lui donne, des vins de tout premier ordre très estimés aussi bien en France qu'en Belgique.

2. Ce vignoble, admirablement bien situé, se classe par la nature de son sous-sol au nombre des meilleurs crus. Entièrement reconstitué en cépages de choix : pressacs, merlots et cabernets, il produit un vin corsé et coloré qui est très apprécié en Belgique et en Hollande.

3. Le château Bourdieu-La-Valade est un des plus anciens crus de la commune de Fronsac. Ses vins se distinguent par une très grande finesse et sont très appréciés par le commerce, auprès duquel ils jouissent d'une réelle faveur. Le vignoble peut produire une moyenne de 30 tonneaux.





D'après cliché Louis Guillier

**DOMAINE DU HAUT-CAILLOU. M. L. Guichard, propriétaire.**

---



**CHATEAU BOURDIEU-LA-VALADÈ**  
**Mlle Elise Chaperon, propriétaire.**

1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. Arnauton <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> E. Du- verger) .....	80	Dom. des Candelayres <sup>2</sup> (Louis Gagnan) .....	20
		Ch. Barabaque <sup>3</sup> (P. Crabit). ..	40



CHATEAU ARNAUTON  
M<sup>me</sup> Edouard Duverger, propriétaire.

1. Le château Arnauton qui appartient à M<sup>me</sup> Edouard Duverger, est situé au nord de la commune de Fronsac.

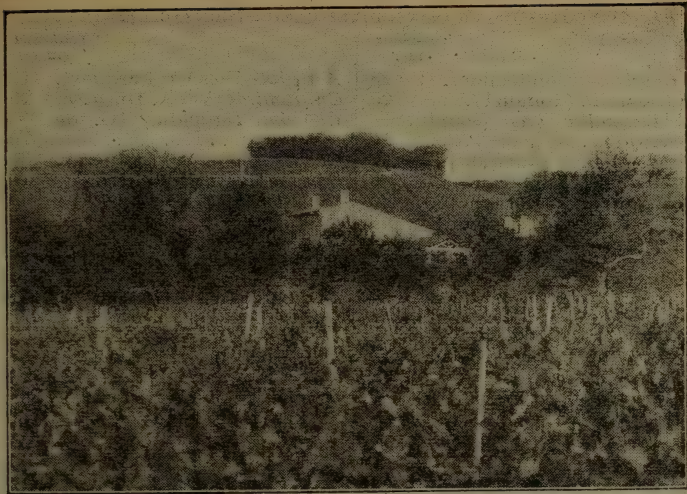
Son vignoble, admirablement situé en plein midi sur les flancs du tertre Montaigu, l'un des points les plus culminants de la Gironde, est uniquement planté de meilleurs cépages du Bordelais.

Grâce à ces conditions, à la variété de son sol et à une culture très soignée, ce cru produit un des vins les plus appréciés des 1<sup>res</sup> côtes Fronsac pour son corps, sa finesse et sa fin toujours irréprochable.

2. Le domaine des Candelayres, très bien situé, est un des meilleurs crus de Fronsac. Il produit un vin exquis, très fruité et d'une bonne conservation.

Le bonne tenue du vignoble et la finesse de ses cépages, le classent parmi les grands vins de Bordeaux.

3. Le domaine de Barabaque, entièrement reconstitué après le phylloxéra par son propriétaire, M. Paul Crabit, dont la famille le possède depuis 1840, déploie son vignoble sur les hauteurs inclinées au midi d'un cirque de coteaux constamment exposés au soleil et qui est un prolongement de la fameuse butte de Canon. Le vignoble de Barrabaque, exclusivement planté de cépages de choix, produit un vin généreux, caractérisé par de solides qualités de bouquet et de finesse. Sa production est en moyenne de 45 tonneaux dont 5 à 6 tonneaux de vin blanc très moelleux et de belle constitution.



D'après cliché Louis Guillier.

**DOMAINE DES CANDELAYRES, M. Louis Gagnant, propriétaire.**

---



D'après cliché Louis Guillier.

**CHATEAU BARABAQUE, M. Paul Crabit, propriétaire**



1<sup>res</sup> COTES DE FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Gombaud</i> (Condemine)...	25	<i>A Pey-de-Pie</i> (V <sup>ve</sup> Larquey)...	12
<i>A Toumalin</i> (Jonquet).....	25	<i>Ch. Bouildé</i> (V <sup>ve</sup> A. Ducasse)	25
<i>A Toumalin</i> (A. Goupil, maire).....	12	<i>Ch. La Dauphine</i> <sup>1</sup> (G. de Brem).....	70
<i>Pey-de-la-Brie</i> (Jonquet)...	8	<i>Ch. Gros-Bonnet</i> (Cuillière)...	30
<i>Id.</i> (Peyronneau)....	5	<i>Cru La Targue</i> (Cuillière)...	10
<i>Ch. Lague</i> (H <sup>tes</sup> Barenne)...	25	<i>Ch. Richelieu</i> (Hervé).....	8

2<sup>es</sup> COTES CANON-FRONSAC

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>h. La Grave</i> (G. de Brem) 20 (Se réunit à la Dauphine.)	20	<i>A Lacroix</i> (V <sup>ve</sup> Lamothe)...	30
<i>La Marche</i> (G. Blaudier)...	15	<i>Ch. Pontus</i> (Gén <sup>l</sup> d'Amade)...	50
<i>A Gros-Bonnet</i> (Feydieu)...	15	<i>A Pineau</i> (Dubois).....	8
<i>Ch. Chantelouve</i> (Hervé)....	12	<i>Ch. Sauvage</i> (H <sup>tes</sup> Chèze- Senut).....	50
<i>Ch. Coustolle</i> (du Foussat de Bogeron).....	60	<i>A Brein</i> (H <sup>tes</sup> Chèze-Senut)...	10
<i>A Capet-Bégaud</i> (Lachaise). 10	10	<i>A Gagnard</i> (Ragot).....	30
		<i>A Caillou</i> (V <sup>ve</sup> Fillon).....	8



CHATEAU LA DAUPHINE  
M. Georges de Brem, propriétaire.

1. Le domaine de La Dauphine qui appartient au duc de Richelieu, seigneur de Fronsac, offre un des plus beaux sites de la contrée.

Le chateau est entouré d'agréments délicieux et d'un magnifique vignoble situé sur la déclivité du coteau, dans des terres sablo-argileuses où n'a pas encore été trouvé le phylloxéra. Ses vins se distinguent par une grande finesse et beaucoup de sève.



2<sup>es</sup> COTES CANON-FRONSAC (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Roulet</i> (Boussaye) . . . . .	12	<i>Cru Sauzet</i> (Savarias) . . . . .	10
<i>A Qualité</i> (M <sup>lle</sup> Guignebert) . . . . .	8	Id. (Corbière) . . . . .	10
<i>A Capet</i> (J. Olivier) . . . . .	12	<i>Cru Lacosie</i> (Roujol) . . . . .	20
<i>A Perron</i> (Alex. Gabriel) . . . . .	10	<i>A Lagarde</i> (D. Sirey) . . . . .	30
Id. (Baudry) . . . . .	6	<i>Aux Trois-Croix</i> (Bardeau) . . . . .	15
<i>Ch. de la Venelle</i> (Rousselot) . . . . .	15	<i>A Pipette, Bas-Canon</i> (Nic. Moulinet) . . . . .	5

## CRUS EXCEPTIONNELS EN SABLES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Monroze</i> <sup>1</sup> (Ch. Legendre, adm. de la Banque de France, à Libourne) . . . . .	65



## CHÂTEAU MONROZE

M. Charles Legendre, administrateur de la Banque de  
France, à Libourne, propriétaire.

1. Le château Monroze, situé sur les bords de la Dordogne, au bas du tertre de Fronsac et des côtes de Canon, est un magnifique vignoble en grande partie situé sur un sol formé par les délitements des coteaux et assis sur un fond sableux. Il doit à cette situation, à son parfait encépagement en vieilles vignes françaises choisies parmi les cépages les plus fins du Bordelais : cabernets, pressac (malbec, et merlot, de produire des vins qui sont

CRUS EXCEPTIONNELS EN SABLE (*suite*)

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Gros-Bonnet-Gadrat</i> <sup>1</sup> (Mme Gadrat-Romand).....	60
Plus 5 tonneaux vin blanc.	



## CHATEAU GROS-BONNET-GADRAT

Mme Gadrat-Romand, propriétaire.

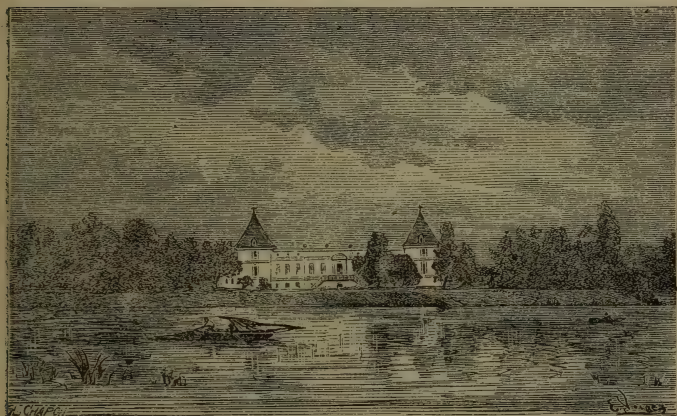
à juste titre réputés et payés comme les 1<sup>res</sup> côtes de Fronsac. En vieillissant, ils acquièrent toutes les qualités des vins de Médoc : belle couleur tuilée, finesse et bouquet délicieux. Ils constituent alors des vins fins qu'on déguste religieusement. La Belgique, les Pays-Bas, l'Allemagne et l'Angleterre recherchent ces vins très corsés et colorés en primeur.

1. Le domaine du château Gros-Bonnet est situé au pied des côtes de Fronsac et voisin du château Monroze. Son vignoble complanté des meilleurs cépages dans un sol sablonneux, produit des vins bien colorés, nourris et bouquetés.

Grâce à ce bon choix de cépages et aux soins apportés à la culture de la vigne et à la vinification, ces vins sont très appréciés.

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La France</i> <sup>1</sup> (Société Viticole de Fronsac) .....	250	<i>Ch. La Marche</i> (J.-J. Léaud). 100



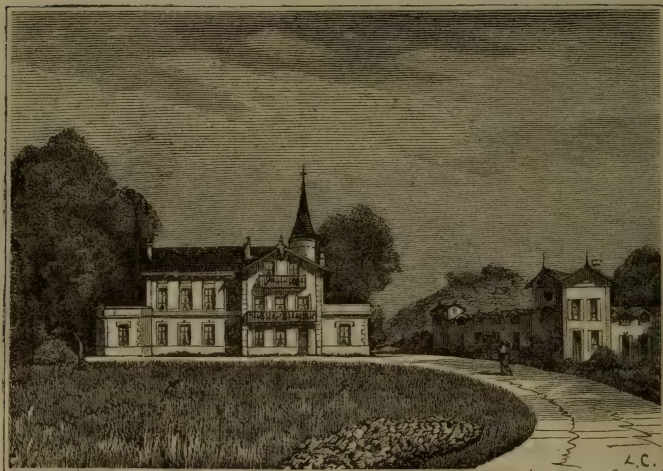
## CHATEAU LA FRANCE

Société Viticole de Fronsac, propriétaire

1. Le château La France, situé sur les bords de la Dordogne, en face de la station d'Arveyres, est entouré d'un magnifique vignoble de 100 hectares créé par M. C. Piganeau père, avec tous les perfectionnements modernes. Ce vignoble est situé sur des alluvions à fond de sable ou de graves soigneusement nivelées, drainées et amendées, puis complantées en cépages de choix. Les vignes, tenues au fil de fer, sont cultivées avec les plus grands soins, et ses vins faits dans des cuiviers et chais parfaitement organisés. Grâce à ces différentes conditions et surtout au sous-sol graveleux qu'on trouve sur plusieurs points du vignoble, les vins du château La France sont plus fins et plus souples que les vins ordonnaires de palus: ils possèdent une petite sève médocaine très agréable. La production moyenne est de 250 tonneaux.

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Grand-Chalet-Anguieux</i> <sup>1</sup> (G. Gurchy) .....	125	<i>A Anguieux, Dom. de Fréde-</i>	
<i>A Garros</i> (V <sup>ve</sup> Chevalier) ...	60	<i>fon</i> (A. Bermond	70
<i>Id.</i> (Brulle, notaire à		<i>Id. Dom. du Barrail-</i>	
<i>Libourne</i> ) .....	80	<i>de-fer</i> (Pechméja)	20
<i>A Colombès</i> (Mielle) .....	40	<i>Id. Clos Poinsonnet</i>	
<i>Le Chalet-Prélong</i> <sup>1</sup> (R. Bar-		<i>(Lapeyrolerie)</i> .	80
<i>raud</i> ) .....	25	<i>Id. Cru Port-Drouet</i>	
		<i>(V<sup>ve</sup> Lacombe)</i> .	40



## GRAND-CHALET-ANGUIEUX

CRUS DE BEAULIEU

M. G. Gurchy, propriétaire.

1. Le vignoble qui entoure le Grand-Chalet-Anguieux, à Fronsac, ou cru de Beaulieu, est un des plus importants des palus d'Anguieux. Fortement atteint dans sa production au moment de la crise phylloxérique, il a été entièrement reconstitué dans ces dernières années par le greffage et a retrouvé aujourd'hui sa prospérité ancienne. Ses vins, produits par le merlot, le cabernet-sauvignon, le pressac et le petit-verdot, chacun dans la proportion d'un quart, ont été de tout temps réputés pour leurs qualités de corps et de couleur, qui n'excluent pas, d'ailleurs, une certaine distinction, due à l'excellence de l'encépagement.

Ce cru est particulièrement connu en Allemagne, où feu M. G. Gurchy, le fondateur de la vieille maison qui porte son nom, l'avait introduit, il y a une trentaine d'années, auprès des principales firmes de Hambourg, Lubeck, Brême et Stettin.

Le chiffre de la production varie, suivant les années, de 100 à 150 tonneaux.

2. Les vins de ce cru, placé immédiatement au pied des côtes, se rapprochent beaucoup des vins produits sur les coteaux voisins.



## EN PALUS (suite)

		Tonneaux vin r.			Tonneaux vin r.
A	<i>Anguieux Cru Malaquis</i> (R. Ardurat)...	20	A	<i>Anguieux</i> (A. Bouquey)...	10
Id.	<i>Clos Dougey</i> (V <sup>ve</sup> Aujai) .....	15	Id	(Itey, de Libourne)	10
Id	<i>Cru Manoir-An-</i> <i>guyeux</i> (V <sup>ve</sup> Ar-	20	<i>Dom. de Layne</i> (L. Bessou-	doux) .....	40
Id.	<i>Cru Coniquet</i> (H. Cassat) .....	20	<i>A La Marche</i> (Lacroix aîné).		25
Id.	(Rousseau) .....	20	<i>Cru Nauzegrand</i> (d'Antin)..		50
Id.	(Sirey-Ménéchal) .	15	<i>A Nauzegrand, Dom. du</i> <i>Graveyron</i> (R. Cap-	depon).....	50
Id.	<i>Cru Beaulieu</i> (Cons tantin) .....	10	Id.	<i>Clos du Pavillon</i> (D <sup>r</sup> Goizet) ...	40
			Id.	(Bourricaud) ....	10

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux

**SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC.** — 530 hab. — 550 hect. — 57 mètres d'altitude. — 3 k. à l'O. de Fronsac; 6 k. à l'O. de Libourne.

**Borné** au N. par Saint-Aignan, à l'E. par Fronsac, au S. par la Dordogne, à l'O. par La Rivière. — ☒ et ♣. — † : Fronsac. — 🏠 : Libourne.

**Sol :** au S., fertiles palus; au N., coteaux argilo-calcaires à **sous-sol** pierreux.

C'est sur cette partie de ces coteaux que mûrit le vin célèbre de *Canon*, le meilleur du canton, qui a donné aux vins des côtes voisines le nom générique de *Canon-Fronsac*.

**Vins rouges de côtes** des meilleurs du Fronsadais; ils se distinguent par leur belle couleur, leur finesse, leur sève riche et abondante; ils constituent de grands ordinaires, et en vieux d'excellents vins fins.

**Vins rouges de palus** recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
Vray-Canon-Boyer-Vacher <sup>1</sup> (M. Grangère-Vacher).....	25
Ch. Canon <sup>2</sup> (M <sup>lles</sup> de Laage).....	20
Vrai Canon-Bodet-La Tour <sup>3</sup> (V <sup>ve</sup> Ducourt-Bussier).....	15



**VRAY-CANON-BOYER-VACHER**  
M. Maurice Grangère Vacher, propriétaire.



1. Le cru de « Vray-Canon-Boyer (Vacher) » étampant est propriété de la famille Grangère-Vacher depuis 1773.

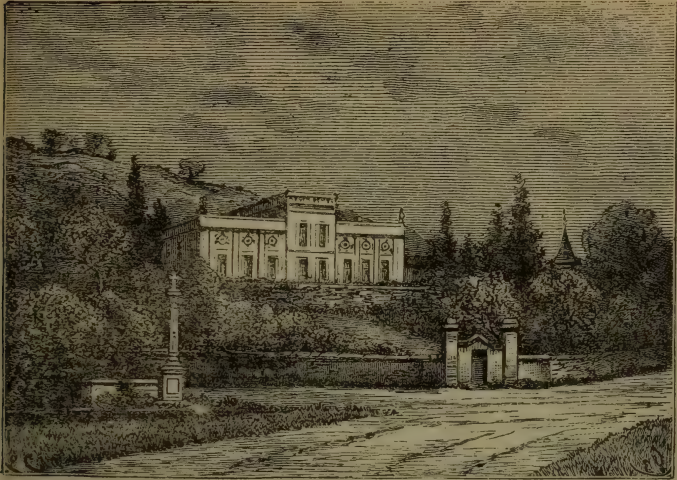
Ce vignoble orienté en plein midi sur le versant du renommé coteau de Canon est complanté en cépages de choix et vu son heureuse exposition produit des vins rouges d'une maturité parfaite, qui se distinguent par leur moelleux, leur finesse et leur bouquet, qui en vieux tirent sur le Bourgogne: ils sont recherchés par les vieilles maisons du commerce bordelais pour la Belgique et la Hollande où ils sont très appréciés.

Les vins de « Vray-Canon-Boyer (Vacher) » se vendent généralement au cours des premiers crus de Saint-Emilion et ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1907 et un diplôme d'honneur à l'Exposition de Bruxelles 1910.

2. Le château Canon est situé sur les deux versants opposés et sur une partie du plateau du célèbre et renommé tertre de Canon. Ces versants d'argile et de rochers, qu'il a fallu faire sauter à la mine pour créer l'antique vignoble, les vignes de la côte nord dont les ceps vénérables de plus de cent ans, montrent à côté de vignes plus jeunes, leurs troncs nouveaux et fantastiques; la côte Saint-Julien, au midi, où le soleil darde d'aplomb ses chauds rayons sur l'argile jaune et ferrugineuse entremêlée de pierres, tout cet ensemble de qualités diverses, se complétant, contribue à faire du château Canon un cru remarquable par la beauté de son vin, dont la richesse tient du Bourgogne et du Bordeaux tout à la fois.

Ce vignoble peut faire 40 tonneaux de vin.

3. Le domaine de Vrai-Canon-Bodet (La Tour) est situé sur le sommet



CHATEAU CANON  
Mlles de Laage, propriétaires



CHATEAU VRAI-CANON-BODET-LA TOUR

Mme veuve Ducourt-Bussier propriétaire.

COTES CANON ( <i>suite</i> )		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Vrai-Canon-Bouché</i> <sup>1</sup> (Condemine) .....		20
1 <sup>res</sup> COTES FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Francarney</i> (M <sup>me</sup> Dunoyer de Segouzac).....		20
<i>Clos Bellevue</i> <sup>2</sup> (L. Delage, notaire).....		10



**CHATEAU VRAI-CANON-BOUCHÉ**  
M. J. Condemine, propriétaire

de la célèbre côte de Canon, où se trouve l'ancien moulin de Canon, entre le cru Vray-Canon-Boyer et les premiers crus.

Il a appartenu successivement à MM. Bodet, Douillard, Baillou : c'est aujourd'hui la propriété de Mme. Ducourt-Bussier. Il produit un vin remarquable par sa finesse, son bouquet et sa sève.

1. Ce domaine, un des plus grands et des plus beaux de la région, est situé à 57 mètres d'altitude, et de sa terrasse on jouit d'un panorama ravissant. Il a 10 hectares de superficie comprenant vignes, prairies et bosquets.

Son propriétaire, M. Condemine, diplômé de l'École nationale d'agriculture de Montpellier, continue la tradition que lui a léguée son prédécesseur, M. Bouché, en apportant des soins minutieux à la culture de la vigne et à la vinification, de façon à conserver à son vin de « Vrai-Canon-Bouché » la vieille et excellente réputation qu'il a acquise.

Ce vignoble, entièrement situé sur un sol calcaire ou argilo-calcaire, produit, année moyenne, 20 tonneaux.

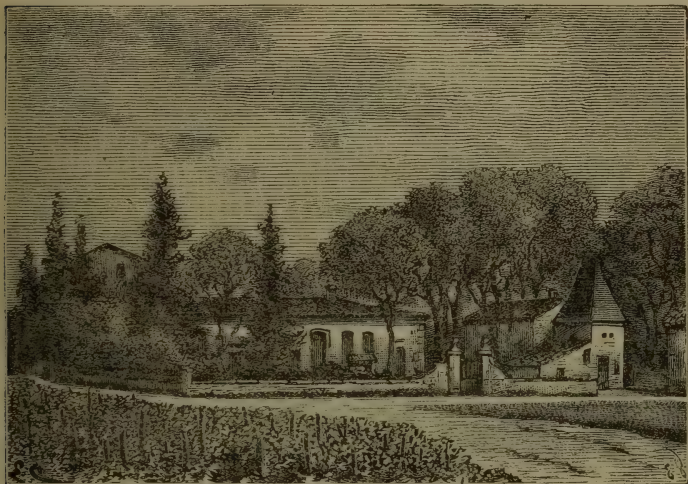
M. Condemine possède sur les côtes de Canon-Fronsac un excellent cru appelé Domaine de Gombaud et produisant 25 tonneaux.

2. Le clos Bellevue, soutenu par un mur gigantesque, est situé à l'extrême



1<sup>re</sup> COTES FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)Tonneaux  
vin r.

Ch. Mousse<sup>1</sup> (Soc. Civile Im. Vitic. du Ch. Mousse, M. P. Grimaud, administrateur)..... 40



## CHATEAU MAUSSE

Soc. Civile Immob. viticole du Château Mousse propriétaire,  
M. Grimaud, administrateur.

point culminant des collines dites Côtes-Canon et Canon-Fronsac, qui s'étendent de Fronsac à la limite de Saint-Michel de Fronsac. Ce clos est complanté des meilleurs cépages, la vinification est très soignée. Le faible rendement justifie la qualité de ce cru si renommé pour la vieille et fine bouteille.

1. Le château Mousse, situé sur l'un des points les plus élevés des riches coteaux de Canon-Fronsac, dans les deux communes de Fronsac et de Saint-Michel de Fronsac, domine un vignoble en excellent état, composé, en grande partie de vignes françaises soigneusement encépagées, que le propriétaire précédent a su conserver et maintenir par des soins incessants, et qui produisent les vins les plus fins de ces côtes renommées.

Ce vignoble, qui a appartenu pendant longtemps à la famille de M. Danglede, est actuellement la propriété de la Société civile immobilière viticole du château Mousse, dont M. Paul Grimaud est administrateur-gérant statutaire.

M. Paul Grimaud apporte les soins les plus entendus à la culture de la propriété et à la vinification, et il ne néglige rien pour obtenir un bon résultat.

1<sup>res</sup> COTES FRONSAC, DITES CANON-FRONSAC (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Cassagne</i> (Bourricaud) ..	20	<i>A Mazeris</i> (de Cournaud) ..	50
<i>Ch. Gazin</i> (V <sup>ve</sup> Matignon- Boitard) .....	60	<i>Ch. Mazeris-Bellevue</i> <sup>1</sup> (Théo. Bussier) .....	50



## CHATEAU MAZERIS-BELLEVUE

M. Théo. Bussier, propriétaire

1. M. J. Bussier a créé le domaine de Mazeris-Bellevue en réunissant diverses parties du vieux tènement de Mazeris, réputé de tous temps par la production de vins délicats, considérés comme succédanés de ceux de sa voisine, la côte de Canon. Il en a fait une propriété modèle où sont mis à profit tous les progrès viticoles et vinicoles, et qui a obtenu, en 1896, la grande médaille d'or du ministre de l'Agriculture dans le concours entre es propriétés les mieux cultivées de l'arrondissement de Libourne.

Enfant de la contrée, viculteur de naissance et vice-président du Comice agricole de l'arrondissement de Libourne, M. J. Bussier a su, à Mazeris comme au château *Canon-Bodel-La-Tour*, reconstituer et encépager avec discernement et vinifier dans les meilleures conditions; si bien que les vins de ces deux crus sont excellents et très recherchés. La production du château Mazeris-Bellevue est de 45 tonneaux. On y jouit de la vue d'un des plus beaux panoramas qu'on puisse trouver sur les bords si pittoresques de la Dordogne.

1<sup>res</sup> COTES FRONSAIS, DITES CANON-FRONSAIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos Muchil</i> (Bourricaud)...	15	<i>Cru de La Tour-Ballet</i> (A. Dehaut) .....	7
<i>Dom. de Haut-Mazeris</i> (Mé- néchal) .....	25	<i>Ch. des Combes-Canon</i> <sup>1</sup> (L. Bessoudoux) .....	12
<i>A Renouil</i> (Lavaud) .....	25		
<i>Clos Trepson</i> (Froidefond)...	8		



## CHATEAU DES COMBES-CANON

M. L. Bessoudoux, propriétaire.

1. Le château des Combes-Canon, situé sur le fameux tertre Canon, produit d'excellents vins cotés dans les premières côtes de Canon-Fronsac.

Le vignoble, situé sur le versant nord du tertre et le côté sud de la côte de Cassagne, est complanté, sur un terrain argilo-calcaire, des meilleurs cépages, merlot, cabernet, pressac et bouschet. M. L. Bessoudoux, le propriétaire, écoule ses vins directement à la clientèle française et étrangère.

Le vin château des Combes-Canon a obtenu les récompenses suivantes : Exposition de Bruxelles 1910, diplômes de Grand Prix en collectivité et de médaille d'argent.

M. L. Bessoudoux possède également le domaine de Layne, situé dans la commune de Fronsac, à 2 kil. environ du bourg. Le vignoble, complanté des meilleurs cépages, récolte 150 à 160 barriques environ d'un vin corsé, séveux et fin se développant parfaitement en bouteille.

2<sup>es</sup> COTES CANON-FRONSAC

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lariveaux</i> (J. Dupuy) ..	25	<i>A Rambaud</i> (V <sup>o</sup> Mèdes) ...	10
<i>A Lariveaux, Côte de Maze-</i> <i>ris</i> (N. Boitard) ..	20	<i>Aux Sales, Dom. de Rafa-</i> <i>neau</i> (V <sup>o</sup> G. Arsaut) .....	6
Id. (A. Gaussens.) ...	8	<i>La Galafre</i> A. Lesca) .....	6
Id. (Seurt) .....	8		

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Campus</i> (V <sup>o</sup> A. Veillon) ..	50	<i>A Queyraud Clos Barreyre</i> (A. Hébrard) ..	10
<i>Clôs des Souches</i> (D <sup>r</sup> Goizet).	40	Id. (Vacher) .....	15
<i>Au Grand-Bardeau</i> (V <sup>o</sup> Ey- mery) .....	75	Id. (J. Lacoste) .....	15
<i>Ch. Saint-Michel</i> (M. Despu- jol) .....	50	Id. (J. Calandreau) ..	20
<i>A Barrail-du-Bec et les Sou-</i> <i>brantes</i> (V <sup>o</sup> G. Paillet) ...	50	Id. (V <sup>o</sup> Guichard) ...	10
<i>Au Grand-Billac</i> (M. Lavi- dalie) .....	20	Id. (Alexandre) ....	8
<i>Haut-Barrail</i> (V <sup>o</sup> Penaud).	10	<i>Ch. Moulin-de-Haut</i> (V. Pon- ty-Dezeix) .....	8
<i>A La Grande-Pièce</i> (Barde).	40	<i>Au Moulin-de-Bas</i> (Pierre Rideau) .....	12
<i>A l'Oiseau</i> (V <sup>o</sup> Aldigier) ...	25	<i>A la Mateline</i> (P. Lacroix) ..	30
<i>A Queyraud</i> (N. Boitard) ...	30	<i>A la Clie, Bas-Canon</i> (N. Moulinet, maire) .....	30
Id. (Lajoux) .....	20		

Une vingtaine de propriétaires font, en palus, de 1 à 10 tonneaux.

**RIVIÈRE (LA).** — 398 hab. — 321 hect. — 3 k. 1/2 au N.-E. de Fronsac. — **Borné** au N. par Saint-Germain et Saint-Aignan; à l'E. et au S. par Saint-Michel; à l'O. par la Dordogne. — ☒ : Fronsac. — † : Lugon.

**Sol :** à l'E., coteaux très accidentés, argilo-calcaires; au pied des coteaux, terre sablo-argileuse, assez fertile; à l'O., fertiles palus bordant la Dordogne. — **Sous-sol** pierreux sur les plateaux, argileux sur les pentes; sableux sur une bande très étroite qui sépare les palus des coteaux.

**Vins rouges de cotes,** très corsés, séveux et fins; ces vins sont assimilés aux 1<sup>res</sup> côtes de Fronsac pour les 1<sup>ers</sup> crus de la commune. Les 2<sup>es</sup> crus réunissent presque tous un peu de vins de palus à leurs vins de côtes, sont très corsés et colorés, mais un peu moins fins.

**Vins rouges de palus,** très estimés.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Rivière</i> <sup>1</sup> (A.-E. Balluteaud) .....	90	<i>Domaine de Maroy</i> (Gadrat Romand) .....	30
<i>Ch. La Rousselle</i> (V <sup>vo</sup> Godrie) .....	25	Id. (V <sup>vo</sup> E. Romand) .....	10
<i>Ch. Musseau</i> (Gén. Mouret) .....	2	<i>A Manieu</i> (Lagarde) .....	15



D'après cliché Louis Guillie

## CHATEAU DE LA RIVIÈRE

M. A.-E. Balluteaud, propriétaire.

1. Un chemin étroit, tortueux et rapide conduit de l'Hermitage de Saint-Aubin à un édifice oblong flanqué de deux tours carrées avec machicoulis et qui paraît avoir été bâti vers le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle. C'est le château de la Rivière, élevé sur les ruines d'une ancienne forteresse dont Gaston de l'Isle, baron de la Rivière, était seigneur vers l'an 1260 (*Guyenne historique*)

Le château de la Rivière a appartenu pendant plus de cent ans à la famille Macé de Cormeille, puis à la famille Fuimel qui l'a fait restaurer en 1890. M. Adhémar Balluteaud, propriétaire d'importants vignobles dans la Charente et négociant en eau-de-vie de Cognac à Blanzac (Charente), s'en est rendu acquéreur en 1918, ainsi que du beau vignoble qui en dépend et qui, entièrement situé en côtes, est sans cesse l'objet des améliorations et des soins les plus judicieux. Composé uniquement de cépages fins, cet ancien vignoble est au premier rang des vins de côtes du Fronsadais.

La belle propriété qui entoure le château de La Rivière comprend le domaine de Pasquette et le clos de Laborie.

## EN COTES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Maroy</i> (Gouchereau).....	20	<i>A Cuyot</i> (Chaudet).....	15
<i>A Côte Pipeaud</i> (V <sup>ve</sup> Emile Teulière).....	15	<i>4 La Rousselle et à Peychez</i> (Lardeau).....	10
Id. (V <sup>ve</sup> J. Duvernard)	8	<i>A L'Eyrode</i> (Dehaut f <sup>res</sup> )..	5
Id. (G. Rey-Gaussen.)	6		

## EN COTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Renard</i> (Peychez).....	25	<i>A Virecourt</i> (Sorbe f <sup>res</sup> )....	10
<i>A Manieu</i> (A. Signat).....	20	<i>A Pey</i> (Dolbeau).....	10
<i>A l'Eyrode</i> (Largeteau)....	15	<i>A Roumagnac</i> (J. L'héritier)	10
<i>A La Dorette</i> (Farrouilh p <sup>re</sup> ).	15	plus 5 tonn. vin blanc.	

## EN-PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Boscla</i> (Subille, Batac et C <sup>ie</sup> ).....	200	<i>A Tressac</i> (V <sup>ve</sup> E. Teulières).	30
<i>Cru Cossard</i> (V <sup>ve</sup> Brandat)..	20	Id. (Chaudet).....	20
<i>La Dumaze</i> (Athanas).....	15	Id. (Louis Dehaut)...	25
<i>A Petit-Billac</i> (Delane)....	60	<i>A l'Eyrode</i> (V <sup>ve</sup> E. Romand)	35
<i>A Richotey</i> (G. Rey-Gaussen)	50	Id. (V <sup>ve</sup> Sirey).....	20
<i>Au Pinley</i> (Dubernard)....	25	<i>Clos Hérode</i> (A. Dehaut, maire).....	30
<i>Au Port-de-Tressac</i> (Baudry)	10		

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-GERMAIN-LA-RIVIÈRE.** — 410 hab. — 392 hect. — 69 m. d'alt. — 6 k. à l'O.-N.-O. de Fronsac; 11 k. au S.-E. de Saint-André. — **Borné** au N. par Lugon et Villegouge; à l'E. par Saint-Aignan et La Rivière; au S. par la Dordogne; à l'O. par Lugon. ☒ et † : Lugon. — Télégrammes distribués sans payer d'express.

**Sol** : au S., riches palus; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires sur **sous-sol** pierreux.

**Vins rouges** des plus recherchés du canton après ceux de Canon.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Rouet</i> (G. Ayguesparse)	125	<i>Ch. l'Escarderie</i> (B <sup>on</sup> Alibert et Saint-Genis).....	25
<i>Ch. Tourenne</i> (V <sup>ve</sup> P. Du- guit).....	100	<i>Ch. Laroque-de-Bas</i> (J. Du- puy, maire).....	25
<i>Ch. de La Roque</i> (Dumas de la Roque).....	25		

## EN COTES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Sicard</i> (V <sup>o</sup> Barde).....	10	<i>A La Côte-de-Saint-Germain</i>	
Id. (J. Guillot).....	30	(Th. Anduteau).....	10
Id. (G. Rozier).....	20	<i>Au bourg</i> (J. Boudin).....	15
<i>A Meyney</i> (Vinquier).....	10	<i>A Paquet</i> (F. Godineau)....	10
<i>A Chasteau</i> (Donis).....	10	Id. (Fr. Dupuy).....	15
Id. (Elie Dupuy)....	15	Id. (L. Bérard).....	10
Id. (V <sup>o</sup> Soulas).....	12	Id. (Em. Olivier)....	15
<i>Au Cousin</i> (V <sup>o</sup> Guinodie)..	25	<i>A Lagarde</i> (J. Bernaleau)...	40
<i>A Goffre</i> (Achem).....	8		

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.
<i>Clos La Roque, Le Cloud, etc...</i> (Dumas de La Roque).....	300
<i>A La Duffante</i> (Aug. Barde).....	25
<i>A Lavergne</i> (Achem).....	25

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-AIGNAN.** — 270 hab. — 275 hect. — 6 k. au N.-O. de Fronsac. — **Borné** au N. par Villegouge; à l'E. par Saillans; au S.-E. par Fronsac; au S. par Saint-Michel; à l'O. par La Rivière. — ☒ : Fronsac. — † : Lugon.

**Sol** accidenté et varié, tout à tour sablonneux, pierreux ou argileux; le plateau central et la partie S. de la commune sont généralement sablo-argileux, tandis que la partie N. est le plus souvent argilo-calcaire. — **Sous-sol** généralement pierreux, carrières de moellons.

**Vins rouges**, corsés et colorés, vite buvables, se vendant dans les 1<sup>er</sup> crus de la commune, comme les 2<sup>es</sup> côtes de Fronsac.

**Vins blancs** d'enrageat, consommés sur place.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>er</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>er</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au Tasta</i> (H <sup>er</sup> Eymery)...	100	<i>A Vincent</i> (V <sup>o</sup> Viaud).....	20
<i>Ch. Plainpoint</i> (V <sup>o</sup> Gourmel)	100	Id. (famille Ardouin).	15
<i>Ch. Jeandeman</i> <sup>1</sup> (J. Roy)..	100	Id. (L. Fournier)....	15
<i>Ch. Vincent</i> (J. d'Inglemare).	40	<i>A Gas</i> (Abel Lanore).....	12
Id. (M <sup>11e</sup> Lewden)....	15	<i>A Fontaine-et-Chadenne</i>	
		(Mougneau-Crabit).....	40

1. Le château Jeandeman occupe une situation exceptionnellement favorable dans le Fronsadais; c'est en effet le point le plus élevé de la région (82 mètres d'altitude), et la continuation des coteaux si réputés de Canon.

Le vignoble d'une cinquantaine d'hectares qui s'étend sur des terrains argilo-calcaires est complanté des meilleurs cépages; l'adjonction, dans ces



### CHATEAU JEANDEMAN

M. Joseph Roy, propriétaire.

derniers temps, du *Vieux Bouschet de Saint-Emilion* qui apporte toujours un bouquet si délicat, a ajouté à ces vins déjà remarquables par leur corps et leur fermeté, une souplesse et une distinction tout à fait caractéristiques et a contribué à en faire le cru des 1<sup>res</sup> côtes Fronsac, le plus recherché du haut commerce bordelais.

Ces qualités ont mérité à ce cru de nombreuses récompenses, notamment : a médaille de vermeil grand module, à l'Exposition d'Anvers 1885; en 1892. la Société d'encouragement à l'Agriculture a offert à M. Chollet une médaille

CHATEAU JEANDEMAN  
1<sup>RES</sup> CÔTES FRONSAC  
CHOLLET PROPTE

d'or pour la belle tenue de sa propriété et la reconstitution de son vignoble de Jeandeman appelé à devenir — ce sont les propres termes du *Palmarès* — un des meilleurs du Fronsac; l'événement a pleinement justifié cette appréciation. Les vins de ces dernières années figuraient d'ailleurs à l'Exposition internationale de Bordeaux 1907 et faisaient partie

de la collectivité des Grands Vins du canton de Fronsac, qui ont obtenu le Grand Prix, c'est-à-dire la plus haute récompense.

La production annuelle qui a dépassé pour certaines récoltes 200 tonneaux, est en moyenne de 100 tonneaux. L'origine de ces vins est garantie par l'étampe à feu ci-dessus apposée sur chaque barrique.

Des chais nouveaux, construits en 1900, s'étendent en deux vastes corps de bâtiments parallèles, de 60 mètres de long et susceptibles de contenir 3.000 barriques.

L'habitation est entourée d'agréments délicieux, de frais ombrages, et l'on y jouit d'un point de vue incomparable.



## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Musseau</i> (V <sup>o</sup> Godrie)....	25	<i>A Signal</i> (Guiller).....	10
Id. (Simon Itey).....	25	Id. (Emile Albert)...	12
Id. (V <sup>o</sup> Chéri Artigue- vieille) .....	8	<i>A Bardon</i> (V <sup>o</sup> Godrie)....	15
Id. (Goupil).....	8	<i>Dom. de Bicol</i> (S. Dubois) ..	10
<i>A Forès</i> (Pastureau, maire). 20		<i>A Bicol</i> (Rabeyrou) .....	10
Id. (Duverger) .....	10	<i>A Richoutey</i> (Peychez).....	20
<i>A Houchat</i> (J. Barreau) ....	15	<i>Cru de Galocheyre</i> (Seurin)...	10
Id. (Yaunet).....	10	<i>A Gros-Jean</i> (Michel).....	20
Id. (Raillard) .....	10	Id. (Rolland) .....	20
Id. (V <sup>o</sup> Bloy) .....	10	<i>A Pigouil</i> (Mondon).....	12

Une trentaine de propriétaire font de 1 à 8 tonneaux.

**SAILLANS.** — 404 hab. — 622 hect. — 5 k. au N. de Fronsac. — Borné au N. par Galgon; à l'E. par Les Billaux et Libourne; au S. par Saint-Aignan et Fronsac; à l'O. par Villegouge. — Port sur l'Isle. — ☒ et ↗ : Villegouge.

**Sol :** à l'E. et au S.-E., fertiles palus; dans le reste de la commune, coteaux généralement argilo-calcaires. — **Sous-sol** généralement pierreux; argile entre la couche végétale et la pierre.

**Vins de cotes,** produits par 1/6 malbec, 1/3 cabernet, 1/3 merlot, 1/6 mancin, etc..., classés, dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, comme 2<sup>es</sup> côtes de Fronsac; ils ont une belle couleur, du corps, et en vieillissant un petit bouquet fort agréable.

**Vins de palus ordinaires.**

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Carles</i> (G. Chastenet, sénateur) .....	50	<i>A La Chapelle</i> (J.-B. Tro- card) .....	25
<i>Dom. Le Nord</i> (R. Barraud, maire) .....	80	<i>Dom. de La Vieille Cure</i> (R. Barraud, maire).....	30
<i>Au Malgarni</i> (Cam. Martin). 40		<i>Au Port</i> (H <sup>ers</sup> O. Trocard)..	35
<i>Ch. Belair</i> (Léopold Fournier) 70		<i>A La Croix</i> (Gab. Dubreuil). 18	
(plus 15 tonneaux blanc.)		<i>A Moulin</i> (L. Brun).....	12
<i>A Belair</i> ((Gros) .....	30	<i>A Boisvert</i> (Modet).....	15
<i>A La Brande</i> (Aug. Martin). 50		<i>Les Bernas</i> (Jean Coiffard)..	15
<i>Cru Dalem</i> (J. Duclion)....	50	<i>A Tessendey-et-Mathurin</i> (M. Trocard fils) .....	30
<i>Au bourg</i> (F. Roberteau)...	25	<i>A Tessendey</i> (V <sup>o</sup> Dehaut)...	50

## EN COTES (suite)

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Au Barbey</i> (Jean Trocard) ..	30	<i>A Cardeneau</i> (F. Roberteau)	60
<i>A Villars</i> (H <sup>ors</sup> O. Trocard) ..	45	Id. (R. Barraud) .....	30
<i>A Faure</i> (Pierre Derache) ..	50	Id. (V <sup>o</sup> Bonnin) .....	20
Id. (A. Ardurat) .....	20	Id. (Gust. Trocard) ..	12
Id. (Max. Corbière, g. V <sup>o</sup> Gas) .....	15	Id. (A. Gas) .....	15
<i>A Rambaud</i> (V <sup>o</sup> Lamothe) ..	20	Id. (L. Ardurat) .....	20
<i>A Peyguilhem</i> (Malescot) ..	40	<i>A Couprat</i> (Godin) .....	10
<i>A Reynaud</i> (V <sup>o</sup> Pineaud) ..	15	<i>A Normand</i> (Pierre Noel) ..	50
<i>A Coutreau</i> (Martin Camille)	30	Id. (M <sup>o</sup> Arnaudin) ..	15
<i>A Pillebourse</i> (M. Camille) ..	35	<i>A Struliez</i> (Martin Mèze) ..	10
<i>Dom. de Villars</i> (Arnaudet) ..	12	Id. (Fr. Pineaud) .....	30
<i>Le Moulin</i> (Edm. Olier) .....	50	Id. (Jean Corbière) ..	25
Id. (V <sup>o</sup> Signac) .....	15	Id. (Paul Eyma) .....	10
<i>A Cardeneau</i> (Edm. Olier) ..	18	Id. (P. Feydieu) .....	10
		<i>Au Moulin</i> (Chaudet) .....	12

## EN PALUS

Tonneaux  
vin r.

<i>A Cassagne</i> (W. Roberteau) .....	25
<i>Au Grand Pressurier</i> (Goffrand) .....	20
<i>A La Grave</i> (Périsson) .....	15

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**GALGON.** — 1.208 hab. — 1.517 hect. — 8 k. au N. de Fronsac; 10 k. au N.-N.-O. de Libourne; 13 k. au S.-O. de Guîtres. — **Borné** au N.-O. par Périssac; au N. par Saint-Ciers et Saint-Martin-du-Bois; au N.-E. par Bonzac; à l'E. par Savignac; au S.-E. par Les Billaux; au S. par Saillans; Au S.-O. et à l'O. par Villegouge. — Petit port sur l'Isle, à Girard. — ☒ † et ‡.

**Sol** peu accidenté, offrant généralement des terres douces sablo-argileuses plus ou moins fortes et des alluvions fertiles sur les bords des ruisseaux. — **Sous-sol** généralement composé d'une sorte d'arène graveleuse; on trouve aussi, vers le N., quelques parties sableuses; vers le N.-E. et sur les coteaux de l'Isle, quelques parties marneuses.

**Vins blancs** d'enrageat, très agréables dans certains crus.

Vins rouges, produits par 3/5 malbec, 2/5 merlot, bouschet, etc. bien colorés, très bons ordinaires, dans les crus où ils sont bien soignés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Recougne</i> (Lefèvre).	65	2	
<i>A Chiquet</i> (Cestaré)....	5	15	
Id. (Rochereau).	5	20	
			<i>Ch. La Tour de l'Espérance</i> <sup>1</sup> (J. Boyé).....
			75 225



## CHATEAU LA TOUR-DE-L'ESPERANCE

M. Jean-Isnel Boyé, propriétaire.

1. M. Boyé Jean Isnel, propriétaire à Galgon, canton de Fronsac, possède dans les communes de Galgon et de Villegouge une des plus importantes propriétés du Fronsadais, composée des domaines de Bounicaux, La Nauze, Lancelot, Maumis, l'Espérance et Camarsac, d'une contenance de 60 hectares, produisant une récolte moyenne de 200 tonneaux de vins blancs et 75 tonneaux de vins rouges.

Ce vignoble, faisant par sa situation un vin de qualité supérieure, porte le nom de Château La Tour de l'Espérance, côtes Fronsadais.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Mayne-Vieil</i> (L. Sèze) .....	75	75	<i>A Boutin</i> (C. Ruleau) ..	5	25
<i>Au bourg</i> (Lacabanne) ..	12	»	<i>A Boutin-Arnaud</i> (Bour seaud) .....	5	20
Id. (F. Largeteau) ..	10	15	<i>A Pateau</i> (Ruleau)....	5	10
Id. (H. Bernescut) ..	6	10	Id. (Rouet).....	6	15
<i>Dom. de La Jalousy</i> (F. Duporge) .....	35	65	<i>A]Bizeau</i> (Mariochaud) ..	10	12
<i>Cru Girard</i> (F. Duporge) ..	25	20	Id. (R. Barraud) ..	»	40
<i>A Lourei</i> (V <sup>o</sup> Godrie) ..	12	10	<i>A Fournel</i> (Pillot, phar- macien) .....	6	10
<i>A Roche</i> (Fouquet)....	5	8	<i>A Lagrange</i> (V <sup>o</sup> Gre- nier) .....	»	10
<i>A Caillon-et-Majesté</i> Bussier fils) .....	12	40	<i>A Queynac</i> (Gouffrand)	3	20
<i>Au Carrefour</i> (Gabard) ..	15	30	Id. (Rideau) ....	2	20



D'après cliché Louis Guillier.

## CHATEAU MAYNE-VIEIL

M. Louis Sèze, propriétaire.

2. Le château Mayne-Vieil est entouré d'un domaine de 60 hectares. Le vignoble est admirablement situé sur un plateau composé de terres sablo-argileuses dont le sous-sol, pour la plus grande partie, est formé d'arène graveleuse.

Il est complanté des meilleurs cépages du Bordelais et produit comme vin rouge des vins très colorés, ayant du corps, du moelleux et de la finesse, qui sont classés parmi les meilleurs crus des côtes Fronsac.

Les vins blancs sont également très appréciés en raison de leur corps et leur souplesse.

La production moyenne est de 150 tonneaux: vin rouge 75 tonneaux, et vin blanc 75 tonneaux.

3. Le domaine de La Jalousy, à cheval sur les communes de Galgon et Villegouge a une contenance de 40 hectares environ. Son vignoble, de 25 hectares, est complanté des meilleurs cépages greffés et de vieilles vignes françaises. Grâce à la nature du sol, des soins assidus apportés tant à la culture qu'à



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Queynac</i> (Martinon) .	3	25	<i>Le Tourneur</i> (Maleville)	15	»
Id. (Pinaud) . . . .	10	10	<i>A Girard</i> (V <sup>o</sup> e Arnaud).	10	15
Id. (Dureau) . . . .	10	10	Id. (Petit) . . . . .	10	5
Id. (J. Richard) . . .	10	10	Id. (Bodet) . . . . .	20	15
<i>Aux Trois-Ponts</i> (Gui- nodie) . . . . .	6	12	<i>A Bourricaud</i> (Tourneur)	»	30
<i>A Caillon</i> (Rouet) . . . .	8	10	<i>A Maze</i> (Avril) . . . . .	15	25
			Id. (Olivier) . . . .	10	15

Environ 80 petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux rouge et blanc.



**DOMAINE DE LA JALOUSY**  
**M. F. Duporge, propriétaire.**

**VILLEGOUGE.** — 787 hab. — 1.370 hect. — 8 k. au N.-O. de Fronsac. — Borné au N.-O. par Vércac; au N.-E. par Galgon; à l'E. par Saillans; au S. par Saint-Aignan et Saint-Germain; à l'O. par Lugon et Tarnès. — ☐, ↗ et ✂ : Villegouge.

**Sol :** haut plateau très accidenté, généralement argilo-calcaire.

**Sous-sol :** pierreux, exploité comme moellon ou pierre de taille vers le S.; offrant vers le N. l'argile ou un agrégat très dur, sablo-argileux.

**Vins rouges,** constituant de bons ordinaires, partout où ils sont bien soignés.

**Vins blancs ordinaires.**

la vinification, ce vignoble produit environ 100 tonneaux de vins rouges et blancs de qualités supérieures.

M. Duporge possède également le cru Girard d'une contenance de 8 hectares environ, produisant en moyenne de 40 à 50 tonneaux d'excellents vins rouges et blancs.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Thouil</i> (G. Ayguesparse) .....	50	25	<i>A Meyney</i> (Gros) .....	40	5
<i>Ch. Hénault</i> (Audinet) ..	8	4	Id. (V <sup>ve</sup> Dupuy) ..	20	»
<i>Ch. Bellegarde</i> (Bertin) ..	20	4	<i>A Terrachère</i> (V <sup>ve</sup> Merlande) .....	16	10
<i>Ch. Bellegarde</i> (Jonget) ..	20	4	<i>A Montgaillard</i> (Rouet)	30	20
<i>Ch. Boutinet</i> (Dumas de la Roque) .....	»	40	<i>Au Boursey</i> (Dublaix) ..	30	5
<i>A Henault</i> (Guinodie) ..	»	10	<i>A Canet</i> (Brieux) .....	22	5
<i>Au Grand-Boutinet</i> (S. Laborde) .....	10	10	<i>A David</i> (A. Arnaud) ..	12	20
<i>Au bourg, cru Robin</i> (Godrie) ...	40	25	Id. (Giet) .....	»	15
<i>Au bourg</i> (Guiard) .....	20	»	Id. (Mondon) ...	»	15
Id. (V. Godineau) ..	20	20	Id. (Grélat) .....	16	»
Id. (Ch. Teyssandier, maire)	30	15	<i>A Thouil</i> (M. Fèburier j <sup>se</sup> )	10	10
Id. (Bussier) .....	5	20	<i>A Pical</i> (Lieut <sup>t</sup> -C <sup>i</sup> Lewden) .....	10	10
Id. (V <sup>ve</sup> Brieux) ..	20	5	<i>A Meynard</i> (V <sup>ve</sup> Roy) ..	80	20
Id. (V <sup>ve</sup> Chaberaud) .....	10	5	<i>A Villemenan</i> (V <sup>ve</sup> Brieux) .....	15	5
Id. (Coudere, épici-er) .....	15	8	<i>A Pavol</i> (Brieux) .....	15	4
Id. (Fortin, épici-er) ..	8	10	<i>A Pérey</i> (Bernard) .....	15	12
<i>A Cleyrac</i> (V <sup>ve</sup> Pascaut) ..	60	75	<i>A Camelot</i> (Dubois) .....	15	»
<i>A Robin</i> (P. Feytit) ...	30	15	<i>A Jaubert</i> (Fortin) ...	15	»
<i>A l'Escarderie</i> (Despagne) .....	13	5	Id. (Janaud) ...	8	12
<i>A Robert</i> (Fournier) ...	15	10	<i>A La Charmille</i> (Chagneau) .....	16	»
<i>Beaulieu</i> (Puisarnaud) ..	40	20	<i>A Eyma</i> (Paul Porteau)	6	20
			<i>A Seilleau</i> (V <sup>ve</sup> Bécut) ..	15	»
			<i>A La Marzelle</i> (Georges Porteau) .....	8	10

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**LUGON et L'ILE-DU-CARNEY.** — 947 hab. — 1.094 hect. — 8 k. au N.-O. de Fronsac; 9 k. à l'E. de Saint-André-de-Cubzac. — **Borné** au N. par Tarnès, Vêrac et Villegouge; à l'E. par Villegouge et Saint-Germain; au S. par la Dordogne; à l'O. par Saint-Romain et Cadillac. — **Port** au Petit-Chartron avec cale en pierre et embarcadère. — ☒ ☛ et ☜, Tram. électrique du Libournais.

**Sol varié:** au S., palus; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires vers l'E., et argilo-sableux vers l'O. — **Sous-sol** des coteaux généralement composé d'une couche de terre jaunâtre, argileuse et imperméable, assise sur la pierre à une plus ou moins grande profondeur.

**Vins rouges de cotes**, corsés et colorés, très droits de goût constituant de bons ordinaires. — **Vins de palus**, plus ordinaires.

La plupart des propriétaires réunissent leurs vins de côtes et leurs vins de palus.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		EN COTES		
		Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.	
<i>Ch. de Pardailan</i> (V <sup>te</sup> de Roquefeuil) .....	75		<i>Ch. de Raquine</i> (René de Raquine) .....	50

## EN COTES (suite)

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Dom. de Bellevue</i> (François) . . . . .	30	<i>A Campailley</i> (E. Lajus) . . . . .	30
<i>A Grimard</i> (Louis Massé) . . . . .	20	<i>Au Mas</i> (Chiron) . . . . .	35
<i>Le Bourdieu</i> (Debande) . . . . .	20	<i>A Arnaud-Guilhem</i> (V <sup>ve</sup> Ga-	
<i>Les Barres</i> (Faure) . . . . .	10	huzère) . . . . .	8
<i>Au Gasquet</i> (Gaignou) . . . . .	20	Id. (A. Vigier) . . . . .	15
<i>A Conte</i> (P. Deschamps) . . . . .	40	(plus 10 tonn. vin blanc.)	
<i>A Conte</i> (A. Massé) . . . . .	12	<i>A Bosgramont</i> (H. Gramont)	15
<i>Au Canneveau</i> (M. Trocart) . . . . .	20	Id. (Eug. Lafon) . . . . .	20

## EN COTES ET EN PALUS

<i>A Tuquet</i> (R. Gaignou) . . . . .	50	<i>Au Gabaron</i> (Constantin) . . . . .	30
<i>Au Gabaron</i> (Grenier) . . . . .	25	Id. (Gazeau) . . . . .	60
Id. (Guinodie, not <sup>re</sup> ) . . . . .	75	Id. (Cherfond) . . . . .	15
Id. (E. Deschamps) . . . . .	45	Id. (L. Equi) . . . . .	25
Id. (H. Dupuy) . . . . .	20	<i>A Blanchet</i> (Bernon) . . . . .	30
Id. (V <sup>ve</sup> Deschamps) . . . . .	20	<i>A Laperche</i> (V <sup>ve</sup> Bourricaud)	18
<i>A Blassan</i> (V <sup>ve</sup> Gouffrand) . . . . .	15	<i>A La Duffante</i> (Guillot) . . . . .	10
Id. (Gouffrand j <sup>ae</sup> ) . . . . .	10	<i>A Ridet</i> (Faure) . . . . .	20
Id. (E. Laborde) . . . . .	15		

## PALUS DE L'ILE-DU-CARNEY

<i>Le Conseiller</i> (R. Chaperon) . . . . .	100	<i>Ch. Mouton</i> <sup>1</sup> (D <sup>r</sup> J.-B. Barde) . . . . .	90
<i>Dom. des Tuileries</i> Olivier) . . . . .	100		

CHATEAU MOUTON, M. le D<sup>r</sup> Barde, propriétaire.

1. Le château Mouton commande un vignoble d'environ 16 hectares situés dans les palus de l'île-du-Carney.

Grâce au bon choix des cépages, aux soins culturaux les plus éclairés, les



## PALUS DE L'ILE-DE-CARNEY (suite)

	vin bl. vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Carney</i> <sup>1</sup> (Et <sup>ts</sup> Latrille et Ginestet) .....	100	<i>A l'Ile du Carney</i> (M. Frayche).....	20
<i>Dom. du Carney</i> (Cherfond) ..	50	Id. (Chagnau) .....	20
<i>A Souffrin</i> (H. Defforey)...	50	Id. (Moffred).....	25
<i>A La Chapelle</i> (Walton)....	40	Id. (Bernon).....	20
Id. (Eymond).....	100	Id. (Porta).....	25
Id. (Bodet).....	25	Id. (A. Génibau) .....	30
<i>Dom. du Freyche</i> <sup>2</sup> (H. Defforey).....	200	<i>Partie des Domaines du Ch. de la Rousserie et du Ch. de Cadillac</i> (V. Cadillac) ..	
<i>A l'Ile du Carney, Ch. Clarence</i> (V <sup>o</sup> Ern. Chainé, de Guîtres) .....	175	<i>A La Reuille</i> (Gatillout)....	25
Id. (V <sup>o</sup> N. Beguin) ..	40	Id. (Guinodie).....	25
		Id. (Feydiou).....	25
		Id. (Gazau) .....	20
		<i>Au Bourdieu</i> (Duchamp)....	40



DOMAINE DU FREYCHE, M. H. Defforey, propriétaire.

vins de ce cru voient chaque jour leur ancienne réputation se développer.

M. le D<sup>r</sup> Barde possède en outre deux vignobles également très bien soignés; l'un, le domaine de Sicard, est situé sur les coteaux de Saint-Germain-La-Rivière et produit environ 20 tonneaux; l'autre, le cru de La Grand-Pièce, situé dans les palus de Saint-Michel-de-Fronsac, produit 60 tonneaux.

1. Excellent cru de palus du Fronsadais qui, grâce à un encépagement judicieux, produit un bon vin de table très apprécié. Les Etablissements Latrille et Ginestet en sont les propriétaires. Sa production moyenne est de 100 tonneaux.

2. Nous sommes ici dans les étonnantes vignes des palus de l'Ile-du-Carney, dont la fertilité est légendaire en Gironde.

Aussitôt le pont de la jalle franchi, nous nous trouvons au milieu des vastes bâtiments d'exploitation du domaine du Freyche, construits pour un vignoble pouvant, dans les très bonnes années, atteindre une production de 1.500 barriques.



## PALUS DE LUGON

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Dom. de Lavergne</i> (J. Dupuy)	40	<i>Vieux Ch. de Raquine</i> (C <sup>te</sup> de	
<i>Dom. des Bonnets</i> (J. Dupuy)	40	<i>Massacré</i> .....	40
<i>A Tête-Rouge</i> (R. Aygues-		<i>Au Carney</i> (V <sup>ve</sup> N. Béguin).	40
<i>parsses</i> ) .....	35	<i>A Gabaron</i> (M <sup>me</sup> L.-F. Vigé).	15
<i>L'Hermitage</i> (V <sup>ve</sup> P. Duguit)	30	<i>Id.</i> (V <sup>ve</sup> Gazeau).....	15
<i>A Bourdieu</i> (Auduteau)...	40	<i>A Tuquet</i> (Gaignon).....	30
<i>A Bosgramont</i> (Gros).....	20	<i>A Bordes</i> (Jolibert).....	8
		<i>A Conte</i> (F. Frouin) .....	12

## VINS BLANCS

Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.	
<i>Ch. de Pardailan</i> (V <sup>te</sup> de		<i>A Biasoan</i> (E. Laborde)....	20
<i>Roquefeuil</i> ) .....	15	<i>Id.</i> (L. Equi).....	15
<i>A Conte</i> (P. Deschamps)....	20	<i>A Ridet</i> (Faure).....	15
<i>A Mas</i> (Chiron) .....	15	<i>A La Chapelle</i> (Eymond)...	20
<i>A Blassan</i> (V <sup>ve</sup> Gouffrand).	20	<i>A Campailley</i> (E. Lajus) ...	20
<i>Id.</i> (Gouffrand j <sup>ne</sup> )... ..	10	<i>Au Gabaron</i> (V <sup>ve</sup> Deschamps)	10

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouge et blanc.

**CADILLAC-SUR-DORDOGNE.** — 528 hab. — 381 hect. — 10 k. au N.-O. de Fronsac; 6 k. à l'E. de Saint-André. — **Borné** au N. par Lalande-de-Fronsac et Tarnès; à l'E. et au S. par Lugon; à l'O. par Saint-Romain. — ☒ et ↗.

**Sol** : alluvial au S.-E.; argileux ou argilo-silicieux à l'E. et à l'O., sableux à l'extrémité N. — **Sous-sol** généralement argileux, calcaire sur les hauteurs, surtout vers l'O.

**Vins de côtes**, corsés et colorés, bons ordinaires.

**Vins de palus**, assez estimés, recherchés pour la Belgique et la Hollande.

**Vins blancs** tendant à prendre de l'importance.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. de Cadillac</i> (H <sup>ers</sup> du B <sup>on</sup>		<i>Ch. La Rousserie</i> (M <sup>is</sup> de	
<i>de Vassal</i> ).....	30	<i>Chabans</i> ).....	100
<i>Ch. du Branda</i> (H <sup>ers</sup> du B <sup>on</sup>		<i>A Mayes</i> (Godrie, juge de paix)	25
<i>de Vassal</i> ).....	25	<i>Au Pouyau</i> (M. Marcès)....	15

La création de ce beau vignoble est l'œuvre de M. Henri Carlat père, qui en fit, il y a trente-cinq ans, un vignoble modèle, et mit dans l'agencement de ses dépendances, cuvier, chais, etc., tous les progrès que la science œnologique nous enseigne.

Le propriétaire actuel, M. Defforey, de Paris, ne néglige rien pour maintenir la réputation de ce cru qui, par un choix judicieux des cépages augmente chaque année la finesse et le bouquet qui ont toujours caractérisé le vin « du Freyche ».

## EN COTES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Bocage</i> (Blouin).....	5	<i>A Gréney</i> (Signoret).....	10
(Plus 5 tonn. vin blanc).		<i>A Saint-Georges</i> (E. Dalidet)	12

## EN COTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Ruste</i> (Jouanneau) .	20 5	<i>Au bourg et au Pouyau</i>	
<i>Au Girot</i> (Lécuyer)....	5 10	(Cottin-Lavigne) ...	10 5
<i>Au bourg</i> (M <sup>lle</sup> Chatard)	10 5	<i>A Jentieu</i> (J. Faure)...	10 10
Id. <i>Cru Résoulet</i>		<i>Dom. du Grand-Chemin</i>	
(Carlat) ...	15 »	(Prudhomme) .....	10 20
Id. <i>Clos de Lilot</i>			
(Carlat) ...	» 15		

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Cadillac</i> (H <sup>ers</sup> du B <sup>on</sup> de Vassal).....	100	<i>Ch. du Branda</i> (H <sup>ers</sup> du B <sup>on</sup> de Vassal).....	50
<i>Ch. de La Rousserie</i> (M <sup>ls</sup> de Chabans).....	50	<i>A Moulinasse</i> (Signoret)	20
		<i>A Rustre</i> (Bessède) ....	10

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**ASQUES.** — 501 hab. — 628 hect. — 14 k. à l'O. de Fronsac; 6 k. au S.-E. de Saint-André-de-Cubzac. — **Borné** au N., à l'E., et à l'O. par Saint-Romain; au S. par la Dordogne. — **Port** avec quai en pierre. — ☒ et ☐ : Saint-Romain-la-Virvée. — ♣ à Asques.

**Sol** généralement argilo-calcaire sur les coteaux; fertiles palus (alluvions récentes) sur les bords de la Dordogne. — **Sous-sol** généralement pierreux; carrières de pierres tendres, dures et meillons

**Vins de côtes et de palus**, analogues à ceux de Cadillac.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES

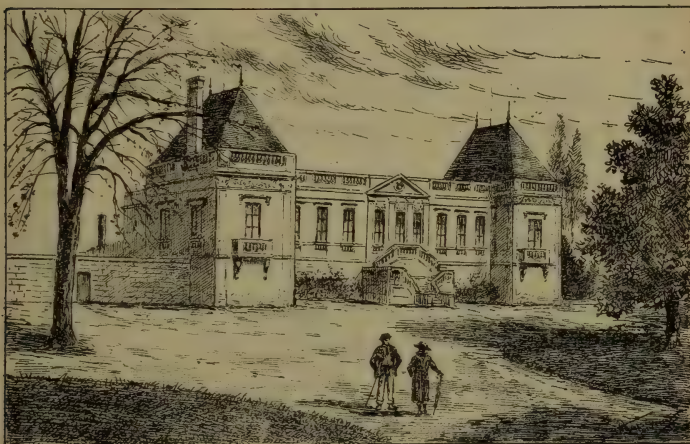
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Saint-Martin</i> (Frédéfon- Founet, maire) .....	12	<i>Au bourg</i> (C. et J. Eyraud).	15
		Id. (Faure) .....	12

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Malande</i> (Dupuy frères) .....	80	<i>Ch. Barès</i> (V <sup>o</sup> de Boeck)...	180

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Couffins</i> <sup>1</sup> (A. Cousteau)	300	<i>Au Terfre</i> (Léo. Moreau) ...	50
<i>Dom. de Couffins-de-Mons</i> (de Conny, de Paris).....	100	Id. (E. Lafon).....	15
<i>A Couffins</i> (Dupuy frères)...	100	Id. (L. Arnaud) .....	15
Id. (J. Lavidalie j <sup>ae</sup> )...	30	<i>Au Bourg</i> (Ant. Poitevin) ..	15
Id. (Alphonse) .....	40	Id. (Jean Moreau)...	20
<i>A Bienfait</i> (Dufour).....	50	Id. (Guill. Branda)...	20
		Id. (Moutard jeune)..	30
		Id. (L. Thonnellier)...	25



## CHATEAU COUFFINS

M. André Cousteau, propriétaire

1. Le château Couffins, ou plus exactement Couffins du Périer, un des plus importants domaines du Fronsadais, a une très ancienne origine. Avant la Révolution, il appartenait à la famille du Périer de Larsan qui le céda au milieu du siècle dernier, à M. Auguste Seignan Junior. Après avoir appartenu à Madame de Raynal, le château Couffins est actuellement la propriété de M. André Cousteau.

De tous temps, la recherche de la qualité a été la principale préoccupation des divers propriétaires de Couffins qui ont réussi à faire de ce cru une marque distinguée, très appréciée à l'étranger. M. André Cousteau perfectionne ce vignoble par une sélection méthodique des plus fins cépages qui ont fait la renommée des grands vins de Bordeaux.

Le vignoble s'étend sur 50 hectares d'un seul tenant.

Le cuvier permet d'écouler 360 tonneaux à la fois.

Les chais sont faits pour loger 2.000 barriques en sol.

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (C. Eyraud) . . . . .	12	<i>A Parzon</i> (V <sup>o</sup> L. Boussaye) . . . . .	30
Id. (Boussaye jeune) . . . . .	15	<i>Au Petit-Malande</i> (Moutard	
Id. (Prudhomme) . . . . .	25	ainé) . . . . .	20
<i>Au Pinpin</i> (J. Pommier) . . . . .	40	Id. (V <sup>o</sup> Saujon) . . . . .	25
<i>A Feuilhade</i> (P. Lécuyer) . . . . .	70	<i>Au Portail-de-fer</i> (Jacques	
(plus 15 tonn. vin blanc).		Chambonneau) . . . . .	50
<i>Au Port</i> (V <sup>o</sup> Fourcade) . . . . .	30	Id. (P. Lavidalie) . . . . .	20
Id. (O. Mirande) . . . . .	12	<i>A l'Estey-Neuf</i> (Guyonnet-	
Id. (Gapillout) . . . . .	12	Dupeyrat) . . . . .	40
Id. (L. Mathé) . . . . .	12	Id. (J. Bergeon fils) . . . . .	20
Id. (V <sup>o</sup> Roy) . . . . .	20	<i>A Guyard</i> (Quinsac fils) . . . . .	20
Id. (M. Chauvin) . . . . .	18	<i>A Martel</i> (Colès) . . . . .	15
Id. (Jules Petit) . . . . .	15	<i>Au Hourquet</i> (Lavidalie-Fort) . . . . .	30
<i>A Guilhorit</i> (A. Macouillard) . . . . .	25		

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINTE-ROMAIN-LA-VIRVÉE.** — 512 habit. — 781 hect. — 12 k. à l'O.-N.-O. de Fronsac; 5 k. à l'E.-S.-E. de Saint-André; 5 k. à l'E. de Cubzac. — **Borné** au N. par Lalande; à l'E. par Cadillac; au S. par la Dordogne et Asques; à l'O. par Cubzac et Saint-André. — ☞ et ☞ et ☞.

**Sol :** au S., fertiles palus; au N., plateau élevé, ondulé, généralement argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.

**Vins de côtes et de palus,** analogues à ceux de Cadillac.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Cadillac</i> (H <sup>ers</sup> du B <sup>ou</sup>		<i>A Meillac</i> (Povit) . . . . .	8
de Vassal) . . . . .	30	(plus 5 tonn. vin blanc).	
<i>A Rausac</i> (Seurin) . . . . .	20	<i>Ch. de La Garde</i> (G. Minardo)	10
<i>Au bourg, ch. Saint-Romain</i>		(plus 10 tonn. vin blanc).	
(Louis Roger) . . . . .	5	<i>Au Tertre</i> (Letourneau) . . . . .	10
<i>A Mondine</i> (A. Benassit) . . . . .	10	<i>A La Garde</i> (J. Gatineau) . . . . .	10
		Id. (Jac. Gatineau) . . . . .	10

## EN COTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. du Grand-Houilley</i> (M.		<i>Au bourg</i> (J. Lavidalie) . . . . .	50
Itey) . . . . .	70	Id. (Rigal Itey, maire) . . . . .	40
<i>Dom. des Bernadottes</i> (M.		Id. (F. Lavidalie) . . . . .	80
Itey) . . . . .	"	Id. (Richard) . . . . .	15
(40 tonn. vin blanc).		Id. (H <sup>ers</sup> G. Maumey) . . . . .	15

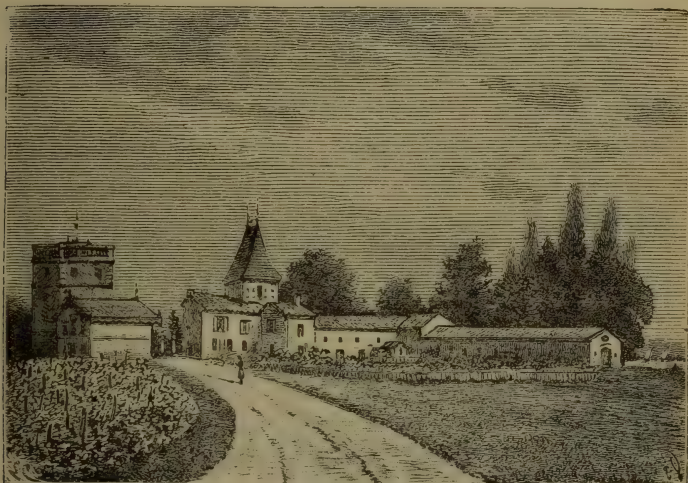


## EN COTES ET EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (H. Lourteau)....	10	<i>A Pérignère</i> (B. Eyrand) ..	20
<i>A Roulet</i> (A. Plaitant) .....	20	Id. (Ed. Aka) .....	15
<i>Au Bouscat</i> (Dubernard)...	60		

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Vassal</i> (H <sup>ers</sup> du B <sup>ns</sup> de Vassal) .....	100	<i>Ch. Beausoleil</i> (V <sup>ve</sup> Gui- chard) .....	150



## CHATEAU BEAUSOLEIL

Mme veuve Guichard, propriétaire.

1. Le château Beausoleil, acquis en 1853 par M. Leydet à la famille de Kercado, commandait avant cette date un vaste domaine de palus de première qualité, bordant la Dordogne et le ruisseau du Bas-Virvée, dans la commune de Saint-Romain-la-Virvée. Ce domaine a été démembré en 1853 et une partie très importante en a été acquise par M. Leydet, qui l'a de suite couverte de vignes rouges, et elle a été transmise par succession au docteur Guichard, de Pugnac.

Le château, construit vers 1700, contient, indépendamment d'une maison de maître, de vastes bâtiments d'exploitation en partie remaniés, une vaste tour carrée dite Tour Michel-Montaigne. Cette tour très élevée, conte-

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru des Branges</i> (M. Itey) ..	50	<i>A Beausoleil-Roanne</i> (J. Bichon)	80
<i>A La Caille</i> (Letourneau) ...	25	<i>A Beausoleil-Rotillas</i> (Thon-	
Id. (Tréville) .....	20	nelier, d'Asques.	80
Id. <i>Dom. de La Caille</i>		Id. (P. Lécuyer) .....	25
(G. Minardo) .....	30	Id. (Lacoste) .....	10
<i>A Guinaud</i> (Templier) .....	10	Id. (Mondon) .....	6
Id. (Olivier) .....	10	<i>A Chemin-Court</i> (Dupuy fr <sup>es</sup> )	10

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**LALANDE-DE-FRONSA.** — 486 hab. — 853 hect. — 12 k. à l'O.-N.O. de Fronsac; 6 k. à l'E. de Saint-André-de-Cubzac. — **Borné** au N. par Salignac; à l'E. par Tarnès; au S. par Cadillac et Saint-Romain; à l'O. par Saint-André-de-Cubzac. — ☒ et ↗: Cadillac-sur-Dordogne.

**Sol** peu accidenté, sablo-argileux ou argilo-calcaire, surtout vers le N. — **Sous-sol** généralement sablo-argileux, compact, jaunâtre; en quelques endroits, terre noirâtre et sableuse, et, vers le centre, parties argileuses.

**Vins rouges** analogues à ceux de Cadillac.

**Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES




	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Pincal</i> (Barbe) .....	30 6	<i>A Bazeilles</i> (Pioceau) ..	10 20
<i>Au bourg</i> (J. Boulanger)	10 10	Id. (Feytit) .....	» 15
Id. (Chavasse) ..	6 5	<i>Au Grézys</i> (Goffinon) ..	25 10
Id. (Jeanveau) ..	30 25	Id. (Bérard) .....	10 8
<i>A La Ciganerie</i> (Dejac-		<i>A Faugère</i> (Andrivet) ...	6 10
ques) .....	» 20	<i>Au Puy</i> (Grollier) .....	6 5
<i>A Loiseau</i> (Goujon) ...	20 15	<i>Aux Faures</i> (Giraud) ..	8 5
<i>Au Rouyet</i> (Léric) .....	10 6	<i>A Caneau</i> (Meynard) ..	20 15
<i>A Vincenot</i> (Vidal et Bernier)	5 10		

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

nant sur toutes ses faces des murs de 1m. 50 d'épaisseur et deux voûtes superposées, avec une porte en fer au nord, a été construite par la famille de Kercado pour renfermer les écrits du philosophe Michel de Montaigne et les mettre à l'abri de l'incendie.

Ce château commande actuellement un domaine de 50 hectares dont 45 sont de première nature et susceptibles d'être plantés en vignes. Les plantations actuelles de vigne rouge comprennent 30 hectares; elles produisent des vins corsés et colorés dont la réussite est presque toujours assurée.

Production moyenne : 150 tonneaux.

**VÉRAC.** — 512 hab. — 860 hect. — 12 k. au N.-O. de Fronsac; 10 k. à l'E. de Saint-André-de-Cubzac, sur la ligne de partage des eaux de la Dordogne et de la Saye. — **Bordé** au N. par Mouillac, Saint-Genès et Périssac; à l'E. par Galgon; au S. par Villegouge et Tarnès; au S.-O. par Lalande; au N.-O. par Salignac. —  des Charentes, stat. de Périssac, à 5 k. du bourg; stat. de Galgon, à 6 k. —  : Lugon; **Tram. électr.** de Libourne à Saint-André. Stat. de Cadillac à 4 k. —  : Villegouge, à 4 k.

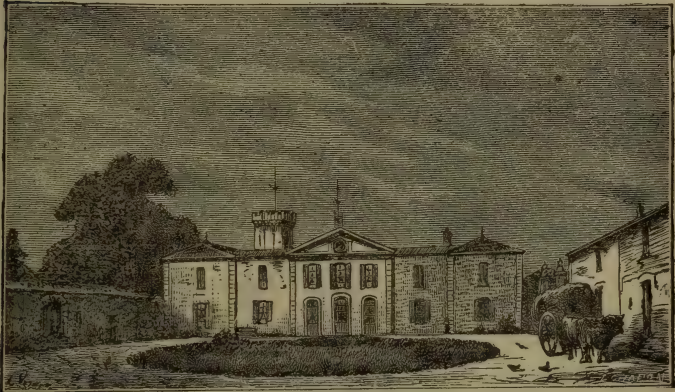
**Sol** assez accidenté, composé de terres douces, sablo-argileuses et de quelques terres fortes argilo-calcaires vers le N. — **Sous-sol** le plus souvent sablo-argileux, compact; vers le N., à l'O. et près du bourg, banc de pierre dure.

**Vins rouges**, produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot et pignon (boutignon).

**Vins blancs** d'enrageat, très recherchés pour les opérations et très bons, dans certains crus, pour être consommés en nature.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Pommier</i> <sup>1</sup> (H. Puisarnaud) .....	50	»	<i>Ch. l'Eperon</i> (Ellie et Roux) .....
			45 15



### CHATEAU POMMIER

M. Henry Puisarnaud, propriétaire.

1. Château ayant appartenu au XIII<sup>e</sup> siècle à Guilhem de Saux, un des lieutenants du Prince Noir et des meilleurs lieutenants du roi Edward d'Angleterre qui lui donna le comté de Fronsac en récompense de ses services; successivement ce château devint ensuite la propriété de Pierre Achard, gentilhomme de la Chambre du roi sous Henri III, puis de M. de Brons, de M. Clémenceau, et enfin de M. Baillou dont les héritiers le vendirent à M. Henri Puisarnaud, le propriétaire actuel. Son vignoble, assez important, situé en côtes, est surtout entretenu en vue de produire des vins tels, qu'ils puissent à juste titre conserver la vieille réputation du nom.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Bragues</i> (Faure).	10	40	<i>A Brandel</i> (A. Char-	10	20
<i>Dom. de Leytrie</i> (Clairac)	10	20	pentier) . . . . .	10	20
<i>Dom. de Gaurinat</i> (Faure)	8	»	<i>Les Maurins</i> (Faure) . . .	10	20
<i>Ch. Gaubert</i> (Mallart			Id. (Nicolas) . . . . .	10	15
aîné) . . . . .	20	30	<i>Dom. de Godineau</i> (Bour		
Id. (Charpentier			nazelle) . . . . .	15	20
aîné) . . . . .	15	20	<i>Dom. de Darsac</i> (Abadie	10	20
<i>Ch. du Bourg</i> (Pineau).	20	20	<i>A Virelès</i> (Bégaud) . . . .	15	20
<i>Dom. de Bourdigolle</i>			Id. (Mallemanche)	5	10
(M. Dupuy) . . . . .	5	15	<i>A La Tuilerie</i> (Brignet).	10	15
<i>A Coutet</i> (Tourais) . . . .	10	15	<i>A La Mongie</i> (M. David	10	15
<i>Dom. de Coutet</i> (Métayer)	10	15	Id. (V <sup>o</sup> Marchand)	10	10
<i>A Gaussens</i> (Auxire) . . . .	5	20	<i>Au bourg</i> (Ancelin) . . . .	10	15
Id. (V <sup>o</sup> Farrouil)	5	7	Id. (Hippeau) . . . . .	3	18
			Id. (Boudin) . . . . .	5	8

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**MOUILLAC.** — 80 hab. — 13 k. au N.-O. de Fronsac. — ☒ :  
Saint-André de Cubzac. — Coteaux.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. du Grand-Village</i> <sup>1</sup> (D <sup>r</sup> Charron, maire) . . . . .	40 100



DOMAINE DE GRAND-VILLAGE  
D<sup>r</sup> Louis Charron, maire, propriétaire.

1. Le domaine du Grand-Village comprend une centaine d'hectares en vignes, prairies, et terres labourables où la motoculture est pratiquée.



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Bouchon)	» 15	<i>Au bourg</i> (Rathier) ...	» 12

Une quinzaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINT-GENÈS-DE-FRONSAC.** — 345 hab. — 15 k. au N.-O. de Fronsac. — ☒ et ↗ : Salignac, 4 k. — Plateau élevé, sablo-argileux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A M. Dubois</i> (A. Boireau) ..	50	<i>A Pac-de-Sol</i> (Gervais) .....	35
Id. (E. Lignac) .....	20	<i>A Carpenat</i> (M. Lignac) ....	80
Id. (Grugier) .....	25	<i>A Arnaud-Boucher</i> (Lignac).	45
<i>A Pac-de-Sol</i> (Diharce) ....	50	<i>A Gaudin</i> (Desjoncheretz) ..	35

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PÉRISSAC.** — 720 hab. — 14 k. au N.-O. de Fronsac. — ☒ et ↗ : Galgon. — Etat à 2 k. du bourg.

Vins rouges, ordinaires.

Vins blancs, produits par l'enrageat et un peu de sémillon.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Buisson</i> (Courau, not <sup>re</sup> à Libourne) .....	5 45	<i>A La Tour-Blanche</i> (V <sup>ve</sup> Grollier) .....	10 55
<i>A Belvédère</i> (Cavignac)	5 70	<i>A Blouin</i> (Bergeon) ...	» 30
<i>Au Bourg</i> (V <sup>ve</sup> Morange)	5 50	<i>A Bernon</i> (Bénéteau) ..	» 20
<i>Ch. Andriet</i> (Darrieu- tort) .....	25 25	<i>Au Puy</i> (V <sup>ve</sup> Rigéade).	» 50
<i>A La Maillerie</i> (Bau- tron) .....	10 65	Id. (Teyssandier)	» 15
<i>A Courrière</i> (V <sup>ve</sup> Man- ceau) .....	5 50	Id. (Nouguèrede).	» 25
Id. (V <sup>ve</sup> Grenier) ..	» 20	<i>A Froin</i> (Redon) .....	» 15
Id. (Mondon) ...	» 25	<i>A Bloin</i> (Romat) .....	4 30
<i>A Bézerie</i> (M. Coiffard).	» 20	<i>A La Croix</i> (Petit) .....	5 25
<i>A Réaud</i> (V <sup>ve</sup> Bégaud).	5 50	<i>A Guérin</i> (Lajus) .....	5 30
		<i>A Cabrezan</i> (Gabard) ..	5 20
		<i>A Babil</i> (Batard) .....	3 20

Une centaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

Le vignoble produit environ 40 tonneaux de vins rouges et 100 tonneaux de de vins blancs, d'une excellente tenue.

Les vins rouges sont particulièrement recherchés en raison des qualités du terroir que vient développer une vinification soignée.

**TARNÈS.** — 106 hab. — 10 k. au N.-O. de Fronsac. —  
Lugon.

Vins rouges ordinaires.

Vins blancs d'enrageat.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Nobard</i> (P. Fournier).	10	10	<i>A Cazeneuve</i> (J. Gaudrie)	15	15
Id. (J. Fournier).	15	10	Id. (P. Landès)..	10	10
<i>A Brandelet</i> (P. Bonnet)	»	10	<i>A Laurence</i> (Guinaudie)	8	8
<i>A Cazeneuve</i> (E. Grollier)	15	15	<i>Au bourg</i> (Mondon) . . .	5	8

Une dizaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

## § XI. — CANTON DE GUITRES

Du canton de Fronsac nous passons dans le canton de Guitres, qui produit sur les coteaux de Bonzac, de Saint-Martin-de-Laye et de Savignac de très bons vins rouges classés dans la catégorie des vins de côtes du Fronsadais, et sur les plateaux graveleux de Saint-Denis-de-Pile des vins analogues aux petits Pomerol.




Les autres communes du canton : Guitres, Bayas, Lagorce, Lapouyade, Maransin, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Martin-du-Bois, Savignac-sur-l'Isle, Tizac-de-Galgon, Sablons, produisent des vins rouges ordinaires et des vins blancs d'enrageat, qui s'améliorent chaque jour par suite des plantations d'américains greffés de cépages fins rouges ou blancs.

**Sol** : alluvial, sur les bords de l'Isle ; dans le reste du canton, plateaux variés, sableux, sablo-argileux ou sablo-graveleux. Les côtes de Fronsac et de Saillans, interrompues par la vallée de la Saye, à son confluent avec l'Isle, reparaissent sur la rive droite de l'Isle (canton de Guitres), depuis le vieux château de Savignac jusqu'à Guitres. Ces coteaux, qui forment une grande partie du territoire de Bonzac et de Saint-Martin-de-Laye, ont une hauteur de 50 à 80 mètres. Leur exposition au Sud-Est et leur sol argileux les rendent éminemment favorables à la culture de la vigne. — **Sous-sol** généralement composé d'un agrégat sablo-argileux rougeâtre très dur ; bancs de grave, surtout vers Sablons et Saint-Denis.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec (ou noir de Pressac), 1/3 merlot, 1/3 cabernet (bouschet), etc. ; bien colorés et assez corsés, ils constituent dans les crus où ils sont bien soignés, de bons ordinaires. Les 1<sup>ers</sup> crus de Saint-Denis, et surtout ceux de Bonzac et de Saint-Martin-de-Laye, peuvent entrer dans la catégorie des vins de côte du Fronsadais ; les vignes rouges y sont cultivées en plein et avec beaucoup de soin.

**Vins blancs**, produits dans tous les vignobles par enrageat et un peu de jurançon, recherchés pour la consommation et pour la brûlerie. Aujourd'hui les nouvelles plantations sont faites avec une certaine proportion de sauvignon et de sémillon et elles produisent des vins blancs excellents.

**BONZAC**. — 432 hab. — 754 hect. — 5 k. au S.-S.-O. de Guitres ; 11 k. au N.-N.-E. de Fronsac. — **Borné** au N. par Saint-Martin-de-

Laye; à l'E. par Saint-Denis; au S. par Savignac; à l'O. par Saint-Martin-du-Bois. — Stat.  de Pinaud (Saint-Denis), à 3 k. au S.-O. du bourg. —  et  : Saint-Denis-de-Pile.

**Sol** : divisé en palus généralement consacrées aux prairies, occupant près d'un quart de la commune, dans la vallée de l'Isle et les vallons transversaux, et en coteaux très accidentés, argilo-calcaires ou argilo-marneux, parfois mélangés de sable micacé, potassique, en grande partie occupés par la vigne rouge. — **Sous-sol** : pierreux ou marneux, sur quelques coteaux présentant, dans la moyenne partie de la commune, une terre argileuse, dure et compacte, favorable à la vigne.





**Vins rouges.** — Les premiers crus de cette commune sont classés dans les secondes côtes du Fronsadais. Ces vins, sans égaler en finesse les Canon-Fronsac, sont corsés, francs de goût et riches en couleur. Ils sont particulièrement appréciés en Allemagne, en Belgique et en Angleterre.

**Vins blancs** d'enrageat, recherchés pour la brûlerie.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de La Grave</i> (Duc E. Decazes) .....	20 20	<i>A Canton</i> (Dufossé)....	5 10
<i>Ch. Laroque-Payraud</i> (J. de Payraud).....	40 10	<i>Ch. Perrin-d'Hoge</i> (V <sup>ve</sup> Théry) .....	40 10
<i>Ch. Trincaud</i> (Alfred Lacaze).....	30 30	<i>A Gombault</i> (?).....	6 10
<i>Ch. de l'Arc</i> (Duc Elie Decazes) .....	20 12	<i>A Richon</i> (A. Bellot, maire) .....	10 5
<i>La Madeleine</i> (D <sup>r</sup> Malavialle) .....	10 5	<i>A Feizet</i> (Martin) .....	15 10
<i>A Canton</i> (Naud).....	10 10	<i>A Gromelle</i> (V <sup>ve</sup> Ducourt) ..	5 10
		Id. (E. Bourdin) ..	12 5
		<i>A La Chapelle</i> (Cordet) ..	10 30
		<i>A La Berrine</i> (P. Godrie) ..	5 10

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, rouge ou blanc.

**SAINT-DENIS-DE-PILE** — 2.557 hab. — 2.681 hect. — 6 k. au S. de Guîtres; 9 k. au N.-E. de Libourne. —  de Bordeaux à Paris — , , .

**Borné** au N. par Sablons et Abzac; à l'E. par les Artigues-de-Lussac; au S. par Lalande et les Billaux; à l'O. par Savignac et Bonzac.

**Sol** : à l'O., environ 250 hectares de palus bordant l'Isle et plaine haute sablo-argileuse ou sablo-graveleuse; à l'E., terrain un peu plus accidenté, présentant du côté de Caillevat, des coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux. — **Sous-sol** d'arène ou de grève.

**Vins rouges**, bons ordinaires.

**Vins blancs** insignifiants!



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bomale</i> <sup>1</sup> (L. Vacher)...	50	<i>A Mezans</i> (V <sup>ve</sup> Martin)....	15
<i>Dom. du Moulin</i> (L. Vacher)	20	<i>A Frappe</i> (V <sup>ve</sup> Rabouin) ...	20
<i>Au bourg</i> (Fougères, négoc <sup>t</sup> ).	25	Id. (J. Biays) .....	18
Id. (Pascal Goizet)...	25	Id. (J. Debot).....	15
Id. (V <sup>ve</sup> E. Baudou)..	10	Id. (S. Gonin).....	18
<i>A Gratien</i> (Ausonneau)....	15		



## CHATEAU BOMALE

**M. Louis Vacher, propriétaire.**

1. Le domaine de Bomale (65 hectares), représente, à peu de choses près, la superficie de la baronnie de ce nom, vendue le 20 février 1581 par Henri IV à Gabriel Roux, écuyer. Ses différents propriétaires furent ensuite Clément Baudry (19 août 1607), François de Goux (15 mai 1645), Pierre de Testard, puis par héritage et alliances la famille de Rabar (1695-1831); la famille de Grailly (1831-1890), la famille Saget (1890-1912), M. Mortz (1912-1919). Le propriétaire actuel, M. Louis Vacher, a restauré le château du XVIII<sup>e</sup> siècle qui s'élève au milieu d'un magnifique parc aux arbres centenaires qu'arrose l'Isle. Il a apporté tous ses soins à l'amélioration du vignoble restant, et à son extension, en complantant les meilleurs cépages du Bordelais, qui gardent à ce cru son cachet distinctif au milieu des vignobles environnants. Dans quelques années, la production moyenne de ce magnifique vignoble dépassera 150 tonneaux.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Bossuet</i> (J. Troquart) . . . . .	45	<i>A Pinaud</i> (Louis Goizet) . . . . .	15
Id. (Martin) . . . . .	10	<i>A Goizel</i> (Momelat) . . . . .	18
Id. (A. Durand) . . . . .	15	<i>Au Caillevat</i> (V. Vacher) . . . . .	30
Id. <i>Dom. des Grandes-</i> <i>Règes</i> (A. Vacher) . . . . .	20	Id. (F. Petit) . . . . .	20
<i>Aux Quatre-Vents</i> (Bourri- caud) . . . . .	15	<i>Aux Emerils</i> (Sudrat) . . . . .	12
		<i>A Lamarche</i> (H. Durand) . . . . .	15
		Id. (Paul Durand) . . . . .	15

Plus de deux cents propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAVIGNAC-SUR-L'ISLE.** — 412 hab. — 447 hect. — 9 k. au S.-S.-O. de Guitres. — ☒ et † : Saint-Denis.

**Sol :** alluvions au S. comprenant la moitié de la commune, resserrées entre l'Isle et la Saye et formant une sorte de presqu'île; au N., terrains plus élevés et argilo-calcaires.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Savignac</i> (de Cas- tellane-Esparon) . . . . .	20 »	<i>Au bourg</i> (J. Robert) . . . . .	10 5
<i>Le Sillac</i> (J. Darnajou) . . . . .	15 6	<i>Au Port</i> (Darnajou adj <sup>t</sup> ) . . . . .	5 10
<i>Au bourg</i> (Dupas, maire) . . . . .	10 20	<i>A Pinson</i> (Jos. Robert) . . . . .	5 12
		<i>A Pichot</i> (A. Jonneau) . . . . .	7 8

Une dizaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-MARTIN-DE-LAYE.** — 408 hab. — 955 hect. — 3 k. au S.-E. de Guitres. — **Borné** au N. par Bayas; au N.-E. par Guitres; à l'E. par Sablons et Bonzac; au S. par Bonzac et Saint-Martin-du-Bois; à l'O. par Saint-Martin-du-Bois; au N.-O. par Mafansin. — ☒, † et ‡ : Guitres.

**Sol** très accidenté, argileux ou argilo-calcaire. — **Sous-sol** d'arène vers le N., de pierre au centre et d'argile au S. de la commune.

**Vins rouges** ordinaires dans l'ensemble de la commune; ils constituent de très bons ordinaires dans les meilleurs crus, surtout dans le cru de Malfart, encépagé, cultivé avec des soins particuliers.

**Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Malfard</i> (L. Richer)	80	40	<i>A Grillet</i> (Osc. Bérard).	5	60
<i>A Penardeau</i> (Ronquey, de Guitres) .....	10	150	<i>A la Fenêtre</i> (Alliaume).	»	30
<i>A Serré</i> (Michaud) ....	10	80	<i>Au Canton</i> (Richon- Naud) .....	»	40
<i>Dom. de Bouteille</i> (A. Petit) .....	10	80	<i>A Sébilleau</i> (Rance)....	»	25

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 20 tonneaux, presque tous blancs.

**BAYAS.** — 518 hab. — 1.172 hect. — 3 k. au N.-O. de Guitres. — ☒ et ☛ : Guitres.

Sol tantôt sablonneux et graveleux, tantôt argileux, consacré en grande partie à la vigne et aux céréales.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de Touzet</i> (V <sup>ve</sup> Ronquey, de Guitres)	»	60	<i>A Berdot</i> (Gorbineau)..	»	18
<i>Ch. Lamothe</i> (E. Louit).	3	30	<i>A La Brande</i> (Faud)...	»	20
<i>Ch. Rateau</i> (P. Blanchet)	5	20	<i>Ch. Chevillé</i> (Dumon)..	»	15
<i>Au bourg</i> (Loyer) .....	»	20	<i>A Belair</i> (A. Gendre)..	»	15
Id. (Bijaille)....	»	25	Id. (I. Aman)....	»	12
<i>Ch. Luchères</i> (Micheleau)	»	25	<i>A Latouille</i> (Loumeau).	»	12
<i>Au bourg</i> (A. Chatain).	»	15	<i>Au Geais</i> (Bordelais)...	4	25
<i>A Mauget</i> (Dumas)....	»	20	<i>Château-Neuf</i> (Coura- leau).....	»	25
Id. (V <sup>ve</sup> Largetau)	»	12	<i>A Baumet</i> (Ancelin)....	»	20
<i>Les Galochers</i> (V <sup>ve</sup> Gou- lard) .....	4	20	<i>A Candéau</i> (Verdois) ..	»	15
<i>A La Pointe</i> (E. Maurice)	»	30	<i>A Viaud</i> (Fortin) .....	»	15

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**GUITRES.** — 1.442 hab. — 493 hect. — 17 k. N.-N.-E. de Libourne et à 47 k. de Bordeaux. — Perception. — ☒ de l'Etat. — ☒ et ☛.

Des terrains sablo-marneux ou sablo-argileux, couverts de vignobles en plein et en joualles, constituent, avec une certaine étendue de prairies sur les bords de l'Isle et du Lary, une grande partie du territoire de la commune.

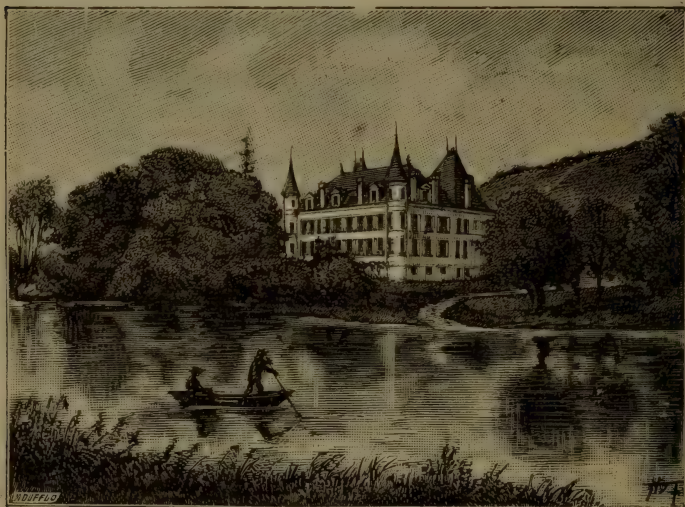
Vins rouges, très bons ordinaires.

Quelques vins blancs d'enrageat.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. des Brelles</i> (V <sup>ve</sup> L. Bail) .....	19	40	<i>En ville</i> (Vacher) ....	8	10
<i>Ch. du Déroc</i> (V <sup>ve</sup> Em. Baudou) .....	50	»	<i>A Bourdin</i> (Malescot) ..	10	»
<i>Ch. Blanchon</i> (V <sup>ve</sup> Boyer) ..	10	»	<i>A La Croix-Sabatière</i> (V <sup>ve</sup> F. Chaine) .....	15	»
<i>Ch. Jadeau</i> (Richon) ...	40	10	<i>A Berdol</i> (G. Gendre) ..	10	10
<i>En ville</i> (Godrie) .....	15	25	<i>A Nicolle</i> (Seynat) ....	15	»
Id. (A. Dagnau, maire) ....	10	15	<i>Au Maine-Blanc</i> (Tro- nel) .....	»	10
Id. (Lucas) .....	8	15	<i>Les Graves</i> (Ducos) ....	»	10

Une trentaine de propriétaires récoltent de 1 à 10 tonneaux rouges ou blancs.



## CHATEAU DU DEROC

Mme veuve E. Baudou, propriétaire.

**LAPOUYADE.** — 631 hab. — 258 hect. — 11 k. à l'O.-N.-O. de Guitres. — ☒ et ♣.

**Sol** accidenté, sablo-argileux, offrant vers le N. le sable pur.

**Vins rouges** peu importants.

**Vins blancs** généralement produits par l'enrageat, achetés tantôt pour la distillation, tantôt pour le commerce des vins.

1. Le domaine du château du Déroc est situé sur des croupes très bien exposées et offre des terrains argilo-calcaires et marneux, complantés en



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Piconat</i> (J. Rétoret) . . . .	70	<i>A Jean-de-Vaud</i> (Cluzet) . . .	25
(pl. 4 tonn. r.).		<i>A Lamet</i> (Vincent, de Gau-	
Id. (J. Moure, de Ma-		riaguet) . . . . .	25
ransin) . . . . .	75	<i>A Champ-de-Balan</i> (Mau-	
Id. (Alexandre) . . . . .	50	vinet) . . . . .	50
(pl. 6 tonn. r.).		<i>A Pey-de-Chitz</i> (A. Ballan-	
Id. (D <sup>r</sup> Texier, d'Abzac)	15	ger) . . . . .	20
<i>A Lapouyade</i> (Duniau) . . . .	50	Id. (Egreteau, de St-	
(porté à Maransin).		Martin-de-Laye) . . . .	15
<i>A Routillac</i> (V <sup>ve</sup> Ch. Moure)	50	<i>A La Bardonne</i> (Chamail-	
<i>A Tabuteau</i> (Leurton) . . . .	25	lard) . . . . .	25
<i>A La Cornade</i> (J. Sartron) . . .	30	<i>Au Grand-Etouble</i> (Ferchaud	
Id. (Jules Cluzet, de		courtier) . . . . .	50
Bourg) . . . . .	20	<i>A Jarnac</i> (Sicot) . . . . .	15
Id. (Chéri Bonnet) . . . .	15	Id. (Normandin) . . . .	30
<i>A Peucheu</i> (Thomas) . . . . .	25		

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**LAGORCE.** — 1.096 hab. — 2.826 hect. — 22 k. au N. de Libourne à 7 k. au N.-E. de Guitres. — ☒ et ↗ : Guitres.


Vins rouges ordinaires.

Vins blancs d'enrageat.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Fraisbouillon</i> (Gorri-		<i>A Langlade</i> (Raillard) .	» 30
chon) . . . . .	25 90	<i>A Leydel</i> (Godrie) . . . . .	» 25
<i>A Montigaud</i> (Lussac,		<i>Au bourg</i> (Rieunier fr <sup>es</sup> )	» 20
maire) . . . . .	6 50	<i>Ch. Chabreville</i> (V <sup>ve</sup> Guey	
Id. (Duret) . . . . .	» 25	don) . . . . .	5 15
<i>Ch. de Rétiveau</i> (E. Bel-		<i>A Mathelin-et-Rétiveau</i>	
lot) . . . . .	10 20	(Lucas) . . . . .	» 20
<i>A Gramont</i> (Godrie) . . . .	10 30		

Plus de cent propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**MARANSIN.** — 1.125 hab. — 2.980 hect. — 7 k. à l'O.-N.-O. de Guitres. — ☒ ↗ et ↘, . Stat. .

Sol plat, sableux et sablo-argileux.

Vins rouges ordinaires.

Vins blancs assez estimés et recherchés.

1/3 cabernets, 1/3 malbec, 1/3 merlot. Les vins qu'on y récolte sont très fins et obtiennent des prix très élevés.

La production moyenne de cet excellent cru est de 50 tonneaux de vin rouge.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. de Landournerie</i> <sup>1</sup> (Et. Moure) .....	500	<i>A Sépeau</i> (Sartron) .....	30
<i>Ch. du Bourg et de Méaume</i> (M. Lécuyer), .....	300	Id. (Savarias) .....	35
pl. 10 tonn. vin rouge.		<i>A Malgré</i> (M. Guinaudie ainé) .....	25
<i>Ch. de Tauzin</i> (Alf. Vacher). . . . .	30	Id. (M. Guinaudie j <sup>ne</sup> ). . . . .	25
<i>A Blaise-Roche</i> (L. Vincent). . . . .	40	Id. (Léon Baudou). . . . .	50
<i>A Péristère</i> (J. Vincent) . . . . .	40	<i>A Mignoterie</i> (Sartron) . . . . .	20
<i>A Mérigot</i> (Diharce, maire), . . . . .	70	Id. (Goujon) . . . . .	25
pl. 10 tonn. vin rouge.		Id. (A. Vincent) . . . . .	30
<i>A Mérigot</i> (O. Bérard) . . . . .	50	<i>A Grugier</i> (Baudou fr <sup>es</sup> ) . . . . .	20
Id. (Grugier) . . . . .	25	<i>A Beaucaillat</i> (Chamaillard). . . . .	25
<i>Au bourg</i> (Duniau) . . . . .	50	Id. (Brioux fils) . . . . .	50
Id. (J. Farrouilh) . . . . .	25	Id. (Bruneteau) . . . . .	30
<i>A La Maison-Noble</i> (L. Seynat) . . . . .	30	Id. (Ch. Thomas) . . . . .	35
<i>A La Roudière</i> (Micheleau). . . . .	20	<i>A La Cabanne</i> (Prévost) . . . . .	20
<i>Au Roudier</i> (P. Arnaud) . . . . .	25	<i>A Méaume</i> (Galbert) . . . . .	30
Id. (P. Baudin) . . . . .	25	<i>A Ravet</i> (Chaumet) . . . . .	25
<i>Au Petit-Chaillat</i> (G. Moreau) . . . . .	40	<i>A La Fayolle</i> (G. Ducros) . . . . .	50
<i>A Sépeau</i> (Rétolet fils) . . . . .	20	Id. (Mondon) . . . . .	30
Id. (Chatain) . . . . .	30	<i>Au Grand-Barrail</i> (Martineau) . . . . .	25
		<i>A Bois-Noir</i> (Gaborias) . . . . .	50

Plus de 300 propriétaires font de 2 à 20 tonneaux vin blanc.



CHATEAU LANDOURNERIE  
M. Etienne Moure, propriétaire.

1. Le château de Landournerie, anciennement appelé côtes de Landournerie, commande un domaine de 140 hectares dont 80 sont consacrés à la vigne blanche.

Ce vignoble, cultivé avec les soins les plus éclairés, les plus grands, pro-

**SABLONS.** — 812 hab. — 1.179 hect. — 2 k. au S. de Guîtres. —  
Plaine basse sablo-argileuse, s'étendant sur les bords de l'Isle.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Brantiral</i> (Duvedeix, c <sup>l</sup> <sup>ier</sup> d'arrond <sup>é</sup> ).....	25	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Joly) .....	15
<i>Au Palais</i> (U. Micheleau)...	25	Id. (V <sup>ve</sup> Barraud).....	12
<i>A La Rue</i> (Micheleau) .....	15	Id. (L. Arnaud) .....	10
<i>Au bourg</i> (J. Vacher, maire). 15		<i>Au Canton</i> (Fr. Micheleau). 15	

Une centaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-CIERS-D'ABZAC.** — 609 hab. — 1.168 hect. — 7 k. 1/2  
à l'O. de Guîtres.

**Sol :** haut plateau peu accidenté et de nature variée, généralement  
sableux vers le S., sablo-argileux ou argileux au centre et au N.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Rabanier</i> (H <sup>ers</sup> A. de Laage) .....	40 25	<i>Maison-Blanche</i> (E. Moure) .....	10 70
<i>A Lamothe</i> (Michaud)..	20 90	<i>A Sicot</i> (E. Moure)....	75 60
<i>A Lacombe</i> (V <sup>ve</sup> J. Ro- bin) .....	» 100	<i>Au bourg</i> (J. Barthélé- my) .....	» 25
<i>Dom. de Drouet</i> (P.-M. Musset).....	» 75	Id. (J. Boyé).....	5 25
<i>Dom. de Laroque</i> (P.-M. Musset).....	» 65	<i>A La Maisonnette</i> (P. Livran) .....	» 60
<i>Dom. de Rioublanc</i> (M. Roux, maire). 15 70		<i>A Fayet</i> (P. Brunetier). » 50	
Id. (Renouil).....	» 70	<i>A Laroque</i> (F. Baudrit). » 50	
<i>Ch. de St-Ciers</i> (Seurin). 10 60		Id. (Bardeau) ... » 30	
<i>Ch. Gaillard</i> (Heureude) 10 60		<i>A L'Hospitalière</i> (Jean Richard).....	» 50
<i>A Landegrand</i> (Gauche- reau) .....	» 50	<i>A Lamothe</i> (Laville) ... 10 30	
		<i>Au Boussicaul</i> (Latou- che) .....	5 50

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

duit des vins très recherchés du commerce et réputés comme des meilleurs  
de la contrée.

La vinification y est faite selon les données de la science, dans un cuvier  
dont l'installation mécanique est très remarquable. A l'aide d'une foleuse,  
de deux pressoirs Marmonnier grand modèle, de deux presses hydrauliques  
et de deux émetteurs Coq, on arrive à presser par jour la vendange four-  
nissant 200 barriques de vin blanc, et cela avec quatre hommes au pressoir

Le chai a 30 mètres de long sur 30 mètres de large, et contient entre autres  
logements : huit foudres en bois de 140 barriques chacun et seize cuves en  
ciment à revêtement de verre de 100 barriques chacune. Ces cuves placées  
à 1<sup>m</sup>20 au-dessus du sol sont entourées d'un caniveau pour l'écoulement  
des eaux de lavage.

M. Moure est également propriétaire de 8 hectares de vignes à Saint-  
Emilion, au château La Tour-du-Pin-Figeac (1<sup>er</sup> cru), ancienne propriété  
de M. Marais.


**SAINT-MARTIN-DU-BOIS.** — 651 hab. — 973 hect. — 7 k. à l'O. S.-O. de Guitres.

Sol accidenté au S.-O.; plateau élevé, sablo-argileux à l'E.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Ploizeau</i> (Jos. Livran) .....	10 125	<i>A Martine</i> (E. Bossuet).	» 50
<i>A la Caillebosse</i> (P.-M. Musset).....	» 100	<i>A Meynard</i> (Boitard) ..	» 20
<i>Ch. Marquet</i> (Bourricaud) .....	» 250	Id. (J. Martin) ..	» 80
<i>A Belair</i> (Rougé) .....	» 40	Id. (Verger).....	» 75
<i>A Fourat</i> (Michaud)...	» 50	<i>Au Grand-Moulin</i> (Guo- neau) .....	» 40
<i>Au bourg</i> (G. Dupas)..	15 50	<i>A Bliat</i> (Petit).....	» 25
Id. (Rouet).....	» 40	<i>Au Jay</i> (Baudet).....	» 40
		<i>A Gombaud</i> (Pinaud, maire) .....	» 50

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**TIZAC-DE-LAPOUYADE.** — 418 hab. — 950 hect. — 12 k. à l'O.-S.-O. de Guitres. — ☒ et ↗ : Lapouyade. .

Sol accidenté, sablo-argileux ou sableux. — Vins blancs.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Le Chalet</i> (M <sup>lle</sup> de Lard de Rigoulières) .....	30	<i>A Brois</i> (Normandin).....	15
<i>A La Brande</i> (Dupas).....	35	Id. (M. Bordier).....	20
Id. (Maillet) .....	20	Id. (Bigaud) .....	15
Id. (M. Métayer).....	15	<i>A Chabiot</i> (Baudou) .....	20
Id. (Majou) .....	15	Id. (Sartron) .....	15
<i>A Guionnel</i> (Archat).....	35	<i>A Cadoux</i> (Gombaud) .....	15
Id. (Lartigue) .....	15	Id. (Thomas) .....	15
Id. (Fr. Bâtard) .....	15	<i>A Godichaud</i> (Cavignac, g <sup>re</sup> Peycheau) ....	15
<i>Au bourg</i> (Aug. Bordier) ...	15	Id. (J. Cavignac) ....	15
Id. (Landreau) .....	15	Id. (Micheau) .....	15
Id. (H. Baudou) .....	15	<i>A Pines</i> (V. Galteau) .....	15
Id. (Crabit) .....	15	<i>A La Mauvrasse</i> (Jeameau- Genty) .....	15
Id. (Chagneau) .....	15	<i>A La Pourcaud</i> (Bâtard) ...	15
Id. (Mouche) .....	15	<i>A Charbonnières</i> (Godrie) ...	15
<i>Au Cocut</i> (Belot) .....	25	Id. (Vigneau) .....	15
Id. (Mornet) .....	15	<i>A Taillefer</i> (N. Meynet)....	15
<i>A Vigneaux</i> (P. Boiteau)...	25		
Id. (Rambeau) .....	15		

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.



## § XII. — CANTON DE COUTRAS

Nous terminerons l'arrondissement de Libourne par le canton de Coutras.

**Sol** peu accidenté; plaine basse, argileuse, sur les bords de L'Isle et de la Dronne; hauts plateaux sablo-argileux ou sablo-graveleux, unis par de petits vallons aux pentes douces et de nature argileuse ou argilo-calcaire; coteaux pittoresques et très fertiles, le plus souvent argilo-siliceux, terminant dans la Gironde la jolie contrée de Double commencée dans la Dordogne. — **Sous-sol** généralement graveleux, parfois argileux ou composé d'un agrégat argilo-sableux et rougeâtre.

**Vins blancs** d'enrageat avec un peu de sauvignon, de sémillon, de chalosse et de jurançon, très recherchés pour les opérations ou bus en nature.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet et autres cépages, généralement ordinaires; sur quelques coteaux, argilo-calcaires ou graveleux, on trouve plusieurs crus bien encépagés et bien soignés qui produisent des vins grands ordinaires faisant exception, comme qualité, à l'ensemble des vins du canton.

Les communes de Coutras, Abzac, Le Fieu, Saint-Christophe, Les Peintures, Porchères, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Antoine, sont celles où l'on trouve les chais de vins blancs les plus importants. La commune de Saint-Christophe-de-Double, dont le sol est très accidenté, et celles d'Abzac et du Fieu, sont les meilleures comme qualité; cette dernière produit, dans les crus bien encépagés et bien exposés, les vins blancs les meilleurs du canton.

A la limite du canton et sur le territoire du département de la Dordogne, on trouve plusieurs vignobles importants produisant des vins analogues à ceux du canton de Guitres. Nous citerons entre autres celui de *Galbrun* à M. de Lestapis, qui récolte environ 50 tonneaux dans Saint-Michel-Léparon, D'un autre côté, à La Roche-Chalais, la reconstitution en américains greffés est complète.

**COUTRAS.** — 4.807 hab. — 3.369 hect. — 17 k. au N.-N.-E. de Libourne. — ☒ et ☑. ☑. ☒.

**Sol :** au S. et à l'E. vaste plaine sablo-argileuse; au N. et à l'O. quelques coteaux argilo-calcaires.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Canonnier</i> (Lacroix)...	5 40	<i>A Audebeau</i> (Boscq)...	2 15
<i>A Bellevue</i> (Ferret)....	3 15	Id. (Huguet)....	» 20
<i>Aux Grands-Rois</i> (Go-		Id. (Lambert) ..	» 15
din) .....	» 20	<i>A La Gilletterie</i> (Chollet)	5 25
Id. (Berry) .....	» 20	Id. (V <sup>ve</sup> Dutour) ..	» 20
Id. (S. Pacaud) ..	» 20	<i>Au Bardillot</i> (J. Bussier)	5 15
<i>Aux Petits-Rois</i> (Pra-		<i>Aux Landes</i> (A. Fau-	
deau) .....	» 15	chier) ....	» 15
<i>Aux Grands-Rois</i> (J.		Id. (Boircau) ...	» 15
Teurley) ..	» 20	Id. (P. Sarrazin) ..	» 18
Id. (Musset) ....	» 15	<i>Au bourg</i> (Bouillon) ...	» 16
<i>A Lauvirat</i> (Troquereau)	10 20	Id. (Rouzel) ....	12 »
Id. (F. Sarrazin) ..	» 15	Id. (A. Elie) ....	» 15
<i>Cru de Drouillard</i> (Sa-		<i>A Tournerie</i> (Moquet) ..	» 35
lingre) .....	5 10	<i>A La Verrerie</i> (Taurine)	» 15
<i>A Troquereau</i> (V <sup>ve</sup> La-		<i>A La Rémauderie</i> (Bau-	
croix) ....	2 20	dou) .....	» 15
Id. (Roy) .....	» 15	<i>Au Baudou</i> (Meynard	
Id. (A. Maugard		de Labrousse) .....	» 30
des Peintures) .....	5 25	Id. (Chauchard)	» 16
<i>Cru Franc-Lauvirat</i> (Ra-		<i>A La Garenne</i> (Boisse-	
bier) .....	12 5	lier) .....	15 »
<i>A Couprie</i> (Sabron) ...	12 12		
Id. (abbé Monteil)	5 15		

Environ 400 petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**ABZAC.** — 1.509 hab. — 1.339 hect. — 3 k. au S. de Coutras. —

☒, ☑ et ☑ : Coutras.

**Sol** accidenté et argileux à l'E.; plaine graveleuse à l'O.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru Sorillon</i> (E. Vayron)	10 20	<i>Ch. d'Abzac</i> (H. Rozier)	12 »
<i>Ch. de Beaulieu</i> (Hau-		<i>Ch. du Barrail</i> (E. Bar-	
tier fr <sup>es</sup> ) .....	20 30	therotte) .....	25 »
<i>A Barreau</i> (Laboup)...	25 »	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Texier) ..	25 »
<i>Au Grand-Sorillon</i> (P.		Id. (M. Lautrète)	25 »
Corbière) .....	20 »		

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux presque tout en rouge.

**CAMPS.** — 235 hab. — 11 k. à l'E. de Coutras. — ☒ et ↗ :  
Saint-Seurin-sur-l'Île.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
Henri Viaud.....	25	Durandeau.....	15
Jean Talu .....	15	Aug. Tessier.....	15

Environ 50 petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**CHAMADELLE.** — 601 hab. — 1519 hect. — ☒, ↗ et ☒ de  
Coutras, à 9 k.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Mauzet</i> (Chollet)....	10 30	<i>Au Bourg</i> (Cl. Catheri- neau)....	5 30
<i>A Bignac</i> (Sauvage)...	10 30	Id. (Paul Catheri- neau)....	5 15
<i>Au bourg</i> (E. Catheri- neau)....	10 30		

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 20 tonneaux.

**LE FIEU.** — 557 hab. — 11 k. au N.-E. de Coutras. — ☒ et ↗ :  
Saint-Médard-de-Guizières.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru de la Bombarde</i> (A. de Lataillade et W. Soulé) .....	» 20	<i>Au Grand-Barraud</i> (H. Coustaut, maire)....	» 15
<i>Ch. Gapirou</i> (G. de la Crompe de la Bois- sière) .....	20 50	<i>A La Nègre</i> (Chastenet)	5 50
<i>Dom. de Grand-Barraud</i> (Ern. Barraud) .....	5 45	<i>A La Grave</i> (Torley)...	6 12
<i>Ch. Petit-Barraud</i> (V <sup>te</sup> Baudouin de la Crom- pe de la Boissière)...	» 10	Id. (J. Arnaudin)	» 16
<i>Au Petit-Barraud</i> (E. Duclion) .....	5 20	<i>A La Grave d'Or</i> (H. Trigant) .....	2 10
<i>Au Grand-Barraud</i> (F. Chéneau) .	5 10	<i>A Casse-Galoche</i> (J. Chéneau) .....	» 15
		<i>Au Vieux-Village</i> (P. Jay) .....	» 15
		<i>A Bon Compte</i> (P. Henriet) .....	» 15

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**LES PEINTURES.** — 1.021 hab. — 5 k. au N.-N.-E. de Coutras.  
— ☒, † et ☚ : Coutras.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Gué-de-Sénac</i> (Alph. Maugard) .....	15	60	<i>A La Cabanne</i> (L. Agasseau) .....	3	50
<i>Au bourg</i> (Landry et Raillon) ..	5	40	Id. (Debenat) ...	»	18
Id. (P. Rabanier)	5	15	Id. (Mathieu) ...	»	15
Id. (Troquereau)	5	15	<i>A Jacquet-de-la-Paille</i> (Fillaudeau) .....	»	20
Id. (S. Bouteiller)	»	15	<i>A Roland</i> (Teurlay) ...	3	12
Id. (Sudrat) ....	4	10	Id. (Blanchet) ...	»	10
<i>A Ivonets</i> (Gadrat) ....	10	30	<i>A La Pluie</i> (A. Gas-teuil) .....	5	10
Id. (G. Noel) ....	3	10	Id. (Picard) ....	4	8
<i>Aux Mougneau</i> (V <sup>o</sup> Du clou) .....	10	25			

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PORCHÈRES.** — 594 hab. — 12 k. à l'E. de Coutras. — ☒, † et ☚ : Saint-Seurin.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Cru Champerville</i> (Aubier) .....	100	50	<i>A Rangeard</i> (E. Bouffard) .....	»	15
<i>A Chalbat</i> (Duction) ...	»	30	<i>A Guérin</i> (F. Bouffard).	»	20
Id. (F. Gautrias).	»	15	Id. (Piron) .....	»	30
Id. (Puisarnaud).	»	16	<i>Au bourg</i> (Déjean, m <sup>re</sup> ).	»	15
<i>A Larret</i> (Bouteau-Lacombe) ...	5	15	<i>A Chollet</i> (Daviaud) ...	»	25
Id. (Ch. Gautrias)	»	20	<i>A La Combelle</i> (P. Frouin) .....	»	15
Id. (Sautereau) ..	»	15	<i>A Champerville</i> (B. Laurent) .....	»	20
<i>A Belle-Source</i> (Roudel, de Coutras) .....	5	20			

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**SAINT-ANTOINE-SUR-L'ISLE.** — 616 hab. — 14 k. à l'E. de Coutras. — ☒, † et ☚ : Saint-Seurin.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (Bertrand) ...	»	18	<i>Au Bourg</i> (Dumazeau, maire) ....	3	12
Id. (Bouteville) ..	»	16	Id. (J. Gautria) ..	»	25
Id. (Barbancey) .	»	25			



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Grand Champ</i> (Pierre Eymery).....	5 10	<i>Le Paillol</i> (D <sup>r</sup> Eymery).....	» 15
<i>Jamayau</i> (Rabanier) ..	» 15	Id. (Cabirol) ....	» 15
<i>Mothe-Soudanne</i> (Barbaron).....	5 16	Id. (Barret) ....	» 15
		Id. (Peyrollet) ..	» 18
		Id. (G. Chollet)..	» 15

**SAINT-CHRISTOPHE-DE-DOUBLE.** — 1.060 hab. — 14 k. au N.-E. de Coutras. — ☒, ⚡ et 🏠 : Les Eglisottes, à 5 k.

**Sol** très accidenté : argilo-calcaire sur les coteaux, argileux dans les vallons.

**Vins rouges ordinaires.** — **Vins blancs** des meilleurs du canton.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Boisset</i> (F. Lapeyre) .	5 50	<i>Au Pin</i> (Saget).....	» 15
<i>A La Croix</i> (Papilleau) .	» 25	<i>A Lestrade</i> (F. Gillard) .	» 15
Id. (David).....	» 20	<i>Au Trey</i> (Gillard).....	» 40
<i>Ch. Saint-Sicaire</i> (D <sup>r</sup> Viault).....	8 25	Id. (A. Hautier).....	» 12
<i>Au Bourg</i> (Bouffard) ..	3 40	<i>A Boucara</i> (Sautreau aîné).....	» 20
<i>A Geneste</i> (Lassignardie)	5 20	Id. (Sautreau j <sup>nc</sup> ).....	» 15
Id. (Raillard, m <sup>re</sup> ) ..	» 18	<i>A Bonneau</i> (Couet)....	» 25
<i>A Plaisance</i> (Sallier)...	5 40	<i>A Fenouil</i> (Grenier)...	» 20
<i>A Beytour</i> (Goizet)....	2 35	Id. (Baussan).....	» 12
Id. (de Lajugie).....	» 35	<i>Au Grand-Chemin</i> (Rives).....	2 15
<i>A Beaupertuis</i> (Mirambeau, adjoint).....	» 20	<i>A La Foret</i> (Espenant) .	» 25
<i>Au Pin</i> (Vincent).....	» 35		

Une centaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**SAINT-MÉDARD-DE-GUIZIÈRES.** — 1.317 hab. — 8 k. au S.-E. de Coutras. — ☒, ⚡, 🏠.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru de Jeanguet</i> (Gab. Vayron).....	20 25	<i>Au bourg</i> (Grellier) ...	5 10
<i>Au bourg</i> (N. Merlet, pharmac <sup>n</sup> )..	5 50	Id. (Bodetet Sœur) .	5 10
Id. (Sorillon) ...	25 25	Id. (Th. Brieux) .	10 5
Id. (U. Merlet) ..	5 25	Id. (Bouehaud f <sup>re</sup> ) .	5 20
Id. (V <sup>re</sup> J.-E. Vigier).....	3 20	Id. (J. Lacoste)..	5 8
Id. (A. Génicon) .	5 10	<i>A Picquart</i> (Piquart)..	10 10
		Id. (Barraud) ...	5 10
		Id. (Valentin) ..	5 10
		<i>A Lacroix</i> (Polony) ...	10 15

Une centaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**SAINT-SEURIN-SUR-L'ISLE.** — 880 hab. — 13 k. à l'E. de  
Coutras. — ☒, †, ‡, 🚞.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Au bourg</i> (E. Arnaud).....	25	<i>Au bourg</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Pauliac).	16
Id. (Peynaud) .....	22	Id. (Jean Brieu) .....	14
Id. (Ern. Déjean).....	20	Id. (N. Peyrat).....	14
Id. (Henri Bertrand). 18		Id. (Guilhem) .....	12







## § XIII. — CUBZADAIS

Ce canton est pour ainsi dire l'introduction aux cantons de Bourg et de Blaye que nous allons étudier ensuite.

Son sol, comme celui de ces derniers, est très accidenté, souvent argilo-calcaire, très propice à la vigne rouge, et sur de nombreux plateaux ondulés sablo-argileux, très favorable à la culture des vignes blanches.

**SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC.** — 4.023 hab. — 2.315 hect. — 23 k. au N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Gervais et Saint-Antoine; au N.-E. par Aubie; à l'E. par Salignac et Lalande; au S. par Cubzac; à l'O. par la Dordogne.

**Source** importante à Fonboudeau, dont les eaux ont été captées pour doter la ville d'une fontaine à jet continu qui alimente deux vastes lavoirs et distribution d'eau provenant des carrières du Tasta. —  de l'Etat.

**Port** de Plagne muni d'un quai vertical. — **Port Neuf**, situé à l'extrémité de la commune. — ,  et .

**Sol** varié : généralement sablo-argileux sur les plateaux; argilo-calcaire du côté du Bouilh et à l'O. de la commune; alluvial et fertile au S. sur les bords de la Dordogne. — **Sous-sol** généralement pierreaux au N. et au N.-O.; argileux dans le reste de la commune.

**Vins rouges**, produits par 1/4 malbec (gourdoux), 1/4 cabernet, 1/4 merlot, 1/4 cépages divers, divisés en vins de palus et vins de côtes. Ces derniers, assez corsés, agréables, sont en général vite buvables; les 1<sup>ers</sup> crus de la commune constituent de très bons vins fins. Les vins de palus sont moins fins mais plus couverts.

**Vins blancs**, autrefois produits par l'enrageat, recherchés pour les opérations, sont aujourd'hui produits en grande partie par le sémillon,

le sauvignon, le colombar, le merlot blanc et la muscadelle. Ils sont par suite très recherchés pour la consommation en nature.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### EN COTES

	Tonneaux vin r. vin bl			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Timberlay</i> <sup>1</sup> (A. Dégère) .....	160	3	<i>Clos de La Garosse</i> (A. Feuillade de Chauvin)	25 35
<i>Ch. du Bouilh</i> <sup>2</sup> (A. Feuillade de Chauvin)	250	»	<i>Ch. Lamothe</i> (M <sup>lle</sup> Morange) .....	30
<i>Cru La Tour Clanet</i> (A. Feuillade de Chauvin)	50	15		

1. Le château Timberlay est l'ancienne propriété de la famille des marquis de Paty Laparcaud. Le vignoble, qui comprend 40 hectares plantés en plein sur des terrains argilo-calcaires exposés au midi, a été complètement refait par M. J. Latour. Par suite du choix judicieux des cépages. (1/2 merlot, 1/4 cabernet-sauvignon, 1/8 malbec et 1/8 petit verdot), les vins de ce cru, faits avec le plus grand soin, ont été primés à la grande Exposition de Paris en 1889.

La société d'agriculture de la Gironde, en 1893, a décerné à ce vignoble le premier d'honneur, et le Gouvernement une grande Médaille d'or (Concours régional de Bordeaux 1897). Ses vins ont également été primés aux Expositions de Lyon et d'Anvers, en 1894, et à celle de Bordeaux, en 1895. Ils sont très estimés et très appréciés en Angleterre et en Allemagne. La production annuelle moyenne, est de 150 tonneaux d'un vin rouge que l'on peut classer comme un des meilleurs crus bourgeois du canton.

Le propriétaire actuel continue le remplacement des vignes rouges épuisées, et a commencé d'importantes plantations de vignes blanches.

2. Le château du Bouilh, construit sur les plans du célèbre architecte Victor Louis, occupe l'emplacement d'un manoir déjà existant au xvi<sup>e</sup> siècle.

Cette magnifique terre, dont les seigneurs étaient barons du Cubzaguais, appartient à la famille de Durfort puis aux marquis de la Tour du Pin.

Au début du xix<sup>e</sup> siècle, le château et ses dépendances furent vendus à M. Hubert de l'Isle, issu d'une vieille famille bretonne, qui venait se fixer dans la Gironde après un long séjour à l'île Bourbon.

Un de ses fils fut député de la Gironde, gouverneur de l'île de la Réunion, puis sénateur sous le Second Empire.

Cette belle propriété qui appartient encore à ses descendants, comprend un des plus anciens vignobles du pays; d'une contenance totale de cent dix hectares, cinquante sont consacrés à la vigne.

Le vignoble rouge, planté sur des croupes argilo-calcaires admirablement exposées, ne comprend que des cépages de premier choix, tout spécialement sélectionnés: merlots, malbecs, cabernets-sauvignons, cabernets francs, petits verdots.

On y récolte un vin séveux, généreux, bouqueté, qui obtient toujours une prime sur les vins de la région et qui est très apprécié par le commerce allemand, belge et hollandais.

Le vignoble blanc, planté dans les terrains argilo-siliceux produit des vins secs, mais fruités et agréables.

Les soins les plus minutieux sont apportés à la culture et à la vinification des vins de cet important domaine qui a obtenu plusieurs récompenses pour sa tenue impeccable et la bonne qualité de ses produits.

Le cru La Tour-Clanet donne des vins similaires et la récolte du clos de la Garosse est principalement composée de vins blancs.





CHATEAU TIMBERLAY  
M. A. Degère, propriétaire.



CHATEAU DU BOUILH  
M. A. Feuillade de Chauvin, propriétaire

## EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Gombaud</i> (L. Mor-tier).....	100	25	<i>Ch. Robillard</i> (Nicolaï). 6 5
<i>Cru du Peuy-Montalon</i>			<i>A Jacquet</i> (V <sup>ve</sup> Lar- cade).....
• (Saint-Cricq).....	20	»	<i>A La Joie</i> (Richet)....
<i>A Doret</i> (N. Rigolle)...	35	10	Id. (Donis).....
<i>A Montalon</i> (Bergegère)	10	12	Id. (V <sup>ve</sup> Finck)..
Id. (Bertrand)...	18	»	<i>Aux Roquettes</i> (Chau- mette).....
Id. (Doux).....	15	3	Id. (Deschamps)
Id. (Alphée)....	19	»	Id. (Moine).....
<i>Au Chauvin</i> (Spérat) ..	12	»	Id. (Audoire) ...
<i>Anc. dépend. du Bouilh.</i>			Id. (Montangon). 15 10
<i>Dom. de La</i>			Id. (Gibouin)..
<i>Vignolle</i> (L.			<i>A Peyrelebadé</i> (M. Ro- bert).....
<i>Tabusteau</i> ). 30	12		<i>Dom. de Castellan</i> (Ey- raud).....
Id. (M <sup>lles</sup> Mar- ceau).....	20	10	
Id. (Révolat)....	20	3	
<i>Ch. de La Caussade</i>			
Brière).....	35	3	

## EN CÔTES ET EN PALUS

<i>Ch. Soucat</i> (A. Chape- ron, de Libourne)...	50	30	<i>A Port-Neuf</i> (Labrousse)	10	10
<i>Ch. Beychevelle</i> (Cous- teau).....	110	30	<i>A Perraud</i> (R. Giraud)..	10	12
<i>Clos Pinot</i> (J. Gombaud)	10	10	Id. (J. Giraud) ...	6	12
<i>A La Joie</i> (Richet fils).	30	»	Id. (Bernon)....	15	10
Id. (Gaudin)....	10	4	<i>La Lagune</i> (V <sup>ve</sup> C. Au- bert).....	12	5
			<i>Aux Bonnets</i> (P. Pierre)	5	10

## EN CÔTES ET SUR LE PLATEAU SABLEUX

<i>A Redin et la Grand'- Lande</i> (Prévot).....	12	40	<i>A Mercey</i> (G. Degas)...	10	20
<i>A La Grand'Lande</i> (Mo- risset).....	10	20	<i>A Prévôté</i> (Grenier)....	»	50
<i>A Brunet</i> (Foulquier)..	»	25	<i>A La Cubeyre</i> (J. Quan- card).....	10	»
<i>A Cabarrieu</i> (Dubrous).	»	30	Id. (Beguin)....	10	3
Id. (Peycihès) ...	»	20	Id. (Allain)....	12	20
Id. (Argouet)....	»	15	<i>Au Six</i> (Berniard)....	20	6
<i>A Cabarrieu</i> (F. Gontier)	»	30	Id. (Vve Bazoche)	25	6
<i>A Milton</i> (Lavanceau)..	15	»	<i>Les Places</i> (J. Joye)....	10	5
<i>Au Peyrat</i> (Collardeau).	3	30	<i>A Seignan</i> (Chaigneau).	15	3
Id. (Lerm).....	3	25	Id. (Lagarde) ...	10	20
<i>A Cap-de-Bronne</i> (Ba- ronnet).....	20	10	Id. (Ruade)....	15	10
<i>A l'Abrît</i> (Bertin fils)..	15	5	<i>A Lapouyade</i> (Richet).	10	20
<i>A La Lagune</i> (Davias).	12	10	Id. (Lagarde)...	10	20
<i>A La Grave</i> (M. Lafont)	10	10	<i>A Bartet</i> (L. Galouye)..	15	10
<i>A Valade</i> (J. Sorain)...	6	15	Id. (Mme Lagrèze)	10	5
			<i>Clos Piney</i> (R. Gautier)	10	2

EN CÔTES ET SUR LE PLATEAU SABLEUX (*suite*)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Grangey</i> (P. Bar- deau)....	20 5	<i>A Francillon</i> (Grollier).	6 30
Id. (L. Eté)....	» 12	<i>Clos Longereau</i> (Sain- sous).....	3 40
<i>A Francillon</i> (Dumas).	» 12	<i>Au Jugeau</i> (Roy).....	» 15




## EN CÔTES ET SUR LE HAUT PLATEAU

<i>Au Tasta</i> (Mme Pléneau)	18 »	<i>A Calonge</i> (Fr. Auger).	10 10
Id. (J. Guinaudie)	12 4	Id. (Dubrous) ..	10 10
<i>A Reden</i> (Métreau)....	15 45	<i>A Mailhos</i> (Seynat) ...	» 12
Id. (Olivier) .....	15 8	Id. (F. Lafon)....	» 15
Id. (Fr. Frouin) ..	25 30	Id. (Fournier) ..	6 35
Id. (O. Couleau) ..	10 10	Id. (P. Vigean).	3 25
Id. (Jourdan)....	» 30	<i>A La Ganelle</i> (Michaud)	4 3
<i>Au Moulin</i> (Jourde, de Bordeaux) .....	30 8	<i>A Jugeau</i> (Tréville) ...	» 10
<i>A Verdelet</i> (M <sup>lle</sup> Du- rand) .....	15 »	<i>A Rochereau</i> (Fonteneau)	15 15
Id. (V <sup>ve</sup> Janneau)	25 »	Id. (A. Boudin) ..	15 12
Id. (Dubrous) ..	6 12	<i>A Paradis</i> (Berlureau).	20 5
		<i>A Rigaud</i> (X. Mortier).	30 10
		<i>A La Garosse</i> (Farouilh)	6 20

## PLATEAU SABLEUX ET PALUS

<i>A Terrefort</i> (Massol) ...	25 6	<i>A Terrefort</i> (A. Perret),	20 »
Id. (Sureau) ....	15 10	<i>A Plagne, cru Chatin</i>	
Id. (Sallé) .....	15 »	(V <sup>ve</sup> E. Bes- sède) .....	10 15
Id. (Olivier) ....	12 »	Id. (Eyraud) ...	15 6
Id. (Faure) .....	15 2	Id. (Dufour) ....	15 5
Id. (Gabard) ...	15 5	Id. (Laforgue)...	12 »
Id. (Reynaud)...	12 10		

Environ deux cents petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**CUBZAC-LES-PONTS.** — 772 hab. — 892 hect. — 3 k. au S. de Saint-André-de-Cubzac. — 20 k. au N.-N.-E. de Bordeaux. — **Borné** à l'O. et au N. par Saint-André-de-Cubzac; à l'E. par Saint-Romain; au S.-E. par Asques; au S. et à l'O. par la Dordogne. — **Ponts** métalliques tubulaires situés à 26 mètres au-dessus du niveau de l'étiage, longs de plus de 550 mètres; l'un destiné aux voitures et aux piétons l'autre au chemin de fer; construits sous la direction de MM. Allard et de Sansac, ingénieurs des ponts et chaussées. —  halte. —  et .

**Sol** : au S. et à l'O., profondes terres d'alluvion; au N. et à l'E. : haut plateau sablo-argileux, assis sur un banc considérable de pierres tendres et moellons, en exploitation.

**Vins rouges et blancs**, analogues à ceux de Saint-André-de-Cubzac. Les deux premiers crus, Château-de-Terrefort et Château-Canada, produisent des vins rouges qui peuvent rivaliser avec les meilleurs vins de côtes du canton.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN CÔTES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. de Terrefort</i> <sup>1</sup> (Marc Quancard aîné).....	100	50	<i>Ch. La Barrière</i> (A. Auzeneau) .....	15	»
<i>Ch. Lagrange</i> (Milhade).....	30	15	<i>A Meilhac</i> (H. Donis) ..	15	»
<i>Ch. Canada</i> (M. Meynard).....	25	»	<i>Au bourg</i> (P. Bérard) ..	30	15
<i>Aux Planquettes</i> (H <sup>ers</sup> Quancard) .....	10	10	Id. (Pigeanne) ..	15	10
<i>A Bernescul</i> (Goujon) ..	10	4	<i>Haut-Bicol</i> (Bérard) ..	40	10
<i>A Bonneau</i> (Aubert) ..	10	»	<i>A La Redoute</i> (Leblanc)	40	»
<i>A Pont-Biais</i> (Baudreau)	15	»	Id. (Audureau) ..	15	5
<i>Ch. de La Pachtette</i> (Arnaud) .....	20	20	<i>Au Sablot</i> (M. Bertin) ..	20	»
			<i>Côtes de Cubzac</i> (Ram- baud) .....	10	5

## EN CÔTES ET EN PALUS

<i>Ch. Bicol</i> (Moutard) ...	25	»	<i>A Drouilhel</i> (Marouby) ..	20	»
<i>A Bicot</i> (Gazillon).....	20	»	Id. (Lagarde) ...	20	»
<i>A Drouillet-La Roque</i> (de Guyon-de-Belle- vue) .....	10	3	<i>A La Bonnefonne</i> (As- tier).....	25	8
<i>A Moulin-Vengeance</i> (M Quancard) .....	10	5	<i>Au Port</i> (Lestrade) ....	10	»

## EN PALUS

<i>Dom. de La Virvée</i> (Lou bradou) .....	50	»	<i>A Porlo</i> (M <sup>me</sup> Pesme) ..	40	»
<i>Dom. de Pouyet</i> (V <sup>ve</sup> Guittard) .....	40	»	Id. (Blinot) .....	10	5
<i>Dom. de Grand-Porto</i> <sup>2</sup> (Berteaud et Nouhet)	125	»	<i>Au Conseillant et au Port</i> (Goujon) .....	45	»
			<i>Au Port</i> (V <sup>ve</sup> Guittard).	50	»

1. Le château de Terrefort a une très ancienne origine. Il est situé sur le point culminant de la commune de Cubzac et commande un domaine d'environ 60 hectares entièrement en côtes et composé de terrains variés, généralement argilo-calcaires et très fertiles. Sur le sommet du coteau de Terrefort, la vigne a été plantée après qu'on a fait sauter le rocher avec la poudre et après des transports de terre considérables. Le vignoble, qui comprend les 5/6 du domaine, est composé de très vieilles vignes et de jeunes plantations en américains greffés. L'heureuse situation de ce vignoble et le choix parfait de ses cépages en ont fait, de tout temps, le 1<sup>er</sup> cru de la contrée; on y compte aujourd'hui 2/5 cabernet, 3/5 merlot, malbec et verdot.

Les soins les plus parfaits apportés par les nouveaux propriétaires à la culture et à la vinification nous permettent de dire que la réputation de ce cru ne fera que grandir. Le vignoble blanc complanté de cépages fins, sémillon, sauvignon, mœtternich et muscadelle, produit des vins de table excellents. Ce cru a obtenu plusieurs médailles à diverses Expositions. Ses vins ont été exposés hors concours à l'Exposition de Bordeaux 1907, M. Quancard étant membre du Jury.

2. Par le choix judicieux des cépages et par les soins extrêmes donnés à la vinification, MM. Berteaud et Nouhet obtiennent au Grand-Porto, des vins qui prennent rang parmi les vins appelés « grands ordinaires », pour montrer qu'ils confinent aux vins fins des meilleures côtes.

Une machine à vapeur, placée sur les bords de la Dordogne, permet la submersion de ce vignoble, dont on a pu conserver ainsi les vieilles vignes,





CHATEAU DE TERREFORT  
M. Marcel Quancard aîné, propriétaire



DOMAINE DU GRAND-PORTO  
MM. Berteaud et Nouhet, propriétaires.

source de la finesse relative, du corps et des qualités que présentent les vins du Grand-Porto.

La production annuelle de ce grand domaine et d'environ 125 tonneaux.

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Port</i> (V <sup>ve</sup> Léotey) . . . . .	30	»	<i>A Regret</i> (M. Bertin) . . . . .	40
Id. (Bernard père) . . . . .	15	»	<i>A Conseillant</i> (Société	
Id. (Dubort) . . . . .	15	»	Gay-Mousse) . . . . .	10
<i>A Chapieu</i> (Rousselet,			<i>A La Conche</i> (Fournier). . . . .	50
maire) . . . . .	20	5	<i>La Clermone</i> (Rambaud) . . . . .	30
<i>Cru Pétrane</i> (Mathieu			Id. (Daniaud) . . . . .	10
Ludovic) . . . . .	75	»		

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux (côtes ou palus).

**SALIGNAC.** — 800 hab. — 1.288 hect. — 7 k. au N.-E. de Saint-André. — **Borné** au N. par Gauriaguet, Marsas et Marcenais; à l'E. par Saint-Genès et Mouillac; au S.-E. par Vêrac; au S. par Lalande-de-Cubzac; à l'O. par Aubie. — ☒ Facteur-receveur.

**Sol** accidenté, généralement très fertile; sur les plateaux, terres douces, sablo-argileuses; sur les pentes et dans les vallons, terres argilo-calcaires ou argileuses. — **Sous-sol** pierreux ou argileux.

**Vins rouges** très colorés et vité buvables; dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, très bons ordinaires.

**Vins blancs** d'enrageat et autres cépages.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

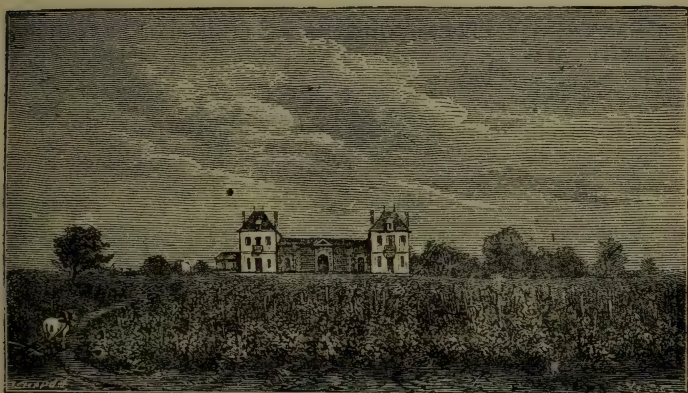
	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Tarreyrots. Ch. Pey-</i>				
<i>ralles</i> <sup>1</sup> (J. Métayer) . . . . .	30	5	<i>A Majureau</i> (Largeteau) . . . . .	5
<i>A Peyralles et à Fournet</i>			<i>Aux Allards</i> (Ern. Mar-	
(Lignac) . . . . .	30	25	tinon) . . . . .	5
<i>Ch. Bonnefond</i> (L. Li-			Id. (Béguin) . . . . .	5
gnac) . . . . .	25	50	<i>Au Gay</i> (Lonnais) . . . . .	3
<i>Cru Lauberterie</i> (Roger)	10	75	<i>A Rolle</i> (Vincent) . . . . .	»
<i>A Michel et à Ambaud</i>			<i>Au bourg</i> (D <sup>r</sup> Charron). . . . .	30
(D <sup>r</sup> Charron) . . . . .	25	40	Id. (Nouguère) . . . . .	10
<i>A Ambaud</i> (Bouchet) . . . . .	10	10	Id. (A. Cavignac) . . . . .	5
<i>A Guillebeaux</i> (Michel			<i>A Bobenet</i> (Martinon) . . . . .	4
Meynard) . . . . .	10	28	<i>A Cruse</i> (J. Largeteau). . . . .	3
<i>A Blual, Bonnefon. No-</i>			<i>Au Cluzet</i> (Largeteau). . . . .	15
<i>din</i> (Cavignac) . . . . .	5	10	<i>Au bourg</i> (Leyrisse) . . . . .	»
			<i>A Lafon</i> (J. Petit) . . . . .	»

1. Le coteau de Peyralles (Tarreyrots) a un sous-sol pierreux et une magnifique exposition au sud qui rend ses produits supérieurs à tous ceux de la contrée.

M. Jules Métayer possède sur ce coteau un vignoble comptant déjà 7 hectares en plein rapport, complantés de cépages de choix, et pouvant produire de 30 à 35 tonneaux d'un excellent vin bon ordinaire, acquérant en vieillissant beaucoup de finesse et d'agrément. — Les vins de ce cru ont obtenu une mention honorable à l'Exposition universelle de 1878, une médaille d'argent à l'Exposition des sciences appliquées à l'industrie, en 1879; une médaille d'argent à l'Exposition d'Anvers en 1885.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Lafon</i> (H <sup>tes</sup> Bénetau)	» 20	<i>A Savarias</i> (Bertrand)	6 20
<i>A La Mercerie</i> (Rous- seau) .....	10 10	<i>A Crabit</i> (Séverin).....	5 15
<i>A Savarias</i> (Séverin) ..	8 15	<i>A Nodin</i> (Didier).....	5 10
		Id. (Plumeau) ..	5 15

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouge ou blanc.



CHATEAU PEYRALLES  
M. Jules Métayer, propriétaire.

**VIRSAC.** — 261 hab. — 360 hect. — 4 k. I/2 au N. de Saint-André. — **Borné** au N. par Peujard; à l'E. par Aubie et Saint-Antoine; au S. par Saint-André; à l'O. par Saint-Gervais et Saint-Laurent. — ☒ : Saint-André-de-Cubzac. † et ‡ St Gervais.

**Sol** : Plateau légèrement ondulé et très varié; sableux, sablo-argileux ou argilo-calcaire. — **Sous-sol** : pierreux vers le S. offrant un peu d'aliôs vers le S.-E.; dans le reste de la commune, de l'argile compacte ou du sable.

**Vins rouges et blancs**, semblables à ceux de Salignac.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Naudonnet</i> (M <sup>se</sup>		<i>A Douat</i> (Roy) .....	5 25
<i>A. d'Alesme</i> de Mey- courby).....	80 160	<i>A Guilhou</i> (Chavasse)..	15 25
<i>Ch. Bois-Martin</i> (de Ga- borrit).....	10 10	<i>A La Chaume</i> (Bélou- mau) .....	» 20
<i>Ch. Geneau</i> (Guinaudie)	40 150	<i>A Bellue</i> (J. Sallé).....	» 25
<i>Au Prieuré</i> (Rousseau).	30 50	Id. (Euzébie) ...	15 15

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 20 tonneaux.



**SAINTE-GERVAIS.** — 770 hab. — 558 hect. — 3 k. au N.-N.-O. de Saint-André-de-Cubzac; 8 k. à l'E.-S.E. de Bourg. — **Borné** au N. par Saint-Laurent et Virsac; à l'E. par Saint-Antoine; au S.-E. par Saint-André; au S. par la Dordogne; à l'O. par Prignac et Saint-Laurent. — ☒, † et ☞.

**Sol** varié : au S. fertiles palus; au N. plateau ondulé dont le terrain généralement argilo-calcaire, offre quelques parties sableuses vers l'E. du côté de Tizac, et un terrain très varié du côté du Mas. — **Sous-sol**, pierreux à l'O., argileux à l'E.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec (gourdoux), 1/3 merlot, 1/3 cabernet, verdot et autres cépages, corsés et colorés, les meilleurs du canton; ils ont de l'analogie avec les vins des 1<sup>res</sup> côtes de Bourg.

**Vins blancs** sans importance.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### EN CÔTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Bart</i> (D. de St-Laurent) .....	70	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Dufour) .....	13
<i>Ch. des Arras</i> (Rozier) .....	80	Id. (A. Scurin) .....	16
<i>Ch. Saint-Ygnan</i> (F. Bonnefon) .....	45	Id. (R. Bertrand) .....	15
<i>Ch. du Mas</i> (V <sup>ve</sup> Allard) .....	6	Id. (P. Joubert) .....	19
<i>Cru Cantemerle</i> (de Landas) .....	90	Id. (V <sup>ve</sup> Labouche) .....	10
<i>Ch. Sirac</i> (Meynard) .....	27	<i>A Noulon</i> (V <sup>ve</sup> Fabre) .....	11
<i>Dom. de Reignac</i> (P. Bessède) .....	23	Id. (Gombaud) .....	15
<i>A Escagnes</i> (G. Bernatot) .....	12	<i>A Cabanes</i> (L. Coureau) .....	16
<i>Au Grand-Chemin</i> (André Rigolle) .....	10	Id. (Elie Richet) .....	14
<i>A Pagnon</i> (A. Coureau) .....	16	<i>Au Grand-Chemin</i> (Thonnellier) .....	17
<i>A Mathieu</i> (B. Grézy) .....	10	Id. (L. Garraud) .....	10
<i>A Tizac</i> (P. Carteau) .....	15	<i>A Daviel</i> (A. Bernateau) .....	22
Id. (F. Mandon) .....	32	<i>A Cantemerle</i> (P. Signac) .....	12
		<i>A Casserat</i> (Joanneau) .....	15
		Id. (M <sup>me</sup> Andouard) .....	28

### EN PALUS

<i>Grande Esteyrolle</i> (P. Bessède) .....	20	<i>A Port-Neuf</i> (Osmin Page) .....	18
<i>A Barrail-du-Clerc</i> (Jérôme Chauvin) .....	45	<i>A l'Esteyrolle</i> (Max. Begot) .....	15

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux. •

**SAINTE-LAURENT-D'ARCE.** — 813 hab. — 807 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Saint-André-de-Cubzac. — **Borné** au N. par Cézac; à l'E. par Peujard et Virsac; au S. par Saint-Gervais et Prignac; à l'O. par Prignac, Marcamps et Tauriac. — ☒ et † : Saint-Gervais; † : Saint-Laurent.

**Sol** accidenté : palus, plaine vallonnée, pentes et plateaux élevés dont le terrain est généralement sablo-argileux. — **Sous-sol** généralement pierreux, exploité.





**Vins rouges** bien colorés, vite buvables, constituant dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune de très bons ordinaires qui vieillissent parfaitement.

**Vins blancs** produits par 1/3 enrageat, 1/3 sémillon, 1/3 muscadelle, colombar, recherchés pour la consommation.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de L'Herbe</i> (H <sup>ers</sup> de Chorivit) .....	60	20	<i>A Jadeau</i> (Maillet) .....	»	18
<i>Ch. de Puymorin</i> (de Lascases) .....	»	10	<i>Au Grand-Thibeaud</i> (Galey) .....	2	20
<i>A Daubiac</i> (H <sup>ers</sup> Ajot) ..	15	7	Id. (A. Barateau) ..	10	25
<i>Au Bonneau</i> (S. Barateau) .....	20	25	<i>A Chante-l'Alouette</i> (E. Jean) .....	»	12
Id. (Hervé, m <sup>re</sup> ) ..	10	10	<i>Au Temple</i> (F. Gauthier) ..	»	25
Id. (Bodet) .....	25	35	<i>A Olivier</i> (Degère) .....	20	15
<i>Ch. Coudei</i> (Daleau-Bri-zard) .....	»	60	<i>A Morisset</i> (H <sup>ers</sup> Ghailat) .....	10	12
<i>A Coudouin</i> (Sigogneau) ..	5	15	Id. (Chemineau) ..	10	10
<i>A Faurès</i> (A. Bertin) ..	10	10	<i>A Pasquet</i> (A. Coureau) ..	10	8
<i>A Magrigne</i> (J. Page) ..	6	20	<i>A Duche</i> (Lagrange) .....	8	6
Id. (Roy) .....	15	10	<i>Aux Carrières</i> (Lachaise) ..	10	30
Id. (Jeantet) ...	3	20	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Triat) ...	»	25
Id. (Chabineau) ..	4	15	Id. (Gail) .....	15	3
Id. (P. Sicot) ...	2	16	Id. (Desplat) ...	12	15
Id. (J. Dupuy) ..	»	20	<i>A Bouchet</i> (Levreau) ...	»	25
Id. (Xans) .....	»	15	<i>Au Chapon-Rôti</i> (Roux) ..	5	12
			Id. (Beaudouin) ..	4	12

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**AUBIE-ET-ESPESSAS.** — 556 hab. — 755 hect. — 4 k. au N-E. de Saint-André-de-Cubzac. —  halte d'Aubie-Saint-Antoine. —  : Salignac; cabine téléphonique.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Buffau</i> (Maillard) ..	»	15	<i>Aux Landes</i> (L. Neuille) ..	»	13
<i>Ch. Bouilhas</i> (Guinaudie fils) .....	30	»	<i>A Lagruppe</i> (A. Cavignac) .....	5	15
<i>A Masson et à Gourin</i> (J. Micheau) .....	»	97	<i>Aux Landes de La Poste</i> (Chatenet) .....	»	12
<i>Au Grand-Chemin</i> (Latomberie et Degère) ...	3	45	<i>A Maubrat</i> (V <sup>ve</sup> Cavignac) .....	2	17
Id. (V <sup>ve</sup> Bellu) ...	3	10	<i>A Puyfaure</i> (Signat, Jaucourt, Perroy) ...	5	8
<i>A Pivain</i> (Massé et Georget) .....	4	16	Id. (L. Leydet) ..	3	23
<i>A Bel-Air</i> (M <sup>me</sup> Bouvet) ..	»	12	Id. (G. Dedieu) ..	»	20
<i>A Veyrette</i> (Vannier) ...	»	13			

Une quarantaine de propriétaires récoltent de 1 à 10 tonneaux.

**GAURIAGUET.** — 363 hab. — 537 hect. — 7 k. au N.-N.-O. de Saint-André-de-Cubzac. — ☒ et ☛, ☜.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (Métayer) . . .	10	70	<i>A Gueynard</i> (Dureau)	»	10
<i>A Baillargeau</i> (Arnaud)	10	60	<i>A Fillon</i> (Vincent) . . . .	»	20
Id. (C. Seurin) . . .	»	30	<i>A La Naude</i> (Charruaut)	»	20
Id. (Sallé) . . . . .	»	15	<i>A Mellier</i> (Constantin).	»	40
Id. (Montangon) . . .	»	20	Id. (Duhart) . . . . .	»	40
<i>Cru Haut-Bichon</i> (Ol.			Id. (Gauthier) . . . . .	»	15
Malangin) . . . . .	»	30	Id. (Ellias) . . . . .	»	40
<i>A Gueynard</i> (Bardeau,			<i>Au bourg</i> (Hervé) . . . . .	»	20
maire) . . . . .	10	60	<i>A Fillon</i> (D <sup>r</sup> Charron).	»	10
Id. (Claverie) . . . .	»	25			

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PEUJARD.** — 629 hab. — 1.098 hect. — 5 k. au N. de Saint-André-de-Cubzac. — ☒ et ☛ : Gauriaguet, à 3 k.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. La Valade</i> (H. Du-			<i>Au Bois-de-Lion</i> (Bené-		
mas de La Roque) . . .	2	40	teau) . . . . .	»	40
<i>Ch. Peujard</i> (M <sup>is</sup> de Las-			Id. (Sallé) . . . . .	3	20
cazes) . . . . .	15	100	<i>Aux Guillebeaux</i> (Mon-		
<i>A Jean-Bernard</i> (de Bel			tion) . . . . .	»	35
leville) . . . . .	5	20	<i>A Larrat</i> (Landreau) . . .	3	20
<i>A Mérit</i> (J. Saboureau).	5	20	Id. (Marcès) . . . . .	3	20
Id. (Seguin fils) . . .	»	30	<i>A Bracaud</i> (Cavignac).	»	25
<i>Aux Roux</i> (Varaillan) . .	5	45	<i>Au Bichon</i> (V <sup>re</sup> Montan-		
<i>A La Molière</i> (Bileau) . .	»	20	gon) . . . . .	3	30
<i>A La Sicardie</i> (V <sup>re</sup> Vi-			Id. (Bayard) . . . . .	»	20
gié) . . . . .	2	20	<i>Au Bois-Vert</i> (Moffret).	»	20
Id. (Dupuy) . . . . .	»	20	<i>A Gaudin</i> (J. Seguin) . .	5	30
<i>Au Bois-de-Lion</i> (Petit)	»	16	<i>Au Maréchal</i> (L. Sicaud)	»	40
Id. (D <sup>r</sup> Charron) . . .	»	20	Id. (Gagnard) . . . . .	5	15
Id. (Ellias) . . . . .	»	25	<i>A La Brauge</i> (Bilhou) . .	»	25

Une centaine de propriétaires font de 1 à 20 tonneaux.

## § XIV. — BOURGEAIS

### CANTON DE BOURG

**Borné** au N. par le canton de Blaye; à l'E. par le canton de Saint Savin; au S-E. par le canton de Saint-André-de-Cubzac; au S-O. et à l'O. par le fleuve

**Sol** très accidenté. Ce canton offre des sites variés, qui en font un des plus pittoresques et des plus agréables de la Gironde. On l'a souvent appelé la Suisse girondine; c'est aussi l'un des plus riches car son terrain, généralement argilo-calcaire est très fertile, est partout propice à la culture de la vigne, qui y produit un des premiers vins rouges des côtes du département et d'excellents vins de palus. — **Sous-sol**, presque partout pierreux, exploité ou exploitable pour pierres tendres, de taille, très recherchées.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec (teinturin), 1/3 merlot, 1/3 cabernet, prolongeau, verdot, cahors. Dans les nouvelles plantations et dans les 1<sup>ers</sup> crus, ces deux derniers cépages n'existent pas; le cabernet forme à lui seul 1/3 de l'encépagement et quelquefois plus. En côtes, dans presque toutes les nouvelles plantations, ces trois cépages, cabernet, malbec et merlot, sont généralement greffés sur riparias. Dans les palus, on plante franc de pied. Ces vins constituent, dans la majeure partie du canton, de très bons vins d'ordinaire, très colorés et très corsés, se rapprochant des vins célèbres de Saint-Emilion et des vins de Bourgogne, se distinguant de ces derniers par plus de finesse et de légèreté. Ils gagnent longtemps en bouteille et se conservent très bien trente ou quarante ans.

De nombreux ouvrages, très anciens, exaltent les mérites des vins du Bourgeois.

Si l'on en croit l'abbé Beaurein, les vins des côtes de Bourg furent, jusqu'au xvii<sup>me</sup> siècle, les vins les plus recherchés de la Gascogne.

« Les vins de Bourg, dit-il, dans ses *Variétés bordelaises*, étaient si estimés dans les siècles passés que les particuliers qui possédaient des vins en Bourgez et dans le Médoc ne vendaient leurs vins de Bourg qu'à la condition qu'on leur achèterait en même temps ceux du Médoc. C'est un fait que bien des personnes ont ouï dire à ceux qui nous ont devancé. »

Actuellement, les vins du Bourgeois ne sauraient contester aux vins du Médoc leur supériorité reconnue, mais ils ont droit, du moins, par leurs qualités, à une place à part parmi les vins de la Gironde.

Ils devaient, autrefois, comme les vins de côtes de Saint-Emilion, attendre sept ou huit ans pour entrer dans la consommation. Aujourd'hui, le commerce demandant des vins vite faits, les propriétaires de cette contrée ont dû changer certains cépages, améliorer leur vinification, en y pratiquant l'égrappage, et sont arrivés à obtenir des vins qui n'ont rien perdu de leur finesse, de leur bouquet et de leur agrément, mais qui ont acquis l'avantage de pouvoir être mis en bouteilles et entrer dans la consommation dès la troisième ou la quatrième année.

La classification des vins du Bourgeois est très ancienne. Depuis plus d'un siècle, quatre crus tiennent le premier rang; ce sont : **château du Bousquet**, **château Tayac**, **château Falfas** et **château Rousset**.

Depuis de longues années, quelques autres crus ont acquis un mérite exceptionnel et la faveur du commerce. Citons en première ligne : **château Barbe**, à Villeneuve; **château Croûte-Charlus**, à Bourg; **château Eyquem**, à Bayon; **domaine de Rousselle**, **château Peyrolan** et **domaine de Seguy**, à Saint-Ciers-de-Canesse; **château Laurenzanne**, à Saint-Seurin; **château Peychaud**, à Teuillac.

Depuis cette époque, plusieurs vignobles, qui étaient autrefois portés seconds crus, ont été l'objet de grandes améliorations, et vendent aujourd'hui, à peu de chose près, comme les premiers crus dont nous venons de parler. Ils sont appelés 1<sup>ers</sup> *bourgeois*.

Nous croyons convenable, pour mettre nos renseignements au niveau du progrès, de diviser les crus du Bourgeois en crus bourgeois, crus artisans et paysans.

Là, comme ailleurs, les crus sont sujets à de grandes variations dans leur réussite, ce qui implique des variations dans leurs ventes, qui sont encore modifiées par l'époque à laquelle elles sont faites.

**Vins blancs** récoltés au N. et à l'E. de ce canton, produits par 1/3 enrageat, 2/3 colombar, sauvignon et sémillon; très alcoolisés, recherchés pour la consommation en nature.

Depuis la reconstitution du vignoble blanc en américains greffés, les cépages fins, sémillon, sauvignon et muscadelle, ont pris une grande importance.

Ce canton est, dans la Gironde, à la tête du progrès viticole et de la reconstitution par les américains greffés. Cependant, quelques crus ont conservé leurs vieilles vignes, grâce à des soins spéciaux.



**BOURG.** — 2.555 hab. — 1.457 hect. — 13 k. au S.-S.-E. de Blaye; 28 k. au N. de Bordeaux par voie fluviale ou par Ambès; 34 k. de Bordeaux par Saint-André-de-Cubzac. — **Borné** au N. par Lansac; à l'E. par Tauriac; au S. par la Dordogne; à l'O. par Saint-Seurin-de-Bourg. — **Steamers-omnibus les Hirondelles** (un départ par jour). — **Ports** sur la Dordogne, au bas de la ville, et au Pain-de-Sucre. — **Chemins** de Bordeaux à Blaye et à Saint-Ciers, ☒, ☛ et ☜.

Bourg était au moyen âge la première filleule de Bordeaux. C'était une ville forte et importante par son commerce, où le vin jouait un rôle considérable.

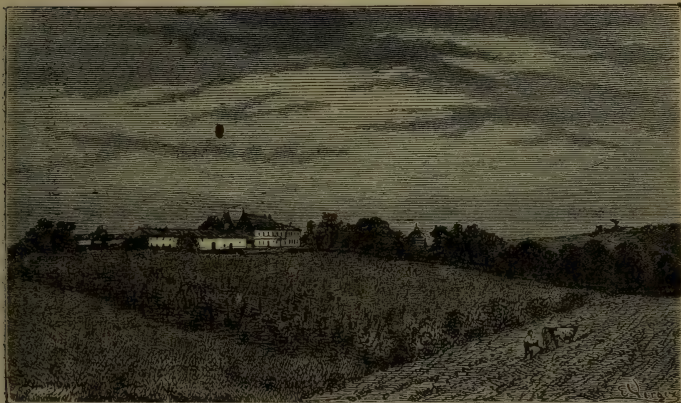
**Sol** alluvial au S., très accidenté et varié dans le reste de la commune, tantôt marneux, tantôt argilo-calcaire ou argilo-graveleux ocracé, parfois sablonneux et noirâtre. — **Sous-sol** très varié, pierreux au S.

**Vins** des meilleurs du canton.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

### 1<sup>ERS</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r
<i>Ch. du Bousquet</i> <sup>1</sup> (Ed. Lucas).....	150
Id. 2 <sup>e</sup> vin, <i>Dom. de Boucaud</i> (Ed. Lucas).....	75
Id. <i>Haut-Grava</i> (Ed. Lucas).....	75



CHATEAU DU BOUSQUET  
M. Edouard Lucas, propriétaire.

1. Le château du Bousquet commande un vignoble de 35 hectares en côtes.

Son vignoble est situé sur la première côte de Bourg en terrain argilo-calcaire, complanté exclusivement en merlot, malbec et cabernet-sauvi-

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Croûte-Charlus</i> <sup>1</sup> (Ed. V. Lacroix) .....	200	<i>Ch. Croûte-Mallard</i> <sup>2</sup> (J. Januard) .....	80
pl. 40 tonn. vin blanc. ....		, plus 20 tonn. vin blanc.	
		<i>Le Roc</i> <sup>3</sup> (H <sup>ers</sup> M. Labourdette) .....	50

gnon. Ses vins récoltés et soignés d'une façon parfaite sont classés en tête des 1<sup>ers</sup> crus du Bougeais.

La récolte moyenne du vignoble, tant au château du Bousquet, au domaine de Boucaud et Haut-Grava est de 300 tonneaux.

Ce vignoble a été créé par M. le baron Henri de Barry. Le propriétaire actuel, M. Edouard Lucas, continue à apporter les meilleurs soins à ce beau vignoble.

1. Le domaine de Croûte-Charlus, situé sur un coteau élevé qui domine la rive droite de la Garonne, offre un terrain argileux sur un fond calcaire; il contient 56 hectares, divisés comme suit : vignes, 30 hectares; terres labourables, jardins etc., 17; prés, 6; aubarèdes, 3. Le vignoble admirablement exposé au Sud, est exclusivement complanté de cépages fins, tels que merlot, malbec, verdot et cabernet; aussi ses vins sont-ils classés au rang des 1<sup>ers</sup> crus du Bourgeais.

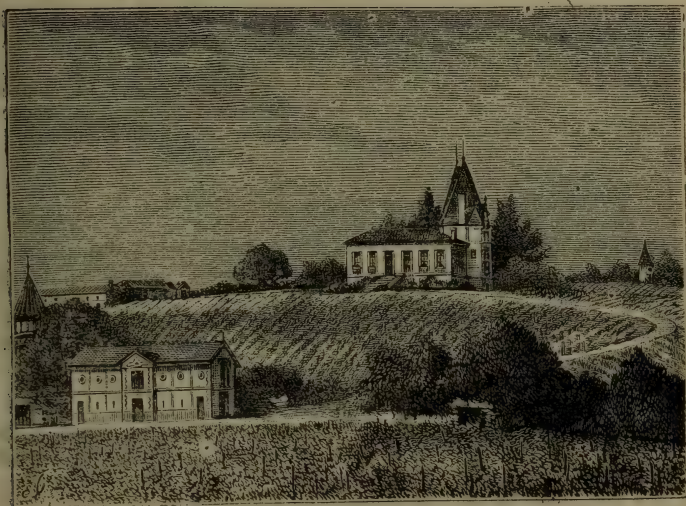
2. Le château de Croûte-Mallard, dont nous donnons ci-après le dessin commande un domaine de 30 hectares, dont 20 hectares sont consacrés à la vigne.

Le vignoble est placé dans une situation splendide, sur la première ligne de coteaux bordant la Dordogne à l'exposition du sud. M. Mallard avait fait construire un cuvier à 1<sup>er</sup> étage avec tous les perfectionnements modernes. M. Januard, le propriétaire actuel, apporte à son vignoble et à la vinification les soins les plus minutieux et les plus éclairés. Des caves creusées dans le roc concourent au bon développement des vins de ce cru, qui ont obtenu une médaille d'argent, à l'Exposition de Bordeaux 1882, et le prix de 1.100 francs pour la récolte de 1884, au bout de quelques mois.

3. Le Roc est un des anciens 1<sup>ers</sup> crus bourgeois de Bourg; il est situé partie en côtes dominant la Dordogne et partie en palus. L'ensemble produit des vins très estimés. Un petit vignoble blanc complanté de sémillon sauvignon et muscadelle produit des vins qui, vinifiés avec soin, présentent beaucoup de moelleux et de finesse.



**CHATEAU CROUTE-CHARLUS**  
M. Ed. V. Lacroix propriétaire.



**CHATEAU CROUTE-MALLARD**  
M. J. Jamard, propriétaire.

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.	Tonneaux vin r.
<i>Croule-Courpon</i> (H <sup>ers</sup> Buzer) 50		<i>Ch. de La Grave</i> * (C. Bassereau) ..... 100 plus 40 tonn. vin blanc.
<i>Ch. La Libarde</i> <sup>1</sup> (E. Bertin). 100		
<i>Haute-Libarde, cru Conilh</i> (R. Dusson) ..... 40		

1. Ce vignoble est connu sous le nom de Château-Lalibarde. Reconstitué de 1893 à 1895 avec des cépages de 1<sup>er</sup> choix et par tiers de malbec, merlot et cabernet, ses vins rouges, très corsés, ont beaucoup de finesse, et font après quelques années en barriques, d'excellents vins vieux qui se conservent très longtemps.

Il produit aussi un peu de vin blanc de sémillon et sauvignon, d'une finesse égalant les Sauternes et les Cérons

Il est entièrement situé sur le versant est d'un coteau très élevé. Sa situation exceptionnelle et sa culture très soignée, citée comme modèle dans le Bourgeois, lui ont acquis une réputation bien méritée.

Nous ajouterons qu'après avoir obtenu des médailles à l'Exposition de Bordeaux 1865 et Exposition universelle de Paris 1878, ce cru a obtenu les récompenses suivantes à divers concours et expositions : médaille d'argent, Concours agricole de Paris 1912; médaille de vermeil, Société d'agriculture de la Gironde pour la bonne tenue de son vignoble 1912; médaille d'argent grand module, Concours agricole Paris 1913; médaille d'or, Concours agricole Paris 1914; médaille d'or, Exposition universelle de Gand 1914.

2. Le château de la Grave commande un domaine de 25 hectares d'un seul tenant, tout en coteaux admirablement exposés sur la partie la plus élevée de Bourg-sur-Gironde (Haute Libarde).

Propriété de feu M. Rambaud, elle a été achetée à Mme Wenck, fille de ce dernier, par M. Constant Bassereau qui continue les bonnes traditions de l'excellent viticulteur qu'était M. Rambaud.

M. Bassereau, tout en conservant les vieilles vignes françaises, a su reconstituer son vignoble avec les meilleurs cépages et, grâce aux soins les plus minutieux apportés tant à la culture qu'à la vinification, ce vignoble produit des vins, blancs et rouges, qui se distinguent par leur finesse, leur délicieux bouquet et une longue tenue en bouteille.

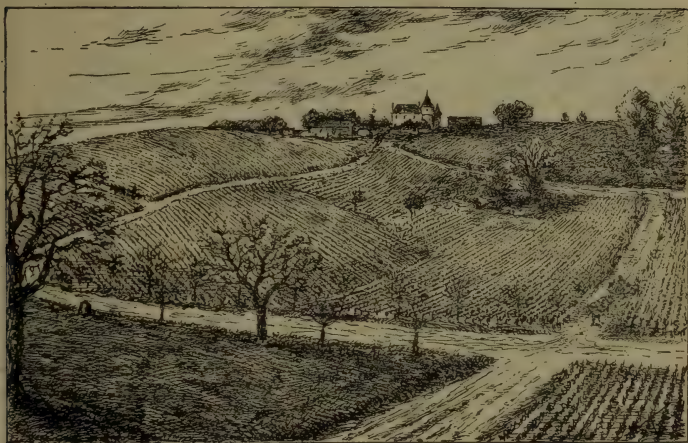
Les vins de ce domaine, dont la production est d'environ 100 tonneaux, ont beaucoup d'analogie avec ceux des meilleurs crus de Bourgogne et du Saint-Emilionnais.

Ces vins, qu'avait très avantageusement fait connaître feu M. Rambaud principalement dans le nord de la France, en Belgique et en Hollande, méritent une place parmi les bons crus de la Gironde.





**CHATEAU LALIBARDE**  
**M. Emile Bertin, propriétaire.**



**CHATEAU DE LA GRÈVE**  
**M. Constant Bassereau, propriétaire!**

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Rebeymont</i> <sup>1</sup> (A. Lanne- luc-Sanson) .....	30	<i>Dom. des Gogues-St-Paulin</i> (E.-H. Grimm-Provence) ..	12
<i>A Rebeymont</i> (Lainé, avocat) ..	25	<i>A Cambes</i> (M <sup>lle</sup> Dupuy) .....	30
<i>Ch. Belle-Roque</i> (M <sup>me</sup> Henri Ribadieu) .....	30	<i>A Noriou</i> (Aug. Levraud) ..	50
<i>A La Libarde</i> (A. Lucas) ...	60	Id. (Denis Eymard) ..	25
Id. • (Jos. Bernard) ...	30	<i>Ch. Camillac</i> (J. Grazillon) ..	35
<i>Haute-Libarde</i> (V <sup>ve</sup> Henri Bergeon) .....	12	<i>Dom. de Belle-Vue</i> (G. Goret)	40
<i>Cru de Malakoff</i> (A. Lanne- luc-Sanson) .....	10	<i>Ch. de Marsillac</i> (M <sup>me</sup> de Mar sillac) .....	100
<i>Dom. de La Monge</i> (Germ. Joubert) .....	50	<i>Dom. de La Plantonne</i> (Mar- cel Servel) .....	30
		<i>Ch. Lagrange</i> <sup>2</sup> (A. Sicard) ..	45

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Camponnat</i> (D <sup>r</sup> Aba- die) .....	30	<i>A Camillac</i> (Ménard, avoué) ..	25
<i>La Brangette</i> (Soc. des Vins Mousseux de Bordeaux) ..	10	Id. (Jean Robin) ....	10
<i>Dom. de Paty</i> (Jules-Jean Cathelineau) .....	30	Id. (V <sup>ve</sup> Cap. Bayard) ..	12
(Pl. 15 tonn. vin blanc).		<i>Camillac-Gellibert</i> (Th. Du- puy) .....	8
<i>A Camillac et à Cambes</i> (G. Gayet) .....	30	<i>Cru de Plaisance</i> (R. Dusson)	20
		<i>A Caussade</i> (P. Bernard) ...	25

1. Le château de Rebeymont est entouré d'un domaine de 45 journeaux. Son vignoble, situé en première côte, a été reconstitué avec les cépages les meilleurs et produit en vin corsé, coloré, fin et bouqueté, devenant en vieillissant en bouteille, un vin complet, très apprécié en Hollande et en Belgique.

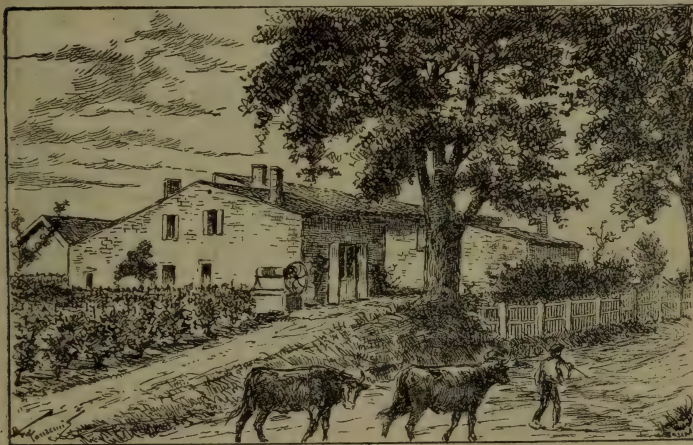
Par l'adjonction du domaine de Pérouil, le château Rebeymont s'est classé parmi les meilleurs 1<sup>ers</sup> crus de Bourg. Ses vins plusieurs fois médaillés étaient hors concours aux Expositions universelles de Bordeaux 1895, et de Paris 1900.

2. Le château Lagrange qui appartient actuellement à M. Adolphe Sicard est entouré d'un domaine de 20 journeaux. Son vignoble, situé en première côte et complanté en cépages les plus fins, produit une moyenne de 45 tonneaux d'un vin corsé et bouqueté.



CHATEAU REBEYMONT

M. Antoine Lanneluc-Sanson, propriétaire.



CHATEAU LAGRANGE.

M. A. Sicard, propriétaire.



2<sup>mes</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Beau-Site</i> (M. Egal).....	35	<i>A Caussade</i> (Sully Sudre)...	20
<i>A Cambes-et-Carruel</i> (V <sup>ve</sup> G. Simonet et fils).....	10	Id. (Mazereau).....	25
<i>A Plouquey</i> (E. Charlot)....	25	Id. (F. Perraud).....	20
<i>A Carruel</i> (L. Auduteau)....	20	Id. (P. Brocaire).....	20
<i>A La Haute-Libarde</i> (V <sup>ve</sup> A. Sicard).....	30	<i>A Gazin</i> (Eug. Prolongeau)...	20
<i>A La Libarde</i> (J. Forton)....	10	Id. (Victor Candie)....	10
<i>Cru de La Pépinière</i> (Pierre Eymas).....	35	<i>A Blanchereau</i> (V <sup>ve</sup> G. Tri- gand).....	20
<i>Dom. de La Croix</i> (H <sup>ms</sup> Mestayer)	50	<i>A Génibon</i> (Louis Bergeon)...	20
<i>A Larlaude</i> (Victor Sou)....	40	Id. (Jean Blond).....	40
plus 20 tonn. vin blanc.		<i>Au Marquisat</i> (R. Doret)....	30
<i>A Larlaude</i> (Jean Bernard)...	10	<i>La Providence</i> (J. Bernard)...	12
Id. (Jules Bernard)....	10	<i>Clotte-Blanche</i> (Bergeon)...	30
Id. (J. Lagrange)....	20	<i>A Baratelle</i> (V <sup>ve</sup> Clément Gourdet).....	20
Id. (M <sup>me</sup> Dehors)....	20	Id. (Louis Sicard)....	15
<i>Cru de la Monge</i> (J. Aubert)...	25	Id. <i>Dom. des Justices</i> (V <sup>ve</sup> Martin)....	35
<i>Moulin-Rompu</i> (E. Sicaud)...	20	<i>Aux Justices</i> (Lamit).....	25
<i>Ch. Moulin-Rompu</i> (A.-P. Augereau).....	60	<i>A Croûte-Perrouilh</i> (A. Lan- neluc-Sanson).....	15
<i>Le Mas</i> (V <sup>ve</sup> Hue).....	15	<i>A Croûte</i> (P. Berniard)....	15
<i>Au Nègre</i> (Pierre Eyraud)...	30	Id. (Jean Dupont)....	15
Id. (Eymery Benassit)...	25	Id. (Fillatreau)....	25
Id. (Aristide Catheli- neau).....	20	Id. (J. Longuère)....	15
<i>Aux Gogues</i> (L. Robin).....	10	<i>Cru de Couybol</i> (L. de Suber- cazeaux).....	10
<i>Pain-de-Sucre</i> (P. Simon)....	40	<i>Dom. de Lit-Done</i> (F. Ber- geon).....	30
Id. (A. Meynard)....	35	<i>Gros-Moulin</i> (G. Benaud)....	60
<i>A Portier, Dom. du Cerisier</i> (A. Faure).....	8	<i>Au Caillou</i> (R. Clavelleau)...	40
<i>A Gravillon</i> (E. Soumastre)...	10	<i>Au Ligal</i> (Debande).....	25
Id. (J. Martineau)....	10	<i>A Lacroix</i> (V <sup>ve</sup> M. Bonnet)...	12
<i>Mayne d'Armans</i> (V <sup>ve</sup> Page)...	15	<i>Banlieue-de-Bourg</i> (V <sup>ve</sup> P. Cluzet).....	10
<i>A Poyanne</i> (J. Prolongeau)...	15	<i>A La Lustre</i> (Meynard)....	10
<i>A Bois-de-l'Eau</i> (V <sup>ve</sup> Louis Barraud).....	25	<i>A La Lustre et Laut</i> (Ant. Benoît).....	15
<i>A Caussade</i> (M <sup>me</sup> Prolongeau)	20		

Environ deux cents propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

1. Le château Beau-Site est admirablement situé à l'extrémité du coteau qui domine le confluent de la Garonne et de la Dordogne. C'est une des résidences les plus pittoresques du département.

Le vignoble, bien reconstitué en cépages de 1<sup>er</sup> choix et cultivé avec les soins les plus parfaits, produit des vins excellents, pleins de finesse et de sève tout en étant colorés et corsés; aussi sont-ils classés au rang des premiers crus du Bourgeais.

2. Le vignoble du château Moulin-Rompu, situé sur le point le plus élevé de la première côte de Bourg, sur la route de Blaye, offre un terrain graveleux sur fond argilo-calcaire; il compte 7 hectares complantés en cépages de choix: merlot, cabernet et malbec, et produit un vin corsé et souple

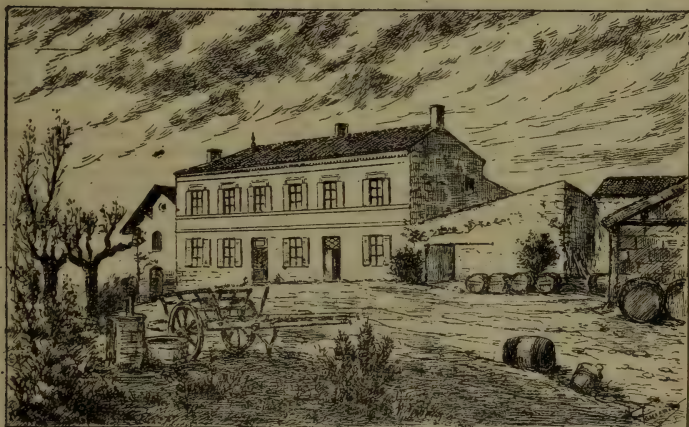




D'après cliché Louis Guillier.

### CHATEAU BEAU-SITE

M. Maurice Egal propriétaire.



### CHATEAU MOULIN-ROMPU

M. A. P. Augereau, propriétaire.

qui acquiert en vieillissant beaucoup de finesse et de bouquet. Sa production est de 45 tonneaux et ses nouvelles plantations la porteront bientôt à 60 tonneaux.

CRUS EXCEPTIONNELS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Mille Secousses-Chenu-Lafitte</i> <sup>1</sup> (C <sup>te</sup> et C <sup>tesse</sup> H. Pean Oberbech-Clausen).....	350
<i>Ch. Rider-Chenu-Lafitte</i> <sup>2</sup> (C <sup>te</sup> et C <sup>tesse</sup> H. Pean Oberbech-Clausen).....	200
<i>Ch. Gourdet-Chenu-Lafitte</i> <sup>3</sup> (C <sup>te</sup> et C <sup>tesse</sup> H. Pean Oberbech-Clausen).....	150

1. Le château Mille-Secousses, résidence d'été et d'automne du C<sup>te</sup> et de la C<sup>tesse</sup> Oberbech-Clausen, née Péan, est entouré d'un domaine de 100 hectares. C'est une des plus agréables et des plus belles propriétés du Sud-Ouest non seulement par son heureuse situation sur le bord du fleuve, qu'il longe sur un parcours de 1.200 mètres, mais aussi par ses beaux ombrages, son puits artésien, ses vastes dépendances et son magnifique vignoble, qui a mérité, en 1869, une médaille d'or, et en 1880, indivisément avec celui de Rider, qui lui est attenant, la grande médaille d'or ministérielle.

Depuis la mort au champ d'honneur de son fils René Chenu-Lafitte, la C<sup>tesse</sup> Oberbech-Clausen a désiré non seulement conserver ce beau domaine, mais le C<sup>te</sup> Oberbech-Clausen et elle se dévouent plus que jamais aux œuvres Girondines. Les châteaux Rider et Gourdet en font partie, comme autrefois du temps du comte Roger Chenu-Lafitte.

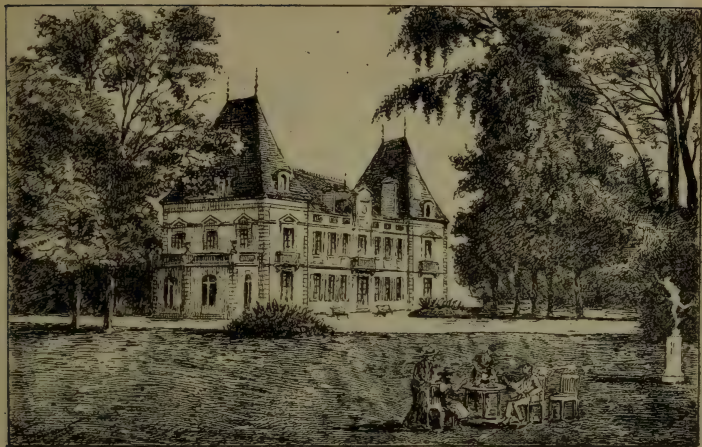
Ces vignobles contigus, complantés de cépages de choix, cultivés d'une façon admirable, forment une exploitation modèle. La vinification y est l'objet de soins parfaits dans des cuiviers et des celliers assez vastes pour contenir 4.000 barriques. Aussi, les vins de ces vignobles qui ont mérité une grande médaille d'argent à l'Exposition Universelle de Paris 1900, sont-ils presque tous les ans achetés en primeur par le commerce bordelais, et obtiennent-ils une forte prime sur les prix accordés aux crus similaires, parmi lesquels on peut dire qu'ils ont rang de *cru exceptionnel*.

2. Ce domaine, un des plus anciens réputés de la région, appartenait autrefois à la famille Galibert, de Bordeaux. Il fut d'abord affermé par M. Chenu-Lafitte père, qui le transforma et y créa, il y a une cinquantaine d'années, un vignoble modèle, entièrement complanté en cépages fins du Médoc, 1/4 malbec, 1/4 petit-verdot, 1/2 cabernet-sauvignon. Il a été acheté ensuite par M. Chenu-Lafitte fils, et depuis la mort au champ d'honneur de M. René Chenu-Lafitte, il est devenu la propriété de la C<sup>tesse</sup> Oberbech-Clausen, née Péan, sa mère, et du C<sup>te</sup> Oberbech-Clausen.

Cette propriété produit en moyenne 300 tonneaux d'un vin très fin, bouqueté et corsé, en tous points similaire à celui du château Mille-Secousses, avec lequel, jusqu'à ce jour, il n'a formé qu'un seul vin, ainsi que nous le disons plus haut.

3. Le domaine du Gourdet, qui n'a cessé d'appartenir à la famille Célérier depuis 1792, avait, à cette époque, 50 hect. En 1842, il fut agrandi par feu M. Célérier. Il est planté en cépages fins du Médoc, tels que verdot, merlot et cabernet-sauvignon. Ce vignoble composé de vieilles vignes françaises, produit, année moyenne, environ 150 tonneaux d'un vin généreux, plein de sève et de bouquet, très estimé en Angleterre, en Belgique et en Hollande. Il appartient aujourd'hui au C<sup>te</sup> et à la C<sup>tesse</sup> Oberbech-Clausen, née Péan.

Par suite de la grande réputation des vins de ce cru, plusieurs petits propriétaires ayant des vignes dans son voisinage, vendent leurs vins sous le nom de Gourdet. Cependant, le C<sup>te</sup> et la C<sup>tesse</sup> Oberbech-Clausen sont seuls propriétaires du vignoble renommé de Gourdet.



**CHATEAU MILLE-SECOUSSES-CHENU-LAFITTE**

**CRU EXCEPTIONNEL**

**Cte et Ctsse H. Pean-Oberbech-Clausen, propriétaires**



**CHATEAU GOURDET-CHENU-LAFITTE**

**CRU EXCEPTIONNEL**

**Cte et Ctsse H. Pean Oberbech-Clausen, propriétaires**



## PALUS BOURG

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Barbe</i> (Daleau fr <sup>ces</sup> )	60	<i>Dom. de Raynaud</i> (Nicolon).	10
Id. <sup>1</sup> <sup>2</sup> (H. Joffre).....	50	<i>A Rapet et La Chevronne</i> (E.	
<i>La Tuilerie</i> (V <sup>ve</sup> Elie).....	60	Lacroix) .....	60
Plus 25 tonn. blanc.		Id. (Dumeynieu) ....	20
<i>A L'Illote</i> (Vannel, notaire		<i>A La Lusire</i> (R. Tabusteau).	15
à Saint-Christoly) .....	60	<i>A Rapet</i> (Januard).....	10
<i>Cru de Fleurimond</i> (A. Lan-		<i>A Gourdel</i> (Petit Jean).....	20
neluc-Sanson) .....	30		

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, en palus.

**SAINTE-SEURIN-DE-BOURG.** — 409 hab. — 254 hect. — 3 k. au N.-O. de Bourg. — Borné au N. par Samonac; à l'E. par Bourg; au S. par Bourg et la Gironde; à l'O. par Bayon. — ☐, ♣ et ♠ : Bourg. —

Sol varié et très accidenté, terres argilo-calcaires sur sous-sol pierreux, ou terres argileuses et ocracées, mêlées à un petit gravier.

Vins rouges des meilleurs du Bourgeois.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Laurensanne</i> <sup>1</sup> (H <sup>ers</sup> M.		<i>Dom. de Landreau</i> (C. de	
Labourdette) .....	120	Charmoy) .....	10
Plus 15 tonn. vin blanc.			

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

<i>Dom. de La Pogue</i> (H <sup>ers</sup> M.		<i>Dom. de Couveyras</i> (Cavignac)	40
Labourdette) ..	25	<i>A Carruel</i> (V <sup>ve</sup> Simonet)....	60
Id. (Eymard) .....	40	<i>A Bordes</i> (Blanc).....	20
<i>A Colin</i> (Claverie aîné)....	20	<i>A Marc</i> (Eymard).....	15
<i>A Camblanes</i> (S. Moller)....	8		

1. Le château de Laurensanne est entouré d'un domaine de 37 hectares, dont 26 environ sont consacrés à la vigne. Le reste est en prairies, bois, garenne et jardins.

Le vignoble, admirablement situé sur un des points culminants de la première ligne des coteaux du Bourgeois, présente un sol varié, argilo-calcaire ou argilo-siliceux, sur fonds pierreux ou argileux. Il est complanté en cépages de choix, cabernet, malbec et merlot pour le vignoble rouge.

Quatre hectares environ complantés en vignes blanches sur sol pierreux présentant les cépages fins : semillon, sauvignon, merlot blanc et muscadelle.

Les vins rouges du château Laurensanne sont classés depuis des siècles au rang des meilleurs premiers crus bourgeois du Bourgeois.

Ses vins blancs fins et séveux ont acquis une grande réputation et sont très recherchés par le commerce.






## CHATEAU LAURENSANNE

Héritiers Maurice Labourdette, propriétaires.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Plouget</i> (A. Dupeyrat) ...	20	<i>Au Bourg</i> (Jean Roy) .....	15
<i>A Couveyras</i> (P. Michaud) ..	15	Id. (Nazereau) .....	10
<i>A Carruel</i> (Magnen f <sup>ees</sup> ) ...	20	<i>Au Vieux-Saint-Seurin</i> (P. Roy) .....	20
Id. (Prolongeau) .....	10	<i>A Bel-Air et Poyanne</i> (V <sup>o</sup> Félix Paquier) .....	30
Id. (Arnaudin) .....	12	<i>A Bel-Air</i> (Pierre Paquier) ..	15
Id. (Baillou) .....	15	<i>A Bordes</i> (A. Baillou) .....	25
<i>A Talbot</i> (Saboureau) .....	15	<i>A Préberingue</i> (Fr. Roy) ...	25
<i>Au Moulin</i> (Berteaud) .....	20		
<i>Au Bourg</i> (Aug. Roy) .....	15		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BAYON.** — 912 hab. — 1.081 hect. — 4 k. à l'O. de Bourg. — **Borné** au N. par Comps et Gauriac; à l'E. par Samonac; au S.-E. par Saint-Seurin; à l'O. par le fleuve. —  de Comps à 2 k. — Cette commune comprend l'île de Cazeaux et le petit port de La Reuille. — ☒ et † : Gauriac.

**Sol** accidenté : à l'O., terres argilo-calcaires; au N. et à l'E., quelques parties de terres légères, parfois un peu graveleuses. — **Sous-sol** pier-

reux vers le S.-O., terre dure, rougeâtre dans le reste de la commune. Par suite du retrait du fleuve, le troisième étage des carrières, qui n'était pas exploitable autrefois, l'est aujourd'hui.

Vins rouges des meilleurs du canton.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### 1<sup>ers</sup> CRUS DE BOURG

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Tayac</i> (Boyer).....	100	<i>Ch. Falfas</i> <sup>2</sup> (G. Lanneluc- Sanson) .....	100
<i>Ch. Eyquem</i> <sup>1</sup> (Fern. Bonne- fond, maire).....	200		
plus 15 tonn. vin blanc.			

1. Le vignoble du château Eyquem est situé sur les coteaux qui dominent le cours de la Gironde et font face aux croupes graveleuses du Haut-Médoc.

Son terrain argilo-calcaire, complanté de cépages de choix, en plein, sans cultures intercalaires, est on ne peut mieux situé et constitué pour produire de grands vins; aussi cet excellent cru jouit-il depuis longtemps de la faveur du commerce qui le place au rang des quatre anciens 1<sup>ers</sup> crus de Bourg.

Ci-contre vignette gravée d'après la photographie de M. Louis Guillier.

2. Le château de Falfas, autrefois nommé château de Riveaux, est situé sur un des plus beaux coteaux de la commune de Bayon (Gironde), au confluent de la Garonne et de la Dordogne, en face du château Margaux (Médoc) et à 35 kil. de Bordeaux.

Sa renommée date de plusieurs siècles.

Elle était si fortement établie autrefois, qu'un des anciens seigneurs, propriétaire de ce cru, ne le livrait qu'à la condition de vendre en même temps son vin de Médoc, où il avait deux propriétés.

Ce domaine, ancien rendez-vous de chasse des sires de Lansac, aux xiv<sup>e</sup> et xv<sup>e</sup> siècles, passa plus tard aux seigneurs de Riveaux.

C'est à ce seigneur qu'on doit le château construit dans le style Louis XIII qu'il conserve encore aujourd'hui.

Aux xvii<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles, il devint la propriété de M. de Laborde, puis de M. de Falfas, président à mortier au Parlement de Guyenne, qui fit restaurer le château et lui donna son nom.

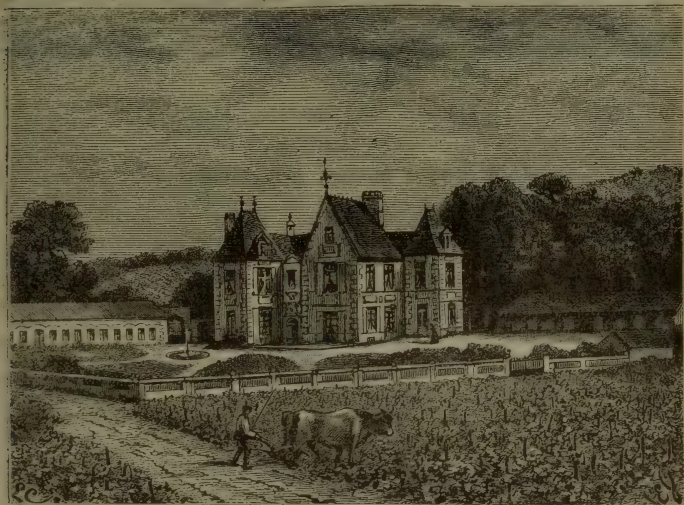
Cette famille le conserva plus d'un siècle. Il passa ensuite à M. de Lannay et à M. de Briançon (du Périgord).

M. le baron de Béchadé s'en rendit acquéreur au commencement du siècle, et vers 1820 il le donna en dot à sa fille, devenue comtesse de Chasteigner.

Le nouveau propriétaire continue la tradition et fait tous ses efforts pour conserver au château de Falfas la vieille renommée de son vin.



D'après cliché Louis Guillier  
**CHATEAU EYQUEM** (1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
**M. Fernand Bonnefon, propriétaire.**



**CHATEAU FALFAS** (1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
**M. G. Lanneiuc-Sanson, propriétaire.**



1<sup>ers</sup> CRUS DE BOURG (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Ch. de La Croix <sup>1</sup> (Millorit) (Abbé Monnier).....	125	Ch. de Blissa <sup>3</sup> (Ernest Faure).....	40
plus 10 tonn. vin blanc.			



## CHATEAU DE LA CROIX (MILLORIT)

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)

M. l'Abbé Monier, propriétaire

1. Le domaine de château de La Croix est situé sur un des meilleurs coteaux du Bourgeois bordant la Gironde. Après avoir porté le nom de Millorit pendant quelques années, il a repris le titre qu'il portait au siècle dernier. Il n'a été reconstitué qu'en partie, car il est un des rares crus de la région ayant pu conserver, grâce aux soins intelligents de ses propriétaires, un tiers environ de sa superficie en vieilles vignes françaises, qui ont toujours formé le fond de sa récolte, et qui contribuent à donner à ses produits, à cause de la variété et du choix judicieux des cépages, beaucoup de corps et de bouquet. Sa production ordinaire de 125 tonneaux est souvent dépassée.

2. Le château Blissa commande un domaine de 24 hectares, dont 12 sont consacrés à la vigne. Ce vignoble est situé sur la première ligne des coteaux du Bourgeois, sur un sol généralement argilo-calcaire, parfois un peu graveleux, complanté en cépages de choix : malbec, merlot, cabernet, par tiers; il produit un des vins les plus estimés du Bourgeois, se distinguant par sa finesse.





## CHATEAU DE BLISSA

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)**M. Ernest Faure propriétaire.**

## CRUS BOURGEOIS ET ARTISANS

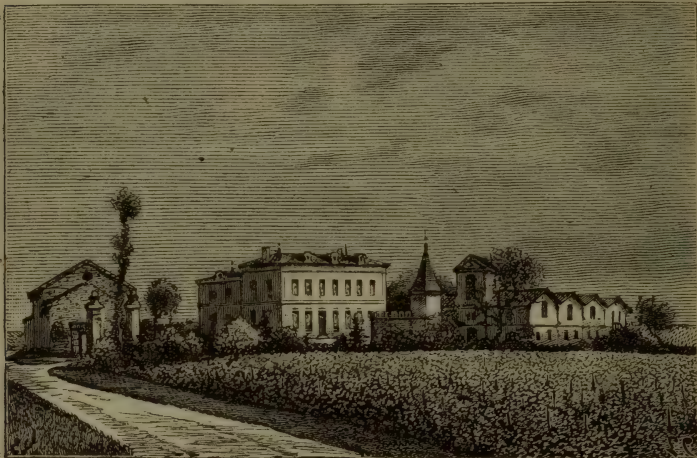
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Cru de Blissa</i> (Récapet)....	20	<i>A Naudot</i> (V <sup>ve</sup> Gadiot)....	20 <sup>e</sup>
<i>Ch. Tanesse</i> (Fern. Bonne- fond, maire).....	30	Id. (V <sup>ve</sup> Collery).....	10 <sup>e</sup>
<i>A Peyrisseau</i> (D <sup>r</sup> Daniel Du- peyrat) .....	30	<i>A Coudart</i> (Baudin) .....	20 <sup>e</sup>
<i>Cru du Breuil</i> (Arm. du Cha- peron) .....	30	Id. (G. Gadiot) .....	10 <sup>e</sup>
<i>A Roussel</i> (V <sup>ve</sup> A. Hochart). .	12	<i>Dom. de Bordes</i> (V <sup>ve</sup> Jean Cathelineau) .....	10 <sup>e</sup>
<i>A Plisseau</i> (Jouin) .....	25	<i>Au Luc</i> (Boutin) .....	10 <sup>e</sup>
Id. (V <sup>ve</sup> Arnaud) .....	15	<i>A Col</i> (Fleurenceau).....	20 <sup>e</sup>
Id. (M <sup>lle</sup> Roturier) ...	15	Id. (Renaud).....	20 <sup>e</sup>
<i>Clos Naudot</i> (Allard).....	30	Id. (Caneau).....	18
<i>A Naudot</i> (Lavidalie).....	15	<i>A Roussel</i> (Guiraud).....	30 <sup>e</sup>
		<i>A La Croix</i> (V <sup>ve</sup> Rodier)....	20 <sup>e</sup>

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAMONAC.** — 469 hab. — 402 hect. — 4 k. au N.-N.-G. de Bourg. — **Borné** au N. par Saint-Trojan; au N.-E. par Mombrier; à l'E. par Lansac; au S. par Bourg, Saint-Seurin et Bayon; à l'O. par Comps, Saint-Ciers et Saint-Trojan. — ☒ et ↗ : Bourg. — **Sol** très accidenté et très varié : argilo-calcaire, sablo-graveleux ou argilo-graveleux, ayant le plus souvent une teinte ocracée. — **Sous-sol** généralement composé d'une terre argilo-graveleuse, dure et rougeâtre. — **Vins rouges** des meilleurs du canton.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r.
<b>1<sup>er</sup> CRU DE BOURG</b>	
<i>Ch. Roussel</i> (Pierre Sonder) .....	100
<b>CRUS BOURGEOIS</b>	
<i>Ch. de Samonac</i> <sup>1</sup> (J. Grazilhon).....	100
<i>Dom. de Beaulieu</i> (Emile Maufras).....	30



## CHATEAU DE SAMONAC

M. J. Grazilhon, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Belair</i> (Gabriel Gayet)...	60	<i>A Tourteau</i> (J. Gorphe)...	30
<i>A Birot</i> (Audoire).....	50	Id. (Eug. Bergon)....	15
Id. (P. Sou, maire)...	30	Id. (J. Roy).....	25
Id. (Gab. Sou).....	15	<i>A Bouche</i> (G. Berniard)....	15
<i>Au Ricard</i> (Auduteau fils)...	15	<i>Au Moulin</i> (P. Sou j <sup>re</sup> ).....	15
<i>Au Basque</i> (Eug. Sou).....	30	Id. (Fr. Gorphe).....	12
Id. (Bern. Sou).....	25	<i>Au Bourg</i> (Dulaurier).....	15
<i>A Tourteau</i> (E. Cavignac)..	30	Id. (A. Loquier).....	20
Id. (Mathurin Robert) 40	40	Id. (Th. Audoire)....	40
Id. (D. Renaud).....	40	Id. (Bertheau).....	20

1<sup>r</sup> Le château de Samonac connu sous le nom de château Macay, comprend environ 36 hectares, dont la vigne, occupe 28 hectares, situés en côtes sur un sol tantôt argilo-calcaire, tantôt graveleux, complanté par tiers en cabernet, malbec et merlot. Par suite des soins apportés à la culture et à la vinification, les vins de ce cru sont très recherchés. Ils se distinguent par beaucoup de corps.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Laheire</i> (P. <sup>r</sup> Sicard).....	15	<i>A Duranderie</i> (P. Robert)...	12
<i>A Fonvielle</i> (P. Chantignac fils) .....	10	Id. (Pauvil).....	15
Id. (Chantignac).....	10	Id. (F. Deumeran)...	10
Id. (Fr. Baronnet) ...	12	<i>A Talet</i> (A. Roy).....	12
Id. (Jouin).....	10	<i>A Pisselièvre</i> (J. Grimard)..	15
Id. (E. <sup>r</sup> Rabat) .....	15	<i>A Mangau</i> (P. Sou aîné)...	15
<i>Au Petit Versailles</i> (E. Bar- ronnet) .....	30	Id. (L. Juin) .....	25
<i>A Castenet</i> (Ant. <sup>r</sup> Massicot)..	12	<i>A Peyrefaure</i> (J. Sicard)....	20
		Id. (Poulvelarie).....	10

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**COMPS.** — 318 hab. — 171 hect. — 5 k. au N.-O. de Bourg. —  
Borné au N. par Saint-Ciers; à l'E. par Samonac; au S. par Bayon;  
à l'O. par Gauriac. — ☒ : Gauriac; † : Comps.

**Sol** accidenté et généralement fertile, surtout à l'E. et au S.-E.  
**Vins rouges** ayant les caractères généraux des vins du Bourgeois.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

#### 1<sup>RES</sup> CRUS BOURGEOIS DE COMPS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Berthou</i> (E. Cailleux)...	80	<i>Ch. Colbert</i> <sup>1</sup> (D <sup>r</sup> Duclion)...	80



CHATEAU COLBERT, D<sup>r</sup> A. Duclion, propriétaire.

1. Le château Colbert commande un domaine de 14 hectares, entière-


## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Eliez</i> (P. Granet aîné)....	30	<i>Les Augiers</i> (E. Barbe).....	25

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>Aux Lamberts</i> (Grimard)...	15	<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> A. Bayard)..	20
Id. (Blanc) .....	20	<i>A La Marnaudé</i> (Champion)	30
Id. (Lambert) .....	12	<i>Au Porge</i> (Etié).....	20
Id. (V <sup>o</sup> Ch. Duthil)..	10	<i>Au Moulin</i> (Eymery).....	25
Id. (Join).....	12	<i>A Guimblette</i> (Guiraud) ....	25
Id. (F. Bazin).....	10	Id. (A. Ferchaud)....	12
<i>A Beuséjour</i> (Alexis Etié) .	15	Id. (Couteau) .....	10
Id. (Courraud) .....	15	<i>Aux Jagues</i> (E. Béchereau) .	10
<i>Au bourg</i> (G. Bayard).....	60	<i>A Queyries</i> (Lucien Barbe)..	25
Id. (V. Bayard).....	20	<i>Au Haure</i> (Berthomé) .....	12
Id. (Réaud, maçon)..	15	<i>A La Croix</i> (Landerau).....	10
Id. (André Lalande)..	12	<i>A Caillou</i> (Cottereau).....	12
Id. (Arm. Bayard) ...	20	<i>A Berthou</i> (Bertin) .....	20

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**GAURIAC.** — 1.198 hab. de population fixe, 77 hab. de population flottante. — 1.067 hect. — 6. k à l'O.-N.-O. de Bourg. — **Borné** au N. par Villeneuve et Saint-Ciers-de-Canesse; à l'E. par Comps; au S. par Bayon; à l'O. par la Gironde.  station. — **Ports** de Vitescale et de Roque-de-Thau. — ☒, ☐, et ☐.

**Sol** fertile, offrant généralement une terre silico-argilo-calcaire, assise sur un **sous-sol** pierreux profond. Du côté S. E. on trouve une terre forte sur un sous-sol rougeâtre, compact et argileux.

**Vins rouges**, colorés et corsés, cependant un peu plus tendres et plus vite buvables que ceux de Bourg. Les vins de l'Île-du-Nord doivent au sous-sol siliceux de cette île un caractère absolument tranché, qui les distingue des vins de palus et les fait rechercher par le commerce.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Thau</i> (Jos. Viaud)...	70	<i>Ch. Descazeaux</i> (M <sup>lle</sup> Baril et	
<i>Ch. Poyanne</i> (Goudounèche).	20	M. Léon Baril).....	40
plus 30 tonn. vin blanc.		<i>Cru de Serquin</i> (J. Bichon)..	60
<i>Dom. de Descazeaux</i> (Pierre			
Roux) .....	60		

ment planté de vignes des meilleurs cépages, sur des coteaux argilo-calcaires et graveleux.

Les vins de château Colbert sont classés parmi les premiers et les meilleurs des côtes de Bourg (médaille d'argent grand modèle, Société d'Agriculture de la Gironde); bouquetés, délicats et de belle tenue, ils constituent un grand vin de Bordeaux et une excellente boucille.

Une partie de la récolte est champagnisée (véritable méthode champenoise) et constitue un grand vin mousseux de Bordeaux, le 'Royal-Colbert'.



CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos du Piat</i> (L. Grenet j <sup>ne</sup> )	65	<i>Dom. de La Cure</i> (A. Coudin)	15
<i>A Bone</i> (Grenet aîné)	40	plus 15 tonn. vin blanc.	
<i>A Lacouture</i> (Vinceneau)	70	<i>Clos du Médoquey</i> (A. Coudin)	10
<i>A Perringue</i> (H. Regnier)	50	plus 15 tonn. vin blanc.	
<i>A Peyrord</i> (D <sup>r</sup> Abadie)	25	<i>Au bourg</i> (Dubos)	15
<i>A Bujan</i> (Constant)	30	<i>A Loudenat</i> (Musset)	50

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A Peyrord</i> (Régnier fr <sup>es</sup> )	20	<i>A Perringue</i> (O. Prolongeau)	10
<i>A Terrefranche</i> (Régnier)	15	Id. (Blanchereau)	10
<i>A Camp-Haut</i> (E. Charlot)	10	Id. (Simon Loquier)	10
<i>Au Piat</i> (A. Sériat)	15	Id. (Arthur Roy)	10
Id. (Roux aîné)	15	<i>A Seillas</i> (P. Rouillard)	10
<i>A Seillas</i> (Grillet)	10	<i>A Bel-Air</i> (V <sup>ve</sup> Charlot)	10
<i>A Perringue</i> (G. Landard)	20	<i>A Camp-Haut</i> (L. Goyon)	10
Id. (R. Languié)	12	<i>A Talbot</i> (V <sup>ve</sup> Simonet)	10

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

ILE DU NORD (partie de Gauriac)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Carmeil</i> (Jos. Chaperon)	250 40	<i>Cru de Calmeilh</i> (Ars. Henry)	350 »
<i>Ch. Belle-Isle</i> (J. Chaperon)	100 40	<i>Cru de Carmeil</i> (Eug. Cailleux)	100 »
<i>Ch. La Tour-Sourget</i> (J. Chaperon)	100 40	<i>Cru de Carmeil</i> (V <sup>ve</sup> Th. Goujon et V <sup>ve</sup> Allard)	125 »

**VILLENEUVE.** — 527 hab. — 715 hect. — 8 k. au N.-N.-O. de Bourg; 6 k. au S. de Blaye. — **Borné** au N. par Plassac; à l'E. par Saint-Ciers-de-Canesse; au S. par Gauriac; à l'O. par le fleuve. — **Bat. à vap.** (deux départs par jour). — **Port** à la Toque-de-Thau. — ☒ et ☛ : Blaye — ☛ et ☒ : Villeneuve-Roque-de-Thau.

**Sol** très accidenté, généralement argilo-calcaire sur fond pierrenx; offrant à l'O. quelques palus.

**Vins rouges** très recherchés comme vins intermédiaires entre ceux de Blaye et de Bourg.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Barbe</i> <sup>1</sup> (C <sup>te</sup> de Beauregard) .....	200	<i>Ch. Mendoce</i> <sup>2</sup> (Aurélien Ber-teau) .....	50
<i>Ch. Bidou</i> <sup>2</sup> (M <sup>me</sup> Laval-Dumontet) .....	35		



## CHATEAU DE BARBE

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)

Comte de Beauregard, propriétaire

1. Ancienne propriété du baron de Brivazac, elle appartient actuellement à son gendre, M. le comte de Beauregard. Le château de Barbe commande un domaine de 100 hectares, dont 60 hectares sont consacrés à la vigne, 40 hectares en côtes, 20 hectares en terrefort. Les vignes de côtes sont plantées en cépages fins, tels que cabernets, malbecs, merlots et petits-verdets.

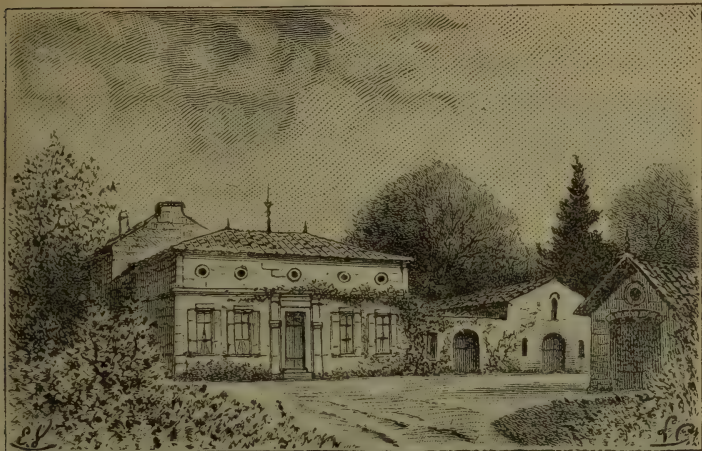
Ce cru peut produire 200 tonneaux de vin de côtes : « Château de Barbè-Côtes » très estimé par sa finesse et son bouquet. Les vignes de terrefort peuvent produire 100 tonneaux, « Cru La Chapelle ». Tous ces vins sont très recherchés du commerce bordelais et très connus à l'étranger.

2. Le cru de château Bidou, situé sur un coteau très élevé, d'où l'on a sur la Gironde une vue magnifique, comprend 12 hectares de vignes replantées depuis plus de vingt ans en cabernet, merlot et malbec pour la plus grande partie.

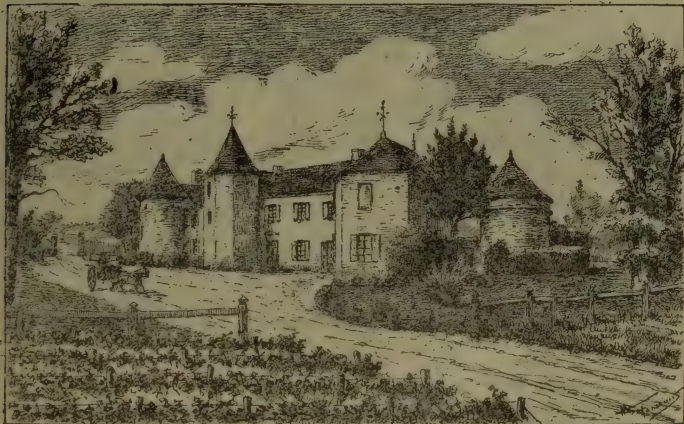
Les vins de ce cru sont de très bons grands ordinaires et dès plus recherchés du Bourgeois, il ont beaucoup de corps et de finesse. Ils gagnent très longtemps en bouteilles. Ils sont souvent payés comme les 1<sup>ers</sup> bourgeois.

Le rendement moyen annuel de ce cru est de 35 tonneaux environ.

3. Le château de Mendoce situé sur la limite des cantons de Blaye et de Bourg dont il dépend, est d'une très vieille origine. Son vignoble, planté sur calcaire en cépages de choix, produit un vin très fin et très délicat, fort recherché du commerce. Sa production moyenne est de 50 tonneaux environ, mais pourrait être considérablement augmentée si le propriétaire n'avait le souci constant de la qualité négligeant la quantité.



CHATEAU BIDOU  
(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
Mme Laval-Dumontet, propriétaire.



CHATEAU MENDOCE  
(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
M. J. Aurelien Berteau, propriétaire.

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)Tonneaux  
vin r.*Ch. Escalette*<sup>1</sup> (Papin de Lagaucherie) ..... 22

## CHATEAU ESCALETTE

M. Albert Papin de Lagaucherie, propriétaire

## CRUS BOURGEOIS ET ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Sauman</i> (G. Martineau).....	35	<i>A Bidou</i> (Jean Badart).....	30
<i>Dom. de La Canaque</i> (Marmou).....	65	Id. (M <sup>lle</sup> Roturier)....	28
<i>Dom. de Piémont</i> (A. Bédât).....	18	Id. (P. Etié).....	25
<i>Au Sauman</i> (Braud).....	50	Id. (Jean Saramiat)....	28
<i>Au bourg</i> (Lafférière).....	20	Id. (Fr. Métayer)....	12
Id. (Alb. Sériat).....	20	Id. (Maurin).....	12
Id. (Héraud fr <sup>es</sup> ).....	15	<i>A Jouquey</i> (Ant. Duret)....	22
Id. (Louis Roy).....	15	<i>Au Cheval-Blanc</i> (P. Tourtaud).....	12
Id. (Réaud).....	12	<i>A Faridon</i> (Arthur Lachaize)	10
Id. (Jean Fradin).....	12	<i>A Laborde</i> (Nic. Dupuy)....	12
<i>A Coubel</i> (Debande).....	30	Id. (Louis Martin)....	12
Id. (Grenier).....	25	<i>Terreforts du Ch. de Barbe,</i>	
Id. (Dupuy).....	25	<i>cru de La Chapelle</i> (C <sup>ie</sup> de	
Id. (Jouet).....	15	Beauregard).....	100
Id. (Louis Roy).....	30		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux en côtes ou en terreforts.

1. Le château Escalette produit un vin dont la réputation est depuis longtemps établie.

Il la doit à sa situation tout à fait particulière et tant au choix de ses



IBE DU NORD-VILLENEUVE

Tonneaux  
vin r.

*Dom. de La Terrasse, anc. dom. Espinasse*<sup>1</sup> (Ch. Laurent)..... 300

**SAINT-CIERS-DE-CANESSE.** — 771 hab. — 680 hab. — 6 k. au N.-O. de Bourg. — **Borné** au N. par Plassac et Berson; à l'E. par Saint-Trojan et Samonac; au S. par Comps; à l'O. par Villeneuve et Plassac. — ☒ et ☛ : Gauriac. — 🏰 Comps et Villeneuve; Roque-de-Thau à 2 k. 1/2 environ de l'une et de l'autre station.

**Sol** accidenté, terres légères, sablo-argileuses sur les hauteurs, terres plus fortes dans les vallons. — **Sous-sol** varié: pierreux; argileux dans les bas-fonds; terre dure et rougeâtre dans le reste de la commune.

**Vins rouges** possédant les qualités générales des vins blancs du Bourgeais, et se rapprochant un peu des vins du Blayais.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r.

*Dom. de Rousselle* (M<sup>lle</sup> Arnaud)..... 50

*Ch. Peyrolan*<sup>2</sup> (Emile Gellie), pl. 25 tonn vin blanc..... 40



CHATEAU PEYROLAN (1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
M. Emile Gellie, propriétaire.

plans choisis parmi les meilleurs, qu'aux soins apportés par son propriétaire à la vinification.

I produit un vin fin et généreux; le commerce bordelais le recherche toujours en primeur.

Une maison de Bordeaux s'en est assuré le monopole pour plusieurs années.

1. Voir vignette et notice à la fin du Médoc avec les Iles de la Gironde.
2. Le château Peyrolan, qui s'étend sur une superficie de 23 hectares

1<sup>er</sup> CRUS BOURGEOIS (*suite*)Tonneaux  
vin r.

*Dom. du Seguy et Roy d'Espagne* <sup>1</sup> (Dr. Beylot), ..... 35  
(plus 20 tonneaux vin blanc)



## DOMAINE DU SEGUY ET ROY D'ESPAGNE

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)

M. le Dr. Beylot, propriétaire.

produit environ 50 tonneaux de vin rouge, corsé, riche en couleur, et apprécié par le commerce: Une partie de cette propriété a été récemment replantée en vignes blanches qui donnent un vin de table exquis, savoureux et sucré, au goût du Sauterne.

M. Emile Gellie est aussi propriétaire à Plassac, des châteaux Bellevue et Coteau-Ricaux.

1. Le domaine du Seguy est entièrement situé sur le versant d'un coteau qui s'élève au-dessus de Saint-Ciers-de-Canesse. La nature variée de son sol, argilo-silicieux en certains points, argilo-calcaire en d'autres, jointe à son heureuse exposition sud-est et sud-ouest, le rendent particulièrement propre à la culture de la vigne. Ce domaine est exclusivement complanté en cépages choisis : cabernet, malbec, merlot; ses vieilles vignes produisent un vin bien constitué, bouqueté, généreux, titrant habituellement plus de 13°. La finesse de ce vin se développe encore en vieillissant et sa tenue est telle qu'il conserve toutes ses qualités après de nombreuses années de bouteille.

Sur les pentes du domaine du Roy d'Espagne, continuant celles du Seguy, s'étend un petit vignoble blanc. Grâce à son encépagement, dans le choix duquel la qualité de la production a été plus recherchée que le rendement, il donne un vin offrant beaucoup de moelleux et de finesse.

Tous ces mérites ont d'ailleurs valu aux vins de ces domaines plusieurs récompenses (médaille d'or, exposition internationale d'Anvers 1907; médailles d'argent, concours général agricole de Paris, 1913-1914) en font deux des crus les meilleurs et les plus appréciés de la région.

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Grolet</i> (Ed.-V. La-croix) .....	130	<i>A Californie</i> (Faure) .....	60
<i>Dom. de Maisonneuve</i> (Léon Etié, maire) .....	60	<i>A Nodeau</i> (Arsène Henry, ministre plénipotentiaire).	25
<i>Ch. Guiraud</i> (Grimard) .....	60	<i>A La Tuilière</i> (V <sup>ve</sup> Gaston Fournial) .....	50
<i>Aux Ardouins</i> (Guimberteau) .....	50		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A Jeansenan</i> (C. Charlot) .....	50	<i>Aux Hommes</i> (G. Loumeau).	25
Id. (Drouillard) .....	15	Id. (P. Blanchereau).	20
<i>Au Guiraud</i> (Amédée Roy) .....	40	Id. (V <sup>ve</sup> Anduteau) ..	20
<i>A Calagnon</i> (Eusèbe Sou) ..	35	Id. (Alc. Robin) .....	25
<i>A Castaing</i> (Viaud) .....	25	Id. (Loumeau) .....	15
<i>A La Renardière</i> (P. Hérault)	20	<i>Aux Lauriers</i> (Andureau) ..	20
Id. (Sou) .....	15	Id. (Ph. Seguin) .....	15
<i>Au Grima</i> (M. Baudet) .....	15	<i>A La Jaugue</i> (E. Ardouin) ..	15
<i>Au Cheval-Blanc</i> (Grimard) ..	15	Id. (Duret) .....	10
<i>A Bel-Air</i> (Grenier) .....	20	<i>A Berbillot</i> (E. Héraud) .....	25
<i>A Sclaponnier</i> (Petit) .....	15	Id. (J. Quimaud) .....	20
Id. (P. Loumeau) .....	10	<i>A Godineau</i> (Raboutet) .....	15
<i>A Ramat</i> (Richebon) .....	20	Id. (Jean Etié) .....	10
<i>A Repinplet</i> (H. Jouin) .....	30	Id. (Meynard) .....	10
Id. (Audouin) .....	20	<i>Aux Arnauds</i> (Vigé) .....	30
Id. (Gaignerot) .....	10	Id. (Fr. Liveau) .....	25
<i>A. Bitot</i> (H. Jouin) .....	15	Id. (Boyer) .....	25
Id. (Bertin) .....	15	Id. (Mandon) .....	20
Id. (V <sup>ve</sup> Barré) .....	16	Id. (Loquier) .....	20
Id. (Guérin) .....	10	Id. (C. Vigé) .....	25
<i>Aux Arnauds</i> (P. Raboutet) ..	10	<i>A Jaugue</i> (Raboutet) .....	10
Id. (Pierre Gau) .....	10	<i>A La Hollande</i> (Baillou) .....	10
Id. (M. Hoclet) .....	10	<i>A Théodat</i> (Boyer) .....	20
<i>A Cugnet</i> (Eug. Lamit) .....	20	<i>A Canesse</i> (Dulaurier) .....	20
Id. (Bernard) .....	10	Id. (Réaud) .....	10
<i>A Nicollean</i> (Grimard) .....	25	<i>A Naudot</i> (Loumeau) .....	20
Id. (Martin) .....	15	<i>A Baleret</i> (Jollet) .....	10
<i>Au Guiraud</i> (G. Robert) .....	10	<i>Au Sable</i> (Emm. Maurin) .....	10

Une centaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

1. Le domaine de La Grolet, situé commune de Saint-Ciers-de-Cannesse, en Bourgeais, est composé d'une succession de petits coteaux au terrain argilo-silicieux et très bien exposés.

Il contient 36 hectares dont 25 sont complantés en vignes blanches et rouges, exclusivement composées de cépages fins.

Ses vins sont classés parmi les meilleurs dans les premiers crus du Bourgeais.

**SAIN-TROJAN.** — 335. — 315 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Bourg; 8 k. au S.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Berson; à l'E. par Teuillac et Mombrier; au S. par Samonac et Saint-Ciers; à l'O. par Saint-Ciers de-Canesse. — ☒ et † : Bourg.

**Sol** très accidenté, argilo-calcaire, ayant souvent une teinte ocracée, parfois mêlée de petits graviers.

**Vins rouges**, corsés, colorés, droits de goût, ayant, dans les meilleurs crus de la commune, la finesse et l'agrément des 2<sup>es</sup> crus du Bourgeois.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Fonneuve</i> (Dulaurier).....	40	<i>Dom. Moulin-de-Rousscel</i> (C	
<i>A Métau</i> (Gilbert).....	25	Guesdon).....	35
<i>A l'Hôpital</i> (Baillou, maire)..	20	<i>A Rousscel</i> (Mottart et Sou)	50
<i>A Perrogendre</i> (Bichon fils)..	20	<i>A Citadelle</i> (Mandon).....	10

#### CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A Bellevue</i> (Emery).....	30	<i>A Millepied</i> (Sevrain).....	15
<i>A Novard</i> (Gouille).....	10	Id. (Marchais).....	10
<i>A Mercier</i> (Blanchereau)...	30	<i>A Lucas</i> (Rieul).....	15
Id. (Baillou).....	15	Id. (Rochet).....	15
Id. (Audoire).....	10	Id. (Roubignac).....	20
<i>A Mangaud</i> (P. Rouillard)..	15	<i>A Lajaugue</i> (Michaud).....	10
Id. (Bernefleau).....	15	Id. (Grenier).....	20
Id. (Archat).....	15	<i>Au Télégraphe</i> (Bernard fils)	15
<i>A Baillou</i> (Vigé).....	25		

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**TEUILLAC.** — 619 hab. — 736 hect. — 6 k. au N. de Bourg. — **Borné** au N. par Berson et Saint-Christoly; à l'E. par Saint-Vivien et Lafosse; au S. par Mombrier; à l'O. par Saint-Trojan et Berson. — ☒, † et ‡ : Bourg.

**Sol** généralement sablo-argileux, offrant en quelques parties une terre forte, argileuse.

**Vins rouges**, se rapprochant des vins du Blayais par leur moelleux et leur rondeur; ils sont classés parmi les plus moelleux du canton.

**Vins blancs**, produits par 1/2 enrageat (folle), 1/2 sémillon, sauvignon, colombar.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	1 <sup>er</sup> CRU BOURGEOIS	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Peychaud</i> <sup>1</sup> (Gabriel Goujon).....		100 20

1. Le château Peychaud commande un domaine d'environ 30 hectares dont 15 sont occupés par les vignes. Ce vignoble admirablement situé sur des coteaux argilo-calcaires, est complanté par tiers en malbec, merlot et cabernet; il produit un vin classé depuis longtemps au rang des meilleurs premiers crus du Bourgeois.





**CHATEAU PEYCHAUD**  
 (1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
**M. G. Goujon, propriétaire.**

**CRUS BOURGEOIS**

	Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Launay</i> (E. Chaigneau) .....	140	40	<i>A Launay</i> (V <sup>ve</sup> C. Ra-	40	10
<i>Ch. La Croix</i> (P. Emerit)	75	10	boutet) ....	25	15
<i>Ch. La Coltière</i> (D <sup>r</sup> Jean Pujol, de Berson)....	60	30	Id. (Jos. Louis)...		

**CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS**

<i>Au bourg</i> (Berteaud)...	20	15	<i>A La Tuilerie</i> (Emerit).	25	40
Id. (G. Mériguet).	15	15	<i>A Demeurant</i> (Goujon).	40	20
<i>A La Poste</i> (Lescure) ..	10	50	<i>A Launay</i> (M <sup>lle</sup> Picq) ..	10	10
Id. (Simon) ....	5	15	<i>Au Poni</i> (J. Bertin)....	40	5
<i>A La Croix</i> (H <sup>ess</sup> Ulysse Berniard) .	30	10	Id. (Guinaudie) ..	10	15
Id. (Vigneau) ...	18	10	Id. (J. Bertin)...	6	15
<i>Aux Bertins</i> (Audouin).	15	15	<i>A Fagnard</i> (P. Mathe-	15	10
<i>A Bouet</i> (Jean Berniard	40	8	lineau) .....	15	7
Id. (V <sup>ve</sup> E. De-	15	5	<i>A La Girouette</i> (Ch. Mar-	15	10
gail) .....	10	10	tineau) .....	15	7
<b>Id.</b> (J. Baillou) ..	10	10	<i>A Martineau</i> (Tourteau)	15	10
<b>Id.</b> (Mellier).....	8	8	<i>A Grosse-Blanche</i> (Jean	15	10
			Trias) .....	15	10

## CRUS ARTISANS ET PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Boisvinelle</i> (Quinton)	20	5	<i>A Bourgès</i> (Routurier).	15	15
<i>Cru de Chardon</i> (Pauzet)	30	30	Id. (Nestier)...	20	10
<i>A Chardon</i> (Patou)....	15	20	Id. (Guillorit)...	15	5
Id. (J. Bertin)...	25	15	<i>A Graveau</i> (Goujon) .	"	12
Id. (Lévêque)...	12	20	<i>Au Grand Chemin</i> (F.		
<i>A Violet, clos de Bas-</i>			Prolongeau) .....	12	30
<i>Violet</i> (A.			<i>A Bret</i> (Tourteau).....	25	10
Mellier) ....	40	75	<i>A La Gaillarde</i> (Tour-		
Id. (V <sup>e</sup> Landreau)	20	15	teau) .....	30	30
Id. (J. Carreau) ..	15	15	<i>A la Gaillarde</i> (Eugène		
Id. (E. Page)....	20	5	Morpain)..	30	50
Id. (Essieux) ...	15	10	Id. (Ch. Brard) ..	20	15
Id. (Chéri) .....	12	10	Id. (E. Page)....	15	15
Id. (A. Létu)....	12	5	Id. (Nias) .....	10	15
Id. (A. Roux)...	8	8	Id. (Grenier) ...	6	25
Id. (Guillebeau)..	10	15	Id. (G. Morpain).	5	20
<i>Aux Hivers</i> (E. Robin).	30	10			

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux (rouge ou blanc).

**MOMBRIER.** — 470 hab. — 425 hect. — 5 k. au N. de Bourg. — **Borné** au N. par Teuillac; à l'E. par Lansac et Lafosse; au S. par Lansac et Samonac; à l'O. par Samonac et Saint-Trojan. — ☒, † et ‡ : Bourg.

**Sol** accidenté, varié, généralement fertile, argilo-graveleux sur les coteaux, silico-argileux à l'E. et sablo-graveleux à l'extrémité N. — **Sous-sol** pierreux du côté de l'O. et du bourg, où il offre quelques petites carrières de pierre à chaux. Dans le reste de la commune, terre dure et rougeâtre.

**Vins rouges**, constituant de bons ordinaires, classés dans les 2<sup>es</sup> côtes de Bourg.

**Vins blancs** produits par de bons cépages, sont très agréables.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. des Richards</i> (Buart-			<i>A Groleau</i> (D. Rochet).	50	5
Robert) .....	100	50	Id. (G. Sudre)..	50	"
<i>A Viens</i> (D <sup>r</sup> Rabaine) .	50	10	<i>A La Brède</i> (Paillet) ...	60	"
			<i>A Terrefort</i> (G. Faure) .	40	"

## CRUS ARTISANS ET PAYSANS

<i>Brard-et-La Hère</i> (René			<i>A Laliveau</i> (J. Ardouin)	30	"
Doret).....	75	15	Id. (Lévêque fils)	50	25
<i>A Brard</i> (L. Pauvif)...	20	"	Id. (A. Latouche)	20	"
<i>A Charruau</i> (V <sup>e</sup> Cha-			<i>A Cagnas</i> (V <sup>e</sup> Seurin).	50	30
gnaud) .....	40	10	<i>Au Plantier-Neuf</i> (Osc.		
<i>A La Robine</i> (V <sup>e</sup> Page)	15	"	Latouche) .....	60	10
Id. (M. Sudre) ..	15	"	<i>A Bireau</i> (G. Cottereau)	30	"
Id. (A. Pauvif) ..	20	10	Id. (A. Roy) ....	20	"
<i>A la Robine</i> (Eug. Che-			<i>Au Moulin</i> (A. Mey-		
noury).....	60	15	nard) .....	25	"
Id. (M. Roumas,			Id. (C. Petit)....	20	10
maire) ....	15	"			

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Moulin</i> (L. Chagnaud).....	20 »	<i>Au Maine</i> (J. Veuille) ..	60 30
<i>A Terrefort</i> (J. Lavaud)	15 »	<i>Au Sable</i> (F. Dupuy) ..	70 10
Id. (A. Grenier) .	20 »	Id. (V <sup>ve</sup> Héraud)	40 10
<i>Au Maine</i> (N. Blanchet)	70 »	<i>Au bourg</i> (A. Marcou) ..	20 »
		<i>A La Ténotte</i> (A. Sudre)	30 10

Une vingtaine de propriétaires font de 5 à 10 tonneaux rouge et blanc.

**PUGNAC.** — 913 hab. — 871 hect. — 7 k. au N.-E. de Bourg. — 11 k. au N.-O. de Saint-André-de-Cubzac. — **Borné** au N.-O. par Lafosse; au N. par Saint-Vivien; à l'E. par Cézac; au S. par Tauriac; au S.-O. par Lansac. — ☒ et ☞ : recette auxiliaire.

**Sol** accidenté et varié : vers l'O., terrain argilo-graveleux sur fond de grave; vers l'E., terrain sableux ou sablo-argileux, généralement assis sur sous-sol de terre rougeâtre, compacte et imperméable.

**Vins rouges** se recommandant par une jolie couleur et assez de finesse, surtout ceux qui sont récoltés vers l'O. de la commune.

**Vins blancs** très estimés, produits par 1/2 sauvignon, 1/2 sémillon, folle, etc...

#### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. du Rivereau</i> (M. Labatut) .....	18 35	<i>A Noblet</i> (Fortin) .....	4 10
<i>A Viaud</i> (Jean Roy)...	7 45	Id. (Festal) .....	» 20
<i>Au Cocut</i> (Beautron aîné) .....	5 16	Id. (Guillemet) ..	» 45
<i>Au bourg</i> (Tourtaud) ..	7 15	Id. (A. Dupuy) ..	» 15
Id. (G. Meynard) .	15 12	<i>A La Salle</i> (Denis) .....	4 22
Id. (V <sup>ve</sup> Héraud) .	» 40	Id. (Desclaux) ..	» 16
Id. (Th. Coureau) .	7 16	Id. (Vigier de Cub-nezais) .....	» 15
Id. (Maziau) ....	4 36	Id. (Ballay) ....	» 18
Id. (H <sup>ers</sup> Martin) .	12 12	<i>A Peneau</i> (Bussier)....	» 30
Id. (D. Daniau) .	2 30	Id. (Trias) .....	» 15
Id. (V <sup>ve</sup> Maison-nobe) ....	3 30	<i>A Pradier</i> (Baronnet) ..	3 26
Id. (Justin) ....	» 15	Id. (Arnaudin) ...	3 35
Id. (Baudet) ....	» 26	Id. (H. Rulleau) .	2 18
Id. (Michaud) ..	» 15	<i>A La Maison-Rouge</i> (Marcès) .....	2 40
Id. (Goyaud)....	4 25	<i>A Taconnat</i> (Simon) ..	» 25
<i>A Gravier</i> (Prévot)....	3 12	<i>A St-Urbain</i> (Roturier)	» 30
<i>A Bourgeau</i> (Petit)....	3 55	Id. (Gaborias)....	» 16
Id. (Macouillard) .	» 25	Id. (Barateau) ..	» 26
Id. (Branger) ....	» 15	<i>A La Galoche</i> (Rondeau)	» 27
Id. (Denéchaud) ..	» 28	<i>A La Millette</i> (Ballay) ..	» 15
Id. (Gaignerot) ..	» 18	<i>A Peujac</i> (Ballay).....	» 17
Id. (Deramat) ..	» 40	<i>A La Grande Eau</i> (Paillet) .....	8 40
Id. (Landry) ....	» 20	<i>A Couleau</i> (Bernard) ..	» 17
<i>A Augereau</i> (Charpen-tier) .....	» 18	<i>A Méuret</i> (Pléneau)....	» 30
Id. (Daniau) ....	» 30	<i>A Bellevue</i> (Jeantrie) ..	» 30
Id. (Fongerousse) .	» 20		

Une centaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**LANSAC.** — 677 hab. — 600 hect. — 3 k. au N. de Bourg. — **Borné** au N. par Mombrier; au N.-E. par Pugnac et Lafosse; à l'E. par Tauriac; au S. par Bourg; à l'O. par Samonac; au N.-O. par Mombrier. — ☒ et † : Bourg.

**Sol** très accidenté, composé de coteaux au terrain généralement argilo-calcaire, et d'une plaine au terrain argileux ou sablo-argileux. — **Sous sol** varié : calcaire, exploité pour la pierre à chaux et pour le moellon dur; on y trouve aussi tantôt de l'argile, tantôt une terre dure et rougeâtre.

**Vins rouges** produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet, mancin et autres cépages, corsés et colorés, classés dans les 2<sup>es</sup> côtes de Bourg.

**Vins blancs** produits par sémillon, sauvignon, folle-blanche et colombar, sont très agréables.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>er</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lamothe</i> (Pessonnier)	70 20	<i>A Canteranne</i> (de Chautouville)	14 »
<i>A Guionne</i> (R. Dorel)	40 »	<i>A Pilot</i> (Michaud)	40 5
<i>A Fond-Guilhem</i> (Gab. Martin)	40 25	<i>A Pilot, à Labadie et Clos Maurin</i> (Babin frères)	20 5
<i>A Bellegarde</i> (Eyraud)	45 10	<i>Dom. du Guérit</i> (Jos. Martin)	40 20
<i>Ch. de Taste</i> (H <sup>ers</sup> Bergeon)	20 »		
<i>A Donis</i> (Cavignac)	15 5		

#### CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A Donis</i> (Latouche)	15 10	<i>Au Sablard</i> (Berniard)	20 »
Id. (Champion)	20 10	<i>Au bourg</i> (F. Dupuv)	30 8
Id. (Loumeau)	30 »	Id. (Cl. Bertau)	24 5
Id. (Th. Berniard)	20 15	Id. (V <sup>ce</sup> Renaud)	23 8
<i>A Noliquet</i> (R. Doret)	75 20	<i>A Petit-Puy</i> (J. Blond)	20 4
<i>Aux Androns</i> (Elisée Audouin)	45 50	Id. (Durand)	10 »
Id. (L. Audouin)	27 50	Id. (Tavernier)	40 »
Id. (F. Rulleau)	35 15	<i>Au Vieux-Château</i> (Blanchet)	15 5
Id. (F. Bertin)	55 30	<i>Aux Taileries</i> (Bernier)	20 15
Id. (Latouche)	14 25	Id. (V <sup>ce</sup> Raboutet)	20 15
Id. (Ferchaud)	25 5	<i>A Fougas</i> (O. Berniard)	40 20
Id. (A. Benaud)	15 2	<i>A Guérit</i> (Guillebeaud)	5 10
<i>A Brigeollei</i> (F. Berniard)	35 50	<i>Au Grand-Puy</i> (Nougère)	12 »
<i>A Cantenac</i> (H <sup>ers</sup> Arnaud)	20 15	<i>A Maisonneuve</i> (Récapé)	15 5
Id. (P. Bertaud)	15 15	<i>A Sarailley</i> (Forton)	40 2
Id. (G. Meynard)	8 10	<i>A Bégoi</i> (T. Archat)	30 5
<i>Au Davis</i> (P. Cavignac)	30 15	<i>A Noliquet</i> (Rabaine)	30 »
<i>A Cramone</i> (Anditeau)	15 20	<i>A Escudiers</i> (V <sup>ce</sup> Bayard)	20 »
<i>Au Sablard</i> (O. Audouin)	40 20	<i>A Martinat</i> (Marchais)	15 »
		<i>A Civrac</i> (G. Benaud)	28 5

Environ 80 propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.





**SAINT-VIVIEN.** — 371 hab. — 569 hect. — 9 k. au S.-O. de Saint Savin. — 9 k. au N. de Bourg. — **Borné** au N. par Saint-Christoly ; à l'E. par Civrac ; au S. par Lafosse ; à l'O. par Teuillac. — ☒, ☛ et ☜ : Saint-Christoly.

**Sol** varié : vers le N. et à l'E., terres douces, sablo-argileuses ; vers le S. et l'O., terres grasses, rougeâtres. — **Sous-sol** généralement argileux aux extrémités E. et O. de la commune, graveleux vers le N.-E. ; ailleurs, terre dure rougeâtre et compacte.

**Vins rouges** tenant sous beaucoup de rapports, le milieu entre ceux de Blaye et de Bourg.

**Vins blancs** ordinaires.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. des Sauvignons</i>		<i>Aux Allants</i> (Bourdillas)	8 40
(Elisée Allouet) . . . . .	» 60	Id. (Dupont) . . .	5 35
<i>A Roturier</i> (Paillet) . . . .	50 50	Id. (Dumeynieu) . .	12 25
Id. (Veuille) . . . . .	5 30	Id. (V <sup>ve</sup> Fradin) . .	12 35
Id. (Charpentier) . . . . .	5 25	<i>A Giron</i> (Robert) . . . . .	» 50
<i>A Millepied</i> (Allouet) . . . .	10 40	Id. (Bart) . . . . .	5 25
<i>Au Petit-Roturier</i> (Cornu) . . . . .	5 40	Id. (G. Bourgnon) . .	5 40
<i>A Millepied</i> (J. Bertaud) . . .	15 25	Id. (V. Meynard) . .	5 30
Id. (Michaud) . . . . .	10 30	Id. (E. Roy) . . . . .	» 50
Id. (Page, maire) . . . . .	8 30	<i>A Favereau</i> (Trigeard) . . .	5 75
Id. (Meynard) . . . . .	5 25	Id. (Morandière) . .	» 30
Id. (Mauvillain) . . . . .	5 25	Id. (L. Eymas) . . .	5 35
Id. (Boursier) . . . . .	5 25	Id. (Landreau) . . .	5 25
Id. (Jean Juin) . . . . .	5 25	Id. (Dupuy) . . . . .	5 25
Id. (Faure) . . . . .	5 25	<i>A Chaumet</i> (Roturier) . . .	3 50
<i>Aux Ardouins</i> (Barauteau) . . . . .	» 80	Id. (Courpon) . . . .	» 40
<i>Aux Allants</i> (P. Meynard) . . . . .	8 40	Id. (Baronnet) . . . .	» 30
		<i>A Poche</i> (Marchais) . . . .	5 30
		Id. (Paturaud) . . . .	4 25

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**TAURIAC.** — 1.088 hab. — 1.080 hect. — 4 k. à l'E.-N.-E. de Bourg. — **Borné** au N. par Pugnac ; à l'E. par Marcamps et Saint-Laurent-d'Arce ; au S.-O. par Bourg ; à l'O. par Lansac. — ☒, ☛ et ☛. — ☒ Tauriac-le-Moron.

**Sol** accidenté et varié : au N.-O., coteaux argilo-calcaires très propices à la vigne ; au N., terrains plus légers, et au S., sur les bords du Moron, palus et marais produisant de la bauge pour litière, exportée souvent fort loin. — **Sous-sol** d'alluvion sur les bords du Moron, pierreux dans le reste de la commune.

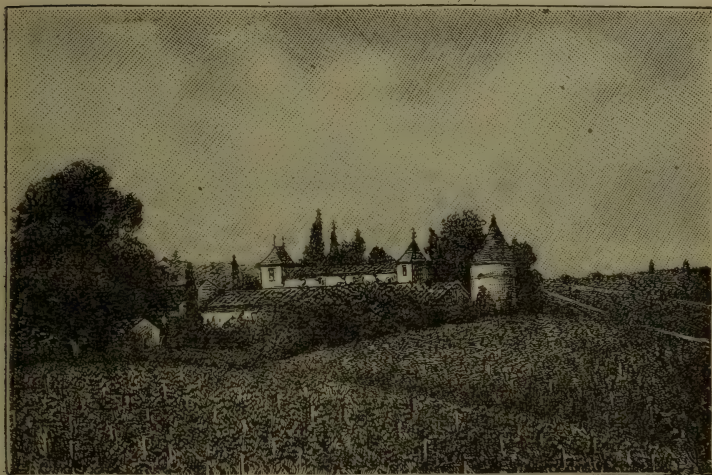
**Vins rouges**, très corsés et assez fins dans les 1<sup>ers</sup> crus bourgeois de la commune ; généralement ordinaires dans les crus artisans et paysans.

**Vins blancs** d'enrageat, ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Piat</i> (V <sup>o</sup> J.-C. Viaud) .....	40	»	<i>Dom. de Guerril</i> (Babin Frères) .....	30 80
<i>Ch. La Barde</i> <sup>1</sup> (Germain Joubert) .....	100	15	<i>Dom. du Bousquet</i> (Lucas) .....	80 »



## CHATEAU LA BARDE

(CRU BOURGEOIS)

M. Germain Joubert, propriétaire.

1. L'antique cru de château La Barde, qui appartient actuellement à M. Germain Joubert, est situé sur des coteaux argilo-calcaires et graveleux parfaitement exposés au sud et au sud-ouest.

Les parties du vignoble atteintes par le phylloxéra ont été replantées en américains greffés de cépages fins; aussi les vins de ce cru sont-ils classés, comme par le passé, au rang des meilleurs du Bourgeois.

## CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Nodoz</i> <sup>1</sup> (L. Posso et L. Rosenfeld) . . . . .	125	25	<i>A Mayne-Bernard</i> (Lan dard) . . . . .	60	20
<i>Dom. de La Marzelle</i> Clauzade) . . . . .	20	3	<i>Ch. de Macau</i> <sup>2</sup> (D. Ray- mond) . . . . .	80	60
<i>A La Marzelle</i> (Bernard)	20	25	<i>Ch. Robert</i> (E. Souli- gnac) . . . . .	100	1
<i>Ch. Brûle-Sécaille</i> <sup>2</sup> (G. Lanneluc-Sanson) . . . . .	60	25			



## CHATEAU NODOZ

MM. Leo Posso et Leon Rosenfeld, propriétaires.

1. Le magnifique et vieux domaine du Château Nodoz à Tauriac, près Bourg, 1<sup>er</sup> cru bourgeois, est la propriété de MM. Léo Posso, et Léon Rosenfeld, chefs de l'importante firme : « Les successeurs d'Achille Posso aîné » à Bordeaux.

Ce vignoble est admirablement situé sur un coteau dominant le pays du Bourgeois. Ses vignes exposées au Midi, sur un sol graveleux, produisent des vins réputés, corsés et d'une saveur particulière. Son superbe cuvier est un modèle du genre.

En 1892, ce cru a obtenu une médaille d'or de la Société d'Agriculture de la Gironde.

2. Le vignoble du domaine de Brûle-Sécaille est complanté des meilleurs cépages, surtout en cabernet-sauvignon. Son sol argilo-calcaire, exposé au sud-ouest, produit un vin d'un corps, d'une couleur et d'un bouquet exceptionnels.

Le domaine de Brûle-Sécaille possède une enclave graveleuse nommée : *La Benassite*, qui produit les meilleurs vins blancs du pays, comparables aux plus fins Barsac.

3. La commune de Tauriac est une des plus accidentées de la Gironde. Son sol, généralement argilo-sablonneux, sur fond pierreux, produit des vins vigoureux. Dans les crus bourgeois, tels que le château de Macau, qui sont bien encépagés, et situés sur des coteaux bien exposés, les vins sont corsés et assez fins pour former en vieillissant de grands ordinaires.





DOMAINE DE BRULE-SÉCAILLE  
M. G. Lanneluc-Sanson, propriétaire.



CHATEAU DE MACAU  
M. Darius Raymond, propriétaire.

CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Moron</i> (Cathelineau)	40	15	<i>Au Moulin</i> (V <sup>o</sup> Sicard)	20	10
<i>A Hourton</i> (Lavallée) ..	20	15	<i>A La Benassite</i> (G. Lan-		
<i>A La Lustre-et-Maison-</i>			neluc-Sanson) .....	15	»
<i>neuve</i> (N. Blanchet).	50	15	<i>Au Mounal</i> (Ducassou).	15	»
<i>Dom. d'Allary</i> Petit,			<i>Aux Eyquins</i> (de Suber-		
<i>filis</i> .....	20	10	cazeaux) .....	»	50

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A Macau</i> (V <sup>o</sup> J. Mal-			<i>A Charruaud</i> (A. Au-		
let) .....	20	30	douin) ....	45	15
Id. (A. Fouché)...	6	20	Id. (Meynard) ..	25	2
<i>A Seguinoi</i> (Taleyran) .	15	5	<i>A La Gare</i> (Récapet) ..	10	5
Id. (Soulignac) .	20	»	<i>Aux Gombauds</i> (Bara-		
<i>Au bourg</i> (Audoire)....	25	50	teau) .....	20	»
Id. (F. Catheli-			Id. (Darracq) ...	25	3
neau) .....	30	20	<i>Dom. de La Grignodine</i>		
<i>Au bourg</i> (M. Pléneau).	25	10	(Fauché).....	12	8
<i>A La Brandotte</i> (Du-			<i>A Monet</i> (Barraud)....	25	12
porte) .....	20	10	<i>Aux Eyquins</i> (E. Fave-		
<i>Au Mounal</i> (Eyraud) ...	20	»	rie) .....	15	10
<i>A La Lustre et à Hour-</i>			Id. (F. Catheli-		
<i>ton</i> (E. Soulignac) ...	20	»	neau) ....	10	20
<i>A La Lustre</i> (Mauvillain)	15	5	Id. (Faverie) ...	15	»
Id. (V <sup>o</sup> Tabus-			<i>A l'Alouette</i> (Seurin)...	8	20
teau) .....	35	20	<i>A Labadie</i> (Miton)....	25	18
			<i>A St-Andrieu</i> (Para-		
			mon) .....	12	16

## EN PALUS

Tonneaux  
vin r.

*A La Chevronne* (Lacroix)..... 30

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux rouge et blanc.

Le château de Macau a une très ancienne origine, et son vignoble une très vieille réputation. Nous reviendrons sur cet antique manoir dans la partie archéologique de notre *Statistique générale de la Gironde*.

Son vignoble, reconstitué en 1892 par M. L. Bernetière, à Cézac, a été reconstitué à nouveau en 1913 par son gendre M. Darius Raymond, le propriétaire actuel, qui a considérablement amélioré la qualité des cépages.

Le cuvier du château de Macau est pourvu de l'outillage le plus moderne : cuves en ciment-verre, presse hydraulique, émietteur, etc., le tout actionné mécaniquement.

La production moyenne est de 600 barriques environ, vins rouges et blancs.

Une certaine quantité de ces vins récoltés avec un soin tout spécial, est traitée selon la méthode champenoise et vendue comme « Grand vin Mousseux Château de Macau ».

Une partie des vins blancs est distillée selon la méthode de Cognac et est vendue sous le nom de : « Eau-de-Vie du Château de Macau ».

**PRIGNAC-et-CAZELLE.** — 462 hab. — 767 hect. — 6 k. au S.-E. de Bourg. — **Borné** au N. par Marcamps; au N.-E. par Saint-Laurent; à l'E. par Saint-Gervais; au S. et au S.-O. par la Dordogne; à l'O. par Bourg. — ☒ et ↗ : Bourg.

**Sol :** coteaux argilo-calcaires sur **sous-sol** pierreux vers le N., alluvial au S. La fertilité des palus submersibles est très grande.

**Vins rouges de cotes** bien colorés et coulants, constituant de bons ordinaires.

**Vins de palus** plus couverts, plus corsés et moins fins.

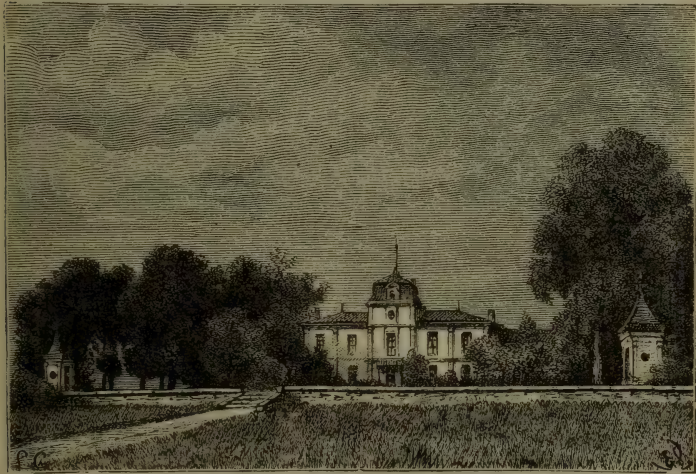
**Vins blancs d'enrageat**, recherchés pour les opérations.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

COTES

Tonneaux  
vin r. vin bl.

*Ch. Grand-Jour*<sup>1</sup> (V<sup>ve</sup> A. Gaignerot) ..... 125 15



CHATEAU GRAND-JOUR  
Mme. Vve A. Gaignerot, propriétaire.

1. Le Château de Grand-Jour, édifié en 1763, dans le style Louis XIII, au nord de la commune de Prignac et Cazelle, possède au midi une vaste terrasse qui offre un point de vue admirable d'où l'on découvre, en les dominant toutes, les belles plaines qui bordent la rive droite de la Dordogne entre Cubzac-les-Ponts et le coteau de Bourg.

Ce château a été acquis en 1830 par la famille Castanet qui l'a restauré et a créé un beau vignoble dont la production a donné, jusqu'en 1878 et avant l'invasion phylloxérique, des quantités de vin moelleux et colorés. Ce château commande en côtes un domaine de 26 hectares au sous-sol argileux et calcaire.

Les soins avec lesquels ce vignoble a été reconstitué, le malbec pour base, assurent le maintien de l'ancienne réputation de ce cru recherché par le commerce bordelais, et auquel de nombreuses récompenses ont été décernées, citons entre autres la médaille d'or de la Société d'Agriculture de la Gironde en 1906.

## EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Grissac</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> F. Itey) .....	150	50	<i>A Coubet</i> (Sabourin, maire).....	10	10
<i>Ch. de Cazelles</i> (C <sup>me</sup> de Chalendar) .....	30	20	Id. (V <sup>ve</sup> Beylac) .	10	5
<i>Dom. de Christoly</i> (H. Lureau) .....	60	25	Id. (Merlet) ....	10	10
<i>Lamouroux</i> (Beneaud) .	20	20	<i>Au Plantier</i> (A. Blanc) .	10	2
Id. (Viandon) ...	15	10	<i>Allée d'Orme</i> (Dumay-nieu) .....	10	10
Id. (Gombaudo) .	15	5	<i>Au Puy</i> (V <sup>ve</sup> Roux)....	12	3
<i>Le Moulin</i> (Page).....	30	20	<i>A Plumet</i> (Gazillon) ...	10	3
<i>Aux Lurzines</i> (Maillet) .	15	4	<i>A Gauvin</i> (Merlet) ....	15	5
<i>Lespalier</i> (E. Bellet) ...	15	»	<i>A La Brunette</i> (Fonteneau) .....	20	»

## EN PALUS ET TERREFORTS

<i>Dom. du Mugron</i> <sup>2</sup> (A. Gaignerot) .....	150	»	<i>Lagrange</i> (A. Claverie, de Langoiran) .....	80	25
<i>Terres-Vieilles</i> (Alban Gaignerot) .....	100	»	<i>Raganau</i> (Joubert)....	15	»
<i>Port-d'Espaux</i> (Alban Gaignerot) .....	50	»	<i>Fontarabie</i> (Perrodeau) »	20	
<i>Brise-Vain</i> (M <sup>me</sup> Ferd Itey) .....	80	»	<i>Dom. de Richards</i> (H. Lureau) .....	35	35

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

1. Le château de Grissac, admirablement situé, a été construit au siècle dernier sur l'emplacement d'un château plus ancien dont il reste encore deux tours d'un très bel aspect. Après avoir appartenu aux de Grissac, il passa dans la famille de Lur-Saluces et fut vendu en 1858 à M. Itey dont les enfants le possèdent aujourd'hui.

Ce domaine comprend environ 30 hectares en côte et 15 hectares en palus connus sous le nom de Brise-Vain.

Le vignoble de Grissac, situé en côtes, est complanté en malbec, merlot, cabernet, verdot; celui de Brise-Vain est aussi composé des cépages fins ci-dessus. L'un et l'autre sont cultivés avec les plus grands soins et produisent des vins des plus recherchés de leur classe.

2. Le domaine de Mugron, situé sur les rives droites de la Dordogne, au sud de la commune de Prignac et Cazelles, a une étendue de plus de 100 hectares dont 60 sont consacrés à la culture de la vigne. Complanté de cépages de choix, ce vignoble a toujours été l'objet de soins assidus, récompensés en 1906 par la Médaille d'or de la Société d'Agriculture de la Gironde. M. Gaignerot, père du propriétaire actuel, a doté le Mugron de dépendances modèles. Les chais peuvent contenir 3.000 barriques et le cuvier mécanique, d'une conception parfaite, permet de traiter de grosses quantités de vendanges avec un personnel très restreint. La production est en moyenne de 225 tonneaux, dont 1/3 doué de caractères différents, est vendu au commerce sous le nom de Terre-Vieille.





CHATEAU DE GRISSAC  
Mme Ferd. Itey, propriétaire.



DOMAINE DU MUGRON  
M. Alban Gaignerot, propriétaire.

## § XV. — BLAYAIS

CANTONS DE BLAYE, DE SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE ET PARTIE DE CELUI  
DE SAINT-SAVIN

Le Blayais, situé sur la rive droite de la Gironde, à 48 kil. de Bordeaux, en face les communes de Lamarque, Cussac et Saint-Julien du Médoc, dont il est séparé par un magnifique fleuve de 3.900 mètres de largeur, est une contrée riche et pittoresque.

Nous empruntons les renseignements suivants à notre *Statistique générale du département de la Gironde*, tome II :

**Sol** accidenté, offrant de nombreux et jolis coteaux, et des vallées en pentes douces, séparant de hauts plateaux. La couche végétale offre généralement une terre argilo-calcaire ou sablo-argileuse. Vers l'extrémité E. on trouve aussi du sable presque pur, assis sur l'argile ou la pierre; à l'extrémité O., des alluvions.

**Sous-sol** offrant généralement, dans la partie O., le calcaire grossier, presque dur, arrivant souvent à la surface du sol, renfermant, du côté de Cars, des coquillages fossiles assez bien conservés. Ces bancs calcaires ne peuvent fournir que de la pierre à chaux ou du moellon, qui sont plus souvent un sujet de dépenses que de revenus pour les agriculteurs. Dans la partie E., on trouve généralement, à une profondeur de 50 centimètres à 1 mètre, une terre dure, compacte et rougeâtre, favorable à la vigne, quand l'écoulement des eaux s'y fait facilement. Les sous-sols sableux et profonds sont assez rares. Les vallons offrent quelques bancs argileux.

**Vins rouges.** Ces vins jouissent d'une faveur chaque jour de plus en plus grande. Ils présentent une belle couleur, beaucoup de fruit et de maturité, de souplesse et de moelleux. Mis promptement en bouteilles, ils sont buvables dès la troisième année, et se conservent assez longtemps. Ils constituent alors des vins grands ordinaires, et l'on peut même dire des vins fins dans les premiers crus, qui acquièrent en vieillissant un petit bouquet fort agréable. Ces vins, qui possèdent en moyenne 10 degrés 1/2 d'alcool, contiennent une certaine proportion de tanin et de fer, qui les rend très hygiéniques et moins durs que ceux du Bourgeais. Mais leurs qualités principales sont : la chair, la souplesse et l'absence complète de terroir, pour la majeure partie des vins du canton.

Ces vins sont généralement produits par le malbec (teinturin), le cabernet, le merlot.

Dans les anciennes plantations on trouvait le malbec pour les 2/3 ou les 3/4 de l'encépagement et 1/4 des autres cépages où entraient : le prolongeau, le mancin, le pignon (petit boutignon), le castets. Dans les nouvelles plantations qui forment presque tout le vignoble du Blayais, on met 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet, et ce dernier cépage forme plus du tiers dans l'encépagement de quelques crus bourgeois.

Quelques crus bourgeois, d'un mérite exceptionnel, jouissant d'une grande réputation, obtiennent environ 10 % de plus que les autres 1<sup>ers</sup> bourgeois. Ce sont : *château Charron* et *château La Barre*, à Saint-Martin; *château Bellevue*, à Plassac; *château Saugeron*, *Le Cône-Taillasson* et *Cap-de-Haut*, à Blaye; *château Les Alberts*, à Mazion; *Château Les Chaumes*, à Fours. A côté de ces anciens 1<sup>ers</sup> crus du Blayais, nous pouvons placer une série de 1<sup>ers</sup> crus bourgeois où de grandes améliorations ont été apportées et dont les prix atteignent souvent les prix accordés aux 1<sup>ers</sup> crus ci-dessus. Nous citerons entre autres : les crus de *château Lagrange*, *château Paulin-Lafitte*, *château du Cône Neveu-Jeune*, *Le Cône-Emerit*, *Le Cône-Sébileau*, *château Sainte-Luce-La-Tour*, *clos Boisredon*, à Blaye; *château Boisset*, *château Peyredouille*, à Berson; *château Pardailan*, *Le Mayne-Boyer*, *Le Grand-Mazerolles*, *château Bédou*, *château Earbé*, *château Lescadre*, à Cars; *château Cazeaux*, à Saint-Paul; *château des Andolles*, *château Lagarde*, à Saint-Seurin; *château Pérenne*, *château Le Prieuré*, *château Ségonzac*, à Saint-Genès; *château Gallus*, à Fours; *château Le Virou*, à Saint-Girons; *château Monconseil*, *château Gazin*, à Plassac; *château Gigault* et *cru du Puy*, à Mazion; *château Bavoliers* à Saint-Christoly, etc.

Depuis quelques années, la viticulture a été beaucoup développée dans les îles et dans les palus du canton de Blaye où n'ont été introduits que des cépages fins; aussi ces vins, très recherchés pour leur agrément et leur souplesse relative, sont-ils payés au moins comme les 2<sup>mes</sup> bourgeois de Blaye.

**Vins blancs** produits par l'enrageat, le colombar et quelques cépages fins, servant le plus souvent à la consommation. Les vins blancs presque insignifiants dans le canton de Blaye, sont, dans l'ensemble des cantons de Saint-Ciers-sur-Girondé et de Saint-Savin, plus importants que les vins rouges.

Aujourd'hui, nous pouvons dire que presque tous les propriétaires ont replanté leurs vignobles en américains greffés, le plus souvent greffés sur table, et que l'arrondissement de Blaye est, au point de vue viticole, un des plus beaux et des plus avancés dans la reconstitution.

Parmi les domaines du Blayais auxquels on doit l'honneur d'avoir été les premiers modèles de reconstitution, et qui ont des vignes américaines greffées relativement vieilles, nous citerons à Blaye : les crus de *Gontié-Chaignaud*, du *Monteil*, des *Cônes* (Dr *Sébileau*), de la *cave* (*Daudin-Clavaud*), de *Loumède-Chaignaud*; à Plassac : *château Bellevue*; à Berson : *château de Peyredouille*, *château Boisset*, *Le Pouyau-de-Boisset*; à Cars, les crus : *Eymery-Grand-Mazerolles*, *Lacassagne-et Boulet*, *Lescadre*, *château Pardailan*; à Saint-Martin : *château Charron*, *clos Frédignac*; à Saint-Genès : *château Pérenne*, *château Le Prieuré*; à Saint-Androny : *château La Tour-Gayet*; à Saint-Seurin : *château des Andiolles*; à Saint-Christoly : *château Bavoliers*; à Saint-Girons : *château Le Virou*, et nous en passons.




**Viticulture.** — La vigne est généralement tenue en joualles ou à rangs seuls, avec cultures intermédiaires; presque tous les crus bourgeois ont leurs vignes cultivées en plein.

La charrue remplace partout la bêche.

La taille de la vigne, généralement exécutée selon la vieille routine, se rapproche de la taille en crucifix, et n'offre pas de cot de retour. Les ceps sont maintenus à 50 ou 60 centimètres de hauteur, fixés à un échelas d'environ 1m65, autour duquel on attache les pampres au fur et à mesure de leur développement; les rangs sont éloignés de 1m30 à 1m50 les uns des autres, et chaque cep du même rang, à 1m15 ou 1m30 de ses voisins. L'installation au fil de fer est pratiquée dans tout le vignoble rouge.

La **vinification** s'améliore tous les jours : les cuviers à premier étage, les presses mécaniques et toutes les machines-outils, qui peuvent rendre ce travail plus économique et mieux fait, se multiplient, et nous citerons quelques installations modèles, entre autres celle du château de Ségonzac, où l'outillage du pressoir et du cuvier est mû par un moteur à vapeur; celle du château Charron; celle du Prieuré, etc. Chez les paysans comme chez les bourgeois, les vins sont logés en bois neuf, cerclé en fer.

Le **mode d'exploitation** le plus usité pour les vignobles est le prix-faitege. Dans les domaines où l'on cultive des céréales, ou bien dans les vignobles en joualles, on a des domestiques à l'année ou des hommes à la journée. Le métayage n'est plus usité.

**BLAYE.** — 4.890 hab. — 736 hect. — 48 k. au N. de Bordeaux par voie de terre. — 38 k. par voie fluviale. — **Borné** au N. par Saint-Martin; à l'E. par Cars; au S. par Plassac; à l'O. par le fleuve. —  de l'Etat et du Blayais, de Saint-André-de-Cubzac à Saint-Ciers-Lalande, station au centre de la ville et du port de Blaye. — **Bat.** à vap. de Bordeaux à Pauillac et de Bordeaux à Royan. — **Port** commode et animé. —  et .

La ville de Blaye a une origine très ancienne; elle fut au moyen âge une filleule de Bordeaux, mais il ne reste que très peu de choses de l'ancienne cité.



Nous donnons un dessin de ce vieux château et un résumé de l'histoire de Blaye dans la partie historique de notre *Statistique de la Gironde*, ainsi que dans l'*Essai sur l'arrondissement de Blaye*. Bordeaux, 1892, gr. in-8°.

Sol un peu accidenté, très favorable à la culture de la vigne, composé de terres fortes, argileuses ou argilo-calcaires vers l'O., et de terres un peu légères vers l'E. — Sous-sol pierreux vers l'O., présentant à l'E., en quelques endroits, une terre dure et rougeâtre.

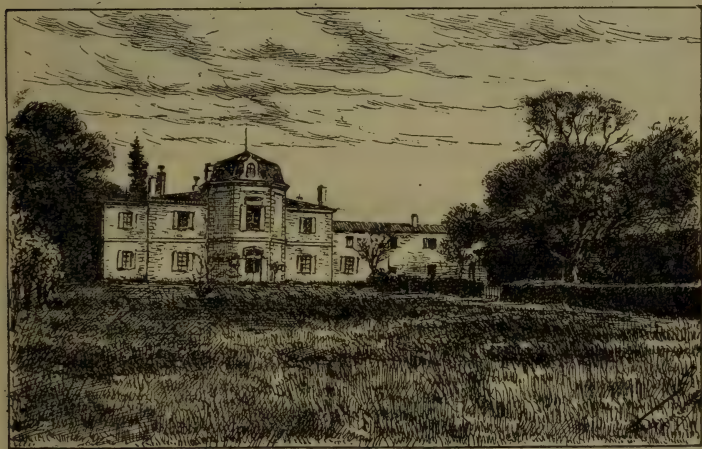
Vins rouges des meilleurs du Blayais, réunissant toutes les qualités des vins de cette contrée : belle couleur, maturité, droiture de goût, etc

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin l.

Ch. Cap-de-Haut<sup>1</sup> (G. Faure, courtier en vins) ..... 25



### CHATEAU CAP-DE-HAUT

M. G. Faure, propriétaire

1. Le château Cap-de-Haut est justement réputé dans le commerce bordelais pour la qualité du vin qu'il produit sur les croupes de son enclos ; le corps et la finesse y sont heureusement équilibrés.

La production est de 25 tonneaux environ.

La famille Gellibert a habité ce domaine pendant plusieurs générations ; M. Gellibert, magistrat distingué de la Cour de Bordeaux, donna tous ses soins au vignoble et à la maison d'habitation à laquelle il imprima un charmant caractère artistique.

De 1917 à 1920, un membre d'une importante maison de vins de Bordeaux a eu en mains cette propriété ; il a apporté d'importantes améliorations aux méthodes de culture, à l'organisation du domaine et à l'immeuble. Le nouveau

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de La Grange (enclos), (M<sup>is</sup> de Luppé) .....</i>	50	<i>Dom. de Loumède (Ernest Chaigneau).....</i>	40
<i>Ch. Saugeron<sup>1</sup> (de Bois- fleury) .....</i>	80	<i>A Sainte-Luce (H<sup>ers</sup> Gou- bier) .....</i>	35
<i>Le Cône (V<sup>os</sup> E: Emerit)....</i>	15	<i>Ch. Sainte-Luce-La Tour (Nadaud, architecte)....</i>	55
<i>Le Cône-Taillasson (E. Guil- leau) .....</i>	40	<i>Dom. de Gontier (Ern. Chai- gneau) .....</i>	80
<i>Ch. des Moines (J. Desmazes)</i>	60	<i>Ch. La Bigarderie<sup>2</sup> (D<sup>r</sup> Ber- ger) .....</i>	50
<i>Ch. Paulin Laffitte (H<sup>ers</sup> E. Laffitte) .....</i>	40	<i>Clos de Monteil-et-La Gruppe (Ach. Laborde, † C.)....</i>	45
<i>Ch. Le Cône-Neveu-Jeune (Moreau, de Cartelègue)..</i>	20	<i>Clos de l'Hôpital (Ville de Blaye) .....</i>	12
<i>Le Cône (D<sup>r</sup> C. Sébilleau)....</i>	60	<i>Cru Boisredon-Frédignac (A. Ardura) .....</i>	70
<i>Ch. La Cave-Monteil (Dau- din-Clavaud) .....</i>	25	<i>A Sainte-Luce - Monfagnet (Paul Emerit) .....</i>	35

propriétaire, M. G. Faure, viticulteur expérimenté, tire le meilleur parti d'un passé si favorable et d'un ensemble de circonstances remarquablement heureuses.

1. Le « Château Saugeron », ancienne terre seigneuriale du xvii<sup>e</sup> siècle, commande un joli domaine situé dans le rayon de l'octroi de la ville de Blaye. Il comprend 20 hectares en un seul tenant, dont 3 hectares consacrés au jardin d'agrément.

L'habitation et les arbres séculaires qui l'entourent attestent l'ancienneté de son origine.

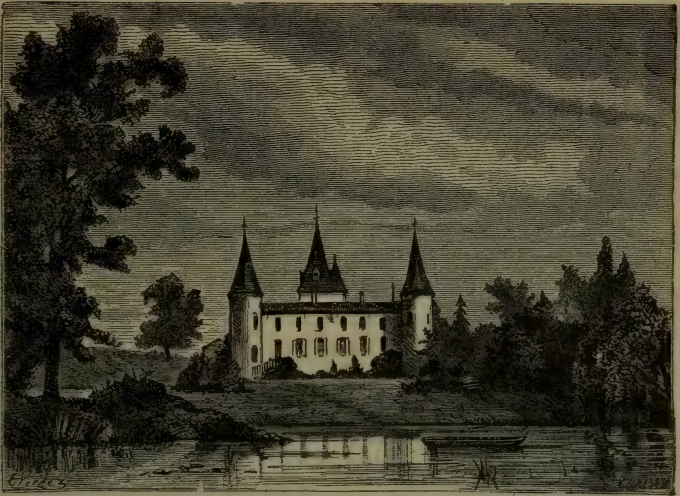
17 hectares constituent le vignoble, entièrement replantés en cépages choisis : cabernet, merlot et malbec. Ce vignoble est situé sur le penchant sud d'une colline dans un terrain argilo-calcaire à sous-sol essentiellement rocaillieux, très favorable à la culture de la vigne; aussi le « Château Saugeron » a-t-il été classé de temps immémorial 1<sup>er</sup> cru de la commune de Blaye et de ses environs, *primus inter pares*.

Ses vins, très estimés du commerce bordelais et étranger, se distinguent par le bouquet, la finesse, la couleur et le moëlleux.

Les fruits récoltés dans le verger du château sont exquis, en très grande abondance et d'une beauté remarquable.

2. Dépendance de l'ancienne Seigneurie de Gadeau, le domaine de la Bigarderie, situé dans les communes de Blaye et de Cars, en terrain argilo-calcaire, complanté avec des cépages de choix de la Gironde, traversé aujourd'hui par la ligne du chemin de fer économique de Blaye à Bordeaux, constitue un des plus anciens crus du Blayais. Ses vins, bien colorés, généreux et fins, anciennement réputés et recherchés par le commerce, se vendent presque toujours en primeur.

Production moyenne 50 tonneaux.



CHATEAU SAUGERON  
(1<sup>er</sup> CRU)  
M. A. de Boisfleury, propriétaire.



CHATEAU LA BIGARDERIE  
(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
M. le Docteur Berger, propriétaire.



2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Touvent</i> (Jean Heulet)...	10	<i>Cru de La Cave Sainte-Luce</i>	
<i>Cru du Touvent</i> (A. Hervé)...	10	(P. Carreau) .....	10
<i>Ch. La Tonnelle</i> (Chaillat)...	15	<i>A Sainte-Luce</i> (Milh) .....	12
<i>A Gontier</i> (L. Lamau) .....	25	<i>Le Roc</i> (Lacroix, anc. avoué)	10
<i>A Noël</i> (Jules Bernaud) .....	40	<i>A Boisredon</i> (A. Georget)...	40
<i>A. Campet</i> (Desmarais) .....	30	<i>A La Bigarderie</i> (E. Blay)...	30
<i>A Loumède</i> ( ? ) .....	50	<i>A La Cave</i> (J. Bertaud,	
<i>A Gontier</i> (Jean David) .....	40	négociant) .....	10
<i>Dom. de La Terrière</i> (Michel		<i>A Monteil</i> (Hubert) .....	10
Raymond) .....	25	Id. (Merle) .....	10
<i>Clos du Belvédère-Sainte-Luce</i>		Id. (P. Baudet) .....	10
(H <sup>rs</sup> A. Bernetière) .....	12	Id. (Massé) .....	10
<i>Les Estages-Sainte-Luce</i> (A.		Id. (Aug. Hervé) .....	10
Réaud) .....	30	Id. (Champignolle)...	8
<i>A Sainte-Luce</i> (H. Ubalde)...	20	<i>A Collinet</i> (P. Lacroix) .....	20
		Id. (Jean Chaillat fils)	25


## CRUS ARTISANS ET PAYSANS

<i>A Sainte-Luce</i> (V <sup>ve</sup> Ray-		<i>Roule de Sainte-Luce</i> (Jean	
mond) .....	20	Chaudet) .....	18
Id. (Firmin Roux) .....	15	<i>A Prévèdeau</i> (Jean Roy) .....	18
Id. (Coiqueau) .....	15	<i>A La Cave</i> (V <sup>ve</sup> Marchais)...	10
Id. (J. Berland) .....	15	Id. (V <sup>ve</sup> Dulon) .....	10
Id. (Aragouet père) .....	10	Id. (Pomède - Berga-	
<i>A Sainte-Luce</i> (Henri Ta-		lonne) .....	7
vernier) .....	10	Id. (Puy) .....	6
Id. (Pelleau) .....	10	<i>Route de Cars</i> (J. Dumey-	
Id. (Jean Jonquet) .....	8	nieux) .....	10
Id. (Martineau) .....	6	<i>A Saint-Sauveur</i> (V. Ber-	
		naud) .....	8
		<i>En ville</i> (Paul Hubert) .....	8

## EN PALUS

<i>Ch. Lafonta, Ile Nouvelle ou Ile-Sans-Pain</i> (Aug. Ducornet) .....	500
<i>Ch. de La Grange</i> (Marquis de Luppé) .....	200

Une centaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**PLASSAC.** — 1.153 hab. — 711 hect. — 3 k. au S.-S.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Blaye et Cars; à l'E. par Berson; au S. par Saint-Ciers-de-Canesse et Villeneuve; à l'O. par le fleuve. —  du Blayais, stat. — **Port** sur la Gironde. — L'île Verte fait partie de la commune. — ☒ et ↗ : Blaye.

**Sol** : à l'O., fertiles palus; à l'E., plateau élevé et accidenté, présentant une terre argilo-calcaire plus ou moins forte. — **Sous-sol** pierreux à l'E. de la commune et du côté de la Petite-Roque, constitué ailleurs par l'argile ou une terre dure, rougeâtre et imperméable.

**Vins rouges** des plus recherchés de la contrée. Cette commune renferme un des anciens 1<sup>ers</sup> crus du Blayais, château Bellevue, et l'*île Verte*, dont les vins rouges sont payés à l'égal des 1<sup>ers</sup> crus du Blayais.



## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bellevue</i> <sup>1</sup> (Emile Gellie) .....	125



## CHATEAU BELLEVUE

(1<sup>er</sup> CRU EXCEPTIONNEL)**M. Émile Gellie, propriétaire.**

1. Le château Bellevue, bâti sur le point culminant de la région et entouré d'un beau parc entièrement clos de murs, offre un point de vue merveilleux, d'où l'on découvre, en les dominant tous, les riches coteaux de la rive droite de la Gironde et la fertile plaine du Médoc.

Le château, l'un des plus anciens et des plus réputés 1<sup>ers</sup> crus, commande à 17 hectares de vignes et produit en moyenne 125 tonneaux. Admirablement situé en coteau, complanté sur un sol riche, ce vignoble rouge est exclusivement composé des trois cépages des grands vins de Bordeaux : Malbec, Cabernet et Merlot. Les vins sont fins, très bouquetés, vieillissant d'une façon, remarquable et conservent leur qualité plus de quarante ans.

M. Emile Gellie est aussi propriétaire des châteaux Ricaux, à Plassac, et Peyrolan à Saint-Ciers de Canesse.

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Gazin</i> (L. Arnaud).	75	<i>Clos du Couvent</i> (H <sup>ers</sup> Papin de La Gaucherie).....	15
<i>Ch. Monconseil</i> (Baudet)...	100	<i>Cru Bellevue-Gazin</i> (Stanis- las Tuffau, avoué).....	30
<i>Ch. de La Bigarderie-Leblanc</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Leblanc).....	25	<i>Ch. Peyrebrune</i> * (E.-J. Al- lard) .....	40
<i>Clos Montuzet</i> (Chantignac).	20	plus 15 tonn. vin blanc.	
<i>Dom. de Montuzet</i> * (H <sup>ers</sup> Papin de La Gaucherie)...	15		



DOMAINE DE MONTUZET  
Héritiers Papin de Lagaucherie, propriétaires

1. Le vignoble du château de la Bigarderie Le Blanc, situé en côtes sur un sol argilo-calcaire, très favorable à la vigne, est complanté des meilleurs cépages.

Les vins de ce cru sont très colorés, fins et séveux, et font en vieillissant une excellente bouteille.

2. Le domaine de Montuzet, établi sur le point le plus culminant de Plassac, d'où on a une vue magnifique sur toute la Gironde, appartient à la famille Papin de Lagaucherie depuis plusieurs siècles, qui a apporté de tout temps les soins les plus minutieux à ce vignoble, lequel est complanté un tiers cabernet, un tiers malbec, un tiers merlot, et, par suite de son sol argileux ou siliceux, produit des vins d'une belle couleur et d'une grande finesse.

Ce cru obtient les plus hauts prix de nos grands vins du Blayais, tels que les « Ch. Pardaillan et Bellevue ».

Ces vins sont vendus à l'abonnement, pour plusieurs années à une maison de Bordeaux, ainsi que le « Clos du Couvent », aux mêmes propriétaires, lequel occupe la même situation en tous points puisqu'il est le voisin immédiat du dit domaine.

Ces deux crus produisent ensemble trente tonneaux environ.

3. Les vins de château-Peyrebrune, marque déposée légalement, sont de cépages sélectionnés, 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet-sauvignon, pour les rouges ; les blancs proviennent de semillon, muscadelle, sauvignon.



CHATEAU PEYREBRUNE M. Eug. J. Allard, propriétaire.

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

Tonneaux  
vin r.

Ch. Ricaux<sup>1</sup> (Em. Gellie) ..... 60



CHATEAU RICAUX

(2<sup>e</sup> CRU BOURGEOIS)

M. Emile Gellie, propriétaire.

1. Le château Ricaux commande à 12 hectares de vignes et produit en moyenne 60 tonneaux. Planté en cépages fins, malbec, cabernet et merlot;



2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Hontanne-Le-Haut</i> (Eug.-J. Allard) .....	40	<i>La Hargue</i> (G. Bernard)....	40
<i>Dom. d'Hontanne</i> (F. Viaud) .....	25	<i>A Sansonnet</i> (V <sup>ve</sup> Davan-	15
<i>A Gazin</i> (A. Delumeau)....	20	sant) .....	15
<i>Cru La Petite-Roque</i> (Gust. Bernard) .....	40	<i>A Bellevue</i> (M <sup>me</sup> Emeri) ...	10
<i>Clos La Mothe et Clos Gadeau</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Berger) .....	25	<i>Au Paradis</i> (V <sup>ve</sup> Roca)....	10
<i>Dom. de Gadeau</i> <sup>2</sup> (L. Bernard) .....	30	<i>A Lagorce</i> (V <sup>ve</sup> L. Lafon)...	10
<i>Dom. de l'Aire</i> (L. Bernard) .....	20	Id. (M. Milh) .....	15
<i>Dom. Peuy-Cassard</i> (L. Bernard) .....	20	<i>Dom. de l'Air</i> (V <sup>ve</sup> J.-A. Fey-	25
<i>A Petite-Roque</i> (A. Berteau) .....	20	dieu) .....	25
<i>Le Roma</i> (Devignes) .....	10	<i>A Lers</i> (Th. Bossuet) .....	20
<i>Le Sudre</i> (M <sup>me</sup> Leblanc)....	12	<i>Au Gros</i> (L. David) .....	30
Id. (L. Bernard) .....	20	<i>A Fallot</i> (L. Bernard) .....	12
<i>A Montuzet</i> (Dérít) .....	10	<i>A Chopine</i> (A. Eymery)....	25
<i>A Grolé</i> (E. David) .....	35	<i>A Bardon-Chopine</i> (Nestor	12
<i>A Brignon</i> (V <sup>ve</sup> Eymery)....	15	Lamaud) .....	12
Id. (Lavaud) .....	20	<i>A Piron</i> (G. Cugneau)....	15
Id. (Réaud) .....	15	<i>A Piron</i> (Rabotin) .....	15
		<i>Au Barrail</i> (Loumeau)....	15
		<i>A Beaumont</i> (V <sup>ve</sup> Sevrain)...	10
		<i>Au bourg</i> (Raoul Bernard)..	10
		Id. (V <sup>ve</sup> Charlot) .....	25
		Id. (V <sup>ve</sup> J. Grenier)..	15

ce vignoble rouge donne un vin fort agréable et recherché par le commerce.

M. Emile Gellie est aussi propriétaire des châteaux Bellevue à Plassac et Peyrolan à Saint-Ciers-de-Canesse.

1. Le clos La Mothe, dans la commune de Plassac, situé sur une des croupes élevées de la rive droite de la Gironde, avec une belle exposition au sud-ouest dominant le fleuve, et le clos Gadeau, de l'ancienne Terre seigneuriale de Gadeau, également dans la commune de Plassac, produisent un excellent vin rouge qui se recommande par sa tenue, sa finesse, son agrément, et peut rivaliser avec les principaux crus bourgeois de la commune.

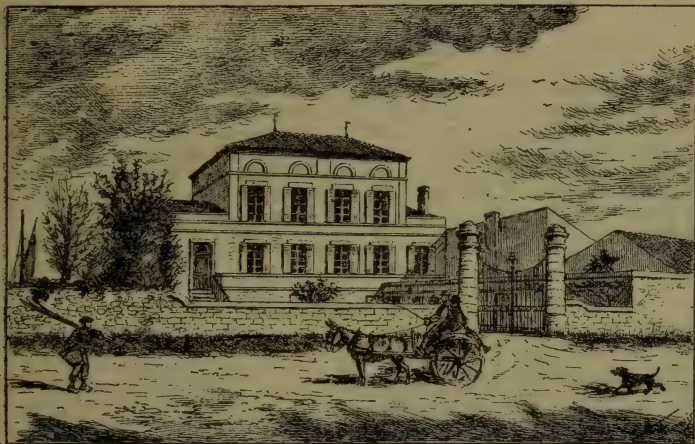
Production 25 tonneaux.

2. Le château de Gadeau qui est situé sur un coteau argileux des plus élevés de la commune de Plassac, produit d'excellents vins rouges très appréciés et recherchés du commerce. Il appartenait au xvii<sup>e</sup> siècle à la famille Brun-de-Gadeau. Nationalisé en 1793, ce domaine fut vendu comme bien d'émigré au sieur Courtade devant le district de Bourg (Gironde), le 15 fructidor, an III.

Dix-sept ans plus tard, le sieur Courtade le revendit à M. Jean Duverd et c'est depuis cette époque, 24 mars 1813, qu'il est dans la famille du propriétaire actuel.

La production moyenne est de 30 tonneaux de vin rouge et de quelques tonneaux de vin blanc.





CLOS LA MOTHE ET CLOS GADEAU  
Mme Vve Berger, propriétaire.



CRU DE GADEAU  
M Louis Bernard, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Crude La Mothe</i> (J. Pelletan)	20	<i>A Maisonnette</i> (Joubert)	10
<i>Au bourg</i> (Gahus)	10	<i>A Montuzet</i> (Vichot)	15
Id. (P. Vinsonneau)	15	<i>A Chante-Alouette</i> (Auclet)	25
Id. (V <sup>o</sup> F. Cartaud)	10	Id. (M. Mabile)	30
Id. (H. Albert)	15	<i>A Chopine</i> (V <sup>o</sup> Marsac)	20
<i>A La Petite-Roque</i> (Lesnier)	15	<i>Cru Lagorce</i> (P. Carreau)	15
<i>A Brignon</i> (Métreau)	15	<i>A Boyé</i> (A. Grenier)	15
<i>A Préconat</i> (E. Auclet)	20		

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.
<i>Dom. de l' Ile-Verte</i> (Marcel Laurent)	500
pl. 100 tonn. vin blanc	

## VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Castets</i> (Roudié)	20	<i>Dom. de l' Air</i> (V <sup>o</sup> J.-A. Fey-	
Id. (Guimberteau)	35	dieu)	10
<i>Ch. Peyrebrune</i> (E.-J. Allard)	15	<i>A Maison-Brûlée</i> (E. Ber-	
		nard)	12

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BERSON.** — 1.834 hab. — 1.798 hect. — 7 k. à l'E.-S.-E. de Blaye : 9 k. au N. de Bourg. — **Borné** au N. par Saint-Paul et Saint-Girons; à l'E. par Saint-Christoly et Teuillac; au S. par Saint-Trojan et Saint-Ciers-de-Canesse; au S.-O. par Plassac; à l'O. par Cars. Arrosé par la Gamaye et plusieurs autres petits ruisseaux: — ☒ et †: Blaye.

**Sol** très accidenté, argilo-calcaire vers l'O. et le N., offrant quelques terres douces silico-argileuses vers le S. et l'E. — **Sous-sol** pierreux, exploité comme moellon et pierre à chaux vers le N., sablonneux vers l'E., présentant dans le reste de la commune, surtout vers le S., une terre dure, rouge et compacte.

**Vins rouges**, généralement un peu plus fermes que ceux du Blayais; ils se rapprochent un peu du type des vins de Bourg, sans être aussi durs que ces derniers.

**Vins blancs** d'enrageat, ordinaires. Ils sont vendus souvent aux négociants des Charentes.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Boisset</i> <sup>1</sup> (Marc Pujo).....	100
plus 10 tonn. vin blanc.	



CHATEAU BOISSET  
M. Marc Pujo, propriétaire.

1. Le château Boisset a une ancienne origine. Ce fut une des seigneuries les plus importantes des environs de Blaye au xv<sup>e</sup> siècle. Elle appartenait à cette époque aux Gadeau de Boisset. On trouvera un résumé de son histoire dans le tome III de notre statistique de la Gironde.

Le domaine qui l'entoure comprend 39 hectares, dont 23 sont consacrés au vignoble reconstitué en américains greffés avec nos meilleurs cépages fins du Médoc.

Ce vignoble est situé sur un terrain argilo-calcaire et argilo-siliceux dont le sous-sol, formé d'argile bleuâtre ou verdâtre, renferme d'immenses bancs d'une huître fossile, l'*Ostrea Bersonensis* (Math), caractéristique des couches éocènes supérieures dans la région du Bordelais. La charrue ramène à la surface ces coquilles dont les innombrables fragments parsèment les guérets.

Un bouquet spécial et une grande finesse distinguent les vins récoltés sur ce vignoble depuis longtemps classé au rang des meilleurs du Blayais.

M. Marc Pujo, propriétaire actuel, a racheté plusieurs hectares de vigne contiguës au domaine et qui, autrefois, en dépendaient.



1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Peyredouille</i> (V <sup>ve</sup> Laver- gne de Peyredouille) . . . . .	50	<i>Ch. Puynard</i> (V <sup>o</sup> W. Binaud)	25
plus 10 tonn. vin blanc.		<i>Dom. de St-Germain</i> (M <sup>me</sup> Faugeras) . . . . .	80

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Pinet-Laroquette</i> (V <sup>ve</sup> David) . . . . .	60 »	<i>Au Pouyau-de-Boisset</i> (Marc Pujo) . . . . .	35 »
<i>Dom. de Montignac</i> (M <sup>me</sup> Humblot de Gêrus) . . . . .	50 »	<i>Dom. de Grillel</i> (Giraud frères) . . . . .	80 50
<i>Ch. Meneau</i> (P. Navaud) . . . . .	20 30	<i>A Boutet</i> (Debot) . . . . .	70 »



DOMAINE DE SAINT-GERMAIN  
Mme M. Faugerac, propriétaire

1. Le domaine de Saint-Germain, situé sur un des points les plus élevés de la commune de Berson, jouit d'une heureuse exposition. Le vignoble est complanté exclusivement de cépages fins dans un terrain des plus propices à la culture de la vigne et, grâce aux soins minutieux apportés tant à la culture qu'à la vinification, produit un vin très apprécié parmi les bons crus de la région.

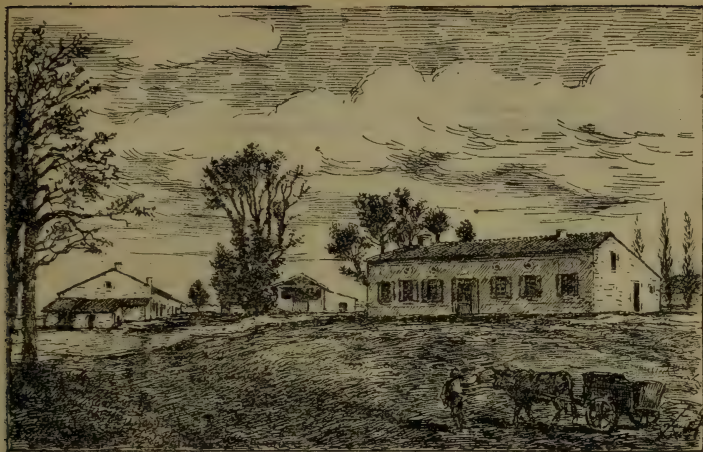
La production moyenne est d'environ 80 tonneaux.

2. Le château Meneau commande un domaine de 15 hectares ayant appartenu au baron de Brezets de Boismartin.

La propriété en partie reconstituée par le propriétaire actuel, M. P. Naveau de Saint-Androny, comprend un vignoble de 8 hectares, le reste est en prairies et bois.

Les vignes rouges en terrains argilo-calcaires sont complantées de malbec, merlot et cabernet; les vignes blanches situées dans des terrains silico-cailleux exposés au midi sont complantées de merlot blanc, colombar et sauvignon et produisent un vin blanc moelleux et liquoreux très recherché.





CHATEAU MENEAU M. P. Naveau, propriétaire

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru Rousset</i> (A. Pauzet) .....	20 10
<i>Au bourg, Dom. de Rebouquet</i> (H <sup>ers</sup> Nicolleau, P. Braud) .....	40 12
<i>A Montfollet</i> (Raboutet) .....	40 »
<i>Ch. Bourdieu</i> <sup>1</sup> (Anatole Giraud) .....	50 »



CHATEAU BOURDIEU M. Anatole Giraud, propriétaire.

1. Le domaine de Château Bourdieu comprend 18 hectares dont 5 hectares

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
Au Grand Pierre (Chéty)	35 »	A Mons (Déjean) . . . . .	30 »
Au Chay (J. Raboutet).	30 »	Id. (Cavignac) . . . . .	20 »
A Loumède (Boybelleau)	20 »	A Puynard (A. Vigé) . . . . .	15 »

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

A La Charonne (X. Bè- lougne) . . . . .	18 »	A Boulet (A. Landreau).	30 »
Id. (Jos. Roy) . . . . .	15 »	Id. (G. Chenier) . . . . .	15 »
A Comarque (Bernaud).	20 5	A Ferrand (Auduteau).	25 25
Id. (A. Roux) . . . . .	20 5	Id. (Bergeron) . . . . .	15 »
A Pas-Bigot (Alf. Rotu- rier) . . . . .	25 »	Id. (Deromas) . . . . .	10 »
A La Brède (Tourteau).	30 20	Aux Ilivers (V <sup>ve</sup> Quin- ton) . . . . .	30 »
Au Moulin-de-Ferraud (V <sup>ve</sup> Benaud) . . . . .	30 »	Id. (Mathelineau) . . . . .	18 »
Aux Vallins (Méchin) . . . . .	30 »	Id. (Rouet) . . . . .	15 »
Id. (Bernard) . . . . .	10 »	Id. (Giraud) . . . . .	15 »
Au Grand-Pierre (Moin- dron) . . . . .	15 »	Id. (E. Audoire). . . . .	12 »
A La Gamaye (Coicaud)	18 »	Id. (U. Audoire). . . . .	12 »
Au Puy (Baillon) . . . . .	15 »	Id. (Robert) . . . . .	10 »
A La Tuilerie, La Mé- tairie-de-Pierrière (A. Mellier) . . . . .	25 10	A Morisset (Belougne). . . . .	15 »
A La Tuilerie (Larroza)	20 »	A Roussel (Tourteau) . . . . .	20 »
Id. (Raboutet) . . . . .	15 »	Id. (Théodore) . . . . .	15 »
Id. (V <sup>ve</sup> M. Coi- caud) . . . . .	15 »	Id. (Roturier) . . . . .	10 »
Id. (David) . . . . .	10 »	Id. (Guillorit) . . . . .	15 »
Id. (Gombaudo) . . . . .	15 »	A Grittel (Meynard) . . . . .	20 »
Id. (Touret) . . . . .	15 »	Id. (V <sup>ve</sup> Meynard) . . . . .	15 »
Id. (Eymard) . . . . .	15 »	Id. (Jullion) . . . . .	10 »
Id. (J. Debände). . . . .	10 »	Id. (Pineau) . . . . .	30 »
Au Bourdieu (Joffre) . . . . .	10 »	Au Cocu (Meynard) . . . . .	15 10
Dom. de Bourdillot (Elie)	20 »	A Maisonneuve (Baillou), . . . . .	12 »
Id. (Elie aîné) . . . . .	15 »	A Montil (V. Pauvif) . . . . .	25 »
		A Coulandeau (Carreau)	25 »
		A Brisson (Raboutet) . . . . .	25 »
		A Perrinot (J. Pauvif) . . . . .	20 »
		Id. (P. Pauvif) . . . . .	12 »
		A Cau (V <sup>ve</sup> Dumergue) . . . . .	10 »
		A Barbefer (Roy) . . . . .	10 »




Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

de bois, 2 hectares de pré et 11 hectares de vigne. Il est admirablement situé sur le point le plus élevé de l'arrondissement. Le terrain est sablo-argileux ou argilo-calcaire; au nord une bonne grave complantée en cépages de choix produit un des meilleurs vins de la contrée, se recommandant par sa finesse et son agrément. Ces vins ont obtenu un diplôme de médaille d'or au concours de Paris 1913. Ce vignoble, en grande partie complanté depuis longtemps, possède beaucoup de vieilles vignes.

Son propriétaire, M. Giraud, l'a agrandi par des acquisitions judicieusement faites, à quelque cent mètres, telles que :

Le Jontieux de M. Arnaud, qui est complanté en cépages de choix et dont une partie en blanc (sémillon, sauvignon et muscadet) est sur un terrain argilo-calcaire.

Puis le Trié-de-Ligne de M. Riou, complanté en cépages choisis : cabernet, malbec et merlot. Ce vignoble est en terre forte et sous-sol calcaire très favorable à la culture de la vigne.

**CARS.** — 1.530 hab. — 1.109 hect. — 3 k. 1/2 à l'E. de Blaye. — **Borné** au N. par Saint-Paul; à l'E. par Berson et au S. par Berson et Plassac; à l'O. par Blaye et Saint-Martin. —  de l'Etat, station de Cars-Saint-Paul, à 1 k. du bourg. —  : Blaye. —  : à la gare.

Sol accidenté, argilo-calcaire. — **Sous-sol** généralement pierreux, offrant vers le S. quelques bancs de terre argileuse, rougeâtre et très dure.

**Vins** : Les crus bourgeois ont tous les caractères des meilleurs vins du Blayais, et sont les plus recherchés de la contrée.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vîn r.

*Ch. Pardaillan* <sup>1</sup> (J. Robert)..... 100



### CHATEAU PARDAILLAN.

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)

M. Joseph Robert, propriétaire

1. Le domaine de Pardaillan comprend 25 hectares, dont 20 consacrés à la vigne, sur un des points culminants de la commune, aux pentes Sud et Nord. Ce vignoble est complanté moitié en cabernet, moitié en merlot et malbec. Il produit des vins d'une grande finesse, classés parmi les meilleurs de la contrée. Sa production moyenne est de 125 tonneaux.

Le vin du château Pardaillan a mérité plusieurs médailles dans les diverses Expositions où il a figuré.



1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Mayne-Boyer</i> <sup>1</sup> (A. Landreau) .....	40	<i>Ch. du Bédou</i> <sup>2</sup> (Mellier) . . . .	50
<i>Au Mayne-Boyer</i> (V <sup>ve</sup> Chau- met) .....	40	<i>Haut-Mazerolles</i> (Lacarière). . .	15
		<i>Ch. Barbé</i> (M <sup>lles</sup> Robert) . . . .	75
		<i>Ch. Crusquet</i> <sup>3</sup> (E. Guilleau). . .	90



CHATEAU MAYNE-BOYER, M. Arthur Landreau, propriétaire.

1. Le domaine Château Mayne-Boyer, situé à un kilomètre de la gare de Cars-Saint-Paul, appartenait autrefois à M. Lalande, négociant en vins; il a été vendu en 1863 par ses héritiers, et est passé successivement aux mains de M. Sarazin, de M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> Lainé et Turpin, courtiers en vins à Blaye.

Vendu de nouveau en 1910 et réduit à un noyau sélectionné, groupant les terrains argilo-calcaires les plus propices à la qualité toujours en renom de ses vins rouges et quelques peu de blancs, due principalement à ce sol planté avec les meilleurs cépages du Blayais, tel que malbec, merlot et cabernet.

Ses vins se distinguent par leur finesse et leur bouquet qui les ont fait classer de vieille date parmi les premiers crus de la commune de Cars et du Blayais et rechercher pour l'exportation à l'étranger.

D'une production moyenne de 40 tonneaux, ces vins ont obtenu sous la direction de M<sup>me</sup> V<sup>ve</sup> Lainé en 1900, à l'Exposition universelle de Paris, un diplôme de médaille d'argent. Avec le propriétaire actuel, M. Arthur Landreau, les Expositions de Gand 1913 et Lyon 1914, lui ont décerné également chacune un diplôme de médaille d'argent.

2. Le château du Bedou commande un domaine de 25 hectares environ, dont 20 hectares consacrés à la vigne sont parfaitement reconstitués.

Ce vignoble, situé sur un coteau argilo-calcaire, exposé à l'Est et à l'Ouest, est complanté par tiers en malbec, merlot et cabernet. Il produit de 100 à 125 tonneaux de vins récoltés avec les plus grands soins et tous recherchés du commerce.

M. Alcide Mellier est également propriétaire de « La Métairie de La Pierrière » dans la commune de Berson, ainsi que du « Clos de bas Violet » à Teuillac qui produit un vin blanc d'une bonne tenue.

3. Le domaine du Crusquet est situé à deux kilomètres de Blaye; il appar-





CH. DU BEDOU (1<sup>er</sup> CRU) M. Alcide Meller, propriétaire.



CHATEAU CRUSQUET (1<sup>er</sup> CRU) M. E. Guilleau, propriétaire

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Lescadre</i> (E. Carreau) . . .	120	<i>Ch. Pey-Bonhomme-les-Tour</i>	
<i>Ch. Sociando</i> (A. Pauzet) . . .	50	(William Videau) . . . . .	10
<i>Dom. de Sociando</i> (Pasquier)	20	<i>Cru Dupeyrat</i> (M <sup>me</sup> Mattei) . . .	5
<i>La Madeleine-Bouhou</i> (Jean Chaumet) . . . . .	45	<i>Dom. des Blancs</i> (Valladeau)	30
		<i>Ch. Grand-Mazerolles</i> <sup>1</sup> (Cam. Arnaud) . . . . .	70

tient, depuis 1890, à M. E. Guilleau, qui le remania complètement et le replanta en entier en 1891.

Le sous-sol, mi-partie pierreux, mi-partie argileux, permet d'obtenir un vin à la fois robuste et fruité. Outre ce facteur principal dans la production des vins supérieurs, M. Guilleau n'a pas négligé celui, non moins important, du choix des cépages. Comme dans les 1<sup>ers</sup> grands crus du Médoc, il a donné la prépondérance au cabernet-sauvignon, réussissant ainsi à joindre la finesse aux qualités de fruité et de velouté qui distinguent les vins de Cars. La quantité moyenne récoltée est d'environ de 100 tonneaux.

A remarquer : des chais et un cuvier construits sous l'intelligente direction de M. L. Dumeyniou, architecte. La déclivité du sol a été heureusement mise à profit pour l'installation d'un fouloir roulant au-dessus des cuves, de façon à permettre l'arrivée de plain-pied au premier étage comme au rez-de-chaussée.

Le ciment, employé comme voûte et comme dallage, facilite l'entretien d'une propreté méticuleuse, répondant aux exigences de l'antiseptie vinicole.

Les vins nouveaux sont placés, d'abord, dans le chai du premier étage, où ils subissent l'influence bienfaisante de la température hivernale, puis ils sont descendus au rez-de-chaussée qui forme cave.

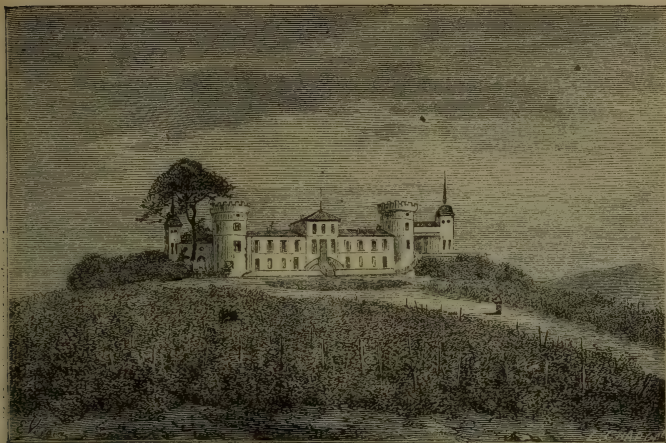
M. Guilleau possède dans la commune d'autres vignobles dans lesquels il récolte une moyenne de 50 tonneaux.

1. Le château Grand-Mazerolles, 1<sup>er</sup> cru Cars-Blaye, est l'ancienne propriété « A Mazerolles », situé en côte, en terrens calcaires et argilo-calcaires, tous exposés au midi. Ce vignoble modèle a été entièrement reconstitué par M. Camille Arnaud, le propriétaire actuel, sous l'habile direction de M. Jules Robert, son beau-père, dont le décès a enlevé à la viticulture blayaise un précieux conseil.

En effet, tous les viticulteurs avaient reconnu en J. Robert un grand chef, et ses avis si pratiques et si éclairés, ont rendu les plus signalés services. Il fut également le créateur du grand et magnifique vignoble du château Virou.

Le vignoble du château Grand-Mazerolles, dont la production est de 70 tonneaux en moyenne, a été exclusivement complanté en cépages fins : cabernet-sauvignon, merlot et malbec pour les vins rouges ; sémillon, sauvignon et muscadelle pour les vins blancs.

L'exposition, la nature des terrains et les soins les plus minutieux donnés, tant à la culture des vignes qu'à la vinification, donnent aux vins de ce cru les caractères suivants : corps moelleux, beaucoup de souplesse, un bouquet très fin et un degré alcoolique très élevé.



CHATEAU PEY-BONHOMME-LES-TOURS  
M. William Videau, propriétaire



CHATEAU GRAND-MAZEROLLES  
(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
M. Camille Arnaud, propriétaire.



1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Haute-Sauvetat</i>		<i>Petils-Arnauds (Meynar &amp;</i>	
<i>Camille Arnaud) . . . . .</i>	40	<i>Hers) . . . . .</i>	50
<i>Aux Petils (M. Tuffreau) . . . . .</i>	70	<i>Ch. Lagarde (A. de Bois-</i>	
		<i>leuri) . . . . .</i>	30
		<i>plus 5 tonn. vin blanc.</i>	



## DOMAINE DE HAUTE-SAUVETAT

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)

M. Camille Arnaud, propriétaire

1. Le domaine de Haute-Sauvetat. 1<sup>er</sup> cru Cars-Blayais, appartient également à M. Camille Arnaud. Propriété située en côte sur un fond argilo-calcaire parfaitement exposée et plantée entièrement en cépages fins : cabernet-sauvignon, merlot et malbec. Il possède les plus vieilles vignes du Blayais.

Par suite des soins apportés à la culture des vignes et à la vinification, les vins de ce cru sont très recherchés. Ils se distinguent par un très grand corps, beaucoup de moelleux, du bouquet et un degré alcoolique très élevé.

Les vignobles de M. Camille Arnaud ont obtenu plusieurs récompenses de la Société Départementale d'Agriculture de la Gironde pour leur excellente tenue.

Ses vins ont aussi été médaillés à diverses Expositions.

2. « Le château Lagarde » reconstitué en cépages judicieusement choisis, produit environ 30 tonneaux d'un vin rouge de belle tenue, très estimé par sa couleur, sa finesse et son bouquet. Il produit aussi un vin blanc d'une qualité exceptionnelle.



2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Fombertou</i> (Siran et Renon).....	25	<i>A Ricard</i> (P. Meynard).....	25
<i>A Gardus</i> (Duret).....	20	<i>Au bourg</i> (Jean Robert)....	40
<i>Au Boscq</i> (E. Dumas).....	30	Id. (L. Dupuy).....	30
<i>A Bas-Vallon</i> (Noel).....	20	Id. (P. Dupuy).....	30
<i>A Lacassagne</i> (J. Roy).....	40	Id. (Charlassier).....	20
<i>Le Chai</i> (Beneau).....	40	<i>A Clairac</i> (Mariochaud aîné). 25	
<i>Aux Drouillards</i> (Petit)....	50	Id. (Eymard).....	18
<i>A Combelougue</i> (F. Berteau). 40		Id. (Tessier).....	18
<i>Mazerolles-Lapéreuse</i>		<i>Au Piquet</i> (Daugarou).....	20
(V <sup>o</sup> Arnaud).....	50	<i>Au Piquet</i> (Marischaud j <sup>o</sup> ). 25	
<i>A La Belotte</i> (M <sup>l</sup> e S <sup>t</sup> -Guiron) 30		<i>A La Groupe</i> (Alf. Bernaud). 25	
<i>Bas-Vallon</i> (Noel).....	25	Id. (Labarbe).....	20
<i>A Comarque</i> (Debande)....	40	<i>A Peymelon</i> (Carreau aîné).. 15	
<i>A La Rie</i> (Allard).....	10	<i>Aux Videaux</i> (Valladeau).. 40	
<i>Cru de Sablon</i> (Ducorneau) 25		<i>Aux Bernards</i> (Meynard)).. 15	
<i>A Chante-Alouette</i> (Sigo- gneau).....	20	<i>A Sociando</i> (Georget).....	30
<i>A Cantinol</i> (N. Boutin).....	25	Id. (Tessier).....	25
<i>Au Mayne-Boyer</i> (Lamit).. 35		Id. (Robert).....	20
<i>Dom. de Cabut</i> (G. Coicaud). 20		<i>Dom. de Dupeyrat</i> (Roy)....	20
<i>A Cabut</i> (Sestier).....	15	<i>A Rimansac</i> (H <sup>es</sup> Marmou). 40	
		<i>A Maisonnette</i> (V <sup>o</sup> Chaumet) 30	

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A La Rie</i> (A. Deltrieu).....	20	<i>Au Thil</i> (Bossuet).....	35
<i>A Touzignan</i> (H <sup>es</sup> Boisson). 12		Id. (Réaud).....	25
Id. (E. Roturier).....	10	Id. (Roche).....	25
Id. (E. Petit).....	20	Id. (Pasquier).....	15
Id. (V <sup>o</sup> Boyer).....	10	<i>Au Picquet</i> (Blanchet).....	35
<i>A La Groupe</i> (Loreau).....	10	<i>Aux Rousseaux</i> (Ardouin).. 40	
<i>A La Sauvetat</i> (L. Petit).....	15	<i>A Chagneau</i> (Martineau).... 25	
<i>A Ripassou</i> (Blanchet).....	25	<i>A La Sauvetat</i> (Prolongeau). 20	
Id. (Carreau).....	20	<i>A Miat</i> (Boyer, pépiniériste) 25	
Id. (Duteau).....	15	<i>A Grand-Mazerolles</i> (David). 20	
Id. (J. Guillau).....	10	Id. (Elie).....	20
<i>A Coudeau</i> (Petit).....	40	Id. (Boyé).....	20
Id. (Nicolas).....	25	Id. (Pelleau).....	8
Id. (V <sup>o</sup> Chigné).....	25	<i>A Mayne-Guyon</i> (Valladeau) 20	
<i>A Beaufrils</i> (V <sup>o</sup> J. Robert):. 25		<i>A Peyreau</i> (Aug. Deromas). 20	
Id. (M. Grenier).....	25	Id. (Grenier).....	15
<i>A Sauberlaure</i> (Virton).... 25		<i>A Teyssonneau</i> (Bernard Ca- det et fils).....	15
<i>A Maisonnette</i> (Tourteau).. 15		Id. (L. Bernard).....	12
Id. (Petit).....	25	<i>A Volant</i> (Lamit).....	25
Id. (H <sup>es</sup> Roturier)....	10	<i>A Gauvin</i> (Aubrit).....	20
<i>A Ricard</i> (Métayer Ridois). 30		<i>A Garoussat</i> (Chaudet).... 20	
Id. (Coicaud).....	20	<i>Aux Martins</i> (Blanchet).... 15	
Id. (Marchais).....	12	Id. (G. Meynard)....	10
Id. (Cartaud-Audet) .	8		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A <i>Petit-Bas-Valon</i> (Nor- mand) . . . . .	8	<i>Aux Bernards</i> (B. Mounier). . . . .	15
Id. (Seurin-Bernard) . . . . .	10	Id. (Jacquereau) . . . . .	25
A <i>Touzignan</i> (Fourrier) . . . . .	8	<i>Aux Beaux</i> (Robert) . . . . .	10
		<i>Aux Dions</i> (Thierry) . . . . .	10

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-MARTIN-LA-CAUSSADE.** — 752 hab. — 393 hect. — 3 k. au N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Saint-Seurin; à l'E. par Saint-Paul et Cars; au S. et à l'O. par Blaye. — ☒ et ☛ : Blaye.

**Sol** peu accidenté, argilo-calcaire ou silico-argileux. — **Sous-sol** pierreux.

**Vins rouges** des plus recherchés du Blayais, ayant beaucoup de couleur et de maturité. Dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, ils acquièrent, en vieillissant, de la finesse et un certain bouquet très agréable.

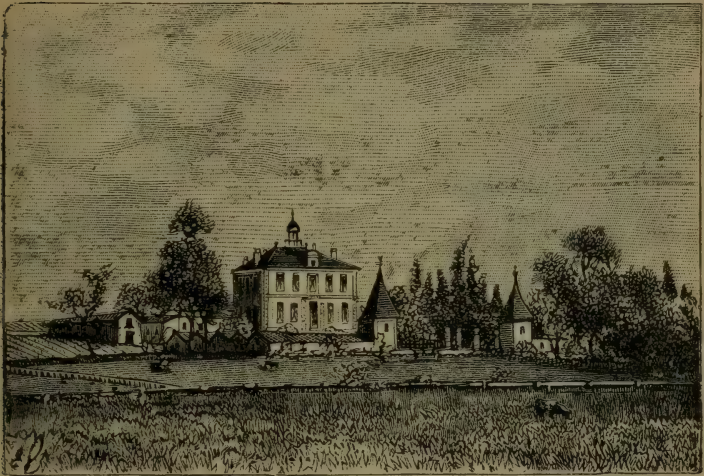
## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Charron</i> <sup>1</sup> (M. Frouard). . . . .	80	<i>Clos Pomard</i> (Pelletan) . . . . .	65
<i>Cru de La Barre</i> (Lalande) . . . . .	25	<i>Ch. La Cabane</i> (Martinaud) . . . . .	25
<i>Ch. de Labrousse</i> (Bernard) . . . . .	25	<i>Clos Bois-Redon</i> (Ed. Doré) . . . . .	25
<i>Petit-Trou, clos Frédignac</i> (Lamoulère) . . . . .	40	<i>A Labrousse</i> (O. Canon) . . . . .	35
		<i>Au bourg</i> (Peyrière-Arduin) . . . . .	30

1. Le domaine de Charron comprend 85 journaux (30 hectares), dont 60 en vignes et le reste en prés et bâtisses et terres labourables. Le vignoble, situé sur un terrain argilo-calcaire exposé au midi, est cultivé avec le plus grand soin; il offre un cuvier modèle à premier étage, muni de tous les appareils propres à perfectionner la vinification. Ce domaine possède cinq sources abondantes dont les eaux élevées sur un réservoir se répandent très commodément dans tous les appartements et dépendances. Fortement atteint par le phylloxera, comme tous les premiers crus de Blaye, ce vignoble a été reconstitué en américains greffés avec les meilleurs cépages fins, et nous pouvons dire que son ancienne réputation, qui ne cesse de grandir, s'élèvera encore, et Château-Charron continuera à être l'un des premiers crus du Blayais les plus recherchés.

Ces vins ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition internationale de Paris 1900.



## CHATEAU CHARRON

(1<sup>er</sup> CRU)

M. Marcel Frouard, propriétaire

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Aux Trois-Moulins</i> (A. Meynard).....	25	<i>A Petit-Mazerolles</i> (Ardouin)	30
<i>A Bois Redon</i> (Georget)....	25	Id. (Nouhet) .....	25
<i>A Miquelon</i> (Rousseau, not <sup>re</sup> )	20	<i>A Petit-Mazerolles</i> (Cap <sup>nc</sup>	
<i>Clos La Caussade-St-Martin</i>		Maillard) .....	30
(Ardouin-Ménard).....	30	Id. (Alec. Déjean) ....	20
<i>Clos Marchal-de-Lafaurie</i>		Id. (C. Boyer) .....	15
(V <sup>ve</sup> Marchal de Lafaurie).	15	Id. (Guittet fils) .....	10
<i>Au bourg</i> (Jean Riou).....	30	Id. (Robert) .....	20
Id. (Marchaud) .....	40	Id. (V <sup>ve</sup> Raymond) ..	20
Id. (A. Anglade).....	20	<i>A Campagne</i> (Saint-Royre).	12
<i>A La Barre</i> (Raffin).....	20	Id. (V <sup>ve</sup> Bonin).....	20
<i>Le Merle-Frédignac</i> (V <sup>ve</sup> Bo-		<i>A Boulaire</i> (Fromentin)....	20
xader) .....	5	<i>Aux Brias-Tire-Huit</i> (A.	
<i>A Gratte-Cap</i> (Arnaud).....	35	Anglade) .....	30
<i>Les Roberts-Mazerolles</i> (Bro-		<i>Aux Renauds</i> (Robert).....	20
quaire) .....	30	<i>Au Canal</i> (V <sup>ve</sup> Meynard)...	20
		Id. (Valladeau).....	15

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Gralle-Cap</i> (Bouillet) . . . .	15	<i>A Labrousse</i> (J. Broquaire). . . .	10
<i>Au bourg</i> (J. Arnaud) . . . . .	10	<i>A Frédignac</i> (David) . . . . .	10
Id. (Robert) . . . . .	10	Id. (Arrivet) . . . . .	10
<i>Aux Renauds</i> (A. Riou) . . . . .	10	Id. (Chassain) . . . . .	15
Id. (Robert) . . . . .	10	Id. (Bertaud) . . . . .	10
Id. (Jean Giraudot) . . . . .	10		

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINTE-SEURIN-DE-CURSAC.** — 457 hab. — 236 hect. — 5 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Fours et Mazion; à l'E. par Mazion et Saint-Paul; au S. par Saint-Paul et Saint-Martin; à l'O. par Saint-Martin et Saint-Genès. — ☒ et ☛ : Blaye.

**Sol** offrant, à l'O., des terres argilo-calcaires sur fond perméable, marneux ou pierreux; à l'E., le sol argileux est assis sur un banc de pierre assez étendu.

**Vins rouges** bien colorés, mûrs et coulants, des meilleurs de la contrée.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>er</sup> CRUS BOURGEOIS

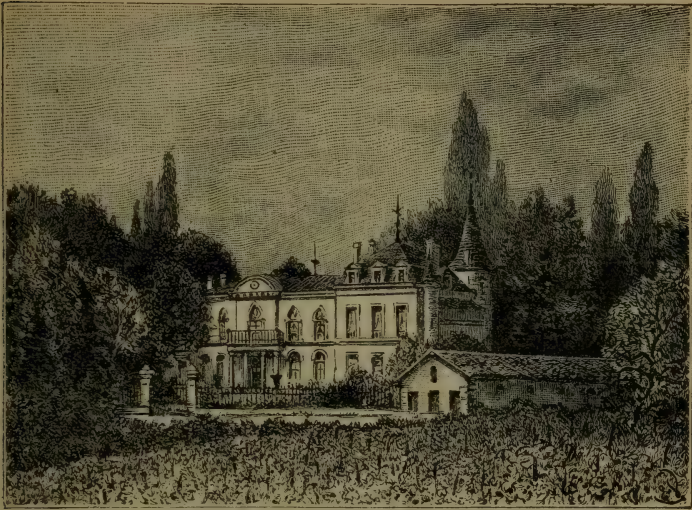
	Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Andiottes</i> <sup>1</sup> (Bertin) . . . . .	50

1. Le domaine des Andiottes a été reconstitué par M. G. Duclou, à l'aide de cépages fins, greffés sur américains, par tiers en cabernet-sauvignon, malbec et merlot, qui, secondés par une vinification très soignée, donnent au vin de cet excellent cru, un des meilleurs du Blayais, toutes les qualités qui le distinguent.

C'est au château des Andiottes que M. G. Duclou a commencé, en 1888, ses expériences sur les moûts par le pesage comparatif des raisins et de leurs jus, en vue de la prévision de la qualité des vins et de leur avenir. Il y a étudié plusieurs points importants de viticulture pratique et de vinification, et ces études l'ont amené à écrire plusieurs brochures sur ce sujet.

M. M. Bertin est actuellement propriétaire du Château des Andiottes dont le vignoble produit une moyenne de 50 tonneaux.





## CHATEAU DES ANDIOTTES

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)

M. M. Bertin, propriétaire.

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISVNS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Peyre</i> (E. Rousset).....	50	<i>A Lagarde-Rolland</i> (Antony Seurin) .....	25
<i>Cru Lagarde-Rolland</i> (V <sup>ve</sup> Erit) .....	30	Id. (Gibert) .....	10
<i>Les Girauds</i> (M <sup>lle</sup> s Robert) ..	40	<i>A Fosseboudot</i> (M <sup>me</sup> Fauge- ras) .....	10
<i>A Petit-Boudeau</i> (Romain Normand) .....	35	<i>Dom. de Guiton</i> (Olinde Noi- nin) .....	25
<i>A Lagarde-Rolland</i> (Lorau et Maran) .....	35	<i>La Trépigne</i> (P. Valladeau). .	20
<i>A Lagarde-Rolland</i> (Rayne- Kerleau) .....	35		


## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A Lagarde-Rolland</i> (Fred. Faure) .....	30	<i>A Fousseboudot</i> (Jean Pro- longeau) .....	15
Id. (Grellier-Gilbert)..	15	Id. (Jean Roux) ....	12
Id. (Pierre Robert)...	15	Id. (Arnaud) .....	15
		Id. (Dupuy) .....	10

CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS (*suite*)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Aubourg</i> (Ardouin et Seurin)	30	<i>A l'Hirondelle</i> (Ducournaud	
<i>Au bourg</i> (Fr. Braud).....	15	frères) .....	30
Id. (Alph. Eymas)...	10	Id. (Fortin et Minaud)	12
<i>A Boudeau</i> (Alfr. Eymas)..	25	Id. (Paul Bertaud)..	12
Id. (Eug. Eymas)....	20	<i>A La Planche</i> (G. Ducor-	
		naud) .....	10

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-PAUL.** — 957 hab. — 1.073 hect. — 5 k. à l'E.-N. E.de Blaye. — **Borné** au N.-O. par Mazion; au N. par Cartelègue et Campugnan; au N.-E. par Générac; à l'E. par Saint-Giron; au S. par Berson et Cars; à l'O. par Saint-Martin et Saint-Seurin. —  de l'Etat, stat. de Cars Saint-Paul, à 1.100 mètres du bourg, st. de Berthenon à 3 k. — ☉, ☽ et ☼.

**Sol varié** : à l'E., accidenté, argilo-calcaire ou silico-argileux sur fond pierreux; à l'O., plat et léger. — **Sous-sol** d'argile ou de terre dure et rougeâtre. Au S.-O., banc calcaire, propre à la fabrication de la chaux.

**Vins** très coulants, ayant généralement le caractère des vins de Blayais; les meilleurs de la commune se récoltent du côté des Davids et de Capron.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Cazeaux</i> <sup>1</sup> (P. Deloche) ..	125	<i>Ch. Berthenon</i> (Raboutet) ..	70
plus 75 tonn. vin blanc.		<i>Dom. de Lamothe</i> (Charlas-	
<i>Dom. de La Rivalerie</i> <sup>2</sup> (L. Be-		sier) .....	35
lounge) .....	75		

1. Le domaine de Cazeaux comprend 97 hectares divisés en bois, prés, terres labourables et vignes. Son vignoble rouge, entièrement complanté en merlot, malbec et cabernet-sauvignon, est presque en entier établi sur des coteaux élevés, d'une parfaite exposition et de nature argilo-calcaire. Les vins de ce cru se distinguent même dans les années inférieures, par leur belle couleur et leur finesse. Ils vieillissent en conservant leur moelleux et en prenant du bouquet.

Un vignoble blanc, complanté de cépages fins, a été créé dans ce domaine et produit une moyenne de 75 tonneaux d'excellent vin blanc.

2. Le château La Rivalerie, ancienne propriété Lalande et Gervais a été acquis en 1905 par M. Belougne. Il comprend aujourd'hui 40 journaux de vignes rouges et blanches.

La variété des cépages complantés et les diverses nature de terrains permettent aux vins de cette propriété d'être classés au rang des premiers crus de la commune de Saint-Paul. Sa production moyenne qui est de 75 tonneaux sera bientôt augmentée par suite de plantations nouvelles.



CHATEAU CAZEAUX

M. Pierre Deloche, propriétaire



DOMAINE DE LA RIVALLERIE

M. Léonce Belougne, propriétaire

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Courjeau</i> (Menanteau)..	20	<i>A Mial</i> (Ernest Boyer).....	40
<i>Dom. de Chaillou</i> (Faugeras). 40		<i>Aux Terres-Blanches</i> (A. Roturier) .....	100
<i>A La Gailloterie</i> (J. Chénier). 50		<i>Aux Davids, Ch. Bel-Air</i> (M. Robert) .....	60
<i>Dom. de Menaud</i> (V <sup>ve</sup> Goupil) 50		Id. (Page) .....	20
<i>A La Carelle</i> (Petit) .....	40	Id. (Bret).....	30
<i>A Capron</i> (Th. Mandon).....	60	Id. (V <sup>ve</sup> Forestier) .....	20
Id. (Bourdillas).....	20	<i>A Goblangèr</i> (Ather).....	10
Id. (Devaux).....	60	<i>A Courjeau</i> (J. Raboutet)..	25
Id. (H. Guyet) .....	20		
Id. (Jadouin) .....	20		
Id. (Paul Buard).....	10		

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>A Capron</i> (Minvielle) .....	20	<i>Cru Ste-Marie-Lamothe</i> (L. Canon).....	20
<i>A La Grelas</i> (Boyer fr <sup>es</sup> )....	25	<i>A Lamothe</i> (Cazaufranc)....	30
<i>A Goblangèr</i> (Pauzet).....	35	<i>A Lafont</i> (P. Peynaud) ....	30
<i>A La Grange</i> (F. Benaud)...	15	<i>Aux Sables</i> (H. Annereau). 35	
Id. (Thibeaud).....	30	<i>La Madeleine</i> (Bernetière)..	20
Id. (Roquillas).....	15	<i>A Galucré</i> (Bouillet).....	30
<i>Aux Davids</i> (A. Broquaire). 25		Id. (Alcide Roux) ...	12
Id. (V <sup>ve</sup> Jeantet) ....	30	Id. (Sauzeau).....	15
Id. (E. Sarrazin)....	45	<i>A Perronat</i> (Rode).....	25
Id. (J. Blanchet).....	35	<i>A Ponclas</i> (Blanchet).....	25
Id. (Robert et Seurin). 20		<i>Au Moulin-de-Cazeaux</i> (Poitiers) .....	30
Id. (Erit) .....	30	Id. (Motard).....	15
<i>Au Bourg</i> (E. Bayle).....	40	<i>A la Barde</i> (L. Sauzeau)...	15
Id. (Poitiers).....	20		

Environ soixante propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-GENÈS-DE-FOURS.** — 575 hab. — 665 hect. — 5 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Fours; à l'E. par Saint-Seurin; au S. par Saint-Martin; à l'O. par le fleuve. — L'île de Boucheau fait partie de la commune. — ☼ et ☿ : Blaye.

**Sol** : à l'O., fertiles palus; à l'E., plateau élevé, généralement argilo-calcaire, parfois un peu léger, surtout du côté de Segonzac. — **Sous-sol** pierreux.

**Vins rouges** possédant les caractères généraux des vins du Blayais.  
**Vins blancs** peu importants.

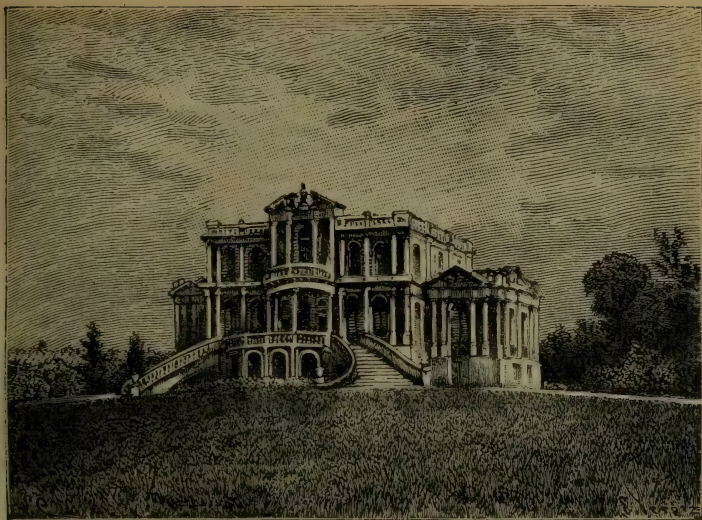
## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	1 <sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Le Prieuré</i> <sup>1</sup> (L.O' Lanyer) .....		200

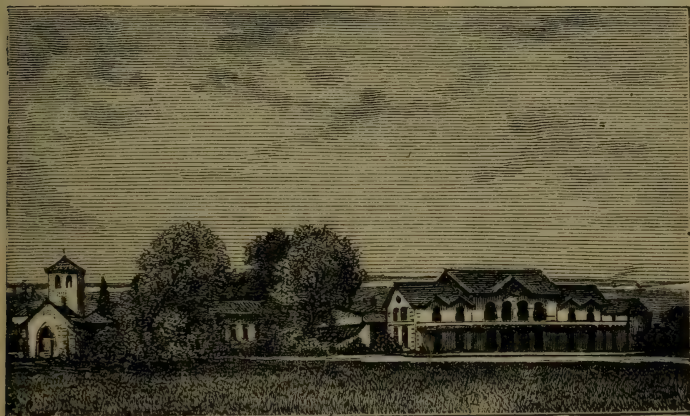
1. Le cru du Prieuré appartient à M. Louis O'Lanyer, négociant à Bordeaux dans la famille duquel il se trouve depuis un siècle et demi.

En 1793, le domaine du prieur de Saint-Genès-de-Blaye fut vendu à M. Gauthier, qui le revendit quelques années après à M. O'Lanyer, ancien bailli de Blaye, successeur de son père en cette charge; celui-ci le réunit à une portion de la propriété qu'il avait conservée. Son petit-fils, le père du propriétaire





CHATEAU LE PRIEURÉ  
(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)  
M. L. O'Lanyer, propriétaire.



DÉPENDANCES DU CH. LE PRIEURÉ  
M. L. O'Lanyer, propriétaire

1<sup>er</sup> CRUS BOURGEOIS (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Pérenne</i> <sup>1</sup> ( <i>C<sup>te</sup> Oberbeck-Clausen</i> ) .....	150	<i>Ch. Segonzac</i> ( <i>Pierre Dupuy, député</i> ), côtes .....	150
plus 45 tonn. vin blanc.		<i>Ch. Cantemerle</i> ( <i>Degors</i> )....	50
<i>Ch. Pérenne</i> ( <i>L. Arnaud</i> )... ..	70	<i>Ch. Lassalle</i> ( <i>H. Riou</i> ) .....	50

actuel, y a créé un vignoble de 30 hectares, l'un des plus beaux du pays, et y a donné des preuves de ses hautes capacités de viticulteur et d'administrateur. Après avoir lutté plusieurs années contre le phylloxera, avec l'emploi judicieux du sulfo-carbonate de potassium, et avoir mérité, en 1884, la médaille d'or de la Société d'agriculture de la Gironde, il reconnut la supériorité de la lutte par les américains greffés, et abandonna ses premiers succès pour reconstituer son vignoble sur riparia et solonis, greffés avec nos cépages les plus fins, cabernet merlot et malbec, etc. Ces nouvelles plantations réussirent remarquablement et sont toujours très belles.

Le sol argilo-calcaire et la belle exposition de ce cru lui a valu, depuis long temps, d'être classé parmi les premiers du Blayais. Grâce à son encépagement nouveau et aux soins parfaits qu'y donne M. L. O'Lanyer, sa réputation grandit chaque jour. Son vin est très coloré, moelleux et d'un titre alcoolique élevé (12° environ). Il gagne beaucoup en bouteille.

Il a obtenu les plus hautes récompenses : médaille d'or à l'Exposition de Bordeaux 1907, ainsi que médailles d'or et diplômes d'honneur à toutes les Expositions internationales.

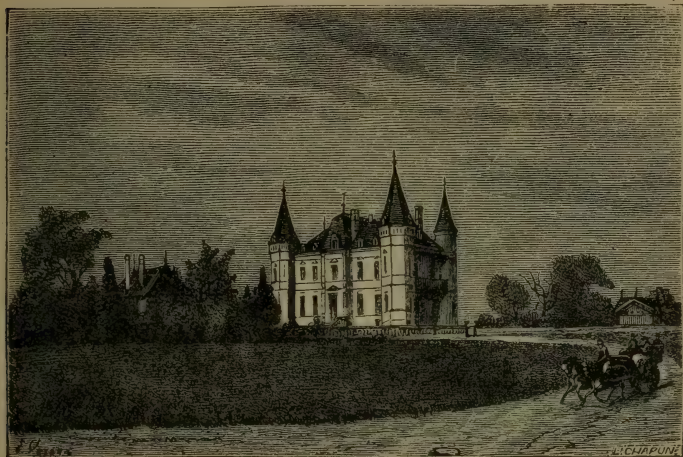
Les vastes chais, cuviers et écuries, sont remarquables par leur agencement et les moyens simples et ingénieux qui y sont établis pour la manipulation et la bonne conservation des vins.

I. Le château de Saint-Genès ou château Pérenne, 1<sup>er</sup> cru bourgeois de Blaye, appartient à M. le Comte E. Oberbeck-Clausen, Danois d'origine, qui est devenu acquéreur de ce superbe domaine à la vente des héritiers Arnaud.

Le vignoble agrandi et amélioré par le propriétaire actuel, comprend entre 30 et 40 hectares situés sur des côtes ou croupes argilo-calcaires, produisant jusqu'à 200 tonneaux de vin rouge et 50 tonneaux de vin blanc. Les vins rouges sont vendus sous le nom de château Pérenne et les vins blancs sous le nom de château Saint-Genès. Ces vins sont très recherchés à cause de leur bouquet et finesse, et ils ont été médaillés dans diverses expositions, de même que le vignoble a été honoré d'une médaille d'or de la Société d'Agriculture pour la belle tenue de ces vignes.

Situé sur une côte dominante avec vue unique sur le fleuve, le château se distingue par sa riche construction et offre la résidence la plus grandiose du pays. Il est édifié aux plans de M. Arlause, architecte. A côté du château se trouvent de vastes dépendances remarquables par leur ingénieux agencement.

La propriété se trouve entourée d'un parc anglais contenant une collection d'arbres rares qui le rendent d'autant plus agréable.



## CHATEAU PERENNE

Comte E. Oberbeck Clausen, propriétaire.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Espangle</i> (Broquaire).....	20	<i>A Segonzac</i> (P. Broquaire) ..	35
<i>Au bourg</i> (Normand) .....	30	Id. (Marchais).....	30
Id. (Romefort - Bourdillas) .....	20	Id. (Dubois - Bourdillas) .....	25
Id. (Jean Collard).....	20	Id. (A. Pelletan).....	20
Id. (Ulysse Eymas) ..	15	Id. (Marchais fils)....	20
Id. (Collard j <sup>ne</sup> ).....	15	Id. (V <sup>ve</sup> Aubrit) .....	18
Id. (P. Horeau).....	15	Id. (Jean Eymerit)...	15
Id. (Pierre Nicolas) ..	15	Id. (P. Boyer).....	10
Id. (Blanchereau) ...	12	<i>A La Vallade</i> (Roy) .....	40
Id. (Destrade).....	10	Id. (Belongue) .....	50
Id. (Jean Pauvif) ....	10	Id. (Paul Nicolas)....	10
<i>Au Prieur</i> (Marchais).....	15	Id. (Picq) .....	15
<i>A Decroix</i> (H. Riou).....	20		

## EN PALUS

<i>Ch. Segonzac</i> (P. Dupuy, député).....	200
<i>Ile Boucheau</i> (Julien Damoy), pl. 200 tonn. vin blanc.....	400

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**FOURS.** — 330 hab. — 464 hect. — 6 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Saint-Androny et Eyrans; à l'E. par Mazion; au S. par Saint-Seurin et Saint-Genès; à l'O. par le fleuve. Cette commune a la forme d'une bande, longue de l'E. à l'O., étroite du S. au N. (moins d'un kilomètre en moyenne). — ☒ et ↗ : Blaye.

**Sol** varié : vers l'O. fertiles palus; à l'E. plateau ondulé, élevé, argilo-calcaire ou argilo-siliceux, assis sur un **sous-sol** pierreux, propre à l'extraction d'un moellon de peu de valeur, et produisant d'excellente chaux.

**Vins** possédant les qualités générales des vins du Blayais, des plus recherchés de cette contrée.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

#### 1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Les Chaumes</i> <sup>1</sup> (A. Rousseau, notaire hon <sup>rs</sup> à Blaye)	60	<i>Dom. de La Girouette et Clos de Moulin</i> (L. Arnaud)...	20
<i>Ch. Gallus</i> (P. de Rautlin de La Roy) .....	60	plus 25 tonn. vin blanc.	

#### CRUS ARTISANS ET PAYSANS

<i>Au Puy</i> (L. Banchereau)...	50	<i>A Brunet</i> (V <sup>ve</sup> F. Erit).....	10
<i>A Canteloup</i> (Marchais)....	15	<i>A La Limousine</i> (Gillet)....	15
Id. (Broquaire) .....	20	<i>Aux Tournelles</i> (P. Destrade)	30
Id. (Cadusseau) .....	15	Id. (M. Seurin) .....	25
Id. (Berneaud) .....	20	<i>Au Puy</i> (H. Videaux).....	20
Id. (Videau) .....	12	<i>A Lestage</i> (P. Rioux) .....	20
<i>Au Chay</i> (Jean-Jean) .....	30	<i>A Brunet</i> (Eug. Broquaire).	20
<i>A La Palanque</i> (Peyrat)....	30	<i>Au bourg</i> (Paul Roy) .....	20
Id. (Tessonneau) .....	20	Id. (Vinsonneau) .....	20

#### EM PALUS

*Clos Moulin-à-Vent* (D<sup>r</sup> Camille Sébilleau)..... 80

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

1<sup>o</sup> Château Les Chaumes (Adolphe Rousseau, notaire honoraire, propriétaire), commune de Fours, sur un des coteaux les plus élevés entre la route nationale et le chemin de fer (station à 250 mètres). Petite résidence bourgeoise du XVIII<sup>e</sup> siècle (le vignoble est plus ancien), pelouses, vieux ombrages, vue sur la région et le domaine; superficie 22 hectares environ.

Terroir tantôt argilo-calcaire, tantôt argilo-siliceux, ferrugineux, sur sous-sol dur, bien exposé, où malbecs, merlots, cabernets et quelques autres cépages de choix produisent un vin rouge de belle tenue, moelleux, savoureux, délicat, classé du reste, sur le premier rang des premiers crus bourgeois du Blayais.

Vendue par les Faure de St-Hubert, cette propriété appartient depuis





## CHATEAU LES CHAUMES

(1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS)

M. Adolphe Rousseau, propriétaire.

**MAZION.** — 508 hab. — 370 hect. — 6 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Eyrans; au N.-E. par Cartelègue; au S.-E. par Saint-Paul; au S.-O. par Saint-Seurin-de-Cursac; à l'O. par Fours. — ☒ et ↗ : Blaye.

**Sol** sableux ou sablo-argileux vers l'E., argilo-calcaire vers le N.-N.-E. — **Sous-sol** : dans les bas-fonds, le plus souvent argileux; sur les hauteurs, terre très dure, rougeâtre, la plupart du temps assise sur un banc calcaire.

**Vins rouges** des plus recherchés de la contrée, corsés, très mûrs, coulants et assez fins, dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune.

plus de cent ans à la famille de M. Louis Lapeyre aïeul de M. et Madame Rousseau-Doat, les propriétaires actuels.

Cultures et soins expérimentés, appliqués avec, en vue de la qualité, le souci d'une production modérée (60 tonneaux environ) assurent la finesse des vins et maintiennent le bon renom et la faveur dont ils jouissent auprès du commerce bordelais et à l'étranger sous leur vieille estampe « Les Chaumes Veuve Lapeyre »; la Hollande, la Belgique, l'Angleterre et généralement les pays du Nord de l'Europe les apprécient et les recherchent particulièrement.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Alberts</i> <sup>1</sup> (A. Bernetiè- rière) .....	70	<i>Cru Benay</i> (A. Baffort).....	25
<i>Ch. Gigot</i> (V <sup>ve</sup> Lancelin)....	70	<i>Dom. du Petit-Puy</i> (Petit)..	40
		<i>Cru des Gorges</i> (J. Tessier)..	30



## CHATEAU DES ALBERTS

(1<sup>er</sup> CRU)

M. Auguste Bernetière, propriétaire.

1. Le domaine des Alberts comprend 29 hectares, dont 19 sont consacrés la vigne et 10 aux bois, prairies et terres labourables.

Ce vignoble, entièrement situé sur des coteaux argilo-calcaires, a été presque entièrement reconstitué par son ancien propriétaire, M. Ch. Lalande, qui n'y a fait entrer que des cépages de choix, greffés sur américains, et n'a rien négligé pour faire du cru des Alberts, depuis longtemps réputé par la qualité de ses vins, un domaine modèle par la tenue de ses vignes et les perfectionnements apportés à sa culture.

Ce cru a obtenu à l'Exposition de 1879, avec certificat d'origine, 4 mentions d'honneur pour les vins de 1875, 1876, 1877, 1879.

2<sup>es</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>ers</sup> ARTISANS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Clos Bireau</i> (Boutin) . . . . .	5	<i>A Perrein Cru La Madeleine</i>	
<i>Au bourg</i> (Menanteau) . . . . .	30	(A. Bernetière) . . . . .	50
Id. (Reingeade - Chau met) . . . . .	20	<i>A Lavoie</i> (P.-Jos. Eymery) .	30

## CRUS ARTISANS ET PAYSANS

<i>Au bourg</i> (Carteau) . . . . .	15	<i>A Lavoie</i> (Minvielle) . . . . .	15
Id. (E. Serre) . . . . .	15	Id. (Jean Seurin) . . . . .	10
<i>A Jeantisserme</i> (P. Rabou- tet) . . . . .	20	Id. (Dupuy) . . . . .	15
Id. (Picq jeune) . . . . .	10	Id. (M. Seurin) . . . . .	10
<i>A Lacroix</i> (Ch. Chaumet) . . . . .	20	<i>Aux Gorges</i> (Dupuy) . . . . .	15
Id. (Martinaud) . . . . .	15	Id. (Arnaud) . . . . .	20
<i>A Bergeron</i> (E. Devaux) . . . . .	25	<i>Au Grésien</i> (J. Broquaire) . .	20
Id. (Seguin jeune) . . . . .	10	<i>A Lacajourche</i> (G. Seguin) . .	40
<i>A Mayence</i> (A. Charlassier) . . . . .	25	<i>A Saint-Aulay</i> (J. Héraud) . .	30
Id. (E. Broquaire) . . . . .	15	Id. (J. Gauthier) . . . . .	12
<i>A Gigotterie</i> (Bret) . . . . .	20	Id. (J. Dauga- ron) . . . . .	12
<i>A Perrein</i> (Jean Dupuy) . . . . .	12	Id. (Page) . . . . .	15
<i>A Cazeau-Morin</i> (Pr. Bro- quaire, maire) . . . . .	20	<i>A Bireau</i> (V <sup>o</sup> Chaumet) . . . . .	20
<i>A Cazeau-Morin</i> (J. Seguin) . . . . .	20	Id. (Rocheron) . . . . .	15
Id. (Gautier) . . . . .	10	Id. (Micheau) . . . . .	12
		Id. (Eymery) . . . . .	10
		<i>A Valette</i> (Jean Gauthier) . .	35

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-ANDRONY.** — 828 hab. — 1.634 hect. — 7 k. au N. de Blaye. — **Borné** au N. par Anglade; à l'E. par Eyrans; au S. par Fours et Saint-Genès; à l'O. par la Gironde. — **Port** très peu important. — ☒ : Blaye. — † : Etauliers.

**Sol** peu accidenté, offrant : à l'O., quelques marais et de fertiles palus; à l'E., un terrain varié : argilo-calcaire ou sablo-argileux.

**Sous-sol** pierreux vers le N.-E. du bourg; au village de Guillot, et vers le S., du côté du Coudonneau. Dans le reste de la commune, terres grasses, dures et jaunâtres.

**Vins rouges**, mûrs et très couverts, ne manquant pas de finesse, dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune.

Les vins de palus de l'île Patiras sont très recherchés et payés comme les 1<sup>ers</sup> crus bourgeois.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	1 <sup>ers</sup> CRUS BOURGEOIS	Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Tour-Gayet</i> <sup>1</sup> (Louis David), .....		75
plus 8 tonneaux vin blanc.		
<i>A Lamanceau</i> (P. de Boisfleury).....		5



## CHATEAU LA TOUR-GAYET

**M. Louis David, Président de Chambre à la Cour d'appel  
de Bordeaux, propriétaire.**

1. Appartenant depuis plus d'un siècle à la famille David, le domaine de Gayet a figuré comme premier cru bourgeois dans toutes les éditions de « Bordeaux et ses vins » qui se sont succédées depuis la création de l'ouvrage, il y a 70 ans. Il est situé sur un petit plateau, d'où l'on aperçoit à 1800 mètres à l'ouest la masse imposante des eaux du fleuve Gironde, et en face, sur l'autre rive, Pauillac et les châteaux des grands crus médocains. La propriété, en terrain argilo-calcaire sur fond pierreux, comprend 17 hectares dont 14 de vignes rouges (malbec, cabernet, merlot) et 1 de vignes blanches (sémillon, sauvignon, colombar), le tout greffé sur plants américains soigneusement sélectionnés.

Grâce à cet encépagement, au sol et à des soins de culture et de vinification pour lesquels rien n'est ménagé, les vins du château La Tour-Gayet se font remarquer par leur titre alcoolique, leur couleur et leur finesse, qui de tout temps avant la guerre les ont fait apprécier en Hollande, en Belgique et en Allemagne. C'est pourquoi, recherchés par le commerce bordelais, ils sont toujours vendus aux plus hauts prix des 1<sup>ers</sup> crus Blayais.



2<sup>e</sup> CRUS BOURGEOIS ET 1<sup>er</sup> ARTISANS

Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Le Menaudat</i> (Albert Page, maire) .....	100	<i>A Coudonneau</i> (Gouribon) ..	40
<i>Au Puy-de-Lignac</i> (A. Signoret) .....	75	Id. (Audebert) .....	35
plus 10 tonn. vin blanc.		Id. (Baptiste Fortin) ..	35
<i>Au Coudonneau</i> (E. Dupont)	40	Id. (V. Eymas) .....	15
<i>Au Bayle</i> (Deloche) .....	50	Id. (Damade - Seguin)	15
<i>Aux Caillards</i> (Drouillard).	30	<i>Au bourg</i> (E. Romain) .....	25
		Id. (P. Tessonneau) ..	20

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

<i>Au bourg</i> (Chéri Héraud) ..	20	<i>Aux Caillards</i> (Eymard) ...	10
<i>A La Bêtise, Dom. de la Croix du Portail</i> (Boutin) .....	20	<i>A Lignac</i> (A. Glemet) .....	40
<i>A La Mothe</i> (Gaud) .....	20	<i>Au Puy-de-Lignac</i> (Maltête)	10
<i>A Guillot</i> (Navaud) .....	20	Id. (A. Feydieu) .....	10
<i>A Larriade</i> (Gautier) .....	20	Id. (A. Goyau) .....	25
Id. (Denis Dupont) ..	15	Id. (V <sup>te</sup> Rousseau) ...	15
Id. (Ferd. Dupont) ..	15	<i>A Beaumonne</i> (Malangin) ..	10
Id. (Cam. Dupont) ...	10		

## EN PALUS (ILE PATIRAS)

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Patiras</i> (M. Alibert) ..	25	<i>Cru Sirène-Nord</i> (Paul Alibert) .....	100
<i>Cru Trinité-Valrose</i> (M. Alibert) .....	40	<i>Ch. Valrose</i> (P. Alibert).	150
<i>Cru Sirène-Sud</i> (Marcel Alibert) .....	25	<i>Ile Saint-Louis ou Ile Philippe</i> (A. Ducor-net) .....	40

Voir à la fin du Médoc notices sur ces vignobles.

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**CARTELÈGUE.** — 1.164 hab. — 1.145 hect. — 10 k. au N.-E. de Blaye.

Borné au N. par Etauliers, au N.-E. par Reignac; à l'E. et au S.-E. par Campugnan; au S. par Saint-Paul; à l'O. par Mazion et Eyrans — du Blayais, station d'Eyrans-Cartelègue. — ☒, ↗ et 卐 : Cartelègue.

Sol assez élevé, plat et varié, offrant : vers le N.-E. des terres fortes, argileuses, ou des terres légères, sablo-argileuses; vers le S.-E. terrain argilo-calcaire. — Sous sol pierreux ou argileux.

Vins rouges très coulants, vite buvables.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lafon</i> (Ravet et Bertrand) .....	20	»	
<i>Ch. Les Hymonants</i> (Moreau) .....	60	25	
			<i>Ch. Mallard</i> (Verdon).. 10 10
			<i>Ch. La Tuillerie</i> (Brugère-Dupuy) .....
			25 5

CRUS 1<sup>ers</sup> ARTISANS

<i>Pontet-Baron</i> (J. Lorteau et Bourdillas)..	50	10	<i>A La Courant</i> (J. Pontaiillé).....	14	3
<i>Aubourg</i> (V <sup>o</sup> J. Arnaud)	55	10	<i>Au Près-du-Bois</i> (V <sup>o</sup> Martin) .....	20	8
Id. (E. Arnaud)..	40	10	<i>A Boisferon</i> (Robert)..	10	3
Id. (J. Gardrat) ..	20	5	Id. (T. Marchais)..	10	5
<i>Aux Grappes</i> (J. Gay)..	60	15	<i>Aux Henriets</i> (G. Jacquereau) .....	22	6
<i>A La Croix</i> (H. Renaud)	50	15	<i>A Perrit</i> (J. Violaud) ..	8	5
<i>Aux Rousseaux</i> (J. Maufret) .....	40	15	<i>A La Nauve</i> (E. David)	22	3
<i>A Perrit</i> (J. David)....	50	»	Id. (J. Meynard)..	10	2
<i>Au Pont-de-Rouleau</i> (Voineau - Thibaud)	20	15	<i>A Vaines</i> (P. Grelier) ..	20	5
<i>Au Moulin de Chasserat</i> (A. Nicolon).....	20	10	Id. (J. Ferron) ..	10	12
Id. (Boutin) ....	15	5	Id. (P. Collard)..	10	10
<i>Au bourg</i> (A. Pinet)...	20	5	Id. (J. Noinin) ..	12	»
Id. (J. Roux) ....	18	6	<i>A La Bertonnaire</i> (J. Jacquereau) .....	20	»
Id. (A. Richandeau) .....	4	18	<i>A Beaune</i> (E. Deloume)	10	7
<i>A La Croix</i> (M. Cochon)	25	6	Id. (C. Deloume)..	10	5
Id. (B. Bernetière)	20	12	Id. (J. Paillié)...	8	4
Id. (E. Meynard)..	18	7	Id. (J. Deloume)..	7	4
Id. (C. Meynard)..	10	4	<i>A La Merletterie</i> (L. Méran) .....	25	5
<i>A Ganache</i> (A. Paillié)..	20	7	<i>A La Gailloterie</i> (J. Broquaire)..	12	10
Id. (V <sup>o</sup> David)..	20	6	Id. (Cochon) ....	15	10
Id. (E. David)..	18	6	<i>A Jollet</i> (A. Richard)...	35	8
Id. (C. Réaud)..	12	5	Id. (J. Rippe)...	20	5
Id. (J. Tessier) ..	12	10	Id. (R. Elias) ...	12	6
Id. (V <sup>o</sup> J. Méchain) .....	12	3	Id. (J. Gombaudo)	15	10
Id. (A. David)...	10	5	Id. (D. Boutin)..	20	10
<i>A Baron</i> (Navaud) ....	30	10	<i>Dom. de Ricadet</i> (Théodore) .....	12	»
Id. (A. Arnaud)..	20	6	<i>A Ricadet</i> (H. Jacquereau) .....	18	4
Id. (Bourdillas)..	10	5	Id. (A. Baron)...	10	5
Id. (J. Normand)	13	3	Id. (J. Méran)...	10	5
Id. (J. Petit)....	15	5	<i>A Perrin</i> (V <sup>o</sup> A. Ferron)	15	10
Id. (A. Oscule)..	12	»	Id. (J. Debande)..	10	5
<i>A Rouleau</i> (E. Broquaire)....	20	15	Id. (A. Baron)...	10	5
Id. (V <sup>o</sup> Noble)..	20	5	Id. (J. Gard)....	8	3
Id. (J. Vaique) ..	12	5			
Id. (J. Broquaire)	10	3			

CRUS 1<sup>er</sup> ARTISANS (suite)

	Tonneaux via r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Boissier</i> (F. Renaud)..	15	10	<i>A Forestier</i> (P. Robert)	6	6
Id. (N. Garryt)...	15	5	<i>A Gouas</i> (T. Braud)...	12	8
Id. (B. Veuille)...	10	10	Id. (J. Mouillot)...	10	10
Id. (M. Maufret)...	15	»	Id. (J. Rivaud)...	10	8
Id. (J. Arrivé)...	10	3	Id. (P. Rivaud)...	10	8
Id. (Dubreuilh)...	10	6	Id. (J. Braud)...	10	10
<i>A Forestier</i> (P. Eyraud)	15	5	<i>A La Guilbonnerie</i> (Sou-		
Id. (J. Eymas)...	8	6	lignac) .....	10	10
Id. (T. Viaud)...	10	5	<i>A Asnières</i> (J. Carreau).	8	4

Environ cent soixante-dix propriétaires font de 1 à 10 tonneaux

**CAMPUGNAN.** — 492 hab. — 628 hect. — 11 k. au N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Cartelègue; au N.-E. par Reignac et Saugon; au S.-E. par Générac; au S. par Saint-Paul; à l'O. par Cartelègue. — ☒ et ☛ : Etauliers.

**Sol** argilo-calcaire ou sablonneux. — **Sous-sol** pierreux vers le S.-S.-O., offrant une terre sableuse ou rougeâtre et dure vers le N.


**Vins rouges** classés parmi les vins ordinaires du Blayais; ils sont mûrs, assez corsés et francs de goût.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

## CRUS ARTISANS ET PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Morillon</i> (Eug. Roy).	50	20	<i>A La Guilbonnerie</i> (Fa-		
<i>Dom. de La Botte</i> (Mey-			vre) .....	10	5
nard).....	20	10	<i>Au bourg</i> (Pas) .....	20	10
<i>A Pinet, cru de la Hous-</i>			Id. <i>cru Asnières</i>		
<i>sau</i> (J. Bertaud, m <sup>re</sup> ).	40	30	(Heulet-Marchais)...	30	15
Id. (Th. Glémet).	20	10	<i>Maréchaux</i> (Glémet) ..	20	10
Id. (Eymard)...	10	5	Id. (Tavernier) ..	10	10
Id. (F. Rupert)...	40	20	<i>Au Moulin-de-Romefort</i>		
Id. (N. Anglade).	10	5	(Furet) .....	20	10
<i>A La Botte</i> (Furet)....	30	20	<i>A Thibeau</i> (Cochon)...	20	5
Id. (Roux).....	40	10	Id. (Thibeau) ...	10	10
Id. (Estèphe) ...	20	10	<i>Aux Prés</i> (Ellias).....	10	5
Id. (Rivaux) ...	20	10	<i>A Pilon</i> (Anglade).....	10	5
Id. (Page) .....	20	15	<i>A Boscade</i> (Goujon) ...	10	10
Id. (L. Réau) ...	25	20	Id. (Gard) .....	20	20
Id. (Glémet) ....	15	10	Id. (Bertaud) ...	20	10
<i>A Havel</i> (Fabvre).....	30	10	<i>Au Bosquet</i> (V <sup>e</sup> Roux).	10	5
<i>A Caillet</i> (E. Glémet)..	10	5	<i>A La Rivauderie</i> (Gard)	20	10
			<i>A Ramondière</i> (Bertaud)	20	10

Une soixantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**EYRANS.** — 594 hab. — 428 hect. — 9 k. au N.-N.-E. de Blaye. **Borné** au N. par Anglade et Etauliers; à l'E. par Cartelègue; au S. par Mazion et Fours; à l'O. par Saint-Androny. —  du Blayais. stat. d'Eyrans. — ☒ et † : Blaye.

**Sol** accidenté et très varié; vers l'O. terres fortes, sablo-argileuses; vers l'E. et le N. terres sablonneuses. — **Sous-sol** généralement argileux, pierreux à l'O. et vers le bourg.

**Vins rouges** se recommandant généralement par une belle couleur de la maturité, beaucoup de vivacité et de netteté.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	CRUS BOURGEOIS	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Barbeau</i> (Ch. Meynard) .....		35 »
<i>Ch. Pontel</i> (M <sup>me</sup> Aur. Perrier).....		80 10
<i>A La Pérolle</i> (D <sup>r</sup> Bouyer,.....		25 »
<i>Ch. La Motte</i> (Davias).....		25 »

### CRUS ARTISANS ET PAYSANS

<i>Au Pontel</i> (Chapelin) ..	15 10	<i>A Mornon</i> (J. Robert) ..	20 5
Id. (A. Thibaut).	25 8	<i>A La Roque</i> (U. Bellet).	14 5
Id. (Oct. Cazau-		<i>Cru Cadet</i> (Coulon) ....	10 10
frant)....	20 10	<i>A l'Hôpital</i> (Réaud)...	10 10
Id. (I. Malet)....	15 8	Id. (T. Bruneteau)	10 10
Id. (G. Gaignerot)	20 20	Id. (E. Bruneteau)	15 20
Id. (Colard) ....	15 5	<i>A L'Eclop</i> (I. Goyac) ..	10 2
Id. (R. Seguin) ..	10 10	Id. (Fr. Dupont).	10 5
Id. (Tourteau-Bel-		Id. (Arnaud j <sup>ne</sup> ).	10 5
let) .....	25 5	<i>A Barbeau</i> (P. Faure) ..	10 6
Id. (V <sup>o</sup> Loustau)	12 8	<i>A la Maurine</i> (Réaud).	10 10
Id. (J. Seguin) ..	10 5	<i>A la Bignonne</i> (Tesson-	
Id. (G. Seguin) ..	15 5	neau) .....	15 6
Id. (Davias) ....	10 10	<i>Au Pré</i> (Loupès) .....	15 5
<i>A Mornon</i> (J. Pelletan).	15 5	<i>Au bourg</i> (Eymas-Pon-	
<i>A La Prune</i> (D <sup>r</sup> Dunan)	12 »	taillé) .....	15 15
Id. (Rocher) ....	12 »	<i>A Fouillat</i> (Goutière) ..	5 20
Id. (Garryt fils).	10 1	Id. (Trigeard) ..	10 5
Id. (L. Suire)....	20 5	<i>A Péril</i> (Bellet) .....	10 10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux

**ANGLADE.** — 1.250 hab. — 1.382 hect. — 11 k. au S.-S.-O. de Saint-Ciers; 11 k. au N. de Blaye. — **Borné** au N. par Braud; à l'E. par Etauliers et Eyrans; au S. par Eyrans et Saint-Androny; à l'O. par Saint-Androny. — ☒ : Blaye. — † : Etauliers.

**Sol** : A l'O., marais desséchés; à l'E., plaine haute, ondulée, sablo-argileuse, présentant quelques jolies coupes argilo-calcaires ou sablo-graveleuses. — **Sous-sol** varié, généralement argileux, surtout vers l'E.; graveleux ou pierreux vers le S.-S.-E.; calcaire, propre l'extraction du moellon vers le N.

**Vins rouges** ayant les caractères généraux des vins du Blayais.



## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vid r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Corps-de-Loup</i> (Malan- gin frères).....	75	<i>Ch. Guillonnet</i> (R. Menan- teu) .....	40
<i>A La Barrière</i> (U. David)...	40	<i>A Gros-Jean</i> (A. Robert)...	65
<i>A Gombillon, clos de Cabut</i> (M. Béneteau) .....	55		

## CRUS ARTISANS ET PAYSANS

<i>A Vrillant</i> (Alexis Petit)...	25	<i>A Cabut</i> (Guillon) .....	30
Id. (Ellias) .....	30	Id. (Philippeau) .....	25
<i>Au bourg</i> (Marcel Maufret)..	25	<i>Aux Pins</i> (C. Paillé) .....	15
Plus 10 tonn. vin blanc.		Id. (Marchais).....	50
<i>Au bourg</i> (Egretier) .....	20	<i>A La Rie</i> (J. Bouyer) .....	40
Id. (Renon) .....	20	<i>Au Bouilh</i> (Raboutet) .....	20
Id. (Gabriel Dupuy)..	15	Id. (Peleau).....	20
Id. (Jean Berjon)...	30	Id. (Bienvenu) .....	15
Id. (A. Bouyer).....	30	Id. (U. Coitet).....	40
Id. (H. Cochon) .....	25	Id. (M. Davias) .....	20
Id. (Thuault) .....	15	<i>A Gombillon</i> (Renou) .....	20
<i>A Caman</i> (Roquillas aîné)..	20	Id. (Laborde) .....	10
Id. (Roquillas jeune)..	20	<i>A Guillonnet</i> (Billaud) .....	10
<i>A Berdot</i> (A. Allard).....	20	<i>Aux Perrières</i> (Guillon) ....	20
<i>Au Petit-Guilhem</i> (Anglade)..	25	Id. (Audoire) .....	10
Id. (Béneteau) .....	30	Id. (Dorie).....	10

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BRAUD.** — 1.250 hab. — 4.887 hect. — 5 k. au S. de Saint-Ciers; 14 k. au N.-N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Saint-Ciers; à l'E. par Saint-Aubin et Etauliers; au S. par Anglade; à l'O. par la Gironde. — Au commencement de ce siècle, une partie de la commune, située dans les marais, formait une paroisse distincte, appelée Saint-Louis. — ☒ et † : Etauliers. — † : Braud.

**Sol** : à l'O., marais desséchés; à l'E., plaine haute, sablo-argileuse ou sableuse, dont le **sous-sol** offre généralement le sable gris à une grande profondeur, excepté au port de Braud et à La Paillerie, où il est argilo-calcaire.

**Vins rouges** souples, analogues à ceux d'Anglade. — **Vins blancs**, ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

## CRUS BOURGEOIS

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Paillerie</i> (V <sup>ve</sup> Dupond).....	40 20
<i>Au Port</i> (L. Largeteau).....	50 100

## CRUS ARTISANS ET PAYSANS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (Em. Tessier)..	15 10	<i>A La Borderie</i> (J. Ni- naud) .....	8 7
Id. (A. Tessier)..	10 10	<i>A Marquel</i> (J. Serpau)	8 12
<i>Au Port</i> (Pastureau)...	7 6	<i>Aux Frappes</i> (J. Ser- pau) .....	6 8
<i>Au Bois - de - Cormier</i> (V <sup>ve</sup> Serpau) .....	7 7	<i>A Daudin</i> (Clavaud) ...	20

Environ quatre-vingt propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**ÉTAULIERS.** — 974 hab. — 1.127. hect. — 9 k. au S.-S. E. de Saint-Ciers; 13 k. au N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. par Saint-Aubin; à l'E., par Reignac et Cartelègue; au S. par Cartelègue et Eyrens; à l'O. par Anglade; au N.-O. par Braud. — ☒ et †.

**Sol**; à l'O. marais desséchés, produisant beaucoup de bauges; à l'E., plaine basse, sableuse ou sablo-argileuse fertile. — **Sous-sol** généralement argileux, un peu graveleux vers le N.

• **Vins rouges** se rapprochant des 2<sup>es</sup> côtes du Blayais.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (Garryt).....	10	<i>A Belle-Vue</i> (Raguenot) ...	15
Id. (Victor Guibert) ..	10	<i>A Mazerats</i> (Eyraud).....	15
Id. (Pierre Martin) ...	10	Id. (G. Martin).....	15
Id. (H. Mottut).....	15	Id. (L. Meynard).....	10
<i>A Mazerat</i> (J. Thomas fils) ..	20	Id. (A. Poirier).....	10
Id. (Seguin).....	20		

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**GÉNÉRAC.** — 688 hab. — 939 hect. — 10 k. au N.-O. de Saint-Savin; 12 k. au N.-E. de Blaye. — **Borné** au N. et à l'E. par Saugon; au S. par Saint-Girons et Saint-Paul; à l'O. par Campugnan. — ☒ et †; Saint-Savin.

**Sol** généralement sableux, offrant des parties sablo-argileuses assez fertiles au S. de la commune. — **Sous-sol** d'alias et de sable.





**Vins rouges**, analogues aux 2<sup>es</sup> côtes du Blayais.

**Vins blancs**, ordinaires, assez recherchés.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Aux Drouillard</i> s (Alph. Chaintrier).....	45 5	<i>Au bourg, Ch. Bel-Orme</i> (P. Grenier).....	30 "
Id. (V <sup>ve</sup> Bouillet).....	50 20	<i>Au bourg</i> (A. Glémet).....	20 5
Id. (L. Raboutet).....	35 7	Id. (J. Bouyé).....	16 8
Id. (A. Carteau).....	16 10	Id. (Abel Chemineau).....	9 10
Id. (Thomas fr <sup>es</sup> ).....	15 15	Id. (A. Maillet).....	10 10
Id. (Roturier pr <sup>e</sup> , maire).....	16 7	<i>A Boisdollé</i> (R. Prat) ..	15 12
Id. (V <sup>ve</sup> Lorteau).....	12 8	<i>A Bret</i> (Boisson fr <sup>es</sup> )... ..	25 25
Id. (V <sup>ve</sup> Robin).....	12 5	Id. (L. Valteau).....	8 12
<i>A Luissié</i> (Th. Glémet).....	30 10	Id. (E. Carreau).....	7 7
Id. (A. Glémet).....	70 5	Id. (P. Noble).....	7 7
<i>Aux Trujeaux</i> (B. Prat).....	12 6	<i>A Ragouneau</i> (E. Meynard).....	15 20
<i>A Bourdillas</i> (V <sup>ve</sup> Gauthier).....	35 20	<i>Au Barrail-Cailaud</i> (H. Durand).....	10 20
Id. (G. Glémet).....	35 12	<i>A Lafont-des-Loges</i> (Lafont).....	10 20
Id. (V. Trigeard).....	15 10	Id. (Prince).....	10 20
Id. (C. Meynard).....	15 8		

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-GIRONS.** — 958 hab. — 1.165 hect. — 8 k. à l'O. de Saint-Savin; 11 k. à l'E. de Blaye. — **Borné** au N. par Générac et Saugon; à l'E. par Saint-Christoly; au S. par Berson; à l'O. par Saint-Paul. —  de l'Etat, st. des Erits pour les voyageurs, et de Saint-Christoly ou de Berthenon pour les marchandises. —  à Saint-Girons, facteur-receveur. —  et  : Saint-Christoly.

**Sol** légèrement accidenté: vers l'O., quelques terres fortes argileuses; vers l'E., sable pur; dans le centre, terre douce, sablo-argileuse. assez fertile. — **Sous-sol**: terre compacte, jaunâtre, appelée *terre à bâtir*. A l'extrémité N., banc calcaire exploité pour le moellon.

**Vins rouges**, constituant dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, de bons ordinaires. — **Vins blancs**, ordinaires.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

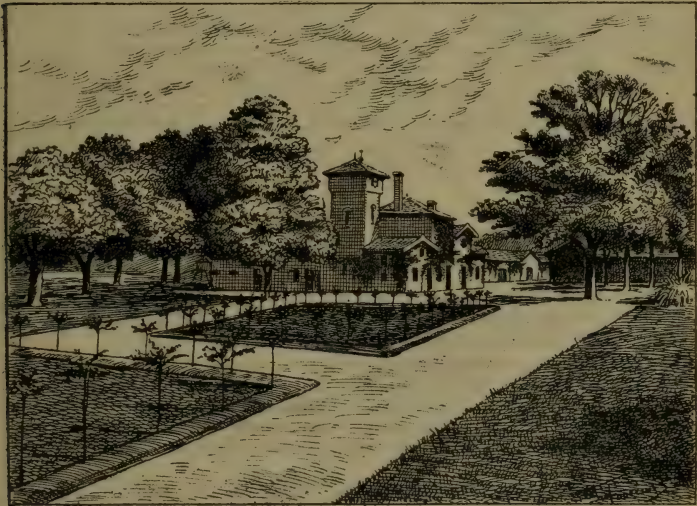
1<sup>er</sup> CRU BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r. vin bl.

*Ch. Virou* <sup>1</sup> (Léon Herbelin) ..... 300 50

2<sup>e</sup> CRU BOURGEOIS

*A La Pitance* (A. Bourdillas)..... 100 100



CHATEAU VIROU

M. Léon Herbelin, propriétaire.



1. Le domaine du Virou, d'une contenance de 100 hectares entièrement clos de murs, est complètement reconstitué depuis 1890 en cépages fins greffés sur vignes américaines.

Vignes rouges : merlot malbec, cabernet-sauvignon 50 hectares.

## CRUS ARTISANS ET CRUS PAYSANS

		Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Gaulrel</i> (U. Arnaud).	40	15	<i>Aux Maréchaux</i> (Alph. Page) .....	18	10
<i>Au Vêque</i> (U. Meynard)	40	100	<i>A Saint-Sauveur</i> (Per-ruchon) .....	10	6
Id. (V <sup>o</sup> Joyeux).	20	15	<i>A Geniquet</i> (A. Boyer) .	20	20
<i>Au Moulin</i> (J. Golphe).	20	20	Id. (Carreau)....	15	10
<i>A Petit-Jard</i> (F. Martin)	30	20	<i>A Charrua</i> (J. Carreau).	18	10
<i>Au Pin</i> (J. Maillet)....	30	20	<i>A Trias</i> (A. Martin)...	20	20
<i>Aux Eriis</i> (F. Berteau).	35	30	L'Eymas) .....	15	10
Id. (V <sup>o</sup> Meynard)	10	25	Id. (J.-C. Bouil-let) .....	10	15
Id. (J. Meynard).	20	25	Id. (P. Braud) ..	10	15
Id. (J. Landry)..	14	18	Id. (Michaud) ..	10	15
Id. (Roturier) ..	15	12	<i>A Brillouet</i> (A. Guiet)..	10	8
Id. (J. Labat) ...	18	4	<i>A Bernard</i> (G. Robert).	14	15
Id. (A. Dupuy)...	8	10	<i>A Gravereau</i> (Ferd. Mi-nier) .....	14	10
Id. (Jean Effié)..	8	12	<i>A La Groie</i> (J. Bouillet)	10	20
<i>A Montizeau</i> (Blanchet)	25	15	<i>Au Moulin-Neuf</i> (Ant. Bourdillas) .....	20	20
Id. (O. Izambert)	30	10	<i>A Fréneau</i> (V <sup>o</sup> Bouillet	10	10
Id. (J. Lignier) ..	20	5			
<i>Au bourg</i> (A. Meynard).	20	5			
Id. (M. Bertaud, maire) ....	15	25			
Id. (Bertin) ....	10	10			

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SAINT-CHRISTOLY.** — 1.807 hab. — 2.800 hect. — 5 k. à l'O. de Saint-Savin; 13 k. à l'E. de Blaye. — **Borné** au N. par Saugon; à l'E. par Saint-Savin; au S. par Saint-Vivien; à l'O. par Saint-Girons. —  des Charentes, st. à 1 k. au N. du bourg. — **Voitures publiques** de Bourg à Saint-Christoly, correspondant avec le bateau à vapeur,  de l'État, gare de marchandises importante. — ☒ et ☐.

**Sol varié** : landes sablonneuses vers le N., terres argilo-calcaires aux environs du bourg; terres douces, sablo-argileuses, dominant dans les autres parties de la commune. — **Sous-sol** : pierreaux aux Places, sur le coteau de Jussas, à Bavoliers et aux environs du bourg; sablonneux vers le N.; sablo-argifeux très compact dans le reste de la commune.

**Vins rouges** généralement classés au rang des 2<sup>es</sup> côtes du Blayais.

**Vins blancs** généralement ordinaires, supérieurs sur le mamelon de Jussac et sur le plateau de Cathelineau.

Vignes blanches : sémillon, sauvignon et folle, 20 hectares.

Des soins parfaits de culture et de vinification donnent une qualité supérieure aux vins du domaine de château Virou, qui a mérité la médaille d'or de la Société d'Agriculture de la Gironde, en 1898.



## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

1<sup>er</sup> CRU BOURGEOISTonneaux  
vin r. vin bl.

*Ch. Bavoliers* <sup>1</sup>(V<sup>o</sup> André Gilbert)..... » 125

## CRUS BOURGEOIS

Tonneaux  
vin r. vin bl.Tonneaux  
vin r. vin bl.

*Ch. Morisseau* (P. Arnaudin)..... 25 10  
*Ch. Jussas* (H. Bourdillas)..... 25 40  
*Au bourg* (Ch. Frédéric) 12 8

*Dom. de La Pitance* (A. Bourdillas)..... 25 20  
*Dom. de Ravion* (E. Micheau)..... 10 25

## CRUS BOURGEOIS, ARTISANS ET PAYSANS

*A Cottreau* (Ch. Berteaud)..... 10 20  
 Id. (D. Page)..... 8 16  
*A Rioucreux* (J. Page)..... 12 30  
 Id. (E. Léger) ... 6 15  
*A Hervé* (Prolongeau)..... 10 25  
*A Ardouin* (Pelletan) .. 10 25  
*A Cathelineau* (Mellier) .. 15 20  
 Id. (P. Perruchon) 10 12  
 Id. (J. Courpon)..... 15 25  
*A Merlet* (J. Arnaudin)..... 30 35  
 Id. (E. Pelletan)..... 15 8  
*A La Gare* (Boullineau)..... 10 40  
*Au Maine* (Allouet) ... 20 15  
*Les Garelles* (E. Allouet) » 50  
*A l'Aiguille* (Tessonneau)..... 10 25  
 Id. (Dubreau) .. 10 20  
*A Chauvin* (Page)..... 10 25  
*A Lagache* (E. Bernard) 10 25  
 Id. (L. Bellue).... 10 20  
 Id. (Valadeau) .. 8 20  
 Id. (Roquillas) .. 8 15

*A Dubreau* (Marchais)..... 20 30  
 Id. (Cadusseau) .. 12 20  
*A Bouillon* (L. Bellongue)..... 25 15  
*Au bourg* (Lamoré) ... 20 10  
 Id. (Lataste) ... 10 6  
 Id. (A. Boyer).... 8 12  
*Au Heurl* (F. Bellue) ... 20 10  
*A Louche* (G. Blanchet)..... 8 18  
 Id. (F. Pelletan)..... 6 15  
*Aux Cabannes* (P. Jean)..... 5 15  
*A Lavergne* (L. Berteau) .. 8 15  
*A Brissou* (Ch. Roy).... 6 25  
*A Coffin* (E. Golphe) .. 6 20  
*Aux Trias* (Rondeau) .. 25 15  
 Id. (Aubert)..... 10 20  
*A Chante-Alouette* (Prolongeau)..... 5 12  
*A Raclé* (H. Millepied)..... 8 12  
*Au Denis* (Jouin)..... 8 15  
*A Cathelineau* (Brard)..... 10 15  
*A Glemen* (David)..... 8 15  
 Id. (Archat)..... 10 8

Une centaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

1. Le vignoble de Bavoliers, encépagé avec le plus grand soin, 1/3 en cabernet-sauvignon, 1/3 en merlot, 1/3 en malbec, est constitué par de vieilles vignes, ce qui contribue à donner à ses vins une qualité toute particulière. Son sous-sol est en majeure partie argilo-calcaire ou marneux. Les vins rouges de ce cru allient un bouquet très délicat à beaucoup de finesse et de maturité. Les vins blancs se classent comme bons ordinaires. Cette propriété s'est vu décerner la première médaille d'or par le comice agricole de Blaye.

**SAINT-SAVIN.** — 1.792 hab. — 4.410 hect. — 40 k. au N.-N.E. de Bordeaux : 18 k. à l'E. de Blaye; 15 k. au N.-E. de Bourg. — ☒, ☞ et ☛.

**Vins rouges** consommés sur place.

**Vins blancs** généralement produits par la folle blanche et le colombar, avec du sémillon et sauvignon dans quelques crus.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Clos du Terrien</i> (F. Courreau) .....	25	<i>A La Chaise</i> (E. Eyraud) ..	20
<i>Dom. de Lombrière</i> (F. Courreau) .....	40	<i>A La Pointe</i> (J. Patureau) ..	20
<i>Dom. de Beausoleil</i> (M.-C. Joubert), maire .....	15	Id. (J. Seurin) .....	30
<i>Domaine de Terrefort</i> (M.C. Joubert, maire) .....	10	<i>A Guérin</i> (Brunet) .....	30
<i>A Souchet</i> (Alb. Page) .....	45	Id. (J. Seurin) .....	25
<i>A Guiel</i> (A. Dumas) .....	50	<i>Au bourg</i> (E. Lafaye) .....	25
Id. (G. Réaud) .....	25	<i>A L'Ouilleau</i> (A. Villier) ..	20
<i>A La Chaise</i> (Guédou) .....	35	<i>A Drouin</i> (E. Baronnet) .....	35
Id. (L. Emier) .....	20	<i>La Baconne</i> (B. Filiatreau et Grasseau) .....	50
Id. (Jean Delas) .....	30	<i>A Briol</i> (B. Filiatreau) .....	25
		<i>A Bourdillas</i> (E. Villier) .....	22
		Id. (F. Petit) .....	25

Plus de cent propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**CIVRAC.** — 635 hab. — 1.324 hect. — 3 k. au S. de Saint-Savin. **Borné** au N. par Saint-Savin; à l'E. par Saint-Mariens; au S. par Cézac; à l'O. par Pugnac, Saint-Vivien et Saint-Christoly. — ☒ et ☞ : Saint-Savin.

**Sol** presque partout sablo-argileux, assez fertile; vers l'O., quelques terres fortes. — **Sous-sol** argileux à l'E., calcaire vers l'O. de la commune, du côté des Berlans et de Bras-de-fer.

**Vins blancs** ordinaires.

**Vins rouges** vendus à peu près comme ceux de Saint-Christoly.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
* <i>Ch. Gauthier</i> <sup>1</sup> (Jean-E. Bertaud) .....	10 50

1. Le domaine du château Gauthier, à M. Jean E. Bertaud, a une étendue d'environ 20 hectares, dont 10 hectares de vieilles vignes directes sur un sol graveleux, formant une croupe des mieux exposées et complantée avec beaucoup de soin de 1/3 cabernet, 1/3 merlot et 1/3 teinturin. Les 10 autres hectares sont affectés aux prairies, terres labourables et agréments. Sa production moyenne est de 60 tonneaux de vins rouges recherchés pour leur belle couleur, leur moelleux, leur exquise finesse et leur bouquet que la vieillesse ne fait qu'accentuer. Ces vins ont été récompensés à plusieurs expositions et notamment à celle de Paris 1889.

Sur le domaine est installée la Distillerie de Saint-Urbain, où se brûlent des vins du pays et qui produit une eau-de-vie fin bois, pur vin, de premier mérite.

Les qualités de cette eau-de-vie, si justement appréciée, lui ont valu de nombreuses récompenses, et tout récemment encore une médaille d'argent à l'Exposition de Tours.



CHATEAU GAUTHIER  
M. Jean E. Bertaud, propriétaire.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Gauthier</i> (Dupuy père et fils).....	5 20	<i>A Lagaucherie</i> (A. Ber- taud).....	3 50
<i>A Bras-de-Fer</i> (Gaudi- gnon) ....	4 20	<i>A Merlet</i> (Veuille) ....	» 40
Id. (Marchais)...	» 20	Id. (Fréneau fils). . . .	3 40
<i>Chapeau</i> (E. Mellier)...	3 10	Id. (Migné) . . . . .	» 20
Id. (V <sup>ve</sup> Jean)...	» 30	<i>A Laborerie</i> (V <sup>ve</sup> Gui- bert).....	» 30
<i>Ardonneau</i> (Dupuy m <sup>re</sup> )	» 25	<i>Aux Berlands</i> (L. Ron- deau) ....	» 25
<i>A Plaisance</i> (Ch. Berlin.	» 65	Id. (Prolongeau). . . .	» 20
<i>Aux Moines</i> (P. Gagner)	4 15	Id. (V <sup>ve</sup> Seurin) . . . .	» 35
Id. (J. Claveleau)	10 20	<i>A Chapeau</i> (J. Vèque) . .	» 30
<i>Au bourg</i> (Lacroix)....	» 40	<i>Aux Robins</i> (P. Debande)...	» 20
Id. (H. Millejeu). . . .	» 20	<i>A Cosson</i> (G. Landreau)	» 30
Id. (J. Chirou) . . . .	» 25	Id. (L. Roy) . . . . .	» 25
Id. (G. Passepon)	» 20	<i>Aux Faures</i> (O. Ray- mond) . . . . .	» 30
Id. (A. Dupont). . . . .	20 20	<i>A La Crabrie</i> (G. Bau- det) . . . . .	» 20
<i>Aux Michauds</i> (Elie f <sup>s</sup> ) . .	4 50	<i>A La Tonnelle</i> (L. Au- duberteau) . . . . .	3 20
Id. (J. Chaumet). . . .	» 25	<i>Aux Livrons</i> (J. Cour- pon) . . . . .	2 20
Id. (Raboutet) . . . . .	» 20	Id. (A. Fonteneau)	2 20
<i>A Mercier</i> (V <sup>ve</sup> Filla- treau) . . . . .	» 20	<i>A Broustier</i> (P. Seguin).	» 20
<i>A Nodan</i> (Hervé) . . . .	» 15		
<i>A Lagaucherie</i> (V <sup>ve</sup> J. Meynard) . . . . .	6 20		
Id. (Bourdillas) . . . .	3 25		
Id. (P. Millepied). . . .	» 20		

Environ soixante propriétaires font de 2 à 20 tonneaux rouge ou blanc.

**SAINT-MARIENS.** — 776 hab. — 1.263 hect. — 5 k. au S.-E. de Saint-Savin. — ☒ et † : Cavignac. — 🚉, stat. importante à 2 k. 500 au N. du bourg.

**Vins rouges** consommés sur place.

**Vins blancs** ordinaires, secs.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Haut-Gourdet</i> (Réau).....	20	<i>A Fillon</i> (Duhart).....	25
<i>A Gourdet</i> (Bernard).....	25	Id. (Maillet).....	20
<i>A Genin</i> (Mornet).....	40	<i>A Durand</i> (Hervé).....	20
<i>A Colinet</i> (Riquet).....	40	<i>A Page</i> (Ellie).....	20
<i>A La Vallade</i> (V <sup>ve</sup> Ballais)..	40	<i>A Complot</i> (Bréand).....	25
Id. (Naud).....	15	<i>Au Grand-Champ</i> (Gagnier, mairc).....	25
<i>A Soptier</i> (Dumas).....	50	<i>A Perrol</i> (Courreau).....	50
Id. (Breux).....	18	<i>A La Guillotine</i> (Perraud)..	25
<i>Au bourg</i> (Henry).....	50	<i>A Bel-Endroit</i> (Laville)....	18
Id. (Mornet).....	25	<i>A La Grave</i> (Sarrazin)....	15
Id. (Récapé).....	20	<i>A Blout</i> (Bourdin).....	30
Id. (Marinier).....	30	<i>A Roulet</i> (Dupuy).....	25
Id. (Bergeon).....	20	<i>A Ferrand</i> (Régnier).....	20
<i>Aux Bernards</i> (Hervé).....	30	<i>A Thibau</i> (Dumézil).....	30

Près de cent cinquante propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SAINT-YZANS-DE-SOUDIAC.** — 1.434 hab. — 3 k. au N. de Saint-Mariens; 3 k. à l'E. de Saint-Savin. — ☒, † et ‡. — 🚉, gare de Saint-Mariens-Saint-Yzans.

**Vins rouges** consommés sur place.

**Vins blancs**, analogues à ceux de Saint-Savin.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Moquel</i> (Seureau).....	60	<i>Au Barreau</i> (A. Vallet).....	40
<i>A Morisseau</i> (Arnaudin)...	40	Id. (Drouin).....	40
Id. (Cavignac j <sup>ae</sup> ).....	25	<i>A Malherbe</i> (Eug. Vallet)...	30
Id. (Sicot).....	15	<i>A Tivoli</i> (Perraud).....	25
<i>Au bourg</i> (Routurier).....	40	<i>A Valteau</i> (Millejeu).....	25
<i>A Fauchard</i> (Naud).....	30	<i>A La Croix</i> (Marchais).....	25
<i>Aux Gorces</i> (Cavignac aîné). 50		<i>A l'Aiguille</i> (Sicot).....	25
<i>A Pineau</i> (Margotteau)....	50	<i>A Nouillet</i> (Bourdelaïs)....	25
Id. (Gauthier, maire). 15		Id. (Arnaud).....	25

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**CAVIGNAC.** — 931 hab. — A 25 k. à l'E. de Blaye; à 7 k. au S.-E. de Saint-Savin. — ☒, † et 🚉.

**Marchés** importants tous les jeudis.

**Vins blancs** analogues à ceux de Saint-Savin



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Baudet</i> (L. Landreau).....	40	<i>A Benin</i> (P. Duret).....	15
<i>Au Pré de La Fosse</i> (E. Claveleau).....	30	<i>Dom. de Peyrat</i> (Barre).....	30
<i>A Rillac</i> (Sicot).....	20	<i>A Godineau</i> (P. Mellier)....	40
<i>Au bourg</i> (D <sup>r</sup> Riquet).....	15	<i>A Guyonnet</i> (Canneau).....	15
Id. (G. Dupas).....	15	Id. (J. Charbonnier).....	15
Id. (E. Latouche).....	15	<i>Au Petit-Pont</i> (Ch. Ballanger)	30
<i>Aux Pilets</i> (Guérin).....	25	<i>A Guillaume</i> (P. Guibert)...	20
Id. (P. Ballanger).....	20	<i>A La Tuilerie</i> (Jos. Normandin)	20
<i>A Debot</i> (L. Lignac).....	20		

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**LARUSCADE.** — 1.667 hab. — 4.637 hect. — 10 k. au S.-E. de Saint-Savin. — ☒, ☛, et ☛ = ☛ : Cavignac, à 4 k. 1/2.

Vins blancs ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Perossimon</i> (V <sup>ve</sup> Pierre Girardot).....	60	<i>Au Pas</i> (S. Vincent).....	15
Id. (Denoel).....	22	<i>Aux Rouches</i> (P. Fabre)....	25
<i>A Guiard</i> (Allain).....	25	<i>Aux Ferelles</i> (P. Merlet)....	25
Id. (Fr. Martin).....	15	<i>Au Jard</i> (P.-E. Jeantet)....	15
Id. (Marchand).....	15	<i>A La Girauderie</i> (V <sup>ve</sup> Audoire).....	15
Id. (P. Chiron).....	15	<i>A Boisviel</i> (J. Landreau)...	20
<i>A Marlineau</i> (J. Dupuy) :..	50	<i>A Laurent</i> (Savarias).....	20
<i>A La Maison-Blanche</i> (Vairraillon fils).....	30	<i>Au bourg</i> (O. Goujon).....	15
Id. (Paul Peynaud) ..	18	<i>A La Maison-Neuve</i> (J. Bergeon).....	20
<i>A Brebion</i> (Duret fr <sup>es</sup> ).....	30	<i>A Buisson</i> (P. Meynet).....	20
Id. (St. Belloumeau) .	18	<i>A Vergnolles</i> (Merlet).....	20
Id. (G. Arnaud).....	18	<i>A Gauriac</i> (Jean Bordes)...	18
Id. (Chaillat).....	20	<i>A Pierre-Brune</i> (J. Archat).	25
<i>Aux Plaçottes</i> (A. Constantin).....	40	<i>Aux Barrières</i> (P. Gauchereaud).....	15
<i>A Maumet</i> (P. Albert).....	50	<i>A La Péquille</i> (M. Hervé)...	20
<i>A La Cabourne</i> (P. Meynet).	28	<i>A Bernardin</i> (Laglaise)....	20
<i>A Verdauge</i> (J. Seguin)....	25		

**CÉZAC.** — 1.265 hab. — 1.916 hect. — 7 k. au S. de Saint-Savin ☒ et ☛ : Cavignac.

Sol varié, argilo-calcaire, argilo-siliceux, ou sablonneux.

Vins blancs assez corsés, recherchés par le commerce.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Au bourg, Dom. de Sabourin, Lapourcaud et Berlin (Lar- geteau) . . . . .</i>	75	<i>A Chevillard (Canneau) . . . .</i>	50
<i>Dom. de Marinier (Boitron). . . .</i>	75	<i>A Lapourcaud (Lucas) . . . .</i>	50
<i>Ch. de Cézac (Chavasse) . . . .</i>	10	<i>Au Courreau (Maison noble). . .</i>	25
<i>plus 15 tonn. vin rouge.</i>		<i>Id. (E. Maison noble).. . . .</i>	25
<i>A<sup>1</sup> Landreau (Seurin) . . . . .</i>	75	<i>Id. (Mellier fr<sup>es</sup>) . . . . .</i>	100
<i>Id. (Faure) . . . . .</i>	50	<i>A Bousquel (Cavignac) . . . .</i>	50
<i>A Maillet (Bertet) . . . . .</i>	75	<i>A Tayac (Cavignac) . . . . .</i>	50
<i>A Balais (Varaillon) . . . . .</i>	60	<i>A Seuque (Montangon) . . . .</i>	25
<i>A<sup>2</sup> Conilh (Meynard, maire). . . .</i>	50	<i>Au Bourrut (Arnaud) . . . . .</i>	30
<i>Id. (Prévost) . . . . .</i>	40	<i>A Saint-Léger (Chabineau). . .</i>	40
<i>Id. (Grasseau) . . . . .</i>	40	<i>A Vincent (Arnaud fr<sup>es</sup>) . . . .</i>	40
<i>A Berniard (Bichon) . . . . .</i>	75	<i>A Berniard (Passepont) . . . .</i>	25
<i>A Baronnerie (Fossès) . . . . .</i>	75	<i>Chalet-Gabertel (Belloumeau)</i>	20
<i>Id. (Latouche) . . . . .</i>	40	<i>plus 10 tonn. vin rouge.</i>	
		<i>A Methée (Ranchou) . . . . .</i>	40

Une centaine de propriétaires font de 2 à 20 tonneaux.

**CUBNEZAI.** — 561 hab. — 1.030 hect. — 8 k. au S.-S.-E. de Saint-Savin; 10 k. au N.-N.E. de Saint-André-de-Cubzac. — ☞, ☞, ☞ et ☞.

Vins blancs, sémillon, sauvignon et enrageat analogues à ceux de Cavignac.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Dom. de La Croix-de-Merlet<sup>1</sup> (G<sup>1</sup>e Rondony) . . . . .</i>	175	<i>Au bourg (J. Eyraud) . . . . .</i>	50
<i>plus 5 tonn. vin rouge.</i>		<i>Id. (D. Vigier) . . . . .</i>	50
<i>A La Croix-de-Merlet (De- bande) . . . . .</i>	50	<i>Id. (Bonnezeze) . . . . .</i>	30
<i>A la Gravelle (Roux) . . . . .</i>	100	<i>Id. (J. Eyraud) . . . . .</i>	30
<i>A Guilhem-Marceau (Marti- neau) . . . . .</i>	50	<i>A Constantin (Maillet) . . . . .</i>	40
<i>Id. (Cavignac) . . . . .</i>	30	<i>Aux Trois-Moines (J. De- bande) . . . . .</i>	35
<i>Au bourg (Vigier, maire) . . . .</i>	50	<i>Au Moulin (Coureaud) . . . . .</i>	50
<i>Au Tostas (V<sup>1</sup>e Juillon) . . . . .</i>	50	<i>Au Canton (Arnaud) . . . . .</i>	30
<i>Au bourg (Viaud) . . . . .</i>	50	<i>A Manon (Latouche) . . . . .</i>	40
		<i>A La Bellue (Roumat) . . . . .</i>	30

Une cinquantaine de propriétaires font de 5 à 15 tonneaux:

1. Le domaine de la Croix-de-Merlet, d'une superficie totale de 400 hectares, a un vignoble d'environ 60 hectares. Sur un sol siliceux et silico-argileux, ce vignoble, comptant des meilleurs cépages (sémillon, sauvignon et merlot), produit de 175 à 200 tonneaux d'excellent vin blanc.

Les soins les plus minutieux sont donnés à la culture et à la vinification.



## DOMAINE DE LA CROIX-DE-MERLET

Mme la Générale Rondony, propriétaire.



**MARSAS.** — 600 hab. — 813 hect. — 10 k. au S.-S.-E. de Saint-Savin; à 10 k. au N.-E. de Saint-André-de-Cubzac. — ☒, ↗ : Cavi-gnac. — Gare Gauriaguet, 3 k.

Vins blancs, ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
A La Bernarde (Bérard)....	80	A Godrie et Bonnezeze (Cavi- gnac).....	30
A Merlet et Sablon (Grand) .	80	A Jean Marceau (Dupuy fr <sup>es</sup> )	50
A Bonnezeze, à l'Etan (Lar- geteau frères).....	50	A Dureau (Poupelin).....	50
A Monguillon (Savarias)...	70	A Gélinau (Hervé).....	20
A Marsas, à La Bernarde (T. Goujon).....	65	A Bonnezeze (A. Courreau) .	65
A Bernède (Berland).....	50	A Jeunaux (V <sup>ve</sup> Mombe- rolle).....	20
Au Caillou (Mallard).....	20	A Bousquet (Dupuy).....	25
A La Bernarde (Guérin)....	20	A Jeanneau (E. Marchand). .	20
A Nouzillelle (Guibert)....	30	A Morisset (Andrieu).....	20
Id. (L. Goujon).....	15	Id. (Guindron).....	20




Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**DONNEZAC.** — 1.115 hab. — 3.626 hect. — à 12 k. au N. de Saint-Savin; à 24 k. au N.-E. de Blaye. —  et  : Montendre à 6 k. — Cabine téléphonique publique à Donnezac.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Au bourg</i> (A. Héraud) . . . . .	50	<i>A Ferron</i> (Jean Matrat) . . .	15
<i>Au Cassats</i> (Agnès Villier) . .	35	<i>A La Prise</i> (Jean Bernou) . .	40
<i>A La Nauve</i> (Et. Héraud) . . .	40	<i>Au Grand-Moulin</i> (R. Ver-	
<i>A Capdevias</i> (Stan. Héraud). .	30	deau) . . . . .	25

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux

**SAINT-AUBIN-DE-BLAYE.** — 898 hab. — 5 k. au S.-E. de Saint-Ciers-sur-Gironde; 18 k. au N. de Blaye. — , , .

**Vins rouges** analogues aux vins ordinaires du Blayais.

**Vins blancs** produits par moitié enrageat, moitié cépages divers

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (G. Brune- teau) . . . . .	15 60	<i>Champ-des-Chailles</i> (Ba- bel) . . . . .	5 20
Id. (J. Goujon) . . . . .	5 20	Id. (P. Trainaud) . . . . .	3 12
Id. (P. Lorin) . . . . .	5 15	Id. (J. Fomberteau) . . . . .	2 8
Id. (J. Roumeau) . . . . .	4 16	<i>A Farinatus</i> (Mornon) . . . . .	5 20
Id. (E. Lambert). . . . .	4 15	<i>Les Pajots</i> (J. Bertaud). . . . .	6 24
Id. (V <sup>e</sup> Minvielle) . . . . .	5 22	Id. (J. Minvielle). . . . .	4 15
Id. (A. Mornon) . . . . .	4 15	Id. (J. Duclion). . . . .	2 8
Id. (A. Penaud) . . . . .	4 15	<i>Au Grand-Moulin</i> (P. Chainet) . . . . .	4 12
Id. (J. Trainaud). . . . .	2 8	Id. (J. Buton) . . . . .	2 10
Id. (A. Tesson- neau) . . . . .	3 10	Id. (J. Sauvaget). . . . .	2 10
Id. (J. Jeanty) . . . . .	2 10	<i>A La Champagne</i> (J. Lacoste) . . . . .	3 12
Id. (J. Rioux) . . . . .	2 10	<i>A Lalande</i> (Jean Roy) . . . . .	2 10
Id. (Alph. Penaud) . . . . .	3 10	<i>A La Martinière</i> (Aug. Mornon) . . . . .	4 16
Id. (Auradou) . . . . .	12 45	Id. (E. Boule) . . . . .	2 8
<i>A l'Eglise</i> (Aug. Char- lassier) . . . . .	3 12	<i>A Roubisque</i> (A. Cha- pron) . . . . .	2 10
<i>A La Cure</i> (J. Chauvet). . . . .	3 12	<i>Aux Amelins</i> (P. Gau- traud) . . . . .	2 10
<i>A La Charbonnerie</i> (J. Minvielle) . . . . .	5 20	Id. (A. Gautraud) . . . . .	2 10
<i>Champ-des-Chailles</i> (J. Trainaud) . . . . .	5 20		

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux



**MARCILLAC.** — 1.712 hab. — 3.194 hect. — 8 k. à l'E.-S.-E. de Saint-Ciers-sur-Gironde; 20 k. de Blaye. — ☒ et † : Saint-Aubin; recette auxiliaire.

**Sol :** Plateau élevé, ondulé et varié. — **Sous-sol** tantôt argileux, tantôt silico-argileux, tantôt sableux.

**Vins rouges** corsés, d'excellente tenue.

**Vins blancs** produits par l'enrageat ou folle-blanche, le colombar, le sauvignon et le sémillon, assez agréables, recherchés pour la consommation.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Aux Billauds</i> (H. Vergez) .....	5 40	<i>Aux Rodiers</i> (J. Trigeol)	3 30
<i>A Requinon</i> (Baulinaud, père et fils) ...	5 50	<i>A La Reculée</i> (Drouilaud fils) .....	5 25
<i>Au bourg</i> (Fillion-Roux)	10 60	<i>Les Glorits</i> (E. Hastin).	4 50
Id. (M. David) ..	10 50	<i>A Touvent</i> (G. Perrault)	10 50
Id. (T. Drouillard)	2 15	<i>A Vignolle</i> (F. Frappé).	3 56
Id. (C. Hocquellet) .....	3 40	<i>A Drouillard-des-Bois</i> (F. Boucaud) .....	3 25
<i>Aux Ravauds</i> (L. Mauvillain)....	5 50	<i>Aux Jouberts</i> (F. Dénéchaud) .....	3 20
Id. (T. Mouillot).	4 40	<i>A Chandas</i> (F. Guilorit) .....	2 40
<i>Aux Rodiers</i> (Comte, notaire) ..	2 30	<i>A Souches</i> (E. Pouzet).	4 50
Id. (A. Rousset).	4 35	<i>A Guirande</i> (E. Jousset)	3 35
		<i>A Barré</i> (G. Flamien)..	12 10

Une centaine de propriétaires font de 5 à 12 tonneaux.

**SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE.** — 2.910 hab. — 3.846 hect. — 20 k. au N. de Blaye. — **Borné** au N. par Saint-Palais; à l'E. par Saint-Caprais et Saint-Aubin; au S. par Braud, et à l'O. par la Gironde. — ☒, †, ‡, et ☒. — Port de Calonge sur la Gironde.

**Sol** riche et varié; à l'O. marais desséchés; à l'E., plaine haute ondulée et de nature très variée, présentant généralement des terres douces sablo-argileuses et quelques parties sablo-graveleuses, surtout à l'E. du bourg.

**Vins rouges** peu importants, ordinaires.

**Vins blancs** produits en grande partie par l'enrageat, donnent des eaux-de-vie de très bonne qualité.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Pinson</i> (L. David)...	3 20	<i>Au Pas d'Ozelle</i> (A. Sauvage) .....	4 15
<i>A La Borderie</i> , au Grenier (G. Froin) .....	12 20	Id. (Durand) ...	5 15
<i>A Greleau</i> (A. Boissard)	» 30	Id. (J. Marand)..	10 30
<i>Aux Bois</i> (A. Chevreux)	» 15	<i>Aux Raynards</i> (Horeau)	5 30
<i>Au Pas-d'Ozelle</i> (Jean Bouit) .....	7 7	<i>Aux Roulleaux</i> (Tréneau) .....	4 15
		<i>A Mallet</i> (Galais).....	5 10

Une centaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux, rouge ou blanc;

**SAINT-CAPRAIS.** — 527 hab. — 508 hect. — 3.500 m. à l'E. de Saint-Ciers-sur-Gironde. — ☒, † et ‡ : Saint-Aubin de-Blays.  
Vins blancs ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Boisvert</i> (F. Déjean).....	15	<i>Petite-Métairie</i> (J. Fricault).....	20
Id. (J. Allin).....	30	<i>Au Fermenteau</i> (L. Ravet)..	20
Id. (A. Lorteau).....	35	<i>Au Penaud</i> (F. Buton).....	15
Id. (C. Plisson).....	15	Id. (A. Ferrandier)...	15
<i>A Laudonnière</i> (V <sup>ve</sup> Barré)..	25	<i>Au Pas-des-Charrettes</i> (E.	
Id. (A. Fomberteau).....	15	Divert) .....	12
<i>A Ragouil</i> (F. Hillairet)....	40	<i>A Lavergnotte</i> (T. Boutin) ..	20
<i>Au bourg</i> (P. Penaud).....	25	<i>A Robvieille</i> (A. Bertin)....	15
Id. (P. Dénéchaud) ..	18		

Une quarantaine de propriétaires font de 2 à 12 tonneaux.

**SAINT-PALAIS.** — 703 hab. — 969 hect. — A 3 k. au N. de Saint-Ciers-sur-Gironde. — ☒, †, ☒ : Saint-Ciers sur-Gironde.

Vins blancs en grande partie récoltés sur des côteaux [favorables à la qualité du vin.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Mongeais</i> (J. Coulon).....	30	<i>Aux Mauvillains</i> (V <sup>ve</sup> Mer-	
Id. (J. Fradet).....	25	cier) .....	25
Id. (Constantin).....	25	Id. (Fournier).....	20
Id. (A. Bernardin) ..	12	<i>A Gourbeuils</i> (G. Eymard)..	25
<i>Aux Petits-Martinauds</i> (Cl.		Id. (L. Eymard).....	25
Fricaud).....	35	<i>A Pas-Bouillon</i> (A. Sauvage) 25	
		<i>A Moulin-à-Vent</i> (L. Fradet) 12	

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 12 tonneaux.

On trouve encore beaucoup de propriétaires produisant de 5 à 20 tonneaux de vin blanc et même plus à Reignac, à Plèneselve.

Nous croyons bon de signaler, à la limite du département de la Gironde, sur le territoire de la commune de Saint-Sorlin-de-Cônac (Charente-Inférieure), deux importants vignobles complantés de cépages de choix, et produisant de très bons vins blancs de Colombar et de Sémillon et d'excellents vins rouges classés au rang des bourgeois de la Gironde.

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin bl.
<i>Dom. de Saint-Sorlin-sur-Gironde</i> (Félix Carrière).....	160	250
<i>Ch. Merindor</i> (Alex. Wachter) .....	30	100
<i>Ch. Bel-Air-La-Déchaudrie</i> (D.-E. Faure-Wachter) .....	10	50

## ENTRE-DEUX-MERS

## ET RIVE DROITE DE LA GARONNE

§ XVI. — CANTONS du CARBON-BLANC, de CRÉON  
et de CADILLAC

On appelle *Entre-deux-Mers* cette partie du département de la Gironde comprise entre la Garonne et la Dordogne, formant une espèce de presqu'île comprenant tout l'arrondissement de La Réole, le sud de l'arrondissement de Libourne et l'est de l'arrondissement de Bordeaux.

Au point de vue vinicole, nous ferons quatre divisions dans cette presqu'île. La *première* comprendra le canton du Carbon-Blanc et le sud du canton de Créon où se trouvent nos vins rouges de 1<sup>re</sup> côtes et de fertiles palus. La *deuxième* comprendra toutes les communes situées sur les coteaux et dans les palus de la rive droite de la Garonne, depuis Langoiran jusqu'à La Réole. La *troisième* comprendra les communes situées sur la rive gauche de la Dordogne, et formant les cantons de Sainte-Foy, Pujols, Branne et Libourne que nous venons d'étudier. La *quatrième* comprendra le centre de la presqu'île, surtout les cantons de Targon, Sauveterre, Monségur et Pellegrue.

Cette dernière partie, beaucoup plus grande que les autres, ne produit, relativement à son étendue, que peu de vins rouges, mais une grande qualité de vins blancs, généralement chargés en alcool, autrefois transformés en excellente eau-de-vie, mais vendus maintenant pour la consommation, dans les crus où la vinification est bien faite.

Dans notre deuxième division (rive droite de la Garonne), nous trouvons, dans le canton de Cadillac, des vins blancs très renommés, pleins de moelleux, de finesse, d'arôme et de distinction; ces vins sont généralement produits par le sauvignon et le sémillon: ils ont obtenu des prix élevés, dans certaines années. Nous voulons parler des vins de Sainte-Croix-du-Mont, commune heureusement située, séparée seulement par la Garonne du pays de Sauternes.

En nous rapprochant de Bordeaux, toutes les communes que nous trouvons sur les coteaux, au pied desquels coule la Garonne, produisent des vins rouges et des vins blancs. Jusqu'à Cambes les vins blancs sont plus estimés que les vins rouges. Après avoir passé devant Cambes, la valeur des vins blancs diminue, mais en même temps la valeur des vins rouges augmente, et nous ne tarderons pas à trouver les communes de Quinsac et de Camblanes, qui produisent les meilleurs vins rouges de côtes de l'arrondissement de Bordeaux et des vins de palus classés, avec ceux de Baurech, La Tresne, Bouliac et Floirac, au rang de seconds palus du département.

Dans notre première division nous trouvons encore des vins rouges de côtes et de palus et des vins blancs; ces derniers, le plus souvent ordinaires; cependant, quelques uns constituent d'excellents vins de table. Quant aux vins rouges, ils sont, dans certains vignobles de palus, au rang des plus estimés.

Nous résumons ci-après quelques notes dues à M. J. Capus, dont on connaît la compétence, relatives à la culture de la vigne et à la vinification spéciales des côtes de la rive droite.

### **Culture de la vigne sur les côtes de la rive droite de la Garonne.**

*Plantation.* — Les vignes des plaines et des côtes de la rive droite de la Garonne sont toutes reconstituées. Avant la plantation, le sol a été défoncé à une profondeur de 0 m 50, la terre de la surface se trouvant mise au fond.

Trois procédés de reconstitution ont été mis en œuvre : 1° La greffe sur table avec plantation de racinés-greffés; 2° la greffe sur place; 3° La greffe d'août, dite greffe de Cadillac, employée surtout dans ce canton.

Les seuls porte-greffes employés au début ont été le Riparia-Gloire, dans les palus et sur les côtes, le Vialla sur les plateaux et le Jacquez dans certaines parties calcaires.

Les sols de ces coteaux sont généralement moyennement calcaires. On a une tendance, dans les plantations récentes, à choisir des hybrides américains ou franco-américains résistant au calcaire.

Les cépages français employés comme greffons ont été, dans la côte, les cépages blancs : Sémillon (75 %), Sauvignon (20 %), Muscadelle (5 %).

Sur les plateaux et dans les palus, on a greffé des cépages rouges : le Malbec entre pour moitié; le reste est formé de Cabernet-Sauvignon de Merlot, de Pardotte, et un peu de Grapput.



*Systèmes de greffage.* — La greffe sur table se fait à la main, quelquefois à la machine. Le greffon est taillé à un ou deux yeux; la greffe est faite en fente.

Rien de particulier à signaler dans la stratification et la mise en pépinière, dans laquelle les rangs des greffes-boutures, sont espacés de 0 m 80.

En juillet, on déchausse et l'on effectue le sevrage des racines du greffon. On laisse ensuite la bouture exposée à l'air jusqu'au moment de la plantation, et cette aération la lignifie plus vite, la rend plus résistante, et diminue sa propension à émettre des racines.

Le greffage sur place s'effectue en avril, sur des boutures plantées depuis un an, le greffon est toujours taillé à deux yeux. La greffe est ensuite buttée de terre fine jusqu'au niveau de l'œil supérieur et, pendant plus d'un mois, il est pris le plus grand soin des buttes afin d'empêcher le tassement de la surface. Qu'il s'agisse du greffage sur table ou du greffage sur place de printemps et d'août, soudure au milieu d'une terre meuble, telle est la condition première de maintenir la réussite.

Voici la description de la greffe d'août, qui est particulière au canton de Cadillac.

Les conditions climatologiques nécessaires à la réussite de cette greffe sont une atmosphère humide, un sol chaud sans sécheresse.

Dans la deuxième quinzaine d'août, les façons de l'année sont terminées et la vigne chaussée; une cuvette est ouverte autour de chaque pied. On pratique alors, à 12 centimètres au-dessus du sol ferme, sur le bois principal du porte-greffe et non sur les pousses de l'année, une section dirigée obliquement vers la moelle. C'est dans cette section, de 4 centimètres de longueur, qu'on introduit le greffon taillé comme pour la greffe en fente ordinaire, et portant deux yeux.

Chaque greffe est liée au moyen d'une étroite bande de plomb qui forme bague et dont les extrémités sont tordues l'une sur l'autre. Un lien de raphia est enroulé par-dessus à tours espacés. Le raphia sert aussi à fixer la partie supérieure du greffon contre le porte-greffe pour le consolider.

Les greffons ont été pris au moment du greffage sur des vignes françaises encore vigoureuses et sur des bois de l'année un peu aoûtés. Chaque greffe est buttée jusqu'au dernier œil du greffon.

On sait que, dans ce système de greffage, les yeux du greffon restent généralement dormants et ne partent que le printemps suivant.

Le porte-greffe continue ainsi à végéter tout l'automne. Pendant l'hiver, on le taille comme s'il n'était pas greffé, en lui laissant un seul sarment, le plus élevé.

En avril, à l'époque où les bourgeons, prêts à s'ouvrir, se gonflent, les greffes sont visitées : sur les pieds où cet éveil du bourgeon ne s'est pas produit, la soudure n'a pas réussi. Ils sont alors greffés en place, au-dessous de la fente déjà existante, et en même temps que les autres greffes sur place du même genre.

Les distances réservées entre les pieds dans les plantations sont de 2 mètres entre les rangs sur 1 mètre, exception faite pour quelques parties maigres où les plants ont été mis à 1 m. 75 sur 1 mètre. Dans les palus, les distances sont de 2 mètres sur 1 m. 30.

On procède à la plantation de la façon suivante : sur la terre défoncée et nivelée, des échelas long de 1 m. 10 sont enfoncés profondément aux distances convenables, et c'est seulement après leur installation que le trou de plantation est creusé à une profondeur de 0 m. 30. Du terreau est mis au fond. Dans les terrains où l'on craint le ver blanc, on peut le remplacer par 300 grammes de sulfate de fer par pied.

Les plants racinés sont établis de sorte que le point de soudure soit à 5 centimètres au-dessus de la terre nivelée<sup>1</sup>. Cette hauteur est justifiée, on va le voir, par la profondeur qu'atteindront les façons suivantes :

Le pied mis en place est butté à deux ou trois yeux au-dessus de la soudure, de façon à ce qu'elle reste encore sous terre après le tassement naturel de la butte. Le jeune bois du greffon qui dépasse est coupé au ras de la butte en mai, quand les gelées ne sont plus à craindre. Toute l'année, on prendra un soin tout particulier des buttes, afin d'éviter le tassement de leur partie superficielle; c'est là une condition essentielle de réussite.

Dans les vignobles de la rive droite, il y a toujours trois fils de fer. Le premier est à 0 m. 50 au-dessus du cavaillon. Le second est à 0 m. 35 au-dessus du premier et le troisième à 0 m. 60 au-dessus du second.

*Façons culturales.* — Les façons culturales sont faites à la charrue. On fait :

- 1° En mars, un déchaussage complet.
- 2° En mai, un demi-chaussage par deux tours de charrue au lieu de quatre.
- 3° En juin, un demi-déchaussage.
- 4° En septembre un chaussage complet.

---

1. Nous appelons *terre nivelée*, le plan primitif du terrain une fois nivelé. Dès qu'un premier labour a été fait, ce plan n'existe plus qu'idéalement. Nous appelons *terre ferme* la partie du sol que les labours n'entament pas et qui est en moyenne à 0 m. 10 du plan primitif.

Les déchaussages de mars et de juin n'ont plus, comme ceux de première année, à respecter la butte de greffage, qui n'existe plus. Quant au cavaillon, qui, la première année, était travaillé sur place dans les façons de juin et de septembre, il se trouvera désormais ramené à la main, entre les rangs, dans le déchaussage de juin, et reformé par la charrue dans le chaussage de septembre.

Ce décaillaonnage entame une quinzaine de centimètres de terre. Le labour de chaussage n'entame guère la terre qu'à cette même profondeur, mais il la relève fortement contre les rangs de vigne, ce qui ferait supposer, quand la façon a été achevée, que le labour a été beaucoup plus profond.

Ce relèvement de la terre est obtenu grâce à une disposition particulière des charrues du pays dont le versoir est très allongé. Cette pièce se démonte en trois parties, de sorte qu'on peut obtenir trois sortes de travaux différents : le travail sur place avec la partie antérieure du versoir fixée à demeure au corps de charrue, et des chaussages plus ou moins complets, selon qu'on ajoute une ou deux des parties postérieures.

Ces quatre façons n'ont été introduites dans la culture de la vigne qu'avec la reconstitution des vignobles : elles sont justifiées par les exigences des porte-greffes américains, relativement à la fraîcheur du sol.

Ajoutons qu'à la façon de mars, après le déchaussage, on enlève les racines du greffon qui ont poussé depuis le sevrage de la précédente année. Souvent la vigne reçoit des engrais verts.

*Taille de la vigne.* — Sur la rive droite, il existe plusieurs types de taille. L'une d'elles est absolument caractéristique de cette région. Elle a été mise au point et décrite par M. Cazeaux-Cazalet. On la trouve surtout dans le canton de Cadillac. C'est sous le nom de taille de Cadillac qu'elle est généralement connue.

On la prépare de la façon suivante. Après un an de plantation, la vigne est taillée à trois yeux. L'année suivante, parmi les trois vigoureux sarments qu'ont donnés les trois yeux laissés l'année précédente, on en choisit deux qui forment ensemble une bifurcation en V, situé à 10 ou 12 centimètres au-dessous du fil de fer et dirigés dans le sens de la ligne ; chacun de ces deux sarments est taillé en côté à deux yeux.

C'est à partir du troisième hiver qu'est installée, d'une façon définitive, la taille à deux longs bois ou astes, sans côtés de retour, dite taille de Cadillac. Avant la taille, la vigne présente deux bras portant chacun deux sarments.

Sur chaque bras, un seul de ces sarments est conservé (celui de la base de préférence) et doit servir de branche à fruit ou aste. Les opérations de la taille qui vont suivre montreront comment est assurée la vigueur de ces bois de remplacement. Le sarment qui aura poussé à la base de cette aste, servira d'aste nouvelle l'année suivante, et il en sera de même chaque année.

Le cep ne porte aucun côté; on en laisserait un d'un œil, exceptionnellement, dans le cas où il importerait de rabattre l'un des bras.

A cette troisième taille, chaque aste porte seulement cinq à six yeux. On les courbe tous deux sur le fil de fer et l'on a soin d'enlever, lors de la taille, avec le sécateur, les deux ou trois yeux qui se trouvent sur la courbure. Les yeux de base 1 et 2 donneront le bois de remplacement; — un seul d'entre eux est nécessaire, mais on en conserve toujours deux en cas d'accident; — les yeux 3, 4, 5 sur la courbure sont enlevés; les yeux 6, 7, 8, 9 vont donner les pampres fructifères. Si l'on enlève les yeux de la courbure, c'est qu'on a remarqué qu'ils prenaient, à cause de leur situation, un trop grand développement aux dépens des bois de remplacement; de plus, leur ablation laisse un espace vide entre les pampres de remplacement et les pampres fructifères, et met entre eux une démarcation très nette qui facilite les opérations suivantes : attachage, pincement, incision annulaire.

*Tailles en vert.* — Au début de la végétation, on effectue un épamprage.

Dans le canton de Cadillac, quand toutes les formances ou mannes sont sorties, on procède à un pincement, au mois de mai.

A ce moment, il existe, au-dessus de la dernière manne, deux ou trois feuilles ayant un diamètre de 2 à 4 centimètres. On enlève avec l'ongle la partie terminale du pampre en ne laissant que deux feuilles au-dessus de la dernière manne. Cette opération n'est pas pratiquée sur les pampres de la base 1 et 2, qui doivent assurer le remplacement; elle n'est faite que sur les pampres fructifères, dont elle augmente la production.

On a choisi, pour effectuer le pincement, comme il est de règle générale, une période où la végétation est moins active.

Ainsi accompli, le pincement présente donc le double avantage suivant : une production plus abondante sur les pampres fructifères pincés; une vigueur plus grande sur les pampres de remplacement non pincés. C'est grâce à cette pratique que le remplacement est tou-



jours assuré sans côts de retour, même sur les cépages blancs qui ont une tendance naturelle à végéter faiblement à la base de leurs astes.

Une quinzaine de jours après le premier pincement, on procède à la coupe des rejets terminaux.

Après ce deuxième pincement, les pampres fructifères arrivent à atteindre la hauteur du deuxième fil de fer et permettent leur attachage. Dans ce canton, les rameaux fructifères sont toujours attachés en espalier. Il en résulte une aération plus grande et plus de facilité pour le traitement des maladies cryptogamiques. Par contre, les pampres de la base de chaque aste, qui servent au remplacement, sont attachés tous ensemble dans l'axe du cep, comme ils l'avaient déjà été l'année précédente et pour les mêmes raisons.

Ces pampres de la base, qui, nous l'avons vu, n'ont pas subi de pincement, se sont extrêmement développés. On les rogne à la serpe un peu au-dessus du troisième fil de fer, à la fin de juin.

Nous venons d'indiquer le type de taille généralement usité dans le canton de Cadillac. Mais il en est des variantes, qu'on trouve dans certaines communes.

Dans les parties maigres, où la vigne ne pourrait porter deux astes par pied, on la taille à une aste sur un bras et un côté sur l'autre, chaque bras portant alternativement une aste une année et un côté l'année suivante. C'est la taille dite de Sainte-Croix-du-Mont, et qui convient aux sols calcaires secs des coteaux de cette commune.

Dans un terrain riche, profond, un peu calcaire, et, pour ce fait, planté en *jacquez* on a été obligé d'adopter une autre taille : des deux astes conservées, l'une à la longueur ordinaire et l'autre est portée à une longueur bien plus grande, de 70 centimètres à 1 m 20, puis repliée à son extrémité en arc ou en tortillon, et ainsi attachée à son fil de fer.

Ce très long bois ou *tirolle* obvie dans une certaine mesure à la coulure. C'est là une variante de la taille de Saint-Macaire; mais, dans cette dernière commune, chaque cep porte, en outre, deux côts et parfois davantage.

Dans les sols de palus, riches et profonds, on a employé une modification de la taille, dite des palus. L'anquage est fait à 50 centimètres au-dessus du niveau du sol pour éviter les gelées printanières.

Le cep porte non seulement les deux bras dirigés dans le sens de la ligne, mais encore un troisième bras situé au milieu et qui prend naissance sur la bifurcation.

Chacun de ces bras porte uné aste de sept à huit boutons et un côté de retour à deux yeux. Dans la véritable taille des palus, l'aste du milieu, qui est moins longue que les deux astes latérales et qui est attachée verticalement, s'appelle *côt cabaley*.

Outre le côté de retour à deux yeux, chacun de ces deux bras latéraux et le côté cabaley portent, en outre, un autre côté de trois boutons dit *tirelle*.

C'est dans le canton de Cadillac, dans son domaine du château Loupiac, que M. Dézeimeris a fait de si pénétrantes et de si judicieuses observations sur les conséquences des plaies de taille. C'est là qu'a pris naissance cette méthode d'opérer les sections de la taille, qu'on appelle taille Dézeimeris; les organes qu'il faut supprimer, au lieu d'être coupés au ras des bras, c'est-à-dire des parties permanentes, sont sectionnés, dans ce système, au plus prochain entre-nœud, sur la cloison ligneuse qui s'y trouve. On conserve de cette façon le mérithalle le plus bas de tout bois inutile. Ainsi, il ne se forme pas de plaie sur la souche.

L'incision annulaire, telle que nous l'avons décrite au chapitre des maladies et accidents, est pratiquée dans certains vignobles de la rive droite.

Les traitements contre le mildiou et le black-rot sont exécutés avec un soin tout spécial dans le canton de Cadillac, d'après les avertissements, selon la méthode que nous avons décrite en parlant des maladies.

*Vendange et vinification.* — Avant la vendange, en vue d'augmenter la concentration des jus et, par suite, la qualité des vins, on pratique un effeuillage qui expose les grappes au soleil. Cette opération se fait quand les raisins sont déjà mûrs et les bois aoûtés.

La vinification des vins rouges se fait en cuve ouverte et sans égrappage.




La cueillette des raisins blancs se fait successivement en plusieurs « tries », à l'imitation du Sauternais, partout où l'on vise à faire des vins liquoreux, surtout à Sainte-Croix-du-Mont et aux environs. On attend que les grains aient été concentrés et améliorés par la pourriture noble, due au *botrytis cinerea*.

On ne fait pas moins de trois à quatre « tries », sans compter le nettoyage qui les précède.

Dans les cantons de Créon ou du Carbon-Blanc, les vins rouges des 1<sup>res</sup> côtes obtiennent généralement un prix plus élevé qu'ailleurs, mais la production n'atteint pas partout, année moyenne, 5 tonneaux à l'hectare.

Pour les vignes blanches, la production varie beaucoup comme quantité et qualité, selon les soins apportés à la cueillette, selon que l'on sacrifie plus ou moins la quantité à la qualité; alors l'hectare produit 1, 3 ou 4 tonneaux. La vigne blanche fournit alors un bon revenu.

Dans les cantons du Carbon-Blanc, de Créon et des parties du canton de Cadillac, les propriétaires visent à produire 5 à 6 tonneaux à l'hectare.

**CENON.** — 4.806 hab. — 497 hect. — 5 k. à l'E. de Bordeaux; 5 k. au S.-S.-O. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. par Lormont; à l'E. par Artigues; au S. par Floirac; à l'O. par Bordeaux-La Bastide. — **Tramways** et , st. de Benauge. —  et  : Bordeaux-La Bastide. — Cette commune présente sur la côte les sites le plus pittoresques et les points de vue les plus beaux que l'on puisse trouver aux environs de Bordeaux.

**Sol** divisé en palus connu sous le nom de *Queyries* et coteaux accidentés, offrant tantôt des graves siliceuses, tantôt des graves argileuses, ou bien des terres fortes argilo-calcaires. — **Sous-sol** : des coteaux généralement pierreux, offrant cependant de la marne très recherchée près de la grande route de Paris, du sable près de la route nationale de Bordeaux à Bergerac et dans certaines parties une argile ferrugineuse favorable à la qualité des vins.

**Vins rouges de côtes**, produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernet, verdot et autres cépages; généralement fins et corsés; les vins vieux sont généralement bouquetés; ils constituent, dans les bons crus de la commune, des vins grands ordinaires et peuvent quelquefois rivaliser avec les crus bourgeois de nos meilleures côtes.

**Vins rouges de palus**, très recherchés. Tendent tous les jours à disparaître par suite des avantages considérables que présente le morcellement des terrains pour les propriétaires voisins de l'avenue Thiers.

---

1. Les communes de ces cantons, que nous classons 1<sup>re</sup> côtes, sont : Cenon, Carbon-Blanc, Lormont, Bassens, Sainte-Eulalie, Montussan, Yvrac, Tresses, Artigues, Floirac, Bouliac, Pompignac, Sallebœuf, Bonnetan, Fargues, Carignan, Latresne, Cénac, Camblanes, Quinsac. Viennent ensuite, au point de vue des vins blancs : Cambes, Baurech, Tabanac, Le Tourne, Haux, et nous entrons dans le canton de Cadillac par Langoiran.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	EN COTES	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Palmer</i> (Al. de Montesquieu, ferm. Vinsonneau.....)		35
<i>Ch. Birman</i> <sup>1</sup> (L. Estrade Personne <sup>2</sup> ).....		35 15
<i>Ch. du Cypressat</i> <sup>1</sup> (L. Estrade-Pereonne <sup>2</sup> ).....		30 10

1. Le château Birman commande un domaine d'environ 12 hectares, dont la majeure partie est consacrée à la vigne. Il comprend quatre parcelles cadastrales principales : Birman, Courpon, Brame-de-Mouton et Camp-Arian. Son vignoble, situé dans un terrain argilo-graveleux, est admirablement exposé sur les coteaux de Cenon, dans la meilleure partie de cette commune et à 80 mètres d'altitude. Il est complanté en cépages de choix, malbec, cabernet et merlot. Une grande partie de ces plants sont déjà vieux et produisent un vin supérieur que l'on peut classer parmi les meilleurs vins de côtes des environs de Bordeaux.

M. L. Estrade-Personne a obtenu pour ses vins une médaille d'argent à l'Exposition de Bruxelles 1897; il était membre du jury, hors concours, aux Expositions de Paris 1898 et Paris-Neuilly 1900. Ce domaine comprend plusieurs journaux de vignes blanches complantés en sémillon et sauvignon qui produisent des vins fins et liquoreux vraiment remarquables et très connus déjà en Belgique et en Angleterre.

2. Le domaine du Cypressat tire son nom des cyprès, dont un existe encore, auxquels les marins étrangers venaient couper un rameau pour le placer au bout de leur mât, afin d'attester l'authenticité des vins qu'ils emportaient.

Son vignoble est situé sur le coteau S.-O. de la commune de Cenon, d'où l'on jouit de la vue magnifique du panorama de la ville de Bordeaux. Il a été reconstitué en américains greffés. Sa superficie est d'environ 12 hectares. Son terrain argilo-calcaire, est complanté en 1/2 cabernet, 1/4 merlot, 1/4 malbec. Ses vins fins et corsés peuvent être classés parmi les meilleurs crus de nos 1<sup>res</sup> côtes.

Le jury de l'Exposition de Bordeaux 1895 leur a accordé la plus haute récompense donnée aux vins de cette commune.

M. L. Estrade-Personne continuant ses plantations, la production actuelle de ce cru sera double dans quelques années.

Les vins des deux vignobles de M. L. Estrade-Personne sont depuis longtemps recherchés par le commerce de l'Angleterre et de la Belgique.

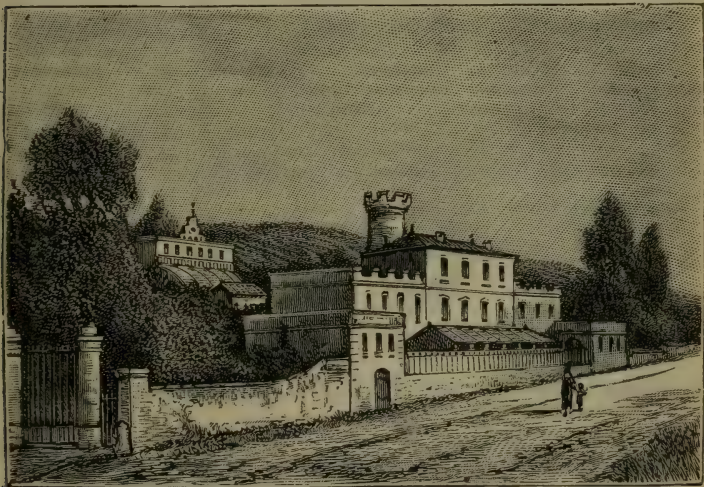
Les vins blancs Cypressat sont très recherchés par la Belgique et l'Angleterre, grâce à leur qualité supérieure; ils sont très liquoreux et corsés.

D'autre part, le domaine de Cypressat est connu non seulement par son riche vignoble mais aussi par ses grandes exploitations de carrières d'où l'on extrait la marne servant à la fabrication du ciment et de la chaux hydraulique. Différentes couches superposées entrent respectivement dans la fabrication de la poterie de luxe, la faïencerie, du verre, et est également recherché par les hauts fourneaux et les fonderies pour ses terres réfractaires et ses sables à modeler.





CHATEAU BIRMAN, M. L. Estrade-Personne propriétaire.



CHATEAU DE CYPRESSAT, M. L. Estrade-Personne, propriétaire.


## EN COTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Beausile</i> . (Bouteil)...	25	»	<i>Ch. Ginessac</i> (Sauvaget) 20
<i>A David</i> (Roussel)....	15	»	<i>Ch. Maréchal</i> (J. B. Grata-
<i>A La Motte</i> (A. Dussaut)	8	»	<i>tadouz</i> ) ..... 8
<i>A La Mourlette</i> (Gom-			<i>Ch. Viravent</i> (Dupuy). 6
<i>baud</i> ) ..... 15	»		<i>Ch. de Pinel-Marty</i> (hér.
<i>Dom. du Lorel</i> (Bénard)	60	10	<i>Manon</i> ) ..... 5
<i>Dom. de la Serre</i> (V <sup>ve</sup> J.			<i>Ch. du Moine</i> (R. Bil-
<i>Lagrave</i> ) ..... 40	20		<i>laudel</i> ) ..... 6
<i>Ch. Tranchère</i> (Dax)...	20	»	<i>Dom. de Gaudin</i> (Via-
<i>Cru Gassiot-Ginestac</i>			<i>lard</i> )..... 12
(Sauvaget) ..... 5	»		<i>Clos Misère</i> (V <sup>ve</sup> Ar-
<i>Dom. de Feuillan-Mon-</i>			<i>naud</i> ) ..... 5
<i>tebello</i> (V <sup>ve</sup> Feuillan).	8	»	<i>Dom. de Bellefond</i> (H.
<i>Au Bourg</i> (V <sup>ve</sup> Rozier).	12	»	<i>Lacosse</i> ) ..... 5
<i>A Sarraillère</i> (V <sup>ve</sup> Ant.			<i>Clos Sophora</i> (B. Guérin) 5
<i>Roussille</i> ) ..... 5	»		<i>Au Camparian</i> (Cazeaux).. 4
<i>A Lestrille</i> (V <sup>ve</sup> Rivat-			<i>Au Borie</i> (Sauquières)) 10
<i>Delaye</i> )..... 5	»		

## EN PALUS DE QUEYRIES

	Tonneaux vin r.
<i>Cru de Sahuc</i> . (Vve Delteil). ....	15
<i>Cru du Cardinal de Sourdis</i> (Bernard Cardez) .....	5

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 6 tonneaux en Côtes ou en Palus.

**CARBON-BLANC.** — 865 hab. — 386 hect. — 10 kil. au N.-N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Ambarès; au N.-E. et à l'E. par Sainte-Eulalie; au S. par Lormont; à l'O. par Bassens. — **Steamers omnibus** de Bordeaux à Lormont toutes les demi-heures. Débarcadère à 3 kil. 1/2 du bourg du Carbon-Blanc. —  stat. de l'Etat et stat. de Lormont du P.-O., à 3 kil. 1/2 du bourg. — ☒, ☙ et ☚.

**Sol** accidenté et varié, graveleux ou argilo-graveleux, mais surtout siliceux, présentant vers le N. quelques parties sableuses avec sous-sol d'alias.

**Vins rouges** corsés et colorés.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Les Flandres. Ch. Gd-Salazard</i> (fam. Vandereruyce)	30	<i>Ch. Brugnion</i> (J.-A. Neyraud)	60
plus 10 tonn. vin blanc.		<i>Dom. de Salazard</i> (V <sup>ve</sup> J. Daurel).....	40
<i>Ch. Favols</i> (Fouquet) .....	90	<i>Ch. de Lucy</i> (H. Bertrand) .	35
<i>Ch. Duguet</i> (J. Cousty) ....	50		

1, Le gracieux château de Lucy est situé sur la chaîne de coteaux qui bordent la Garonne, sur sa rive droite et un peu après le bourg de Lormont.

Son vignoble présente de belles croupes graveleuses, bien aérées, complantées entièrement en merlot et cabernets. Il produit un des meilleurs vins de nos premières côtes.



CHATEAU DE LUCY. M. Hippolyte Bertrand, propriétaire

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. des Roches</i> (R. Douat) ..	25	<i>A. Sansaumoine</i> (Dagens) .	8
<i>A Coffre</i> (Biscaye) .....	30	Id. (B. Andron) .....	6
<i>Cru Verdald</i> (M <sup>me</sup> X. Bidon)	25	<i>A Pillebourse</i> (Perrollet Luis)	12
<i>A Séjourné et-Beauchêne</i> (V <sup>ve</sup>	25	<i>A Landotte</i> (Sudre) .....	10
G. Gauthier) .....	25	Id. (Cassadou) .....	10
<i>A Lesclide</i> (V <sup>ve</sup> Arné) .....	15	<i>Ch. Montaut</i> (Fouquet) ....	10
<i>Clos du Faisan</i> (L. Prom) ..	15	<i>A Gleysotte</i> (Riom) .....	6
<i>A Labarraque</i> (J.-A. Mey-		<i>A Fleurette</i> (Constant) .....	20
nard) .....	20	Id. (Bertaud fils) ....	5
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Jay) .....	10	Id. (L. Lartigue) ....	5
Id. (V <sup>ve</sup> Queyrut) ....	8	Id. (Cambra) .....	6
<i>Dom. du Moulin</i> (L. Chai-		Id. (V <sup>ve</sup> Soubiran) ...	6
gneau) .....	8	Id. (V <sup>ve</sup> Duberd) ....	6
<i>Au Moulin</i> (B. Habens) ....	40	<i>Au Breton</i> (Feuilletaud) ...	10
<i>Au Bois de Coulon</i> (A. de		<i>Au Faisan</i> (Mounic) .....	20
Mesquita) .....	15	Id. (Mahenc) .....	10
<i>Cru Constantin</i> (de La Ville-		Id. (V <sup>ve</sup> Bénassit) ...	10
Montbazou) .....	8	Id. (Mieyet) .....	8
<i>A Sansaumoine</i> (V <sup>ve</sup> Mathu-		<i>A la Gardette</i> (V <sup>ve</sup> Marceau).	10
rin) .....	15	<i>Ch. Beau-Site</i> (Bonnet-Baguès) .....	4
Id. (Villemat) .....	12	plus 4 ton. vin blanc	
<i>A Sansaumoine</i> (V <sup>ve</sup> Ferrand)	8		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.



**LORMONT.** — 3.303 hab. — 803 hect. — 2 kil. au S.-O. du Carbon-Blanc; 6 kil. à l'E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Bassens et le Carbon-Blanc; à l'E. par Artigues, Yvrac et Sainte-Eulalie; au S.-E. par Cenon; au S. par Bordeaux-La Bastide; à l'O. par la Garonne. — Paris-Orléans, stat. près du port. — **Steamers-omn.** de Bordeaux à Lormont, et *vice versa*, toutes les demi-heures. — **Tramw. élect.** de Bordeaux à Lormont, par les quais, et **Tramw.** sur la ligne de l'Etat. — **Port** commode. — Beaux chantiers de construction de navires. ☞ et ☛.

**Sol** argilo-calcaire ou graveleux sur les coteaux; à l'O., sur les bords de la Garonne, riches et fertiles palus, qui sont la fin des Queyries. — **Sous-sol** d'alluvion vers l'O., pierreux sur le versant des coteaux, argileux vers le N. et l'E., sableux dans quelques parties de l'E.

**Vins rouges** des coteaux classés 1<sup>re</sup>s côtes; les vins de palus, généralement produits par des cépages fins sont classés comme vins de Queyries.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

#### EN COTES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. La Croix</i> (P. Morel) . . . .	125	<i>Cru Pandelette</i> (hér <sup>s</sup> V <sup>ve</sup> Fouquet) . . . . .	25
<i>Ch. Mireport</i> (hérit. Labadie) . . . .	30	Id. (Astié) . . . . .	5
<i>Ch. Génicart</i> (Tricoche) . . . .	30	<i>Au Pin-Pin</i> (Cavignac) . . . .	15
<i>Ch. Gd-Tressan</i> (L. Lavidalie) . . . .	90	<i>Dom. de Rondeau-Ramade</i> (V <sup>ve</sup> Ameuil) . . . . .	12
<i>Ch. Fonbelleau</i> (R. Douat) . . . .	40	<i>Ch. La Verdrière</i> (M <sup>is</sup> de Traversay) . . . . .	10
<i>Ch. des Gravières</i> (H. Bordes) . . . .	30	<i>Les Joualles-St-Michel</i> (M <sup>is</sup> de Traversay) . . . . .	10
<i>Ch. des Ormes-La-Croix-Rouge</i> (M <sup>me</sup> Desse) . . . . .	25	<i>Ch. des Charmes</i> (Lachapelle) . . . .	6
<i>Ch. Rouffiac</i> (Frézal) . . . . .	25	<i>Ch. Hermitage</i> (P. Ferrière) . . . .	6
<i>Ch. Lavergne</i> (V <sup>ve</sup> H. Gradis) . . . .	25	<i>Pont-de-l'Archevêque</i> (Gratteau) . . . . .	6
<i>Ch. Sans-Souci</i> (V <sup>ve</sup> Fonsalles) . . . . .	30	<i>Cru Rebelle</i> (A. Lafage) . . . .	8
<i>Ch. Raoul</i> (V <sup>ve</sup> Baille) . . . . .	12	<i>A La Croix-de-Pierre</i> (V <sup>ve</sup> Bazille) . . . . .	8
<i>Ch. des Iris</i> (Costa Torro) . . . .	12	<i>Clos de l'Esperon</i> (M. Dubosq Lettré) . . . . .	8
<i>A St-Aubin</i> (Zhendre-Laforest) . . . . .	25		
<i>Au Passin</i> (V <sup>ve</sup> Bernatet) . . . .	20		
<i>Dom. de Montagne</i> (Lacosse) . . . .	20		

#### EN PALUS

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Carriès</i> (C <sup>ie</sup> Charbon <sup>re</sup> des Appont. de Bassens. et Lagrange). . . . .	15

#### VINS BLANCS

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. La Croix</i> (P. Morel) . . . .	5	<i>Les Joualles-St-Michel</i> (M <sup>is</sup> de Traversay) . . . . .	10
<i>Clos Ea Ramade</i> (Flandé) . . . .	10	<i>Ch. Génicart</i> (Tricoche) . . . .	30
<i>Ch. Gd-Tressan</i> (L. Lavidalie) . . . . .	100		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 6 tonneaux.



**BASSENS.** — 8.000 hab. — 1.064 hect. — 8 k. au N.-N.-E. de Bordeaux par bateau, et 11 k. par voie de terre; 2 k. au N.-O. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. par Montferrand et Ambarès; à l'E. par le Carbon-Blanc; au S. par le Carbon-Blanc et Lormont; à l'O. par la Garonne. — P. O. — ☒ et ↗ : Carbon-Blanc. — *Téléphone* : à la recette ruraliste.

**Sol** généralement très fertile, offrant à l'O. des palus et, dans le reste de la commune, des coteaux argilo-calcaires sur fonds argileux ou pierreux. Vers le N.-E. quelques parties argilo-graveleuses.

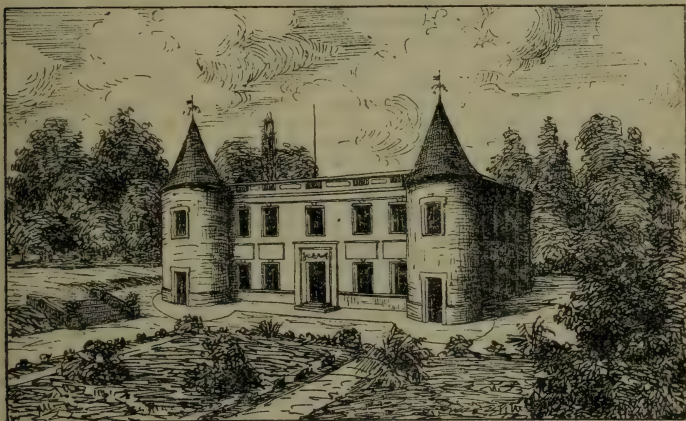
**Vins des côtes**, corsés et colorés, longs à acquérir leur entier développement, mais alors fins et classés au rang des premières côtes de l'Entre-deux-Mers; ils constituent de bons ordinaires, agréables et coulants.

**Vins de palus**, corsés et très colorés, longs à se faire, quand ils sont produits par le verdot.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

#### EN COTES

	Tonneaux vin r		Tonneaux vin
<i>Ch. Beauval</i> (L. Prom) . . . . .	100	<i>Ch. Beaumont-Bertrand</i> (H Bertrand) . . . . .	20
<i>Au Gd-Loc-de-Beauval</i> (V <sup>ve</sup> Lentz) . . . . .	15		



CHATEAU BEAUMONT-BERTRAND  
M Hippolyte Bertrand, propriétaire

1. Le château Beaumont-Bertrand est une ancienne construction seigneuriale admirablement située sur un plateau qui domine le cours de la Gironde

## EN COTES (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Au bourg</i> (V <sup>o</sup> Teindas) . . . .	20	<i>A Espagne</i> (Pineau) . . . . .	10
<i>Ch. La Gravière</i> (G. Tauzin- Moreau) . . . . .	15	Id. Planque) . . . . .	20
<i>Ch. Morin</i> (M. Lubbert, mai- re) . . . . .	40	<i>A Chartier</i> (Billiot) . . . . .	15
<i>Ch. Bassalère - Castanède</i> (Coffre) . . . . .	40	<i>A Moulerin</i> (Union C <sup>le</sup> ) . . .	30
<i>Ch. Bassalère - Mondot</i> (hér <sup>ts</sup> Dubosq-Lettré) . . . . .	10	<i>Ch. Peyrat</i> (Ed. Marchand). .	20
<i>Dom. de l'Eglise</i> (V <sup>o</sup> Lava- bre) . . . . .	20	<i>Ch. d'Antichamp</i> (Cormier). .	5
<i>A Pomme-d'Or</i> (Beauvais ainé) . . . . .	30	<i>A Datz</i> (V <sup>o</sup> Balège) . . . . .	25
<i>Dom. de Lafitte-et-Biston</i> (M. Lubbert, maire) . . . . .	25	<i>Ch. Guérin</i> * (T. Duprat) . .	20
<i>Dom. de Rozin</i> (M <sup>me</sup> Hus- son-Hannart) . . . . .	10	<i>A Séguineau</i> (M <sup>lle</sup> Maurel) . .	15
		<i>A Romevie</i> (M <sup>lle</sup> H. Thomp- son) . . . . .	30
		<i>Ch. Fantaisie</i> (M <sup>me</sup> L. Van- decruyce) . . . . .	5
		<i>Au Bousquet</i> (Vigé) . . . . .	15
		<i>Ch. Muscadet</i> (A. Dulac) . . .	70
		<i>Au Moura, Cru Bodin</i> (Ré- gnier) . . . . .	30

non loin de son confluent avec la Dordogne. Il jouit d'un magnifique point de vue qui embrasse le Médoc, le Fronsadais, etc.

Il date du xvi<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle il servit, selon la tradition, de résidence d'été au Prince Noir d'Angleterre.

En 1662, il avait pour seigneur André d'Allenet, comte de Beaumont-Bas- sens, qui avait hérité de son oncle et rendait hommage au roi Louis XIV- (Archives de la Gironde, sommier des terres nobles, n<sup>o</sup> 2,320.)

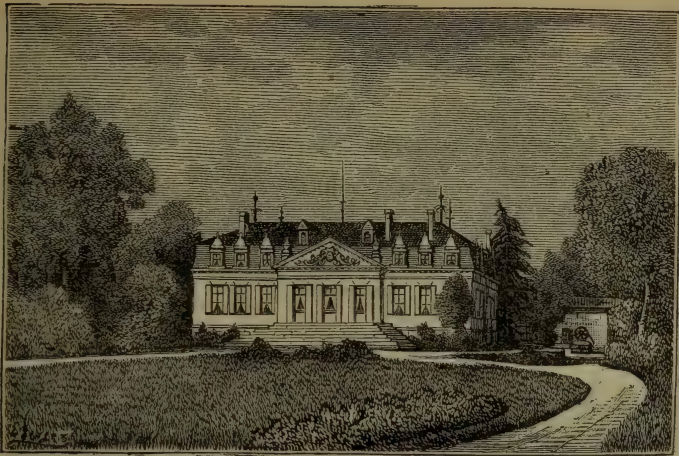
Il resta dans la même famille jusqu'à la Révolution de 1789, époque à laquelle il devint propriété nationale. Il a été acquis, en 1879, par son propriétaire actuel, M. Hippolyte Bertrand, consul de l'Empire Ottoman.

Le vignoble qui en dépend est composé en grande partie de vieilles vignes et comprend les crus de Rodès, de Villetelle et de Lagarde, complantés en cépag s fins, moitié en merlot et moitié en cabernet-sauvignon et gros cabernet. produisant un vin séveux, corsé et de longue durée.

Ce vignoble a mérité à son propriétaire: en 1893, le 1<sup>er</sup> prix accordé aux vignobles reconstitués, et, en 1901, la Croix du Mérite agricole.

1. Le château Morin, construit par le célèbre architecte Louis, commande un domaine de 60 hectares, dont 40 environ consacrés à la vigne, sont situés sur des terrains très variés, tantôt sablonneux, tantôt argileux-siliceux tantôt d'alluvions submersibles. Cette diversité de terrains, jointe au choix judicieux des cépages, a donné aux vins de ce cru un cachet particulier, du corps et de la finesse, qui le placent aux premiers rangs des meilleurs de la commune. Il a obtenu une médaille d'argent à l'exposition de Paris de 1889.

2. Le vignoble du château Guérin est remarquablement exposé en côtes. Son sol, silico-graveleux, et son sous-sol, ferrugineux, sont des plus propice aux cépages fins, cabernets, merlots et malbecs dont il est complanté. Aussi produit-il un des vins les plus estimés de la contrée, surtout en Belgique, et qui, grâce à son cachet particulier et à sa finesse, a obtenu des médailles d'or aux Expositions universelles et internationales de Paris 1900, Lille 1902, Liège 1905, Bruxelles 1910 et Gand 1913.



CHATEAU MORIN  
M. Maurice Lubbert, propriétaire.



CHATEAU GUERIN  
M. Théophile Duprat, propriétaire

	EN COTES ( <i>suite</i> )	Tonneaux vin r.
<i>Au Moura</i> . (J. A. Neyraud).....		5
<i>A Rhodes</i> . (B. Barre) .....		10

## EN COTES ET EN PALUS

<i>Ch. Lagarde. Dom. de Puyplat</i> . (Emile Maurel).....	60
<i>A La Brouste et à l'Escalette</i> . (Vve Raymond Bergey et Vve Pierre Bergey) .....	20

## EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>A Leysson</i> (Jonquières).....	10	<i>Ch. Bellerive-les-Moines</i> (U- nion C <sup>le</sup> de Bx-Bassens) .....	25
<i>La Caraque</i> (Duchemin-La- donne) .....	20	<i>A Bouliot</i> (Ignace) .....	10

Une trentaine de petits propriétaires en côtes ou en palus ont de 1 à 10 tonneaux;

**MONTFERRAND** (Saint-Louis-de). — 668 hab. — 922 hect. de palus. — 15 kil. au N.-E. de Bordeaux; 9 kil. au N.-N.-O. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. par Ambès; à l'E, par Ambarès; au S. par Bassens; à l'O. par la Garonne. — **Voitures** correspondant avec la station de La Gorp deux fois par jour. — **Omnibus** de Montferrand correspondant avec les *Gondoles* de Lormont trois fois par jour. — **Bât à vap.** de Pauillac et *Gondoles* de Bordeaux à Bourg faisant escale au ponton de Gèrème et à Mac-Carthy trois fois par jour. — ☒ et ↗.

**Sol** plat, palus de première qualité et vastes marais, propriété indivise des communes de Montferrand, Bassens, Ambarès, Sainte-Eulalie, Yvrac et Saint-Vincent. — **Sous-sol** varié, argileux au centre de la commune; sur les bords de la Garonne, sableux et argileux.

**Vins rouges** produits par 2/5 verdot, 1/5 mancin, 1/5 cabernet et béquignol, 1/5 colon et autres cépages; très corsés, très colorés, possédant, dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune où le petit-verdot forme la majeure partie de l'encépagement, une sève particulière et un bouquet prononcé de violette qui les fait rechercher comme vins médecins.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Castenau</i> (Granger-Le- baron) .....	20	<i>Ch. de Peyronnet</i> ou <i>Ch. de</i> <i>Montferrand</i> (Sté Civ <sup>le</sup> du	
<i>Ch. Durandeau</i> (D. Meller) ..	70	<i>Ch. de Montferrand, Bedi-</i> <i>cheaud, régisseur</i> ) .....	250



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. St-Clément</i> (Sté Vieilles Montagnes) .....	200	<i>Dom. de Peyronnet</i> (Woolongham fr <sup>es</sup> ) .....	10
<i>Ch. Margarance et Cailleau</i> (M <sup>me</sup> H. Gradis).....	125	<i>A Couilly-Cul-de-Bouteille</i> (Branda) .....	30
<i>Cru Barrière-Doyen</i> (Lafon) 60		<i>A Labécayne</i> (Andreau)....	30
<i>Cru Gabachon-Troplong</i> (Cahoy) .....	35	<i>Id.</i> (Signoret) .....	15
<i>Drouilhet-de-Sigalas</i> (Neyraud) .....	40	<i>La Jalle et Ch. Peychaud</i> (de Dompierre d'Hornoy fils) 200	
<i>Ch. de la Gaucherie</i> (Michel) 50		<i>La Palanque</i> (V <sup>ve</sup> E. Devès). 100	
<i>A Alty</i> (van der Zande) ....	25	<i>Les Trois Pavillons</i> C <sup>te</sup> de Beauregard) .....	25
<i>Sonis-Charriol</i> (D. Dubois). 25		<i>A Peyhaut</i> (Bourdil, maire) 150	
<i>Cru Bergerie</i> (Bernard fr <sup>es</sup> ). 20		<i>A Madrant</i> (A. Gibert) ....	150
<i>Cru Castelnau</i> (Sté Vieilles Montagnes) .....	10	<i>Ch. Cailleau</i> (Michel) .....	80
<i>Clos des Carmes</i> (Binaud)...	80	<i>Cru de Gères</i> (Castaing fr <sup>es</sup> ) 12	
<i>Cru du Bousquet</i> (D. Meller) 80		<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Louradour) .	15
<i>Ch. Cluzeau</i> (Véron-Réville) 40		<i>Ch. du Luc</i> (Deysson, marchand drapier) .....	6
<i>A Branne-Loyac</i> (P. Jaumouillé) .....	10	<i>Ch. Lamothe</i> (Bruneau) ....	10
<i>Ch. Cauvin</i> (de Périnelle)...	200	<i>A Jourdanne</i> (F. Deysson)..	20
<i>Cru Malescot</i> (Neyraud) ...	60	<i>Au Frèche</i> (M <sup>me</sup> J. Simon) ..	25
<i>A Conil</i> (M <sup>me</sup> Devès) .....	40	<i>A Guillemain</i> (Lapeyre) ....	50
<i>A l'Escalé</i> (M <sup>me</sup> Lacape) ...	35	<i>Id.</i> (C <sup>te</sup> Maingard) ...	15
<i>A Soulié</i> (A. Arlet).....	25	<i>A Guillemain et au bourg</i> (P. Giron) .....	20
<i>A La Douane</i> (Sté Vieilles Montagnes) .....	40	<i>A Peyhaut</i> (Grain) .....	50
		<i>Id.</i> (Goujon).....	30
		<i>Clos Gèrème</i> (C <sup>te</sup> Maingard) 45	

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

VIGNOBLES PAR ORDRE DE SITUATION EN DESCENDANT LE FLEUVE

<i>La Douane</i> (Sté Vieilles Montagnes).	<i>Degères</i> (Castaing freres).	<i>Ch. Peychaud</i> (Dompierre d'Hornoy fils).
<i>Castelnau</i> (Véron).	<i>Lamothe</i> (Maysonnave).	<i>Clos des Carmes</i> (Binaud).
<i>Ch. St-Clément</i> (Sté Vieilles Montagnes).	<i>Jourdanne</i> (Eug. Deysson).	<i>Ch. Margarance</i> (Mme. H. Gradis).
<i>Alty</i> (Van der Zande)	<i>Au bourg.</i> (Vve Louradour).	<i>Madran</i> (A. Gibert).
<i>Dom. de Peyronnet</i> (Woolongham frères).	<i>A Barrière</i> (Lafon, boul.)	<i>Ch. de Montferrand</i> (Société Civile du Château de Montferrand).
<i>A Branne-Loyac</i> (Paul Jaumouillé).	<i>Au bourg. Ch. du Luc</i> (Deysson, march. drapier).	<i>Ch. Durandeau</i> (Daniel Meller).
<i>A l'Escalé</i> (Mme Lacape).	<i>La Gaucherie</i> (Michel).	<i>Cailleau</i> (Michel).
<i>Ch. les Trois-Pavillons</i> (Cte de Beauregard).	<i>Gabachon-Troplong</i> (Cahoy).	<i>A. Guillemain</i> (Lapeyre).
<i>Ch. Cauvin</i> (de Périnelle).	<i>Malescaut</i> (Neyraud).	<i>A. Guillemain</i> (Pierre Giron).
<i>Ch. Lapalanque</i> (Vve Eug. Devès).	<i>Sonis-Charriol</i> (D. Dubois).	<i>A Peyhaut</i> (Grain).
<i>Conil</i> (Mme Devès).	<i>Bergerie</i> (Bernard frères).	<i>id.</i> (Goujon).
<i>Couilly</i> (Branda).	<i>La Bécayne</i> (Andreau).	<i>id.</i> (Bourdil).
<i>A Soulié</i> (Acien Arlet)	<i>Drouilhet de Sigalas</i> (Neyraud).	<i>A. Guttemain</i> (C <sup>te</sup> Maingard).
<i>Frèche</i> (Mme Jacques Simon).	<i>Bousquet</i> (Dantel Meller).	<i>Clos Gèrème</i> (C <sup>te</sup> Maingard)
<i>Ch. Cluzeau</i> (Véron-Réville).		

**AMBÈS.** — 1.233 hab. — 2.885 hact. — 26 kil. au N.-N.-E. de Bordeaux; 18 kil. au N. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. et à l'E. par la Dordogne; au S. par Saint-Vincent et Montferrand; à l'O. par la Garonne, qui se réunit à la Dordogne et forme la Gironde au Bec d'Ambès, extrémité N. de cette commune. — **Hospice** Escarraguel, communal et cantonal. — **Bat. à vap.** de Bordeaux à Blaye et de Bordeaux à Bourg. — ☒ ↗ **F. B.** — et *Téléphone*.

**Sol** plat, très fertile, presque entièrement formé d'alluvions; 700 hect. de marais en grande partie assainis.

**Vins rouges ordinaires.**

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

Indiqués dans l'ordre en descendant la Garonne, puis en tournant la presque île pour remonter la Dordogne.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Ste<sup>e</sup> Barbe</i> (Comte Main- gard) .....	200	<i>Ferme Piédreux</i> (Audinet et Eugène Buhan) .....	75
<i>Ch. Le Burck</i> <sup>1</sup> (P. M. Devès et Emmanuel de Vial)...	250	<i>Ch. de Lambert</i> (de Ville- neuve) .....	100
<i>Ch. Bellerive</i> (P. M. Devès et Emmanuel de Vial).....	40	<i>Ch. Léotard</i> (Lavertujon Duchemin et divers)...	70
<i>Ch. Jamois</i> (Véron-Réville)	85	<i>A Léotard</i> (Jacquet) .....	75
<i>La Menaude</i> (Lavertujon, Duchemin et divers)....	100	<i>Id.</i> (Tessandier)...	40
<i>Id.</i> (B <sup>ne</sup> Lartigue).	150	<i>Ch. La Ferlingue</i> (Branden- burg) .....	80
<i>Ch. Puynormand</i> (Ch. Bosc)	200	<i>Ch. Beauvoir</i> (V <sup>ve</sup> Casimajor)	160
<i>Ch. Piétrut</i> (M <sup>se</sup> de La Fer- ronnays) .....	275	<i>A Fort-Lajar</i> (Binaud)...	240
<i>Ch. du Bec-Chenu-Lafitte</i> (C <sup>te</sup> et C <sup>tesse</sup> H. Pean Oberbech-Closen) .....	50	<i>Ch. Saint-Jacques</i> (Branden- burg) .....	150
<i>Ch. Piédreux</i> (Audinet et Eugène Buhan) .....	50	<i>A Robillard</i> (hér <sup>rs</sup> Delpon)	135
		<i>A La Caussade</i> (Levreau).	90
		<i>A Barbe-d'Esquirre</i> (V <sup>ve</sup> Ri- voire) .....	150

### En remontant la Dordogne

	Tonneaux vin r.
<i>Port-Lopez</i> (Lopez-Diaz et A. Léon) .....	175
<i>Ch. Gasquet</i> (M <sup>se</sup> de la Ferronnays) .....	200
<i>Ch. Sandrier-La Tour-Noire</i> <sup>2</sup> (V <sup>ve</sup> L. Guionaud).....	60

1. — Le château Le Burck commande un important vignoble qui est cultivé avec les soins les plus entendus.

Parfaitement encépagé, ce vignoble produit une moyenne de 100 tonneaux d'un vin dont les qualités le font rechercher du commerce.

2. Domaine du Château-Sandrier, merveilleusement exposé, composé des meilleurs cépages, bénéficiant de soins intelligemment appliqués, produit des vins qui sont particulièrement appréciés par une clientèle de choix



CHATEAU LE BURCK

M. M. P. M. Devès et Emmanuel de Vial, propriétaires





CHATEAU SANDRIER-LA-TOUR NOIRE

M<sup>me</sup> Vve L. Guioneaud, propriétaire.

## En remontant la Dordogne (suite)

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A Parcault (R. Chavasse).	12	Ch. La Rue (G. Joubert)..	100
A Petit-Bien (Ar. Lafaye)	50	A La Rue (V <sup>ve</sup> Billon).....	40
A Mirambeau (Fournié)..	30	Ch. Gochet (C. Dumas).....	50
Id. (L. Coiffard)	15	A La Béchade (V <sup>ve</sup> Lapeyre)	45
ALabadie (V <sup>ve</sup> A. Gaignerot)	150	Id. (Abérard) ..	40
A Grillon (Dieulengard)..	50	Id. (Listrade) ...	20
Ch. La Done (G. Joubert).	150	Id. (Etié) .....	10
À Tillède (Abérard).....	50	Id. (V <sup>ve</sup> Durand)	12
Ch. Lacroix-Villarose (Ca-		Id. (G. Pénaud).	12
mille Decout) .....	150	Le Mayne (V <sup>ve</sup> Brun).....	20
A Troubadis (V <sup>ve</sup> J. Nadal)	18	Dom. de Mayne (C. Decout)	40
Id. (Grenier).....	15	Dom. de Cheylit Troubadis	
Ch. La Bernardine (P. de		(Camille Decout).....	25
Boisfleury) .....	80	A Izard (Massé).....	30
Le Fourat (Magnac).....	15	A Noliquet (Armand).....	50
A La Durante (J. Macé)...	12	Id. (F. Bonnet)..	15
A Bourdieu-Jaune (L. Gre-		Id. (Eyquem)..	15
teau) .....	12	Id. (V <sup>ve</sup> Eyquem).	15
id. (Jean Sa-		Id. (Cailleau) ...	20
cristain) .....	12	Id. (Faugère) ...	25
A Pavillon-de-Ro (Larrède)	20	Id. (V <sup>ve</sup> Courrières)	15
Id. (V <sup>ve</sup> Liausu)	12	Id. (Jean Bonnet)	15
Id. (Jean Lau-		Id. (E. Bonnet) .	15
monier) .....	10	Id. (Furt).....	15
Au bourg (V <sup>ve</sup> Paul Beau-		Id. (G. Prévost) .	15
mont) .....	20	A Canteloup Bégouin) .....	150
Id. (Blaise Bordes)...	20	A Gauchot (Cailleau) .....	100
A La Chapelle (J. Cailley).	25	A La Basquette (Delph. Liau-	
Id. (Favereau)..	20	su).....	50
Id. (L. Gréteau)..	12	A Le Gris(V <sup>ve</sup> Henri de	
Id. (V <sup>ve</sup> Trubel)	10	Vallandé) .....	80
Ch. Lansac (V <sup>te</sup> P. de Barry)	75	La Cène (Gallais).....	20
Id. (de Gérés) .....	75	Id. (Sicot) .....	20
Ch. Beauregard (E. Sicaud)	90	La Péchaude (Prioleau, phar-	
Ch. La Soubrante (V <sup>ve</sup> Le-		macien) *.....	15
grand).....	100		

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SAINT-VINCENT-DE-PAUL.** — 603 hab. — 1.388 hect. — 8 k. au N. du Carbon-Blanc; 18 k. au N.-N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Ambès et la Dordogne; à l'E. par la Dordogne; au S.-E. par Saint-Loubès; au S. par Ambarès; à l'O. par Montferrand. —  : Saint-Vincent; st. de la Graves-d'Ambarès, Etat et Orléans; Saint-Vincent, st. du tramw. de l'Etat, et  : Ambarès. *Téléphone.*

C'est sur le territoire de cette commune que se trouvent les culées des deux magnifiques ponts métalliques qui relient les deux rives de la Dordogne.

**Sol** composé de palus et de vastes marais reposant sur un **sous-sol** tantôt graveleux, tantôt d'alluvions, tantôt marécageux.

**Vins rouges** produits par 1/4 mancin, 1/4 verdot et colon, 1/4 machouquet, 1/4 malbec, cabernet et autres cépages; corsés et colorés, recherchés pour les cargaisons et la consommation parisienne.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Dom. de Lesperon</i> (V <sup>ve</sup> Lafaye et Lavaud) . . . . .	150	<i>A Bacon</i> (Aurélien Coupérie)	200
<i>Dom. de Ferreyre</i> (V <sup>ve</sup> Rouseau) . . . . .	30	Id. (Ol. Malangin) . . . . .	40
<i>Aux Turreils</i> (M. Guilbot) . . . . .	10	<i>A Mondion</i> (R. Faugère) . . . . .	50
Id. (V <sup>ve</sup> Vallet de Payraud) . . . . .	30	Id. (Fourne) . . . . .	40
<i>Petit Campsec</i> (D <sup>r</sup> Ponty) . . . . .	30	Id. (Bonnet Frères) . . . . .	50
<i>Grand Campsec</i> (L. Savariau) . . . . .	80	Id. (Armand père) . . . . .	10
<i>A Campsec</i> (V <sup>ve</sup> Furt) . . . . .	30	Id. (Dureau) . . . . .	25
Id. (G. Secousse) . . . . .	70	Id. (Armand fils) . . . . .	15
<i>A Clos Palu</i> (Rideau) . . . . .	30	<i>A Vivarnon-Charron</i> (E. Brand) . . . . .	45
Id. (V <sup>ve</sup> Mouchague) . . . . .	50	Id. (Lafaye) . . . . .	50
Id. (Mouchague-Lamy) . . . . .	15	Id. (Armand fils) . . . . .	20
Id. (Moine) . . . . .	15	<i>A Hutte-Brisson</i> (Rogale) . . . . .	50
<i>A Saint-Cric</i> (S. Massé) . . . . .	150	<i>A Lacône</i> (Monchague) . . . . .	25
<i>A Lartigue-Martin</i> (Hubert Gazillon) . . . . .	150	<i>A Galiasse</i> (Marfan M.) . . . . .	20
<i>A Malbrède</i> (F. Barreyre) . . . . .	10	Id. (E. Eymat) . . . . .	20
<i>Prat-de-l'Homme</i> (J. Donge) . . . . .	10	<i>A Grange-Brulée</i> (V <sup>ve</sup> Blanc) . . . . .	15
<i>A Gobineau</i> (Cathala) . . . . .	100	<i>A Bergeanson</i> (Louis Blanc) . . . . .	35
<i>A Lisote</i> (S. Massé) . . . . .	30	<i>Aux Huttes</i> (Beauvais) . . . . .	30
<i>Au Lion, au Pont de Pierre et à l'Ecluse</i> (Cathala) . . . . .	30	<i>A Bordes</i> (L. Rousseau) . . . . .	100
<i>Dom. du Canard</i> (M <sup>me</sup> H. Gradis (Vinatier fils ferm.) . . . . .	80	<i>Dom. de Bordes</i> (P. Jaumouillé) . . . . .	50
<i>A Brule</i> (G. Secousse) . . . . .	15	<i>A Mondeau</i> (M. Bon) . . . . .	60
Id. (Secousse aîné) . . . . .	25	Id. (L. Vincendeau) . . . . .	15
<i>A La Roquette</i> (Hillairet) . . . . .	50	<i>Ch. Rozeau</i> (E. Faulat) . . . . .	5
<i>A Padouen</i> (Gazillon) . . . . .	40	<i>R<sup>te</sup> Nat<sup>le</sup> n<sup>o</sup> 10</i> (Blanchet) . . . . .	25
<i>A Pey et Dureteste</i> (F. Beraud) . . . . .	115	<i>A Brochart</i> (Berniard) . . . . .	10
		Id. (D. Milhade) . . . . .	35
		Id. (Dupuy) . . . . .	12
		Id. (Deluze) . . . . .	20
		<i>A Canteranne</i> (V <sup>ve</sup> J. Blanc) . . . . .	20

Un trentaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**AMBARÈS.** — 3.163 hab. — 2.477 hect. — 14 kil. au N.-N.-E. de Bordeaux; 4 kil. au N. du Carbon-Blanc.

**Borné** au N. par Saint-Vincent-de-Paul; à l'E. par Saint-Loubès et Sainte-Eulalie; au S. par le Carbon-Blanc et Bassens; à l'O. et au N.-O. par Montferrand.

2 stations à Lagrave; *P.-O. et Ch. de fer de l'Etat*, à 2 kil. du bourg. — Stations de La Gorp. — ☎, Téléphone et ⚡, au bourg d'Ambarès.

**Sol** généralement sablo-graveleux, à fond d'argile; au centre, les trois plateaux du Tillac, d'Ambarès et de Lagrave, séparés entre eux par de petits vallons, dont quelques parties très graveleuses; à l'E., plaine tantôt argilo-calcaire, tantôt sablo-graveleuse; à l'O., autre plaine d'abord sableuse, puis alluviale en se rapprochant de la rivière.

**Sous-sol** argileux sur les bords des plateaux d'Ambarès et du Tillac; pierreux au N.-O. de la commune; dans le domaine du Tillac, banc de faluns remarquable.

**Vins rouges** produits par 1/2 malbec (balouzat) et merlot, 1/4 ca-

bernet et machouquet, 1/4 mancin et cépages divers, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers.

Les vins récoltés à Parabelle, au Tillac et sur les coteaux qui l'avoisinent, notamment à Bel-Air, et au château Formont, se vendent comme les 1<sup>res</sup> côtes Bassens.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. Parabelle</i> <sup>1</sup> (V <sup>o</sup> Mayre) ..	50	<i>Ch. du Gua</i> <sup>2</sup> (Cap. Comte de la Rochette) .....	80
<i>Ch. du Tillac</i> (de La Jonquiè- re) .....	50	<i>Ch. de Peychaud</i> <sup>3</sup> (de Dom- pierre d'Hornoy) .....	200
(plus 5 tonn. blanc)		(chai à Montferrand)	
<i>Ch. Bel-Air</i> (Duverger) ....	80		
<i>Ch. Formont</i> (P. Duroy. de Sudiraut) .....	100		



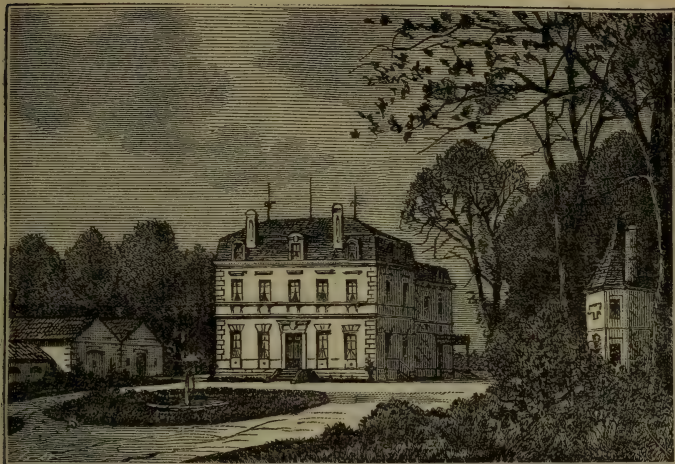
CHATEAU DE PARABELLE M<sup>m</sup> V<sup>o</sup> Mayre, propriétaire.

1. Le château de Parabelle, dont une vue est ci-dessus, comprend un vignoble d'une étendue de 11 hectares environ formé de 2 enclos séparés seulement par un chemin. Le sol est siliceux et contient une grande quantité de graves. Ce domaine, dont les vins ont toujours été très estimés, est complanté en cépages fins: le cabernet franc, le cabernet-sauvignon, le malbec et le merlot pour les vins rouges; le sémillon, le sauvignon et la muscadelle pour les vins blancs, composent la presque totalité de son encépagement. Tous les perfectionnements du Médoc sont apportés dans la culture et la vinification, aussi ce vignoble, par la qualité de ses produits, occupe-t-il un des premiers rangs parmi les meilleurs crus de la région.

2. Le château du Gua commande un vaste domaine parfaitement entretenu comprenant un beau vignoble situé partie sur un terrain argilo-graveleux, partie en palus.

Les cépages les mieux choisis composent ce vignoble dont les vins sont classés au nombre des meilleurs de la commune.

3. Le château de Peychaud, entouré d'un grand parc, au centre d'une pro-



CHATEAU DU GUA

Comte de la Rochette, Capitaine, Chevalier de la  
Légion d'honneur, propriétaire.



CHATEAU DE PEYCHAUD

M. Ch. de Dompierre d'Hornoy, propriétaire.



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. S<sup>t</sup> Denis</i> (Goubeau) . . . .	25	<i>Chemin de la Vie</i> (Monteil) . .	50
(plus 25 tonn. blanc)		Id. (Alfred Braud)	30
<i>Ch. Durandeu</i> (D. Meller)	70	Id. (Aug. Andreau)	30
(chai à Montferrand)		Id. (Beauvais) . .	25
<i>Ch. Jean Prat</i> (V <sup>ve</sup> Dupuy).	25	Id. (V <sup>ve</sup> Rideau)	25
<i>Ch. Bellevue</i> (Moreau) . . . .	25	Id. (Rideau Cadet)	20
<i>Dom. du Grain</i> (P. Gazillon)	90	Id. (Achille Richet)	20
<i>Au Gua</i> ( . . . ) . . . .	80	Id. (Joseph Bes-	
<i>Au bourg</i> (Massieu) . . . . .	30	sède) . . . . .	20
Id. (E. Faulat $\S$ Maire)	10	<i>Chemin de la Vie</i> (Chéri Ar-	
<i>A La Honlasse</i> (Maurice et		naud) . . . . .	15
Armand Bernard) . . . . .	15	Id. (Cailley) . . . . .	10
<i>A La Canau</i> (J. Lafon) . . . .	40	Id. (G. Armeneau).	10
Id. (V <sup>ve</sup> Armeneau)	25	<i>Au Tarrey</i> (J. Leude) . . . .	15
<i>A La Brède</i> (Nicolas) . . . . .	10	<i>Au Canton</i> (Augereau fils) . .	25
<i>A La Mouline</i> (Ducos, not.)	20	Id. (Casimajor) . .	10
<i>Au Poteau</i> (Frédéfon) . . . .	15	<i>Au Treuil</i> (B. Arnaud) . . . .	20
Id. (Rideau, gendre		<i>A Ribeyrote</i> (V <sup>ve</sup> Simon) . . . .	15
Cheminade) . . . . .	10	Id. (Dupuch) . . . .	30
<i>A Lercaro</i> (Morance) . . . . .	25	<i>Aux Blandats</i> (Jean Grain)	15
<i>A Chauvel</i> (V <sup>ve</sup> Tauziac) . . .	20	Id. (E. Bernard)	10
Id. (Aug. Dureau).	20	<i>A Saint-Sever</i> (Mouchague)	10
<i>Au Gais</i> (Nicolas Jacquet).	40	Id. (Collès et	
<i>A Gravol-et-la-Grave</i> (P. Vin-		Rideau) . . . . .	12
cendeau) . . . . .	30	<i>A La Gorp</i> (Massé) . . . . .	20
<i>A La Grave, Cru Le Gay</i>		Id. (V <sup>ve</sup> Andraud	
(Henri Vergez) . . . . .	25	et fils) . . . . .	10
<i>A La Grave</i> (V <sup>ve</sup> Dureau) . . .	15	<i>A Marquet et Chataignier</i>	
Id. (Moine) . . . . .	12	(V <sup>ve</sup> Page) . . . . .	15
<i>A Toutifaut</i> . (P. Prélat) . . . .	30	<i>A Sabarèges</i> (Ferd Brun) . .	12
<i>A La Hourcade</i> (Gouribon).	10	<i>Cru Martet-Lamothe</i> (J.	
<i>A Brandier</i> (Touleuyre) . . . .	10	Courbin) . . . . .	35
<i>A Beauséjour</i> (Grenier) . . . .	20	<i>A Sabarèges</i> (Louis Jeanneau)	20
<i>A Chante-Alouette</i> (Fournier		Id. (Beauvais) . . . .	20
gendre Rousseau) . . . . .	20	Id. (Bordes) . . . . .	10
<i>Au Moulin</i> (V <sup>ve</sup> Bernard) . . .	8	Id. (Lignac) . . . . .	80
<i>Ch. de l'Œil-du-Pas</i> (G. Se-		(dans divers chais)	
cousse) . . . . .	50	<i>Au Pas-de-Loup</i> (A. Célérier)	12
<i>A Rochefort</i> (Couleau) . . . .	30	<i>Aux Coultins</i> (Raoul Bessède)	10
<i>A Marcillon</i> (V <sup>ve</sup> Merigon et		<i>A Martet</i> (V <sup>ve</sup> Fernand Se-	
Millade) . . . . .	20	cousse) . . . . .	10

priété de 300 hectares, est situé à 18 kilomètres de Bordeaux entre les deux rivières Garonne et Dordogne.

Ce superbe château, construit en 1860 par le marquis de Fayet, conseiller au Parlement de Bordeaux, a été restauré par son arrière petit fils, l'Amiral de Dom pierre d'Hornoy, ministre de la Marine. Il possède un vignoble réputé situé dans la commune de Montferrand.





La production annuelle partie en vin blanc, partie en vin rouge, est d'environ 200 tonneaux.



	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
A <i>l'Oustaouneou</i> (héritiers Sallé) .....	45	A <i>Chataignier</i> (Olivier Fous-quérés) .....	20
A <i>Sadiraül</i> (R. Lachaze)...	20	Id. (Beauvais) ..	18
A <i>Grandjean</i> (Lartigue)...	35	A <i>Barrail</i> (Amand Bernard)	30
Id. (Monteil) .....	20	Au <i>Bout-du-Parc</i> (Cailley) ..	40
Id. (A. Plazanet) .....	15	Id. (Vivié) .....	30
Id. (Faugère) .....	8	Au <i>Ponchut</i> (J. Lafon) .....	15
Au <i>Coude</i> (A. Bernard) .....	20	(Chai à Montferrand)	
A <i>Bernatet</i> (Gontier) .....	20	Id. (Furt) .....	10
Id. (Ang. Dureau) .....	20	Au <i>Marancin</i> (héritiers G. Ar-meneau) .....	10
Id. (E. Braud) .....	10	Au <i>Protestant</i> (V <sup>ve</sup> B. Thiac) ..	20
Id. (Cristou) .....	10	Id. (Beauvais) ..	12
Id. (P. Braud) .....	10	A <i>Saint-Denis</i> (J. Vinatié) ..	10
Id. (V <sup>ve</sup> Braud) .....	8	A <i>Garouilla</i> (A Bernard) .....	15
Id. (Rulleau) .....	8	A <i>Brichet</i> (Lestage) .....	10
A <i>La Cabanne</i> (M. Gillet) .....	40	Id. (Roumagnac) ..	8
A <i>La Blanche</i> (Monteil) .....	20	A <i>Artiguemonge</i> (Dandon-neau) .....	20
Id. (Charron) ..	10	Chai à Maransin	
Id. (C. Rideau) ..	10	A <i>Artiguemonge</i> (Guillemon)	10
A <i>La Blanche et au Tillac</i> (J. Sillou) .....	15	A <i>Terrasson</i> (Delord) .....	20
Au <i>Tillac</i> (Lartigue fils) ..	10	Id. (Jacques Meller)	30
A <i>Beugey</i> (Jean Collon) ..	100	Id. <i>Dom du Grava</i>	
Id. (Cailley) .....	10	(L. Louradour) .....	20
A <i>Chataignier</i> (Camarsac) ..	20		

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINTE-EULALIE.** — 736 hab. — 906 hect. — 12 k. au N.-E. de Bordeaux; 2 k. au N.-E. du Carbon-Blanc; 3 k. 1/2 au S. de la Dordogne.

**Borné** au N. et au N.-E. par Ambarès; à l'E. par Saint-Loubès et Yvrac; au S. par Yvrac; à l'O. par le Carbon-Blanc. —  (Paris-Orléans), st. à la Grave-d'Ambarès, à 4 k. au N. du bourg. —  de l'Etat de Sainte-Eulalie-Carbon-Blanc, st. à 1.500 m. du bourg. —  et *Télép* : Carbon-Blanc. —  à Sainte-Eulalie.

**Sol** varié : collines et coteaux graveleux aux alentours du bourg et au N. de la commune, sablonneux vers le N.-O., argilo-calcaire ou argilo-graveleux vers le S. et l'E., presque partout très propice à la viticulture. — **Sous-sol** généralement argileux ou marneux, sableux vers le S. et le S.-E. du côté des limites de la commune d'Yvrac.

**Vins rouges** très colorés et corsés, classés comme *bonnes côtes*, se rapprochant des premières côtes de Bassens et de la Tresne.

**Vins blancs** produits par sémillon, sauvignon, muscadelle.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Montjon Le Gravier</i> (Edouard Bardinet) . . . . .	100	»	
<i>Ch. de Sans</i> (M <sup>me</sup> M. Ruble) . . . . .	170	»	
<i>Dom. de Roques-et-Pou- jeau</i> (Guimard) . . . . .	50	»	
<i>Dom. de Coulon</i> (L. Bi- chon) . . . . .	90	15	
<i>Ch. Dintrans</i> (Dr Pous- son, Maire) . . . . .	90	10	
<i>Ch. La Tour Gueyraud</i> (V <sup>ve</sup> G. Prévèraud de Sonneville) . . . . .	200	10	
<i>Ch. Malbec</i> (M. Lafuste) . . . . .	80	30	
<i>Ch. du Bouscau</i> (E. Mariol) . . . . .	60	»	



CH. MONTJON-LE-GRAVIER, M. E. Bardinet, propriétaire.

1. Le domaine Montjon-Le-Gravier est situé à l'entrée du bourg de Sainte-Eulalie et s'étend par une belle avenue de 800 mètres jusqu'à la route nationale. Son château a été bâti vers 1780 sur les plans de l'architecte Louis.

La superficie de ce domaine est de 40 hectares.

Le vignoble, en parfait état, est complanté en merlot, malbec et cabernet, et peut produire, dans les bonnes années, de 80 à 100 tonneaux de vin.

Grâce au bon choix des cépages, à sa situation en pleins coteaux sur un sol graveleux ou argolo-calcaire, ce vignoble produit des vins classés au premier rang de nos vins de 1<sup>re</sup>s côtes. Ils ont été médaillés dans plusieurs Expositions.

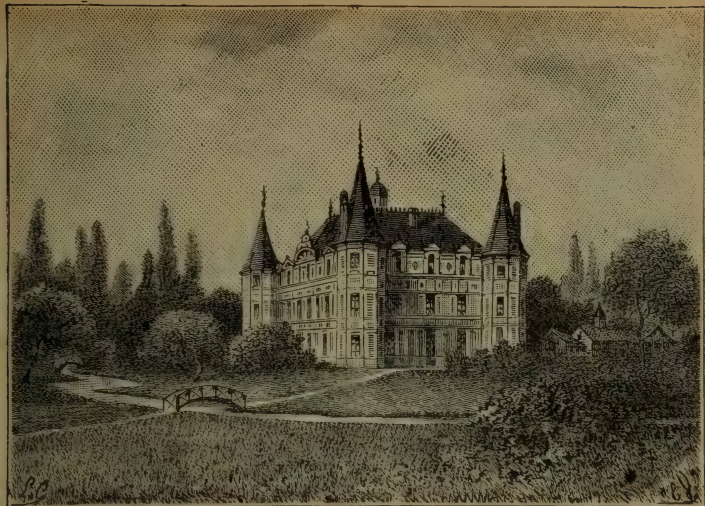
2. Le château de Sans commande un magnifique domaine de 80 hectares; la vigne en occupe environ 35.

Le vignoble est entièrement situé en côtes sur les territoires de Sainte-Eulalie et du Carbon-Blanc.

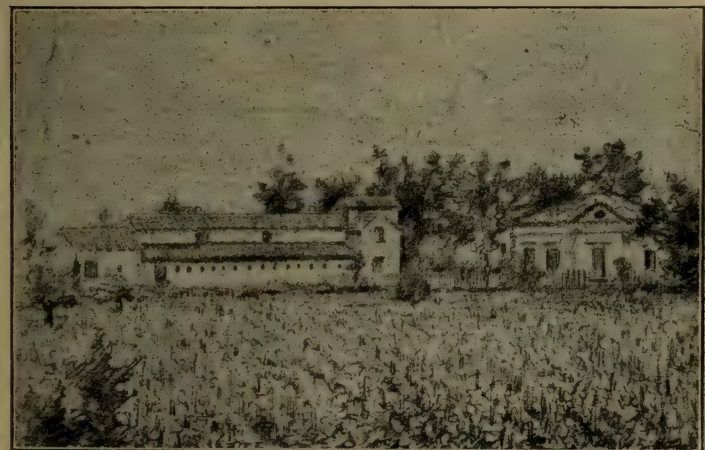
Son sol est argilo-calcaire ou sablo-argileux avec un peu de grave. Il est complanté exclusivement en cabernet, malbec et merlot. Son vin se distingue par un bonne sève fruitée et beaucoup de corps.

Ce domaine a obtenu au concours régional de 1872 le grand prix de viticulture, et en 1893 une médaille d'or de la Société d'agriculture de la Gironde pour l'ensemble de ses cultures. Il produit, année moyenne, 170 tonneaux.

3. Le château du Bouscau, depuis soixante ans dans la famille Mariol, a une contenance de 17 hectares.



CHATEAU DE SANS  
Mme M. Rulhe, propriétaire.



CHATEAU DU BOUSCAU  
M. Etienne Mariol, propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Belle-Assise</i> (Paul Maurel) .....	» 75	<i>Au Vinaigrier</i> (Baudet)	25 »
<i>Ch. Macalan</i> (A. Jacquet)	50 »	Id. (Hosteins)	30 »
<i>Ch. Siret</i> (V <sup>ve</sup> Douat) ..	40 10	Id. (Faugère)	10 »
<i>Ch. Larose</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Lasseverie) .....	30 »	<i>A Pascaud</i> (Eymond) ..	30 »
<i>Au Bédal</i> (V <sup>ve</sup> Agrelli)	40 »	<i>Ch. de Cosse</i> (V <sup>ve</sup> Durand) .....	20 »
<i>A La Barouleygre</i> (Figerou) .....	40 »	<i>A Balesteyre</i> (Palmier) ..	25 »
<i>Ch. Bourgevin</i> (Léopold Mégret) .....	50 »	<i>A Cambre La Cosse</i> (Billioque) .....	20 »
Négociant à Londres		<i>APont-de-Goulle</i> (Salles)	15 »
<i>Ch d'Antonne</i> (Wise Douglas) .....	30 »	<i>A l'Argenlière</i> (M <sup>me</sup> Morance-Sarramone) ..	25 »
<i>A Antonne</i> (Bernard) ..	50 »	<i>A Garderal</i> (Hautefaye)	20 »
Id. (Malangin)	30 10	<i>Aux Places</i> (A. Decazères) .....	25 »
<i>Dom. du Moulin</i> (Wise Douglas) .....	20 »	<i>Ch. Les Places</i> <sup>2</sup> (E. Dogny) .....	20 »
<i>Abbaye de Bonlieu</i> (Dr Moure) .....	30 »	<i>Aux Places</i> (V <sup>ve</sup> Ch. Andraut) .....	10 »
<i>A Bergeron</i> (Villatte) ..	40 »	Id. (Persac)	10 »
Id. (Collon)	40 »	<i>A La Brède</i> (Neyraud)	20 »
Id. (M <sup>me</sup> Sallé, née Chauvin) .....	15 »	Id. (Habens) ..	18 »
<i>A l'Angronne</i> (M <sup>lle</sup> Lacroix) .....	15 »	Id. (G. Chaillot)	13 »
<i>Les Molières</i> (Gaston Nadeau) .....	15 »	Id. (Blanc) ..	10 »
<i>A Fautaubert</i> (V <sup>ve</sup> Lassalle) .....	15 10	<i>A Vincendon</i> (Létang)	15 »
		<i>Aux Trétins</i> (R. Moulon)	15 »
		Id. (Farrouilh)	12 »
		<i>Aux Trois-Portes</i> (Ber-teaud) .....	12 »
		<i>A Lhoume</i> (Chévery fils)	10 »

Son vignoble est un des plus intéressants et des mieux tenus de la commune de Sainte-Eulalie. Ses vins, classés parmi les premiers de cette région, ont été médaillés aux Expositions universelles de Paris, et en 1885, la Société d'agriculture de la Gironde a consacré la bonne tenue et l'heureuse exploitation du domaine en lui décernant un médaille d'or.

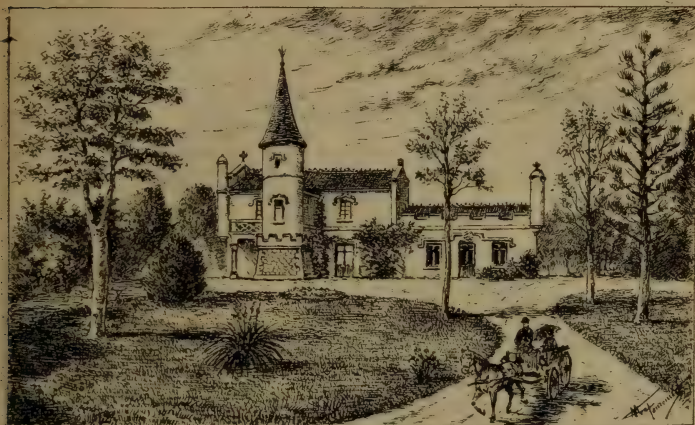
1. Le château Larose a été récemment formé par la plus grande partie de l'ancien domaine de Caucujac qui jouissait d'une très grande réputation dans l'Entre-deux-Mers. Les améliorations qu'y a apportées le propriétaire, en ont fait un cru de premier ordre qui donne environ 30 tonneaux de vins blancs et rouges.

2. Le château Les Places, connu depuis de nombreuses années, comprend un vignoble formé des meilleurs cépages, et donne un vin d'un beau degré ayant bonne chair, du fruit et du bouquet.

La quantité récoltée est d'environ 20 tonneaux.

Le propriétaire actuel, M. E. Dogny, a donné l'exclusivité de la vente à la maison H. de Marmiesse et C<sup>o</sup>, négociants en vins de Bordeaux.





CHATEAU LAROSE

Mme Vve E. Lasseverie, propriétaire






CHATEAU LES PLACES

M. E. Dogny, propriétaire.

		Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Lhoume</i> (V <sup>o</sup> Fréde-			»	<i>Au bourg</i> (J. Dajens) ..	12	»
fond).....	20		»	Id. (L. Barrière)..	12	»
Id. (Furt) .....	15		»	Id. (J. Barbou)..	10	»
<i>A Marquisal</i> (héritiers				Id. (Benassis) ..	10	»
Michaud) .....	30		»	Id. (Blanc) .....	12	»
<i>Au Bourg</i> (Lillet) ....	30		»	Id. (Massé) .....	12	»
Id. (Lajus) ..	25		»	<i>Au Baron</i> (Vivier) ....	50	»
Id. (Guyonnet)	20		»	Id. (Langaud)	15	»
Id. (Albert) ....	20		»	<i>Ch. Mathereau</i> (Bou-		
Id. (Motut) ....	20		»	lière) .....	15	»
Id. (Trias) .....	20		»	<i>A Leude</i> (Estève) .....	15	»
Id. (Guichard) ..	20		»	<i>Le Friant</i> (Blanda)....	12	»
Id. (L. Jaurréquy)	15		»	<i>A Laroque</i> (Dehol)....	12	»
Id. (Lourteau père)	15		»			

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINTE-LOURÈS.** — 2.853 hab. — 2.508 hect. — 8 k. au N.-E. du Carbon-Blanc; 18 k. au N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par la Dordogne; à l'E. par Izon et Saint-Sulpice; au S. par Montussan et Yvrac; à l'O. par Sainte-Eulalie, Ambarès et Saint-Vincent.  Paris-Orléans, stat. à 700 mètres du bourg. — **Port** à Cavernes. —  et .

**Sol** divisé en trois sections, de natures différentes, présentant : au N., des palus qui bordent la Dordogne sur une largeur moyenne de 350 mètres, dans les sections de Vallenton et de Cavernes, et d'environ 200 mètres du domaine de Roussane à l'extrémité S.-E. de la commune; au centre, terrain silico-graveleux peu accidenté et peu profond; au S., terrain généralement argilo-calcaire très accidenté. — **Sous-sol** au N., sable graveleux à 66 centimètres de profondeur dans les sections de Vallenton et de Cavernes; dans le reste des palus, tourbe; au centre, sous-sol pierreux, argileux et graveleux, où l'on rencontre à 4 mètres de profondeur une importante nappe d'eau; au S., sous-sol pierreux, graveleux ou argileux à une profondeur moyenne de 33 centimètres.

**Vins rouges de palus**, corsés et colorés, recherchés pour les coupages et pour les expéditions d'outre-mer; la région du Vallenton, dont une partie s'étend sur Saint-Vincent-de-Paul, produit des vins recherchés à cause de leur souplesse et de leur agrément dus à la nature sableuse du sous-sol des alluvions.

**Vins de cotes**, généralement plus fins que les vins de palus, constituant de bons ordinaires, exportés sans subir de coupage.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN CÔTES OU SUR LE PLATEAU

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. de Reignac</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> M. Carlsberg-Labat) . . .	120	30	<i>Ch. Labatut</i> (V <sup>ve</sup> A. Tes- sier) . . . . .	100	4
<i>Au Truch-de-Reignac</i> <i>Dom. de Haut-Mar-</i> <i>tiin</i> (B. Guerins, maire)	70	5	<i>Ch. Chelivette</i> (Fontan)	50	15



## CHATEAU REIGNAC

Mme M. Carlsberg-Labat, propriétaire.

1. Le château Reignac commande un domaine de 102 hectares dont 33 hectares complantés en vignes. Le vignoble, établi sur des croupes de terrain argilo-graveleux, est totalement planté en cépages fins où le cabernet sauvignon domine. Les vins rouges, très bouquetés, se développent rapidement et sont classés au rang des meilleurs de la contrée. Le vignoble blanc, qui est en voie de reconstruction, produit un vin blanc moelleux avec une sève fine, délicate, qui le fait très rechercher du commerce.

## EN CÔTES OU SUR LE PLATEAU (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Chartran</i> <sup>1</sup> (P. J. Gast)	40	15	<i>Ch. Cajus</i> (V <sup>ve</sup> Malan- gin) .....	25	12
<i>Ch. Malleret</i> (V <sup>ve</sup> Vallet de Payraud) .....	70	10	<i>Ch. Conte</i> (J. Lesnier) ..	30	15



CHATEAU CHARTRAN

M. P. J. Gast, propriétaire.

1. Le château Chartran, bâti par le célèbre architecte Louis, architecte du Grand Théâtre de Bordeaux, commande un domaine de 20 hectares, dont 8 sont consacrés au vignoble, situé sur un sol sablonneux ou sablo-argileux, où l'on a pu conserver une grande partie des vieilles vignes.

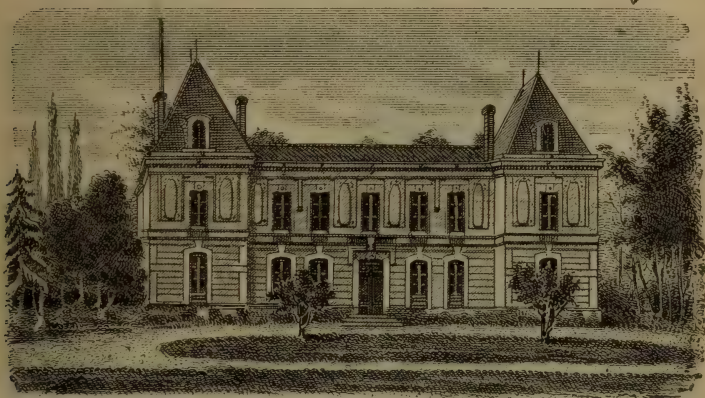
Son vin se distingue par une grande finesse et un joli bouquet qui le font rechercher du commerce.

La production moyenne de ce vignoble, aujourd'hui entièrement mis en parfait état, est de 40 tonneaux vin rouge et 15 tonneaux vin blanc.



## EN CÔTES OU SUR LE PLATEAU (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Les Dauphins</i> <sup>1</sup> (Fernand Bernard) .....	50	<i>Aux Graves</i> (Adrien Bas-terot) .....	25 5
<i>A l'Ermitage</i> (Mage)..	30 4	<i>Dom. de Bellevue</i> (Weill)	25 3
<i>A Soupetard</i> (V <sup>ve</sup> Ferdinand Cassadou)...	40 10	<i>Au Tertre-de-Cabel</i> (Prévost) .....	20 »
<i>A Lestritte</i> (Fernand Faisileau) .....	30 5	<i>Au Truch</i> (Lucien Guimberteau) .....	12 »
<i>Ch. Toignan</i> (Th. Cazessus) .....	20 5	Id. (M. Lasbasses) .....	15 »
<i>A Haul-Brion</i> (Clouard)	20 5		



CHATEAU LES DAUPHINS

M. Fernand Bernard, propriétaire.

1. Le domaine des « Dauphins », dans la commune de Saint-Loubès, comprend 25 hectares d'un seul tenant dont la moitié environ forme le vignoble.

Bien situé et complanté de cépages fins dans un sol argilo-graveleux, il produit des vins blancs de graves très appréciés, qui se distinguent par une belle couleur paille clair, d'un moelleux et un bouquet très agréable qui les classent au premier rang des meilleurs crus de la contrée.

Production moyenne 50 tonneaux.

## EN CÔTES OU SUR LE PLATEAU (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. Fouquetyres-La-Laurence</i> (V <sup>ve</sup> P. Melon aîné) .....	40	»	<i>A Conges</i> (O. Fasilleau) 40
<i>Clos Moulin de Taillefer</i> (V <sup>ve</sup> P. Melon aîné) .....	10	»	Id. (A. Cascadou) 30
<i>Ch. Lescart</i> (Joseph Serres) .....	10	5	<i>Ch. Graffeuil</i> (Puisarnaud) .....
C. et P. ....			20
<i>Au Suisse</i> (V <sup>ve</sup> J. Bayle) C. et P. ....	100	»	<i>Au Basque</i> (Ant. Guilhem).....
Id. (Bernard) .....			15
<i>Jacquet</i> .....	40	5	Id. (J. Duprat) .....
<i>Au Suisse</i> (V <sup>ve</sup> Ant. Gassies) .....	15	»	Id. (Pellet) ....
			Id. (V <sup>ve</sup> A. Gassies) .....
			15
			<i>Ch. Péligon</i> (V. Chenal) 18
			<i>Ch. Saint-Aignan</i> (Ed. Eymond) .....
			20
			<i>Ch. Modéry</i> (V <sup>ve</sup> Lucien Chaline) .....
			25



DOMAINE DE FOUQUETEVRES-LA-LAURENCE  
Mme Vve Pierre Melon aîné, propriétaire.

1. Le domaine Fouquetyres-La-Laurence a une superficie de 10 hectares. Son vignoble, situé en côtes sur un sol graveleux ou argilo-calcaire, est exclusivement complanté de cépages fins; cabernets, malbecs et merlots. Cultivé avec les plus grands soins par sa propriétaire, Mme. Veuve Pierre Melon aîné, il produit une moyenne de 40 à 50 tonneaux.

Ce vin est vendu en grande partie par Mme. Melon directement en Belgique, où il est fort apprécié par sa finesse, du corps, du moelleux et est considéré comme un des premiers crus de la commune.

Le Clos Moulin de Taillefer, appartenant au même propriétaire, produit d'excellents vins.

EN CÔTES OU SUR LE PLATEAU (suite)

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Raffelle</i> (V <sup>ve</sup> Chaline) .....	15	5	<i>Au Bergey</i> (Lhomond)	25	»
<i>Dom. de Barennes</i> (J. Briguard) .....	25	»	<i>A Toignan</i> (E. Dessales)	90	5
<i>A Salles</i> (A. Coulon) ..	15	»	Id. (M. Jahan).	30	»
<i>A Treyrie</i> (V <sup>ve</sup> Pierre Baudet) .....	65	»	Id. (V <sup>ve</sup> Benesis) .....	25	»
<i>A Jeanpan</i> (Baudet fils)	125	12	Id. (Alfred Dupuy).....	10	»
<i>A Sablon</i> (R. Rouillet).	35	4	<i>A Massias</i> (F. Dupuy)	20	»
<i>A Clauzet</i> (V <sup>ve</sup> T. Sabourin)	25	»	<i>Dom. de Couverlayre</i> (Parage) .....	15	»
Id. (A. Pinaud).	18	»	<i>A Poumey</i> (G. Armeaud.) .....	50	4
<i>A Sarrail</i> (Joubert; Roumagnac, fermier)	55	3	<i>A Conilh</i> (E. Dutruch).	15	»
Id. (Collès)....	35	»	Id. (Dutruch, adjoint) .....	25	10
<i>A Badailh</i> (E. Arnaud)	20	10	<i>A Jean Videau</i> (Jean Dutruch) .....	30	2
Id. (F. Dagneaud)	20	15	Id. (Curat) c. et p.)	20	»
<i>A Raganeau</i> (L. Mézel)	55	»	Id. (Vigneau)....	15	»
Id. (François Gachassin)....	18	»	<i>A Garry</i> (Bertrand Collès) c. et P. ....	75	»
<i>A Malestan</i> (E. Mage).	85	8	<i>A La Gare</i> (Mathurin Pion) .....	40	5
<i>A Malet-Barbeyrat</i> (L. Dessales) .....	12	»	Id. (Louis Mezel)	18	»
<i>Au Petit-Moulin</i> (F. Bernard) .....	15	»	<i>Ch. Lorient</i> (A. Techeney fils) .....	35	»
<i>A Terrefort</i> (V <sup>ve</sup> Greteau) .....	50	»	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Carteyron) c. et p. ....	15	»
Id. (V <sup>ve</sup> Pierre Faux) .....	50	6	Id. (Antoine Chauvet)	25	»
Id. (R. Bibonne) ..	30	»	<i>A Graves</i> (Psychaud) ..	25	»
Id. (Mâchefert)	30	»	<i>Au Livey</i> (Normandin)	25	»
Id. (L. Rouineau) .....	25	»	Id. (Math <sup>in</sup> Chauvin) .....	30	8
Id. (Bersac) ..	15	»	Id. (Emile Leslesques) .....	25	»
Id. (E. Mare)	15	»	<i>A Ruby</i> (Nicolaï) .....	12	»
<i>A La Paye</i> (Chauvet) ..	15	»			
<i>Au Bergey</i> (V <sup>ve</sup> Mathurin Dessales) c. et p.	200	»			


EN PALUS

<i>Aux Valentons</i> (M <sup>lle</sup> Charriaut) .....	90	»	<i>Aux Valentons</i> (O. Durand) .....	40	»
Id. <i>Ch. La Cabanasse</i> (J. Destriau)	60	»	Id. (Rouchon) .....	40	»
Id. (Secousse, de La Grave d'Ambarès) .....	60	»	Id. (M <sup>me</sup> Parmentier) .....	40	»
<i>Aux Valentons</i> (d'Elissagaray) .....	45	»	Id. (J. Monnet) .....	»	»
			Id. (Raymond Duvergé) .....	30	»

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Aux Valentons</i> (E. Duvergé) .....	25	»	<i>A Damade</i> (L. Dessalles) 40
Id. (Colonel Dagneaud) .....	35	»	<i>Aux Grézolles</i> (Georges Faurie) .....
Id. (V <sup>ve</sup> du Sénateur Thézard) 10		»	25
<i>A Pelut</i> (M. Leuvielle) 110	8	»	<i>A Bouleyron</i> (Berthelot) 22
<i>A Cavernes</i> (Létourneau) 50		»	Id. (Court) .. 10
Id. (A. Forton) 30		»	<i>A Sautereau</i> (Bertin) .. 30
Id. (V <sup>ve</sup> Baron) 30		»	<i>A Roudier</i> (Lafuste) .. 55
Id. (V <sup>ve</sup> Barreyre)..... 30		»	Id. (E. Béguey) 22
Id. (V <sup>ve</sup> Collès) 25		»	<i>Au Grand-Bourdieu et à Portandon</i> (V <sup>ve</sup> Malan- gin)..... 120
Id. (Jos. Cassignard) .....	20	»	<i>Aux Molles</i> (Machefert) 30
Id. (E. Cournet) 20		»	<i>A. Duprat</i> (Delage) ... 30
Id. (F. Goudichaud.) .....	15	»	Id. (Constant) 30
Id. (J. Goudichaud.) .....	50	»	Id. (Fernand Cassignard) .....
<i>A Cassena</i> (V <sup>ve</sup> Blanda) 25		»	15
<i>A Caderot</i> (V <sup>ve</sup> Aurel, Tartas) .....	45	»	<i>Dom. Pavillon Duprat</i> (André Gibert) .....
<i>Chalei Caderot et à Rous- sane</i> (V <sup>ve</sup> Goudichaud) 20		»	30
<i>A Roussane</i> (G. Goux). 40		»	<i>A La Jalle</i> (Prévost fils) 30
			Id. (Jean Lecuyer) .....
			10
			<i>Ch. Fontanneau et P. François</i> (H. Eymond) 80
			<i>A Gabarrau</i> (V <sup>ve</sup> Delpit) 150
			<i>Ch. La Grange</i> (La Fonta) 20

Environ 200 propriétaires font de 1 à 10 tonneaux de vin rouge.

**SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC.** — 1.024 hab. — 1.503 hect. — 9 k. au N.-E. de Carbon-Blanc; 20 k. au N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Izon; à l'E. par Izon et Vayres; au S. par Beychac-et-Cailleau; à l'O. par Montussan et Saint-Loubès. —  de Paris-Orléans, stat. à 500 mètres du bourg. — ☒ et ☐.

**Sol** varié, très fertile, argileux, argilo-calcaire, bonnes graves fortes aux environs du bourg. — **Sous-sol** argileux, pierreux ou graveleux et sablonneux.

**Vins rouges.** — Corsés et colorés, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers.

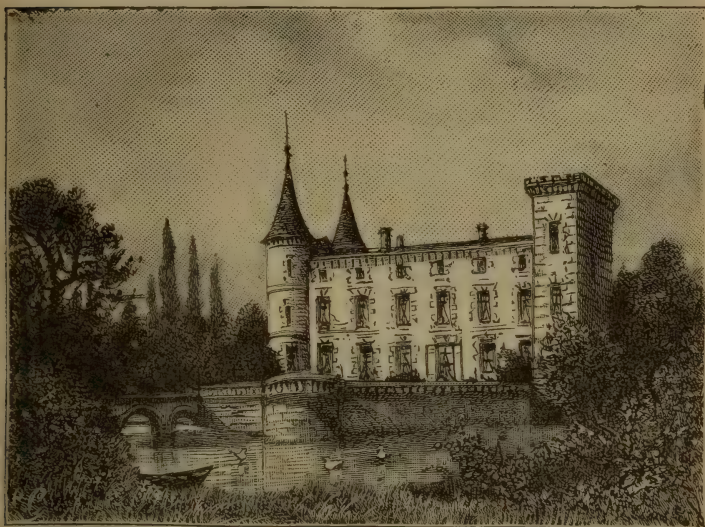
**Vins blancs.** — Produits par les cépages fins, notamment le sémillon; très agréables, très coulants. Corsés dans la partie dite Trettins Laborde, Cameyrac et Laudote.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. Beauval</i> (Ch. Descorps) .....	150	30
<i>Ch. Lamothe</i> <sup>1</sup> (A Mulin). .....	25	50



## CHATEAU LAMOTHE

M. A. Mulin, propriétaire.

1. Ce château, situé à 1900 mètres de la gare de Saint-Sulpice-Izon, a un très ancienne origine.

Sous la période anglaise, il appartient au Prince Noir. Il est encore entouré de ses douves pleines d'eau qui rappellent son origine.

Il commande un domaine de 45 hectares en un tenant et entouré de routes. Son vignoble, qui compte aujourd'hui près de 20 hectares, est en voie d'agrandissement. Il est complanté, pour les vignes rouges, en malbec, cabernet, et merlot, situés sur un terrain sableux, et pour les vignes blanches en sémillon, sauvignon et muscadelle, avec un peu [d'enrageat complantés sur un sol graveleux.

Ses vins, qui se distinguent par une grande finesse, sont classés au rang des meilleurs de la contrée.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Laville</i> (V <sup>ve</sup> Alberi Rouleau) . . . . .	100	<i>A Labarrade</i> (J. Renier) Id. (V <sup>ve</sup> Reil- lac) . . . . .	20 10
<i>Ch. Quantin</i> <sup>1</sup> (H <sup>rs</sup> Garros) .	300	<i>Au bourg</i> (Aug. Coquil- leau) . . . . .	20
<i>Ch. Lagraula</i> (V <sup>ve</sup> Chèze Sénut) . . . . .	60	Id. (J. Plantey). . . . .	20
<i>Chalet Beaumont, à Ca- meyrac, (A. Bruneau)</i>	60	Id. (N. Secousse) . . . . .	20
<i>Dom. de Peyjouan</i> (Ri- vière fres) . . . . .	10 20	Id. (Maurice Se- cousse) . . . . .	20
<i>A Peyjouan</i> (M. Granger)	20 10	<i>Dom. des Ormeaux</i> (V <sup>ve</sup> Faure et D <sup>r</sup> Caillibaud)	20 10
<i>Dom. du Gaye</i> (A. Lamo- nairie) . . . . .	40	<i>A Chateaubriand</i> (V <sup>ve</sup> St Amand) . . . . .	20
<i>Ch du Leu</i> (F. Vinatié)	25	<i>A Cameyrac, Moulin</i> <i>d'Andraul</i> (G. Barraud)	10 25
<i>A Pinol</i> (P, J. Rivière)	60	<i>A Cameyrac</i> (J. Moreau)	10
<i>Au Tasta</i> (Fel) . . . . .	20 5	Id. Léonce	
Id. (Louis Deffe) . . . . .	20 5	Duville) . . . . .	20
Id. (Jean Deffe) . . . . .	20 5	<i>A Garrosse</i> (J. Renier)	20
Id. (Fr. Duprat) . . . . .	10 10	<i>Dom du Tertre</i> (D <sup>r</sup> G. Caillibaud) . . . . .	10
<i>A La Ruade</i> (Chaloubie)	20 5		
Id. (Blois) . . . . .	20 5		
Id. (A. Fouquet) . . . . .	20 5		

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



CHATEAU QUANTIN, Héritiers Garros propriétaires.

1. Le château Quantin commande un domaine de 200 hectares environ, dont près de 100 hectares sont consacrés à la vigne.

Ce vignoble est en partie reconstitué en américains greffés, qui ont donné les plus beaux résultats.

La production moyenne dépassera bientôt 300 tonneaux.

**MONTUSSAN.** — 683 hab. — 830 hect. — 10 k. à l'E. du Carbon-Blanc; 15 k. à l'E.-N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Loubès; à l'E. par Beychac et Cameyrac; au S. par Pompignac; à l'O. par Yvrac. — ☒, Téléphone et ⚡ : Saint-Loubès. — Tramw. [électr. de Bordeaux à Beychac.

**Sol** généralement composé de terres fortes, argilo-calcaires ou argilo-graveleuses; on trouve quelques parties siliceuses du côté de la route nationale et quelques parties argileuses sur les bords de la Laurence. — **Sous-sol** argileux vers le N.-E., du côté d'Orton, calcaire et exploité en moellons ou pierres tendres vers le S.-O., du côté de Cournau; ces carrières donnent un revenu insignifiant.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec, 1/3 cabernet et mancin, 1/3 merlot et autres cépages, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers.

**Vins blancs** produits par le sémillon, le sauvignon et un peu d'enrageat, sont plutôt secs mais très agréables.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Tour Puymirand</i> (Fazilleau aîné) . . . . .	27	»	
<i>Dom. de Taillefer</i> (Schlincker) . . . . .	25	25	
<i>Ch. Lamothe Montussan</i> (V <sup>ve</sup> Isidore Barbe) . . . . .	40	8	
<i>Dom. de Seguin</i> (Thibaud) . . . . .	30	5	
<i>A Sorbède</i> (Bruneau) . . . . .	90	6	
<i>Dom. de Ferrand</i> (Burnateau) . . . . .	30	30	
<i>Le Moune</i> (Marquise de Chabot-Maulévrier) . . . . .	45	10	
<i>Dom. de Pradiot</i> (Doublé frères) . . . . .	20	3	
<i>Ch. Lavergne</i> (Darses) . . . . .	25	10	
<i>A La Rafette</i> (Esben). Id. (Carruchi) . . . . .	40	»	18
<i>Ch. Fouchereau</i> (Thibaud) . . . . .	40	10	
<i>A Carsouille</i> (V <sup>ve</sup> Tasta et fils) . . . . .	20	»	
Id. (Carruchi) . . . . .	20	8	
Id. (Gachet) . . . . .	15	6	
Id. (A. Leude) . . . . .	15	5	
<i>A Bel-air</i> (B. Guérin) . . . . .	10	»	
<i>A La Tuilerie</i> (Guéridon) . . . . .	20	5	
Id. (Isid. Gendre) . . . . .	18	»	
Id. (Thibaud) . . . . .	40	»	
<i>A Fonchereau</i> (Guimberteau) . . . . .	15	»	
Id. (Faverie) . . . . .	18	»	
<i>A La Lagune</i> (Fazilleau) Id. (Faugère, maire) . . . . .	15	15	
<i>Sur la Route Nationale</i> (Pierlot) . . . . .	30	10	
Id. (Roux) . . . . .	15	5	
<i>Au Cornuau</i> (Confolan Jeune) . . . . .	12	»	
<i>A Hourton</i> (Os. Court). Id. (Dessalle) . . . . .	10	»	18
Id. (Bataillon) . . . . .	13	»	
<i>A Peyron</i> (Menestrey). <i>A Puymirand</i> (Marian) <i>Au Greychoux</i> (Baudet) <i>A Font-Merlet</i> (Grilhon) <i>Au Courneau</i> (G. Loignon) . . . . .	16	5	
	10	5	
	20	»	
	20	3	
	14	4	
<i>A Pagens</i> (Blanchard). . . . .	11	6	

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BEYCHAC-et-CAILLEAU.** — 669 hab. — 1.560 hect. — 17 k. à l'E. de Bordeaux pour Beychac, 21 k. pour Cailleau; 8 k. à l'E.-S.-E. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. par Saint-Sulpice; au N.-E. par Vayres; à l'E. par Arveyres et Saint-Germain-du-Puch; au S. par Salleboëuf et Camarsac; à l'O. par Pompignac et Montussan. Beychac et Cailleau forment deux paroisses, mais une seule commune au point de vue administratif. — ✉ et ⚡ : Saint-Sulpice-et-Cameyrac. — **Tramw. électr.** de Bordeaux à Beychac-et-Cailleau.

**Sol** varié, offrant, dans Beychac, des terres argilo-calcaires, argilo-siliceuses ou argilo-graveleuses, toutes assez fertiles. — **Sous-sol** très varié; presque partout imperméable, argileux, siliceux, calcaire, parfois ferrugineux.

**Vins rouges** ordinaires, produits par 1/2 malbec et cabernet, 1/2 merlot, mancin et autres cépages.

**Vins blancs** très différents selon les crus. Dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune, ils sont produits par 1/2 cépages fins (sémillon et sauvignon) et 1/2 enrageat, muscadelle et pellegris; ils sont alors cotés comme bonnes graves, classés après ceux de Langoiran.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Lesparre</i> (G. Ayguesparsses) . . . . .	60	60	<i>A L'Intendant</i> (héritiers Atteret) . . . . .	20	14
<i>Ch. Quinsac</i> (Pierre Bécheau) . . . . .	50	100	Id. (Marchal) . . . . .	30	30
<i>Ch. de Villepreux</i> (Elie de Pitray) . . . . .	10	25	<i>A Gaillard</i> (Beaupied) . . . . .	10	50
<i>Ch. Erigoye</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> G. Damas) . . . . .	25	»	Id. (Teychene) . . . . .	10	12
<i>Ch. Catoy</i> (Chambolle) . . . . .	20	25	<i>A Bertin</i> (Bertin freres) . . . . .	6	10
<i>A Larsan</i> (du Cheyron) . . . . .	»	5	<i>Dom. du Haut-Boutin</i> (Achille Porte) . . . . .	5	10
<i>Dom. de Teynac</i> (Porte) . . . . .	10	5	<i>Dom. de Boutin</i> (J. Bernard) . . . . .	10	10
<i>A Durand-Bayle</i> (Delair) . . . . .	17	12	<i>A Fossetlongue</i> (Bernard Binard) . . . . .	10	15
<i>A Galouchey</i> (Martin) . . . . .	5	25	<i>A Beychac Dom. du Barbut</i> (V <sup>ve</sup> Caillibaut) . . . . .	20	6
<i>Dom. de Bellevue</i> (Mannoux) . . . . .	15	10	<i>Dom. Dubourdieu</i> (A. Jattin) . . . . .	10	15

Une centaine de petits propriétaires font de 2 à 5 tonneaux.

1. Cette vaste propriété de 100 hectares d'un seul tenant a successivement appartenu aux familles Sherdan, Mac-Mahon, Montvoisin et Guignard.

C'est à ce dernier que M. Sarault l'a achetée en 1854. Il y créa un vignoble magnifique complanté des meilleurs cépages de la Gironde, mais il fut, comme tous ses voisins, ravagé par le phylloxéra. M. Millon des Marquets, gendre de M. Sarault, a vendu ce beau domaine à M. Chevalier Girard qui, à son tour, le céda en 1914 à M. Pierre Bécheau.

Le vignoble du château Quinsac a été reconstitué et complanté des meilleurs cépages, sélectionnés et greffés sur la propriété.

Grâce à ce bon choix, à son terrain argilo-graveleux, à sa topographie, aux





### CHATEAU QUINSAC

M. Pierre Bécheau, propriétaire.

**YVRAC.** — 762 hab. — 849 hect. — 4 k. à l'E.-S.-E. du Carbon Blanc; 13 k. au N.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Sainte-Eulalie et Saint-Loubès; à l'E par Saint-Loubès et Montussan; au S. par Tresses et Artigues; à l'O. par Lormont et Carbon-Blanc. — ☒, † et ‡ : Yvrac.

**Sol** sablonneux ou argilo-calcaire. Cette dernière nature domine vers l'E., le N. et l'O. — **Sous-sol** pierreux vers le N., offrant, vers le S., de l'argile ou une terre dure et rougeâtre.

**Vins rouges** produits par 1/3 malbec, 1/3 cabernet et merlot, 1/3 mancin, jurançon et autres cépages, corsés et colorés, classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers.

**Vins blancs** produits par 2/3 enrageat, 1/3 sémillon, chalosse et blanquette.

bons soins portés à la culture de la vigne et à la vinification, les vins du chateau Quinsac sont des meilleurs de la région

La production normale est de 100 tonneaux vin blanc et 50 tonneaux rouge. Cette production tend à augmenter, le vignoble étant en voie d'agrandissement.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Blanzac</i> (Dubosq-Lettré fr <sup>es</sup> ) . . . . .	250	<i>A Roger</i> (Héron) . . . . .	10 »
<i>Ch. de Choisy</i> (Maxwel frères) . . . . .	50 20	<i>A Canteloup</i> (Guérineau) . . . . .	25 »
<i>Ch. de Peyrarey</i> <sup>1</sup> (E. Mariol) . . . . .	100 20	<i>Au Tertre-de-Renard</i> (Cauda) . . . . .	20 »
<i>Dom. de Bellevue</i> (Lettourneur) . . . . .	30 15	<i>A Valentin-Cailleau</i> (Barrachat) . . . . .	15 »
<i>Cru de Morpain</i> (Wise) . . . . .	35 »	<i>A Laroche</i> (Quinze) . . . . .	15 »
<i>Dom. du Cavie</i> (V <sup>ve</sup> Meynard) . . . . .	40 »	<i>A Berthomieu</i> (Pezat) . . . . .	25 »
<i>Id.</i> (Meynard fils) . . . . .	40 »	<i>A Courèges</i> (Videau) . . . . .	20 3
<i>Ch. de Lort</i> (Pradumas) . . . . .	40 40	<i>Aux Pins.</i> (Fréchau) . . . . .	30 »
<i>Ch. Laffite</i> (V <sup>te</sup> du Val) . . . . .	40 10	<i>Id.</i> (Is. Gendre) . . . . .	25 5
<i>Ch. du Grand-Jour</i> (E. Delalbre, maire) . . . . .	25 5	<i>A Plaisance</i> (V <sup>ve</sup> J. A. Arnaud) . . . . .	20 8
<i>A Mirefleurs</i> (P. Faure) . . . . .	30 20	<i>A Malestan</i> (Gassies, adjoint) . . . . .	15 4
<i>A Capdefer</i> (Gros) . . . . .	40 15	<i>A Mirande</i> (V <sup>ve</sup> Vigneault) . . . . .	10 2
<i>A Lamego</i> (V <sup>ve</sup> Martin) . . . . .	30 »	<i>A Bouilleilley</i> (Guillot) . . . . .	20 10
<i>Dom. de La Hure</i> (Frédéon) . . . . .	20 10	<i>A Jagourd</i> (Morpain) . . . . .	15 3
<i>Dom. de Labatut</i> <sup>2</sup> (Léonce Champeaux) . . . . .	40 10	<i>Au bourg</i> (Gendre) . . . . .	10 »
<i>Au Grand-Bidon</i> (Peyrot) . . . . .	10 »	<i>Au Moulin-de-Galias et au Renard</i> (V <sup>ve</sup> Deville) . . . . .	10 »
<i>Au Créseau</i> (Curat) . . . . .	15 »	<i>Au Greyzeau</i> (Peyronnet) . . . . .	25 »
<i>Id.</i> (Duverneuill) . . . . .	10 »	<i>Id.</i> (Tillet) . . . . .	25 »
<i>A Chatelier</i> (Morel) . . . . .	30 5	<i>Id.</i> (Eymat père) . . . . .	10 »
<i>A Leuton</i> (V <sup>ve</sup> Chauve) . . . . .	40 5	<i>A Bouhaul</i> (Eymat fils) . . . . .	10 »
<i>A Maillard</i> (Durand) . . . . .	25 15	<i>A Tabernotte</i> (Roche) . . . . .	8 6
<i>A Bonneau</i> (Verchère) . . . . .	20 5	<i>Au Renard</i> (Gagneux) . . . . .	8 2
		<i>Id.</i> (Aymond) . . . . .	6 6

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

1. Le domaine maison noble de Peyrarey, acheté, en 1878, par M. J.-Louis Mariol, a une très ancienne origine.

A la fin du xvii<sup>e</sup> siècle, jusqu'en 1780, il fut la propriété de la famille de Saint-Marc. En 1780, M<sup>lle</sup> de Saint-Marc le vendit à M. Cabarrus, négociant bordelais, oncle de M<sup>me</sup> Tallien.

Ce domaine, situé sur la commune d'Yvrac et sur celle de Sainte-Eulalie, comprend 30 hectares, dont 17 complantés en vignes rouges et blanches, dans un sol argilo-calcaire des plus fertiles.

Les vins blancs, récoltés sur un coteau élevé, bien exposé au midi, sont fins et liquoreux.

La plus grande partie du vignoble rouge est composée de très vieilles vignes françaises non greffées. Aussi, le vin coloré et moelleux, produit exclusivement par les cépages fins, a été apprécié de tout temps comme un des meilleurs de la région des côtes.

2. Ce domaine appartient à M. L. Champeaux, anciennement à M. J. Lapadu Hargues, qui en avait reconstitué le vignoble en cépages fins, plantés dans un sol graveleux et partie argilo-calcaire des plus fertiles et dont les vins sont très recherchés.

Plus de 1500 arbres fruitiers, dont la plus grande partie sont des pêchers



**CHATEAU PEYRAREY, M. Etienne Mariol, propriétaire.**



**DOMAINE DE LABATUT, M. Léonce Champeaux, propriétaire.**

de primeurs, un parc élégant et de nombreux agréments complètent l'ensemble de ce joli domaine.

**TRESSSES.** — 783 hab. — 1.185 hect. — 5 k. au S.-E. du Carbon-Blanc; 10 k. à l'E. de Bordeaux. — Borné : au N. par Yvrac; à l'E. par Pompignac et Fargues; au S., par Bouliac et Carignan; à l'O., par Floirac et Artigues. — ☒ et † : Bordeaux-La Bastide.

**Sol** présentant quatre coteaux courant de l'E. à l'O., dont le versant N. est composé de terres douces, et le versant S. de terres argilo-graveleuses ou argilo-calcaires. — **Sous-sol** : sur le versant N. des coteaux, terre dure imperméable, convenant très bien aux vignes blanches; sur le versant S., argile et pierre; vers l'O., sable et graves-grasses.

**Vins rouges**, produits par 2/3 malbec et cabernet, 1/3 merlot et jurançon, corsés et colorés, constituant de très bons ordinaires dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune.

**Vins blancs**, produits par 1/4 enrageat, 1/2 blanquette et chalosse blanche, 1/4 sémillon et sauvignon.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Senailhac</i> (Ed. Margnat) .....	200	50	<i>Ch. Bel-Air</i> (J. A. Peyronnet) .....	70	10
<i>Dom. de Lisenne</i> (W. Taylor) .....	40	40	<i>A Lachaux</i> (V <sup>ve</sup> Brouil- laud) .....	30	3
<i>Ch. Teyssonneau</i> (Castéja) .....	20	5	<i>Au Mayne</i> (V <sup>ve</sup> Lafon) .....	7	3
<i>Ch. Fontemille</i> (V <sup>ve</sup> P. Queuille) .....	15	5			

1. Le château de Senailhac, dont l'origine remonte au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle, était désigné dans les vieux titres sous le nom de La Motte de Tresses. Ce fut une maison noble qui appartenait à la famille de Sénailhac dont il a conservé le nom. Jacques de Sénailhac, conseiller à la Cour des Aides était seigneur de la maison Motte de Tresses, en 1740. Sénailhac fut vendu en 1917 à M. Edouard Margnat, propriétaire actuel, par les héritiers de Frédéric Grédy.

Le domaine de Sénailhac, au milieu duquel est situé le château sur une éminence, est à cheval sur les communes de Tresses et d'Artigues, et englobe les fermes de Lacanau, Corbier, Dormende, La Mouline, Grangeneuve et Libournet.

Son étendue est de 150 hectares d'un seul tenant dont soixante environ en vignes rouges et blanches complantées des meilleurs cépages, cabernet, merlot, verdot, sémillon, sauvignon, s'étendant sur un sol argilo-calcaire, formés de petits coteaux, dans d'heureuses dispositions.

Le domaine est traversé par deux petits ruisseaux dont le principal est le Gua.

Son vin est premier cru de la commune. Il s'y récolte 250 tonneaux environ, classés vin de Côtes du Canton de Carbon Blanc.

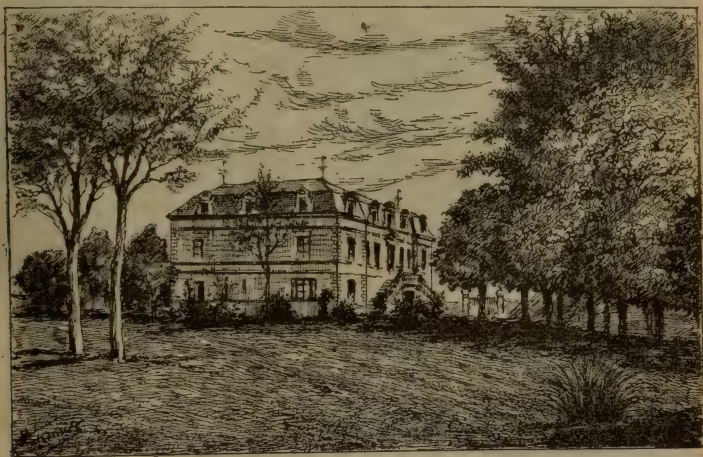
2. Le domaine du Château Bel-Air comprend environ 40 hectares.

Le vignoble, d'une superficie de 20 hectares de vieilles vignes sur terrain de graves à sous-sol argileux, bien exposé et complanté de cépages de choix produit un vin de première qualité et très apprécié du commerce.





CHATEAU SENAILHAC  
M; Edouard Margnat, propriétaire.



CHATEAU BEL-AIR  
M; J. A; Peyronnet, propriétaire.



**ARTIGUES.** — 480 hab. — 736 hect. — 9 k. à l'E. de Bordeaux; 5 k. au S. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. par Yvrac; au N.-O. par Lormont; à l'E. et au S. par Tresses; à l'O. par Cenon. ☒ : Cenon. — ↗ : Tresses.

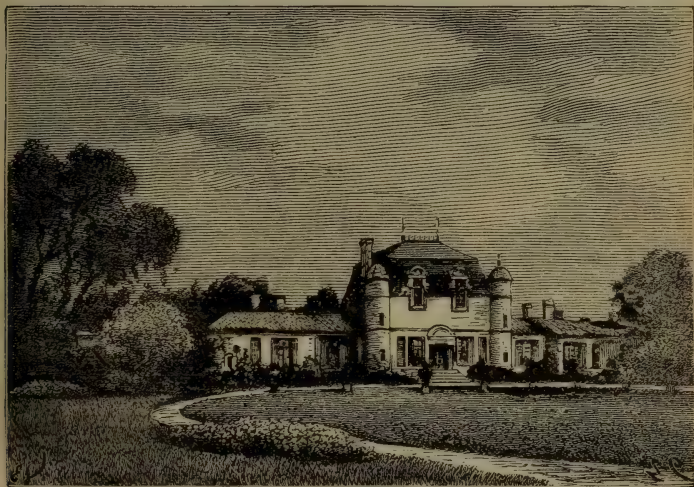
**Sol** accidenté, généralement fertile, graveleux sur les coteaux, argilo-siliceux dans les vallons. — **Sous-sol** : terre tape silico-argileuse.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet, jurançon et autres cépages; analogues à ceux des côtes de Cenon et de Floirac.

**Vins blancs**, produits par 2/3 cépages fins, 1/3 enrageat.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lestrilles</i> <sup>1</sup> (J. A. Meynard, vétérinaire au Carbon-Blanc) . . . . .	100 10	
<i>Ch. du Gay</i> (D <sup>r</sup> Landreau et Gaignerot) . . . . .		35 33



CHATEAU LESTRILLE

M. J. A. Meynard, propriétaire.

1. Le chateau Lestrilles, bâti par le duc d'Epéron, gouverneur de la Guyenne, est entouré d'un vignoble depuis longtemps reconstitué. Ses coteaux situés en plein midi, dans des terrains graveleux et ferrugineux, sont très favorables à la culture de la vigne; ils sont complantés des cépages les plus fins de la Gironde, tels que cabernet, malbec et merlot pour les rouges; et sauvignon et sémillon pour les blancs, aussi donnent-ils des vins classés comme les meilleurs de la contrée.

L'étendue de ce domaine est de 50 hectares dont 20 plantés en vigne.



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Feydeau</i> (Neurisse) .	23	14	<i>Ch. La Fleur</i> (V <sup>ve</sup> Da-		
<i>Ch. de Labarrière</i> (V <sup>ve</sup>			gnial) . . . . .	15	»
Ravoux) . . . . .	30	25	<i>A Latour</i> (Escurigian)	36	9
<i>Ch. La Mouline</i> (Mar-			<i>A Peyroux</i> (Dormoy) .	12	4
gnat) . . . . .	30	»	<i>A l'Hirondelle</i> (A Seurt)	12	»
<i>A Lalanne</i> (Debord) . .	6	2	<i>A Tout-y-Faut</i> (Nier-		
par Tresses) . . . . .	20	15	vèze) . . . . .	10	2

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**POMPIGNAC.** — 566 hab. — 1.190 hect. — 13 k. au N.-O. de Créon; 12 k. à l'E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Yvrac et Montussan; au N.-E. par Beychac; à l'E. par Salleboeuf; au S. par Fargues; à l'O. par Tresses. — *Cabine téléphonique publique.* — ☒ et ↗ : Bordeaux-La Bastide.

**Sol** accidenté et varié, argilo-siliceux, très fertile dans les vallons; argilo-siliceux, moins fertile, ou souvent argilo-calcaire sur les coteaux; terres douces et maigres sur le haut plateau, à l'O. de la commune; quelques parties graveleuses peu importantes vers le N. — **Sous-sol** généralement argileux ou pierreux; carrières de pierres estimées dans le Castéra.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec, 1/3 cabernet, 1/3 merlot, fer (prunaley), mancin, etc., corsés et colorés, bons ordinaires.

**Vins blancs**, de sémillon, sauvignon et un peu de folle blanche ou de blanquette.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Cadouin</i> (Servan) .	15	5	<i>Ch. La Romaningue</i>		
<i>Ch. Primet</i> (D <sup>r</sup> Cassaët)	12	»	(Raymondaud) . . . .	10	5
<i>Ch. Landeron</i> (A. Loli-			<i>Dom. de Chatillon</i> (Abel		
vier) . . . . .	40	30	Bord) . . . . .	15	5
<i>Cru des Carmes</i> (Lafon)	20	5	<i>Le Castéra</i> (de Gères) .	25	»
<i>Cru de Beauté</i> (de Ro-			<i>A Rivasseau</i> (Bezombes)	50	»
zaven) . . . . .	25	10	<i>A Sarrail</i> (Rivière) . .	10	15
<i>Clos La Lagune</i> (E. Can-			<i>A Marsalat</i> (Eug. Guim-		
tillac) . . . . .	10	5	berteau) . . . . .	10	5
<i>Le Vigneau</i> (h <sup>ors</sup> (A.			<i>Au bourg</i> (Taleyrand) .	8	2
Duhau) . . . . .	10	50	<i>Ch. Queyssard</i> (A. Vero)	25	10
<i>Dom. de Daims</i> (Darsses)	20	10			

1. Le château Landeron, situé à Pompignac, sur des coteaux argilo-calcaires est entouré d'un vignoble d'environ 12 hectares comprenant encore quelques vieilles vignes. Les vignes rouges, les plus nombreuses, sont complantées en cépages fins; les vignes blanches présentent de la folle blanche ou enrageat. de la muscadelle, du sémillon.

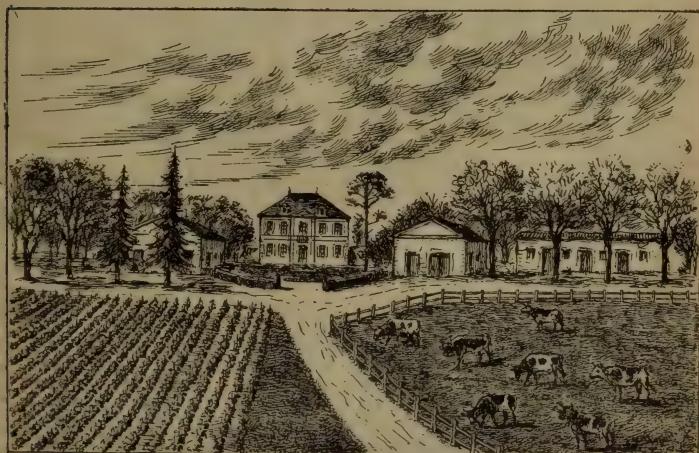
Ce vignoble, reconstitué et cultivé avec les plus grands soins, produit des vins qui se distinguent par le corps et la couleur. Ils ont obtenu un diplôme de médaille d'argent au Concours général agricole de Paris en 1901, et un diplôme de médaille d'argent à l'Exposition d'Arras 1904. Ce vignoble produit environ 40 tonneaux de vin rouge et 30 tonneaux de vin blanc.

2. Le château Queyssard compte parmi les meilleurs crus de la contrée. Sa superficie est de 60 hectares, gracieusement vallonnés, se répartissant en bois, prairies, labours et vignes. Ses coteaux se prêtent admirablement à la





CHATEAU LANDERON, M. A. Lolivier, propriétaire.



CHATEAU QUEYSSARD, M. A. Véro, propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Manial</i> (Cousin) . . . .	10 5	<i>A Martinot</i> (R. Picaud)	8 4
<i>La Bouque</i> (Andreau) .	20 5	<i>A Roquette</i> (Billaud) ..	10 20
<i>Haut-Bosquet</i> (A. de Larrard) . . . . .	5 5	<i>A Planthey</i> (Manon) . . .	15 5
<i>A Bosquet</i> (V <sup>ve</sup> Alf. Re- nard) . . . . .	15 8	Id. (Cousteau) .	20 »
<i>A Meyrefort</i> (V <sup>ve</sup> Aug. Bord) . . . . .	20 10	<i>A Brondeau</i> (Guimber- teau) . . . . .	5 5
<i>A Bellevue</i> (Fourcade) .	2 8	<i>A Cache-Cocut</i> (Sutra) .	10 15
		Id. (J. Sutra)	10 20
		<i>A Seley</i> (Creymey) . . .	10 1

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, rouge ou blanc.

**SALLEBŒUF.** — 614 hab. — 1.460 hect. — 16 k. à l'E. de Bordeaux; 10 k. au N.-N.-O. de Créon. — **Borné** au N. par Beychac, à l'E. par Saint-Germain-du-Puch et Camarsac, au S. par Bonnetan, à l'O. par Pompignac. — ☒, † et ‡ à à Sallebœuf. — **Tramw.** de Camarsac.

**Sol** accidenté, généralement argilo-calcaire. — **Sous-sol** pierreux en quelques parties de l'E. de la commune; graveleux ou argileux dans les autres parties.

**Vins rouges** classés dans les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers.

**Vins blancs** analogues à ceux de Pompignac.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Vaquey</i> (E. Eiffel) .	50 100	<i>Au Pavillon</i> (Ariès) . . .	3 25
<i>Ch. De La Tour</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> A. Villeneuve) . .	20 10	<i>A Milon</i> (Vigié) . . . . .	5 20
<i>Grand Monteil</i> (F. Vil- leligoux) . . . . .	15 50	<i>A La Hulte</i> (Henri Be- nazet) . . . . .	15 20
<i>Dom. de Picot-la-Plan- teyre</i> (E. Barbot. maire) . . . . .	25 25	<i>Au Ponton</i> (Jean Thi- baud) . . . . .	20 20
<i>Dom. de Peymouton</i> (Henri Brulle) . . . . .	10 15	<i>Au Petit-Clos</i> (P. Sava- riaud) . . . . .	5 5
<i>A Basterade</i> (D <sup>r</sup> Orai- son) . . . . .	5 5	<i>A Graval</i> (de Léotard) .	5 5
		<i>D<sup>om.</sup> de Gasparin</i> (Al- bert Eyffel) . . . . .	8 12
		<i>A Palène</i> (P. Monnic) .	10 15

Une cinquantaine de propriétaires font de 4 à 10 tonneaux.

culture de la vigne. Le château avec les chais, la vacherie et les diverses dépendances se dresse au milieu du domaine; la vue s'étend sur les lointains harmonieusement teintés de cette pittoresque région.

Le sol siliceux et argilo-siliceux est très fertile. Le vignoble, sur des pentes exposées au midi, est complanté en cépages de choix (cabernet-sauvignon, malbec, merlot, petit verdot pour les rouges; sauvignon, sémillon, muscadelle pour les blancs). Il comprend de vieilles souches soigneusement conservées. Ses vins rouges ont une belle et franche couleur, du corps et, ainsi que les blancs, du bouquet, de la finesse, du moelleux: ce sont de véritables vins fins.

**CAMARSAC.** — 384 hab. — 535 hect. — 6 k. au N. de Créon; 18 k. à l'E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Sallebœuf; à l'E. par Croignon; au S., par Le Pout et Sadirac; à l'O. par Loupes et Sallebœuf. — ☒ et † : Camarsac. — **Tramway.**

**Sol** accidenté, généralement argilo-calcaire, plus propice à la vigne qu'aux céréales. — **Sous-sol** presque partout pierreux, exploité comme pierre tendre de taille, expédiée à Bordeaux.

**Vins rouges** corsés, colorés, bons vins d'ordinaire.

**Vins blancs** analogues à ceux de Pompignac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Camarsac</i> (Canealon) .....	210 200	<i>Ch. Villaure</i> (Le Grix de la Salle) .....	10 2
<i>La Mazère</i> (Caussat et Pasquet) .....	2 8	<i>A Jean-Bertrand</i> (Fargeaudoux) .....	10 2
<i>Dom. de Bellevue</i> (A. Baillou de la maison V <sup>ve</sup> A. Cruchon et gendre) .....	10 30	<i>A Jean-Bertrand et à Maison-Brûlée</i> (Canque) .....	10 2
		<i>A Moulon</i> (M. Lagarde)	10 2

Une quinzaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BONNETAN.** — 270 hab. — 439 hect. — 8 k. au N.-O. de Créon; 15 k. à l'E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Pompignac et Sallebœuf; à l'E. par Loupes; au S. par Loupes et Lignan; à l'O. par Fargues. — ☒, † et ‡ à Sallebœuf.

**Sol** accidenté et varié : argilo-calcaire, argilo-graveleux ou argilo-siliceux, généralement fertile. — **Sous-sol** pierreux vers le N. et l'O.; graveleux vers l'E.

**Vins rouges**, excellents ordinaires, corsés, colorés et coulants dans les crus bourgeois.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES:

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Loubière</i> (Maurin)	30 2	<i>A La Berthe</i> (H. Bar-tau) .....	8 5



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. des Gauthiers</i> <sup>1</sup> (F. Astier, maire) . . . . .	75	75	<i>Dom. de Bagatelle</i> (Pinaud) . . . . .	10	15
<i>Ch. du Chenu</i> (E. Barbot, maire de Salleboeuf) . . . . .	75	»	<i>Le Violon</i> (T. Fauquey) . . . . .	5	10
<i>Clos St Dominique</i> (Victor Fauret) . . . . .	5	10	<i>A Guyonnet</i> (A. Giroux) . . . . .	10	5
<i>A Barraud</i> (Annereau) . . . . .	7	33	<i>A Peygaillard</i> (J. Servent) . . . . .	5	15

Une vingtaine de propriétaires font de 3 à 15 tonneaux.



CHATEAU DES GAUTHIERS  
M. Francois Astier, propriétaire.

<sup>1</sup>1. le château des Gauthiers est d'origine ancienne. La superficie des terres d'un seul tenant est de 50 hectares. M. de la Robertie de Sallaudru, l'ancien propriétaire, l'avait confortablement aménagé. Le nouveau propriétaire, depuis 1912, a reconstitué et agrandi le vignoble qui comprend aujourd'hui environ vingt hectares et produira 150 à 200 tonneaux, moitié rouge, moitié blanc. Le vignoble, établi sur des croupes graveleuses, est replanté uniquement avec les meilleurs cépages du bordelais : cabernet, merlot, malbec, sauvignon, muscadelle et sémillon. La culture est extrêmement soignée, les récoltes très régulières. M. Astier possède en Gironde un autre vignoble, le domaine de Landreau, commune de Sadirac. Il possède encore quatre autres vignobles très importants, dont deux dans l'Ardèche où il a obtenu la prime d'honneur culturelle. Fondateur de la Société départementale de l'Ardèche, président honoraire de la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault il est l'un des créateurs et des organisateurs du Crédit agricole en France, et s'occupe avec autant de passion de toutes les œuvres de coopération et de mutualité agricoles que de la culture de ses vignobles.



**FARGUES-SAINT-HILAIRE.** — 627 hab. — 711 hect. — 12 k. au N.-O. de Créon, 12 k. à l'E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Pompignac, à l'E. par Bonnetan, au S. par Lignan, à l'O. et au N.-O. par Tresses et Carignan. — **Tramw**, sur route de Bordeaux à Camarsac. — ☒ : Lignan. — τ : Lignan (gare).

**Sol** très accidenté, offrant sur le plateau élevé des Bons-Enfants, une terre douce, et sur les pentes, coupées d'érosions, qui s'abaissent vers le ruisseau qui sépare cette commune de celle de Lignan, des terres argileuses, argilo-calcaires ou argilo-graveleuses, argilo-sableuses ou sableuses, variant à chaque pas. La couche végétale, généralement peu épaisse, est néanmoins assez fertile. — **Sous-sol** généralement pierreux sur les coteaux, et présentant une sorte d'arène ou terre tape compacte et imperméable dans presque toutes les parties de la commune où la terre végétale est sablo-argileuse.

**Vins rouges** produits par 1/4 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernets (vidures) et autres cépages. Vins corsés et colorés, analogues à ceux de Carignan dans les premiers crus de la commune situés sur les pentes calcaires et graveleuses.

**Vins blancs** semblables à ceux de Lignan.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
Ch. Beauséjour <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> Gabriel Rolland) .....	45 15




CHATEAU BEAUSEJOUR

M. Gabriel Rolland, propriétaire.

<sup>1</sup> Le château Beauséjour, entouré d'agrèments de tous genres, commande un vignoble de 45 journaux parfaitement situés et complantés en cépages de choix. Ce vignoble est entièrement reconstitué en américains greffés de cabernet, merlot et malbec, qui donnent les meilleurs résultats comme qualité et comme quantité.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. La Tour</i> (Darricarrère) .....	30	10	<i>A Payon</i> (A. Pouljol) ..	8	3
<i>Dom. de Cruzeau</i> (M. Feydit) .....	20	5	<i>A Larquey</i> (B. Sèpè) ..	20	5
<i>A Sainte-Raffine</i> (J. Duval) Comm <sup>re</sup> priseur .....	10	60	Id. (Guillemot)	20	5
<i>Ch. Niori</i> (V <sup>ve</sup> Chaumel)	10	15	<i>Aux Bons-Enfants</i> (J. Secousse) .....	8	5
<i>Dom de La Fraîze</i> (J. Parcelier) .....	15	5	<i>A Armagnac</i> (Clément)	10	5
<i>Ch. Clos Lafitte</i> (Samouilhan) .....	12	»	<i>Aux Bons-Enfants</i> (Gailac) .....	8	3
<i>Ch. Clos Lafitte</i> (Dellac)	10	»	Id. (Jamin) .....	6	4
<i>Dom. de Gourdin</i> (Rousseau fr <sup>es</sup> ) .....	20	2	Id. (Ramondé) .....	8	5
<i>A Dringue</i> (Du Souchet)	10	»	<i>Castel La Rue</i> (Ch. Génez) .....	6	6
<i>Dom. de Paradis</i> (Philippe Grédy) .....	5	5	<i>Au Landais</i> (P. Rousseau) .....	12	5
<i>A Malavau, à Saquey</i> (Panco!) .....	2	20	Id. (Coustal) ..	8	4
			<i>A Collinet</i> (Braquet) ..	10	3
			<i>Dom. de Bois-Menu</i> (Picharry) .....	4	8

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouge ou blanc.

**FLOIRAC.** — 3.152 hab. — 903 hect. — 7 k. à l'E. de Bordeaux; 7 k. au S. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. par Bordeaux-La Bastide et Cenon; à l'E. par Artigues et Tresses; au S. par Bouliac; à l'O. par la Garonne. —  de Bordeaux à la Sauve et à Eymet, qui a son point de départ à la gare de Bordeaux-La Bastide et traverse le village de La Souys où existe une halte.

**Omnibus-tramways** de Bordeaux à Camarsac, toutes les heures. — **Tramway à vapeur** de Bordeaux à Cadillac. — **Steamer omnibus** : les *Gondoles*, partant en été, alternativement d'heure en heure, en face de la Douane et faisant escale à Floirac et au port de La Souys, à 2 k. du bourg. — ☒ ☙ et ☚.

**Sol varié** : à l'O., palus très fertiles bordant la Garonne; au centre, coteaux très accidentés, le plus souvent silico-calcaires ou silico-graveleux; à l'E., plateau élevé silico-argileux. — **Sous-sol** divisé en deux parties : à l'O., alluvions; dans le reste de la commune, généralement calcaire, pierre exploitée.

**Vins rouges de côtes**, classés parmi les 1<sup>res</sup> côtes de la rive droite de la Garonne;

**Vins rouges de palus**, moins fins, mais plus corsés et colorés que les précédents.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### EN COTES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Laburthe</i> (Ch. A. de Luze, Ch. Faure, et M <sup>me</sup> Audinet de Pieuchon) .....	30	15	<i>Ch. La Molère, dom. de Sybirol</i> (Pignon) ...	70	2
			<i>Ch. Lacroix</i> (G. Guestier)	5	»

EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Phénelon (Durocher)</i>	8		<i>Villa Claudine (A. Del-</i>	
<i>Au Clozel (Clermontet)</i>	10	4	<i>boy) .....</i>	18 5
<i>Id. (Chaumard)</i>	10	2	<i>Dom. de La Crompe (L.</i>	
<i>Ch. Montagne (Sté des</i>			<i>Hauchecorne, Benté-</i>	
<i>Ciments Français) ..</i>	5	»	<i>jac, fermier) .....</i>	15 »
<i>Dom. de Lauronne (Pey-</i>			<i>Ch. Rudemont-Belle-</i>	
<i>chaud) .....</i>	25	5	<i>Croix <sup>1</sup>(H. Paradol) ..</i>	12 2



CHATEAU DE RUDEMONT-BELLE-CROIX

M. Henri Paradol, propriétaire.

1. Le domaine de Rudemont-Belle-Croix, acquis depuis quelques années par M. Henri Paradol, est situé sur le point culminant des coteaux de Floirac.

Par la nature de son sol, sa belle exposition, les cépages de premier choix et les soins particuliers apportés à sa culture, ce vignoble produit des vins supérieurs, d'une tenue parfaite.

Ces vins ont obtenu une médaille d'or, au concours général agricole de Paris 1905.



## EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Belle-Croix</i> (H. Paradol).....	10	»	<i>A Clozet</i> (J. Carde)...	6 2
<i>A Cormier</i> (G. Prévost, Ingénieur).....	15	»	<i>Dom. de Truchon</i> (Gab. Clavières).....	10 »
<i>Dom. des Mondauls</i> (O. Maury).....	15	»	<i>A la Gardèle</i> (H. Bresque)	4
<i>A Bourbon-Bel-air</i> (Ch. Geraud).....	5	»	<i>A Belle-Croix</i> (D <sup>r</sup> Octave Philippot)....	5 »
<i>A Lachèze-Roux</i> (D. Tréyeran).....	8	»	<i>A Riboulet</i> (her <sup>rs</sup> Edmond Sursol).....	8 »
<i>Dom. de Garat</i> (Despax)	5	»	<i>A Riboulet</i> (Albert Tonton).....	8 »
<i>A Clozet</i> (Rödel).....	6	2	<i>Cru Roche-Blanche</i> (A. Chevalier).....	3 »



## CHATEAU DE BELLE-CROIX

M. Henri Paradol, propriétaire.

1. Le domaine de Belle-Croix, entouré d'un très joli parc, est devenu depuis quelques années la propriété de M. Henri Paradol, qui, par des améliorations très importantes, en a fait un site des plus agréables.

Grâce à la nature de son sol et au bon choix des cépages, cabernet, merlot et malbec, ce cru produit un vin très recherché à cause de son corps, de sa belle couleur et d'une tenue irréprochable.



EN CÔTES ET EN PALUS

Tonneaux  
vin r. vin bl.

*Domaine du Phénix*. (Clavière)..... 20




EN PALUS

Tonneaux  
vin r. vin bl.

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. Lacroix</i> (G. Gues- tier) .....	110	»	<i>A La Souys</i> (Sté des Ci- ments français) ....	25	10
<i>Ch. Vimeney</i> (Comte de Gourgue; chai à Bou- liac).....	350	«	<i>A la Souys</i> (Renaud) ..	20	»
<i>Cru Phénelon</i> (Durveker)	30	»	Id. (J. Garès) ..	8	»
			<i>Au Bacquey</i> (M. Volant)	10	»

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux en côtes et en palus.

**BOULIAC.** — 752 hab. — 1800 hect. — 8 k. au S.-E. de Bordeaux; 9½ k. au S. du Carbon-Blanc. — **Borné** au N. par Floirac; au N.-E. par Tresses et Carignan; au S.-E. par Carignan; au S. par Latresne; à l'O. par la Garonne. —  stat. à 1 k. au S.-E. du bourg. — **Steamers-omn.** s'arrêtant toutes les heures au port des Collines. — **Tram. à vap.** de Bordeaux à Cadillac. — **Omnibus** (service de La Benauge au pont de Bouliac), départ de la barrière de La Benauge 7 fois par jour. —  et .

**Sol** : palus, côtes et haut plateau. Les coteaux présentent un sol tantôt argilo-calcaire ou marneux, tantôt argilo-graveleux ou argilo-siliceux à l'E. — **Sous-sol** des coteaux : alternativement de moellons de grave ou d'argile.

**Vins de cotes**, produit par 1/4 malbec, 1/4 merlot, 1/2 cabernet, etc, corsés et colorés, constituent de bons ordinaires. — **Vins de palus** : les vins récoltés dans les palus secs qui bordent le fleuve sont les plus délicats, par suite de la nature siliceuse du sous-sol. — **Vins blancs** produits par le sémillon et le sauvignon, ont le caractère demi-sec, avec de la finesse et une sève agréable.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN CÔTES

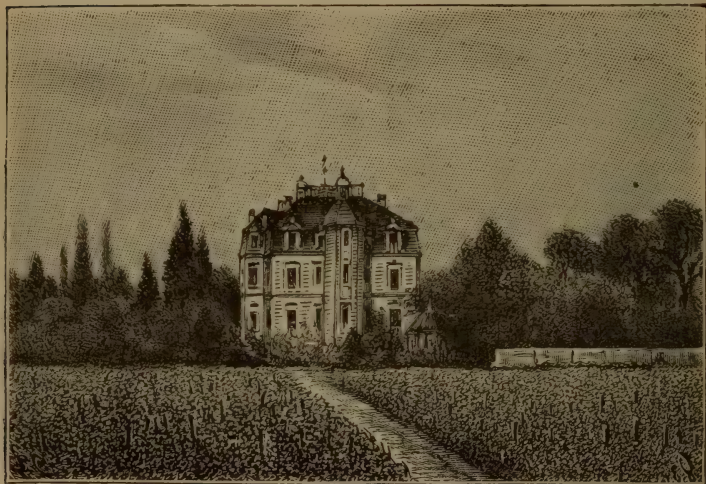
Tonneaux  
vin r. vin bl.

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. Bouliac</i> (Durocher)	70	«	<i>Ch. Lubert Chapcron</i> (H. Chalès) .....	25	»
<i>Ch. Lavergne</i> (E. La- combe, architecte) ..	35	10			

## EN COTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. du Pian</i> <sup>1</sup> (F. Petit)	30	»	<i>Dom. Despaigne</i> (La-	
<i>Ch. Cruzel</i> (Brossier) ..	40	2	bayle) .....	30 »
<i>Ch. Domazau</i> (Teringo)	45	5	<i>A Berliquet</i> (Devignes)	25 »
<i>Ch. Freychaud</i> (Albert			<i>Au Truch</i> (V <sup>ve</sup> Nissou) .	20 2
Aymar) .....	15	»	<i>Ch. Dincty</i> (Chauliac) .	10 »
<i>Ch. Graves de France</i> (A.			<i>Dom. de Magnières et</i>	
Aymar) .....	»	25	<i>Bessan</i> (Hostein) ...	25 10
<i>Clos de Gravière</i> (Farges)	12	»	<i>Au bourg</i> (Richard) ...	8 »
<i>A Sobal</i> (hérens Pichard)	30	»	Id. (Panchaud)	7 1
<i>Ch. Delord</i> (Guérin) ...	10	»	<i>A Bellevue</i> (M <sup>me</sup> Lung)	6 »
<i>A Tojan</i> (hérens Pi-			<i>A Daviaut</i> (Durocher) .	6 »
chard) .....	20	2	<i>A Malus</i> (Heliot) .....	6 »
			<i>Au Canton</i> (Serre) ....	6 »



CHATEAU DU PIAN  
M. Ferdinand Petit, propriétaire.

1. Le château du Pian est situé sur une des parties les plus élevées de la commune de Bouliac. Le vignoble qui l'entoure a été reconstitué par M. Ferdinand Petit en cépages fins, cabernet, malbec et merlot par tiers, aussi les vins de ce cru, depuis longtemps classés au rang des meilleurs de la commune, sont-ils appelés à voir grandir leur excellente réputation.

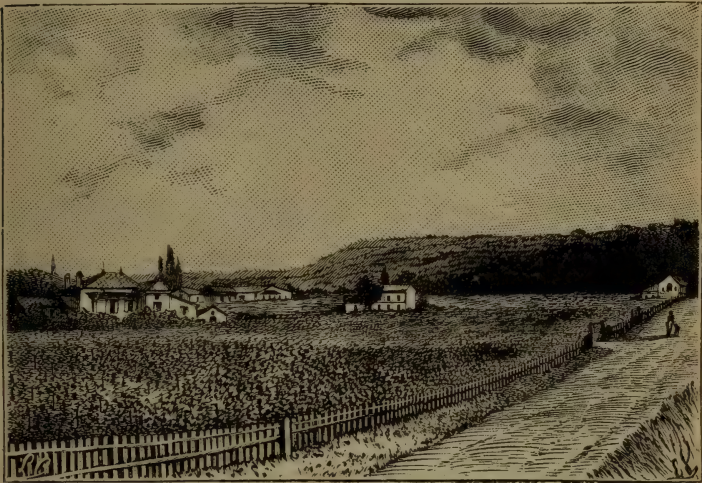
EN CÔTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Terrefort</i> (D <sup>r</sup> F. La-grange) . . . . .	50	»	<i>Au Port-de-Bouliac</i> (A-vansail) . . . . .
			25
			<i>A Condom</i> (Boutinon). 12

EN PALUS

<i>Ch. Vimenev</i> (C <sup>te</sup> de Gourgue) . . . . .	150	»	<i>Dom. de St Cricq</i> (V <sup>ve</sup> Pradet) . . . . .	30	»
<i>Cru de Macanan</i> <sup>1</sup> (V <sup>ve</sup> Henri Bijon) . . . . .	150	»	<i>A Godefroy</i> (J. Maurel)	50	»
<i>Au Port-des-Collines</i> (Exshaw) . . . . .	90	»	<i>A Vimenev</i> (Avansay) .	15	»
<i>Ch. Benonville</i> (G. de Buhan) . . . . .	50	»	<i>A Bourdelais</i> (Sanson) .	30	»
<i>Ch. de Grizelle</i> (Mollard)	45	»	<i>A Pérignon</i> (V <sup>ve</sup> Basse-terre) . . . . .	20	»
			<i>Dom. de Cénac</i> (J. David)	5	»

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux en côtes ou en palus.



CHATEAU DE MACANAN  
Mme Vve Henri Bijon, propriétaire.

1. Le vignoble du château Macanan, agrandi par les domaines de La Barde, à Bouliac, de Tanesse et Vignial, à Latresne, comprend 45 hectares.

Ce domaine a été complètement replanté en américains, greffés avec des cépages fins du Médoc : 70,000 cabernet-sauvignon, 30,000 malbec, 30,000 merlot.

La propriété entière a été drainée par MM. Léglise et Latrille, de Langon, opération qui contribue puissamment à améliorer ce vignoble, dont les pro-

**CARIGNAN.** — 550 hab. — 852 hect. 12 k. à l'E.-S.-E de Bordeaux ; 10 k. au N.-O. de Créon. — **Borné** au N. par Tresses ; à l'E. par Fargues et Lignan ; au S. par Cénac et Latresne : à l'O. par Bouliac. — ☒ et ↗ : Latresne.

**Sol** accidenté et très varié, présentant une plaine entourée de coteaux, tantôt argileux, tantôt argilo-calcaire, argilo-graveleux ou argilo-sableux. — **Sous-sol** généralement pierreux ; nombreuses carrières de pierre tendre.

**Vins rouges** corsés et colorés, bons ordinaires, acquérant en vieillissant un petit bouquet fort agréable. Ils sont assimilés, dans les premiers crus de la commune, aux vins des premières côtes de Camblanes et de Quinsac. Ils sont produits par 1/3 malbec, 2/3 merlot, cabernet et autres cépages. Presque toutes les plantations nouvelles ont été faites avec une proportion de cabernet plus forte que celle qui existe dans les anciens vignobles.

**Vins blancs** ordinaires, produits par l'enrageat, le sémillon et sauignon ; tendent à reprendre leur ancienne importance.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Canteloup</i> <sup>1</sup> (H. E. Landard) . . . . .	30	»	<i>Ch. de Baritaul-Carignan</i> (Guilhem) . . . .	65	60
<i>Sonney Canteloup</i> (Réchou et Ethève) . . . .	50	28	<i>Ch. Roqueys</i> (V <sup>ve</sup> Eugène Gizard) . . . . .	60	»
<i>Ch. Beaughey</i> (P. Larré) . . . . .	20	»	<i>Ch. Léon, dom. de Camelon</i> <sup>1</sup> (Gal J. Besse) . . . . .	15	»
<i>Dom. de Sabathey</i> (Mouline) . . . . .	10	5			

duits, grâce au parfait encépagement, sont des meilleurs de la contrée, et atteindront, dans deux ou trois ans, une moyenne de 300 tonneaux.

Le Comice agricole de l'Entre-deux-Mers lui a décerné son premier prix en 1891.

Ce vignoble a également obtenu, en la personne de son régisseur, au *Concours régional agricole de Bordeaux* (mai 1897), une **MEDAILLE D'OR** pour : **BONNE TENUE DE VIGNOBLES A GRANDE PRODUCTION ET PARFAITE SÉLECTION DES CÉPAGES.** (Rapport de la Commission présidée par M. de Lapparent, inspecteur général de l'agriculture.)

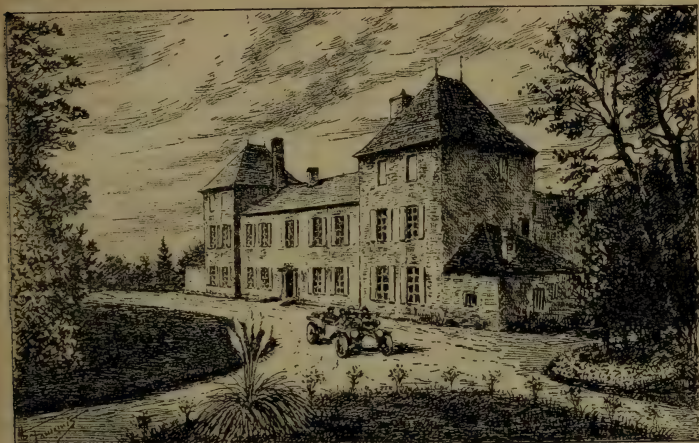
1. Premier cru de Carignan, le château Canteloup est entièrement complanté en cépages fins, et possède même encore une petite quantité de nos anciens cépages francs. Le domaine ayant servi de champ d'expérience pour les premières vignes greffées sur américains introduites dans la région, ces cépages francs avaient été conservés comme témoins : ils ont bien résisté et donnent encore un rendement appréciable, et surtout de qualité supérieure. La vinification, faite par les procédés médocains les plus modernes (après égrappage, etc.), assure aux vins du château Canteloup le maximum de qualité et en fait un cru très recherché

2. Le château Léon (domaine de Camelon, appartenant à M. le Général Besse, est situé sur un éperon de 40 mètres d'altitude, qui domine la vallée de la Pimpine.

Le domaine est constitué, par parties à peu près égales, en vignes, bois, prairies et terres labourables, formant un ensemble complet de propriété.

La bonne tenue du domaine a valu à son propriétaire une médaille d'argent grand module, offerte par M. le Ministre de l'agriculture, et au régisseur,





CHATEAU CANTELOUP

M. H. E. Landard, propriétaire.







CHATEAU LEON-DOMAINE DE CAMELON

M. le Général Besse, propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Maillé</i> (V <sup>ve</sup> Exhsaw) .....	42	10	<i>A Lalande</i> (R. Peyri-gney) .....	»	12
<i>A Fita et Grand-Arnaud</i> (R. Tandonnet) ....	33	2	<i>A Vignac</i> (Aur. Bernard)	19	6
<i>A Peyvideau</i> (D <sup>r</sup> P. Joly)	15	7	<i>A Labat</i> (Sart) .....	15	»
<i>A Desmariés</i> (Barraud)	24	»	<i>A Peyrouley</i> (Daureau)	12	2
<i>La Marmette</i> (Cadusseau)	10	5	<i>A Cabirac</i> (Chéty) ....	40	20
<i>A Vignac</i> (Lesimple) ..	12	»	<i>A Claret</i> (J. Berland) ..	20	10
Id. (Maugéy)	10	»	<i>Au bourg</i> (Ramondé) .	16	16
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Laparra)	4	3	<i>La Motte-Verte</i> (de Gaal- lon) .....	18	12
<i>A Carbonéy</i> (Bentéjac)	4	10			

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux rouge ou blanc.

**LATRESNE.** — 1.803 hab. — 1.001 hect. — 14 k. à l'O. de Créon; 12 k. au S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Bouliac; à l'E. par Carignan et Cénac; au S. par Cénac et Camblandes; à l'O. par la Garonne. —  de la Sauvé, stat. au Castera. — **Steamers-omnibus** les *Hirondelles* et les *Gondoles*, partant toutes les heures et s'arrêtant aux ports d'Arcins et de l'Homme. — **Tramway** de Bordeaux à Cadillac. — ,  et .

**Sol varié** : à l'O., palus consacrés à la vigne avec cultures intercalaires de céréales, légumes et fourrages; au centre, coteaux accidentés généralement argilo-calcaires et sur quelques points graveleux; à l'E., haut plateau sablonneux ou sablo-argileux. — **Sous-sol** : à l'O., d'alluvions; dans le reste de la commune, carrières de pierre encore exploitées. Quelques bancs de graviers.

**Vins rouges**, produits par 1/2 malbec, 1/4 cabernet sauvignon, 1/4 merlot, petit-verdot et autres cépages, se divisant en vins de côtes et vins de palus. Les uns et les autres, corsés et colorés, sont recherchés par le commerce, qui les classe parmi les bons ordinaires et les expédie vers le Nord, la Belgique et la Hollande. Les vins de côtes, plus souples et plus fins que les vins de palus, peuvent entrer dans la consommation au bout de deux ans : les vins de palus, plus riches en couleur, sont souvent recherchés pour les opérations. A conditions égales, les vins de côtes obtiennent une faveur d'environ 10 % sur les prix accordés aux vins de palus. Les premiers crus de la côte ont un bouquet très développé après trois ou quatre ans.

une médaille de bronze, offerte par la Société des Agriculteurs de France. Ces deux récompenses ont été décernés en 1906 par le Comice agricole de Créon et de l'Entre-deux-Mers.

Le vignoble, un quart environ de la propriété, est exposé tout entier au couchant; il est assis sur des terres argilo-calcaires et complanté de cépages de premier choix. Ses vignes produisent un vin généreux, très apprécié pour son corps et sa couleur, et qui est classé au premier rang des meilleurs de la commune.

En 1906, le même Comice a accordé au château Léon le 1<sup>er</sup> prix vins rouges (médaille d'or) pour un ensemble comprenant des spécimens de huit récoltes, comprises de 1865 à 1905.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES ET EN PALUS

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. La Tresne.</i> <sup>1</sup> (Daniel Gresse).....	175 75
---	--------



CHATEAU LA TRESNE

M. Daniel Gresse. propriétaire.

1. L'origine du château Latresne remonte au douzième siècle. Château féodal sous la domination anglaise, de nombreux seigneurs à noms historiques l'ont possédé, entr'autres Jean de Grailly en 1359.

A la fin du quinzisième siècle et au commencement du seizième, le Captalat de La Tresne appartenait à Gaston de Foix, comte de Candale, de Foix et de Forre.

En 1550, la terre de La Tresne fut vendue à Guillaume le Comte, président au Parlement de Bordeaux.

Cette famille Le Comte, composée d'illustres parlementaires, conserva cette seigneurie pendant près de trois siècles, jusqu'après la Révolution.

En 1702, le Captalat de la Tresne avait été érigé par Louis XIV en Marquisat.

En 1805, la propriété reconstituée après confiscation d'une partie pendant la Révolution fut vendue à M. Justin Delpla, qui la céda, en 1829, à Mme Asselin.

Le comte de Bonneval en devint possesseur en 1839 et la conserva jusqu'à sa mort survenue en 1884. Sous son habile direction, le vignoble avait produit d'abondantes récoltes.

Aujourd'hui, cette propriété appartient à M. Daniel Gresse, qui a fait restaurer le château en 1913.

Un parc de 18 hectares, avec des ombrages séculaires, pièce d'eau et garen-



		EN COTES			
	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl		
<i>Ch. Gassies</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Cuzol) .....	40	»	<i>A Peyrepin</i> (Jules Aubarède) .....	12	»
<i>Ch. Saubiolle</i> (M <sup>me</sup> J. Larré) .....	10	»	<i>A Pagnet</i> (Vallet) ....	20	»
<i>Ch. du Casse</i> (M <sup>me</sup> de Lacoste) .....	25	»	<i>A Bergerie</i> (P. Paté) ..	16	»
<i>Ch. Bigney-Mattevieille</i> (Yves Cadoret) .....	25	»	<i>A La Seleyre</i> (Joannis Bernard) c. et p. ....	16	»
<i>Ch. Malherbe</i> (de Gaillon) .....	15	«	<i>A Grisel</i> (Aug. Elies) .	20	»
<i>A Deydies</i> (A. Frappin)	10	«	<i>Dom. de Pardailhan</i> (A. Marchand) .....	20	»
<i>A Lajitte</i> (V <sup>ve</sup> Videau)	8	»	<i>A Linias</i> (Monsion) ...	20	»
<i>A Salvy</i> (Trompeau) ..	20	5	Id. (L. Réchou) .....	60	»
Id. (Wagner)	16	4	c. et p.		
<i>A Pardailhan</i> (V <sup>ve</sup> Pr. Dupuy) .....	15		<i>Au Castera</i> (P. Despax)	15	»
<i>A Pardailhan et Pagnet</i> (Arnaudin) .....	30	5	<i>A Rambal</i> (Grégoire) .	15	»
			Id. (Courbilan) .....	15	»
			<i>ACardayres</i> (Renouilfrès)	10	»
			<i>A Pascaud</i> (V <sup>ve</sup> Ferreud) .....	6	»

		EN PALUS		
	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.	
<i>Ch. de l' Ile d' Arcins</i> (L. Pairier) .....	125		<i>A La Séleyre</i> (Castaing) ...	10
<i>Ch. La Ferrade</i> (Duclos) ..	70		<i>A Arcins</i> (V <sup>ve</sup> A. Boutinon)	10
<i>Ch. Coulon</i> (Er. Régis) ....	50		<i>A Bergerie</i> (Talleyrand) ...	15
<i>Ch. Valrose</i> (Lagarde) ....	80		Id. (Th. Bière) ..	15
<i>A Fourney</i> (Mayaudon) ...	50		<i>A Coulon</i> (L. Peyrecave) ..	40
Id. (Alleman-Darthez)	15		<i>Au Pied-de-la-Côte</i> (Goujon)	20
<i>Ch. Gauvry</i> (Alb. Latrille) .	125		<i>Au Pied-de-la-Côte — La Seleyre</i> (R. Barraud fils) ..	10
<i>A Maucoulet</i> (V <sup>ve</sup> P. Barraud)	50		<i>Dom. de Bernichon</i> (Famille Barraud) .....	50
<i>Dom. des Augustins</i> (J. J. Souleau) .....	40		<i>A Bernichon</i> (Linguin) ...	15
<i>A La Palu</i> (M <sup>lle</sup> Chantot) .	40		Id. (Estansan) ...	12

ne de vieux chênes, entoure cette résidence, agréable séjour d'été,

La terre de La Tresne comprend, d'un seul tenant, environ 172 hectares dont 65 en vignes et 50 en prairies.

Les vignes blanches et rouges, moitié environ en côtes et moitié en palu, sont plantées en cépages fins. La culture en est faite avec soin.

La production moyenne est de : environ 175 tonneaux vin rouge, 75 tonneaux vin blanc.

Ces vins corsés, robustes, agréables, sont recherchés et se vendent en premier.

Près du bourg de La Tresne, vis-à-vis la gare, sur une hauteur, à l'intersection des routes de Cadillac et de Créon qui traversent la propriété, le château est remarquablement situé. Le visiteur découvre, de la terrasse du parc l'admirable panorama de Bordeaux et ses environs.

1. Les vins du château Gauvry, qui ont toujours occupé un des premiers rangs dans la contrée, ont, grâce à une sélection rigoureuse dans le choix des cépages et à l'application des meilleurs procédés de vinification, acquis une nouvelle et plus grande faveur auprès des acheteurs. Ce cru produit, année moyenne, 125 tonneaux de vin rouge.

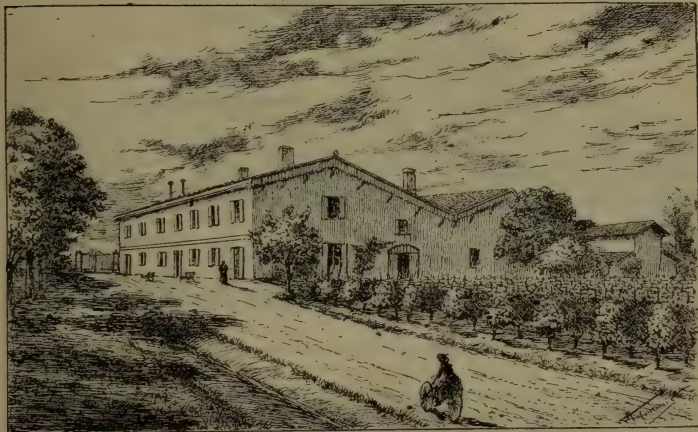
Le château Gauvry appartient à MM. Latrille, des Etablissements Latrille et Ginestet, de Bordeaux.

2. Le domaine de Bernichon appartient à la famille Barraud depuis 1868





CHATEAU GAUVRY  
MM. Latrille, propriétaires.






DOMAINE DE BERNICHON  
Famille Barraud, propriétaire.

## EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
A <i>Port-de-l'homme</i> (Bou- tinon) .....	10	Au <i>Castera</i> (V <sup>ve</sup> P. Basseterre) 8
A <i>Fourmey</i> (Estève) .....	10	<i>Clos Souquet</i> (Cuménal) ... 15

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux en côtes ou en palus.

**LIGNAN.** — 342 hab. — 894 hect. — 14 k. à l'E.-S.-E. de Bordeaux; 7 k. à l'O.-N.-O. de Créon. — **Borné** au N. par Fargues; à l'E. par Loupes et Sadirac; au S. par Sadirac et Cénac; à l'O. par Latresne et Carignan. —  de Bordeaux à La Sauve, st. à 300 m. au N.-O. de l'église. —  et .

**Sol varié**, très accidenté; généralement terres fortes, argilo-calcaires ou argilo-graveleuses et, dans quelques parties de la commune, terres douces. — **Sous-sol** généralement pierreux.

**Vins rouges** classés parmi les bons ordinaires de l'Entre-deux-Mers.

**Vins blancs** produits par enrageat, sémillon, malvoisie, blanquette, jurançon blanc et autres cépages, constituant dans les premiers crus de la commune, de bons vins de table.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de La Ligne</i> (A. La- caze) .....	40 15	<i>Le Basque</i> (Maulin) ... 4 8
<i>Clos St Jean</i> (L. Pou- thier) .....	30 90	<i>Ch. Puygerin</i> (V <sup>ve</sup> Jour- nu) .....
<i>Ch. de Sequin</i> (Bertrin) 25 100		<i>Ch. Lisle-Fort</i> (U. Soula) 12 4
<i>Cachemarine</i> (Maillet maire) .....	10 5	A <i>Peybotte</i> (M. Cruzel) 3 5
A <i>Mouchon</i> (E. La- mothe) .....	10 2	A <i>La Barque</i> (A. Rive- ret) .....
		4 12

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

Sa superficie est de 12 hectares, sa production moyenne de 50 tonneaux. Son vignoble est complanté de cépages choisis (malbec, merlot, cabernet, verdot dont les proportions ont été étudiées minutieusement.

Il est cultivé avec les meilleurs soins, aussi ses vins bien constitués, ayant de la sève, riches en couleur et en tannin, acquièrent en bouteille un excellent bouquet, qui les font tout particulièrement estimer dans les régions du nord de la France, de la Belgique et de la Hollande.

**CÉNAC.** — 570 hab. — 744 hect. — 15 k. au S.-E. de Bordeaux; 9 k. à l'O. de Créon. — **Borné** au N. par Carignan, Lignan; à l'E. par Lignan, Sadirac; au S. par Camblanes; à l'O. par Latresne. —  de Bordeaux à Eymet, station de Citon-Cénac, à 2 k. du bourg. —  Latresne. † et †. Cénac, à la Mairie. (*Cabine publique*).

**Sol** très accidenté et varié : coteaux très favorables à la culture de la vigne; argilo-calcaires ou argileux-graveleux, et quelque peu siliceux du côté de l'E. — **Sous-sol** généralement pierreux vers le N., où il est exploité en carrières de pierres tendres, très estimées; graveleux ou argileux vers le S.

**Vins rouges** corsés et colorés, gagnent beaucoup en vieillissant. Les crus voisins de la commune de Camblanes ont assez de finesse et d'agrément.

**Vins blancs** généralement produits par le sémillon et le sauvignon. Ceux qui sont récoltés avec soin présentent de la finesse, un caractère demi-sec et une sève très agréable.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Duplessy</i> (Quereihac)	25	5	<i>Ch. Rauzé</i> (Jos. Sama-		
<i>Ch. Lamothe</i> (C. Tro-			zeuilh) . . . . .	5	»
quart, not. à Blaye)	10	2	<i>Ch. Saint-Sève Montgi-</i>		
<i>Ch. Malerre</i> (L. Lagrolet)	35	1	rard <sup>1</sup> (L. Auloy) . . .	30	3
<i>Cru Rauzé-Sybil</i> (P. A.					
Meynieu, maire) . . .	40	10			



CHATEAU DESAINT-SEVE-MONTGIRARD (1<sup>re</sup> COTES DE CÉNAC)  
M. Louis Auloy, propriétaire.

1. Le domaine de Saint-Sève-Montgirard était au xviii<sup>e</sup> siècle un rendez-vous de chasse du Duc de Richelieu. On y voit encore deux pavillons et une chapelle portant la date de 1728, et qui sont contemporains de cette origine. Cette propriété est remarquablement équilibrée. Sa contenance est de 32

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Poujade</i> (G. Capot)	20	15	<i>Dom. de la Mouline</i> (Bougault) .....	30	10
<i>Ch. Sorbier</i> (Volant) ..	12	»	<i>Ch. Haut-Brignon</i> (G. Bertrand) .....	15	10
<i>Dom. de Dupouy</i> <sup>1</sup> (Weil et Lévy) .....	50	»	<i>Dom. de Barreyre</i> (Ferd. Meynard) .....	15	5
<i>Ch. Bel-Air</i> (Weil et Lévy) .....	»	50	<i>A Lafon-Dubuc</i> (F. Du- champ) .....	12	5
<i>Clos des Gravières</i> (Weil et Lévy) .....	»	25	<i>Dom. de Jean-Robert</i> (V <sup>o</sup> J. J. Cougnault)	8	25
<i>Dom. de Marchais-Ca- péran</i> (J. Faure) ...	15	8	<i>Dom. de Beau</i> (P. Des- salle) .....	15	10
<i>Dom. de Guinol</i> (J. Re- boul) .....	»	4	<i>Clos Montagne</i> (Don- dicol) .....	5	»
<i>Ch. Montignac</i> (Ed. Ser- quin) .....	10	»	<i>A Mons</i> (Elie et fils) ..	20	10
<i>Dom. de la Chapelle</i> <i>Montignac</i> (G. Val- lenet) .....	5	5	Id. (V <sup>o</sup> P. Au- barède) .....	5	5
<i>Dom. de Pau</i> (Géo De- nise) .....	10	15	Id. (Aimé Elie) ..	20	10
<i>A Prébos</i> (Cadiche Au- barède) .....	12	5	<i>Clos du Négadis</i> (J. La- brie) .....	»	5
<i>A Labat</i> (G. Beylot)	20	4	<i>Au bourg</i> (F. Giral) ...	6	2
			<i>A Graves</i> (J. B. Plassant)	6	»

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

hectares environ, en un seul tenant, dont un tiers de bois taillis et de hautes futaies, un tiers en prairies de première qualité et un tiers de vignes.

Le vignoble de Saint-Sève, admirablement assis sur le sommet et sur les pentes d'une croupe argilo-calcaire et sablo-graveleuse, très bien exposé au midi et au levant, et complanté en cépages fins, cabernet, malbec et merlot, est classé comme un des meilleurs de la commune et produit un vin rouge supérieur, très recherché pour sa sève, son bouquet, sa finesse et son élégance.

Le rendement varie de 25 à 30 tonneaux.

1. Le domaine de Dupouy, comprenant les crus de château Bel-Air et clos des Gravières, a une assez vaste étendue, 60 hectares environ en côtes dont 45 sont consacrés à la culture de la vigne, le reste en forêts de chênes et châtaigniers.

Les vins rouges, environ 50 tonneaux, produits sur le domaine de Dupouy des mêmes cépages que ceux du domaine de Damluc à Camblanes, sont réunis aux vins de ce cru dont ils ont les mêmes caractéristiques.

Le vignoble blanc comprend les crus de Château Bel Air et Clos des Gravières. Encépagé de semillon, sauvignon et muscadellé dans un terrain graveleux, il produit un vin d'une grande finesse, très bouqueté et d'une bonne tenue en bouteille. Moyenne annuelle 50 tonneaux.

La vinification de l'ensemble de ces vignobles se fait au domaine de Damluc à Camblanes.





DOMAINE DE DUPOUY

MM. Weil et Lévy, propriétaires.

**CAMBLANES.** — 1125 hab. — 925 hect. — 11 k. à l'O. de Créon; 14 k. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par La Tresne et Cénac; à l'E. par Sadirac et Saint-Caprais; au S. par Saint-Caprais et Quinsac; à l'O. par la Garonne. — **Tramways à vapeur**, stat. — **Bateaux à vapeur** (ponton au Port-Neuf. — L'île des Juifs, 15 hect., fait partie de cette commune. — ✉ : Latresne. — † : Quinsac.

**Sol** très accidenté : à l'O., très bonnes terres d'alluvions; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires, graveleux ou sablo-argileux. — **Sous-sol** des fonds, alluvial, offrant à 1<sup>m</sup> 50 de profondeur moyenne, une argile marneuse favorable à la vigne; sur les coteaux, banc calcaire exploité.

**Vins rouges de côtes**, colorés, séveux et corsés, des plus estimés de la rive droite de la Garonne.

**Vins de palus**, très appréciés.

**Vins blancs** assez bons, tendent à se développer.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

EN COTES

Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru Lafite</i> (M <sup>me</sup> Lanoire) 50	<i>Ch. Tapiau</i> (Honoré
<i>Ch. Latour</i> (Dubern) 25	Martin Renaud) ... 25 15
et p. .... 100	

## EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Fortage</i> (de Fouquet) .....	40	8	<i>Domenné de La Tour</i> (Minvielle) .....	15	3
<i>Ch. du Tasta</i> (E. de Coquet) .....	20	15	<i>A Breλους</i> (P. Dessalle) .....	15	15
<i>Dom. de Lagrange</i> (Ed. Rozat) .....	15	»	<i>A Pasquier</i> (Monteil) .....	15	»
<i>Ch. Lagarette</i> (M <sup>me</sup> Julien) .....	15	»	<i>A Brachel</i> (D <sup>r</sup> Capitrell) .....	15	»
<i>Clos Haut-Forcade</i> (V <sup>ve</sup> Abel Lafforgue) ...	45	10	<i>Le Sablon</i> (Bédeau) ...	6	»
<i>A Forcade</i> (Com <sup>t</sup> Renault) .....	20	20	<i>A l'Hermitage</i> (Roudet) .....	5	»
<i>Ch. La Rigaudière</i> (d'AVEZAC du Castera) ..	40	3	<i>Au Tasta</i> (R. Elliot aîné) .....	25	»
<i>Ch. Courtade-Labory</i> (P. Brouillaud) .....	15	2	Id. (J. Demptos) .....	15	10
<i>Clos Fonbonne et Drouillard - Broussignac</i> (Houléry) .....	20	»	Id. (H. Cailler) .....	12	»
<i>Ch. d'Izard</i> (P. Collier) .....	10	»	<i>A Ancèse</i> (Phelipponneau) .....	15	»
<i>Dom. de Damluc</i> (Weil et Lévy) .....	75	»	<i>Cru de Serres</i> (Teychene) .....	20	»
<i>Dom. de Sissans</i> (V <sup>ve</sup> L. P. Baron) .....	60	5	<i>A Serres</i> (G. Mabille) .....	15	»
<i>A Vallet</i> (V <sup>ve</sup> Lafforgue) .....	15	5	<i>Au Flech</i> (L. Daguet) .....	20	»
<i>A Lhote</i> (Bourgueil) ...	25	»	<i>A Paguemaou</i> (C. Larquy) .....	10	»
Id. (Lambert) ...	15	»	<i>Dom. de Montichamp</i> (Maurice Butez) ...	10	»
<i>Clos Pringuey</i> (J. M. Bernard) .....	20	3	<i>A Meynac</i> (Granet) ..	30	»
<i>Dom. de Greenvert, Clos Bernezot</i> , (J. F. Tissandier) .....	25	»	Id. (Drilloles) ..	20	»
			Id. (C. Méric) ..	6	»
			<i>A Plessis</i> (V <sup>ve</sup> Promis) ..	12	»
			<i>A Meynard, Clos Bel-air</i> (Lamanière) .....	16	»
			<i>A La Fontebonne</i> (Cazalière) .....	15	»
			<i>Clos Fontbonne</i> (Houlery) .....	20	»
			<i>Au Breton</i> (Calandreau) ..	6	5

## EN COTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Seguinon et la Chausse</i> (Lagarrigue) .....	30	»	<i>Au Cabestan</i> (C <sup>tesse</sup> Duffour de Raymond) ..	30	»
plus : 2 ton. vin blanc			<i>Aux Menuts</i> (V <sup>ve</sup> G. Promis) .....	8	»

1. Le domaine de Damluc commande un vignoble d'une superficie de 35 hectares environ, complanté de cépages fins : cabernet, malbec et merlot. Ce vignoble produit une moyenne de 75 tonneaux de vin rouge coloré, corsé et plein de sève, très estimé par le commerce.

Dans les chais de ce domaine sont vinifiés les vins du domaine de Dupouy, château Bel-Air et clos des Gravières à Cénac, appartenant aux mêmes propriétaires.




DOMAINE DE DAMLUC  
MM. Weil et Lévy, propriétaires.

EN PALUS

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>La Chausse</i> (M. Borderie) ..	35	<i>A Mémoire</i> (Malby) .....	10
<i>A Seguin</i> (Gauthier) .....	20	<i>Au Port-Neuf</i> (Labécot) ...	6
<i>A Mouillac</i> (Peyriguey) ...	15	<i>A Fégère</i> (V <sup>o</sup> P. Maurel) ...	60

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux en côtes ou en palus.

**QUINSAC.** — 1.068 hab. — 804 hect. — 15 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 11 k. à l'O. de Créon. — **Borné** au N. par Camblanes; à l'E. par Meynac et Cambes; au S. par Cambes; à l'O. par la Garonne. — **Gondoles** toutes les heures entre Bordeaux et Quinsac. —  de Bordeaux à Cadillac. — L'île Lalande, comprenant 47 hect., fait partie de cette commune. — ☒, ☙ et ☚.

**Sol varié** : à l'O., palus de première qualité; dans le reste de la commune, coteaux tantôt argilo-calcaires, tantôt argilo-graveleux, très favorables à la culture de la vigne. — **Sous-sol** pierreux vers le N., composé d'une terre tape ferrugineuse vers le S.

**Vins rouges de côtes** à peu près analogues à ceux de Camblanes, se distinguant de ces derniers par plus de corps.

**Vins de palus** plus colorés, mais moins fins que les vins de côtes.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

## EN COTES

		Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lestange</i> (Milon des Marquets) .....	20	"	<i>Au bourg</i> (C. Simon) ..	12	3	
<i>Ch. Péconnet</i> (Dr Fouques) .....	40	"	Id. (Lamole) ...	10	5	
<i>Ch. Bel-air</i> (M. Boderie) .....	80	20	<i>A Jolit</i> (Bordelais) ...	10	"	
<i>Ch. Maran</i> (V <sup>ve</sup> Lebéfaude) .....	75	20	<i>Cru Caillabel</i> (Arnaud Têcheney) .....	20	"	
<i>Ch. Martel</i> (V <sup>ve</sup> A. Lebéfaude) .....	15	"	<i>Clos des Marreau</i> (A. Labayle) .....	"	10	
<i>Dom. de Filhot-de-Gimbaud</i> (V <sup>ve</sup> Tardy Joubert) .....	35	5	<i>Ch. des Hugons</i> (Miquel Paris) .....	80	"	
<i>A Galleleau</i> (Théodore Linguin) .....	35	"	<i>Dom. des Hugons</i> (Constantin) .....	10	"	
<i>Dom. de Galleleau</i> (N. Abeilhé) .....	35	"	<i>Aux Hugons</i> (Moreau) ..	15	"	
<i>A Peysard</i> (H. Castaigna) .....	45	"	Id. (Numa Estansan J <sup>uo</sup> ) .....	15	"	
<i>Ch. Pranzac</i> (H. Sûe) ..	10	"	Id. (Bourgueil) ..	15	"	
<i>Ch. Bellevue</i> (Colonel Anglade) .....	25	"	Id. (Bouchonneau) .....	13	"	
<i>Clos Julien</i> (Elliot frs) ..	20	"	<i>A Mauran</i> (Freylon) ..	20	"	
<i>Ch. Boulbène</i> (Péhaus) ..	6	"	<i>Ch. Sauleau</i> (P. Noël) ..	15	5	
<i>Au Bourg</i> (V <sup>ve</sup> Lumeau) ..	30	5	<i>A La Lande</i> (Bourget) ..	30	"	
Id. (Al. Chibalon) ..	25	3	<i>A Chastelet</i> (Bébin) ...	30	"	
			<i>A Vignemartin</i> (Hector Mouleyre) .....	15	"	
			<i>A Lord</i> (J. Chibalon) ..	20	"	
			<i>A Cavailiac</i> (Fénelon) ..	15	"	
			<i>A Roquevert</i> (Cabau) ..	10	5	

## EN COTES ET EN PALUS



		Tonneaux vin r.				Tonneaux vin r.
<i>Cru Cavailiac</i> (A. Labayle) ..	40		<i>Au bourg</i> (Beyrou frs) .....	30		
<i>Au Bourg</i> (Ducan) .....	40		<i>A Bigueyresse</i> (J. Fortin) ..	50		
Id. (Landreau aîné) ..	20		Id. (V <sup>ve</sup> Barbe) ..	25		
Id. (Estansan jeune) ..	20		<i>A Courneau</i> (M. Amiel) ...	60		
Id. (Darthès) .....	20		<i>A Esconac</i> (W. Darlan) ...	10		
Id. (Faux) .....	30		Id. (G. Plassan) ...	10		

## EN PALUS

<i>Ch. Lalande</i> (H. Latrille) ..	250		<i>Au Port du Roy</i> (Brousse) ..	50	
<i>Ch. La Bigueyresse Montaigne</i> (Abel J. Sûe) .....	100		Id. (Baril) ...	10	
<i>Ch. Grimon</i> (V <sup>ve</sup> Paul Sûe) ..	70		<i>A Moncléron</i> (M <sup>lle</sup> du Lard)	20	
<i>Ch. Glauzel</i> (Raynaud) .....	25		<i>A L'Ilot</i> (G. Duffour de Raymond) .....	40	
<i>A Escute</i> (V <sup>ve</sup> Soutin) .....	15		<i>A Bel-Orme</i> (Téhoueyres) ..	8	
Id. (Numa Estansan) ..	25				

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



**SAINT-CAPRAIS-DE-BORDEAUX.** — 763 hab. — 1.027 hect. — 19 k. au S.-E. de Bordeaux; 7 k. à l'O.-S.-O. de Créon; 3 k. au N.-E. de Cambes, port d'embarquement. — **Borné** au N. par Sadirac et Cénac; à l'E. par Madirac; au S. par Baurech et Cambes; à l'O. par Cambes. —  et  : Cambes.

**Sol** accidenté, présentant une série de collines se dirigeant presque toutes vers la rivière; terrain varié, argilo-calcaire, graveleux ou siliceux. Les parties siliceuses sont appelées dans le pays *boulbène*, et ont un **sous-sol** de terre tape ferrugineuse; ailleurs, le sous sol est pierreux ou graveleux.

**Vins rouges**, classés dans les 2<sup>es</sup> côtes de la rive droite de la Garonne.

**Vins blancs**, supérieurs aux vins blancs, dits de l'*Entre-deux-Mers*, tiennent le milieu entre ces derniers et ceux de Langoiran.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. Saujean</i> (Clermont) .....	60	100
<i>Dom. de Fosse-Ferrières</i> <sup>1</sup> (L. David, avocat) .....	40	60



### DOMAINE DE FOSSE-FERRIÈRES

M. Louis David, propriétaire.

1. Le domaine de Fosse-Ferrières, appartenant à M. Louis David, a une étendue de 37 hectares dans les communes de Saint-Caprais, Cambes et Camblanes.

Le vignoble embrasse 20 hectares qui lui sont entièrement consacrés. Reconstitué en cépages de choix en 1917 et 1918, la production moyenne est de 100 tonneaux, dont plus de la moitié en vins blancs très recherchés.

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A La Cure</i> (Lecomte-Prom) . . . . .	30 20	<i>Aux Bats</i> (Elliot) . . . .	10 10 <sup>0</sup>
<i>Ch. de Clinet</i> (P. Dupont) . . . . .	20 15	<i>A Jaufrion</i> (Massip) . . . .	10 10 <sup>0</sup>
<i>A Causeley</i> (Gardès) . . . . .	20 15	<i>A Causeley</i> (Demptos) . . . .	10 15 <sup>0</sup>
<i>A Campel</i> (H. Sûe) . . . . .	10 »	<i>A Argenton</i> (Clavet) . . . .	5 10 <sup>0</sup>
<i>Ch. Canteloup</i> (Faure) . . . . .	10 30	<i>A Lusane</i> (Hubert-Paté) . . . .	10 15 <sup>0</sup>
<i>A Terrail et à Solitude</i> Rozat) . . . . .	» 10	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Dumons) . . . .	10 »
<i>A Gourgues</i> (Duvergier) . . . . .	10 »	Id. (Grenier aîné) . . . . .	8 6
<i>Le Doyenné de La Tour</i> (H. Genvre) . . . . .	10 15	Id. (Eu. Grenier) . . . . .	10 5 <sup>0</sup>
<i>A Fresquet</i> (Renou) . . . . .	10 15	<i>A Madrole</i> (Hét <sup>rs</sup> Les- vignes) . . . . .	5 3 <sup>0</sup>
		<i>Au Sens</i> (E. Dorléac) . . . . .	10 »

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux rouge ou blanc

Avant de quitter le canton de Créon pour entrer dans celui de Cadillac, il nous reste à parler d'abord de plusieurs communes situées au nord de ce canton, autrefois peu importantes, aujourd'hui fort intéressantes.

Elles sont situées dans un pays très accidenté, très pittoresque, au sol varié, tantôt composé de terres fortes argilo-calcaires, tantôt de terres douces sablo-argileuses. Ces communes ont un sous-sol généralement pierreux et produisant surtout des vins blancs.

Ce sont : Madirac, Sadirac, Créon, La Sauve, Saint-Léon, Blésiganc, Le Pout, Cursan, Loupes, Croignon.

Nous parlerons après des communes de Cambes, Baurech, Tabanac, Le Tourne, Haux, Saint-Genès, faisant aussi partie du canton de Créon et qui commencent la région des grands vins blancs de la rive droite laquelle se poursuit dans le canton de Cadillac jusqu'à Sainte-Croix-du-Mont.



**MADIRAC.** — 110 hab. — 186 hect. — 4 k. à l'O.-S.-O. de Créon. — Borné au N. par Sadirac; à l'E. et au S. par Saint-Genès; à l'O. par Saint-Caprais. — ☒ Sadirac, ↗ Créon.

Sol accidenté et varié.

Vins rouges corsés, analogues aux vins de Saint-Genès. Les crus principaux sont :

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. des Reynauds</i> (Célestin Bustaret) . . . . .	40 »	<i>A l'Eglise</i> (Renou fr <sup>es</sup> ) . . . . .	10 15 <sup>0</sup>
<i>Ch. Canteloup</i> <sup>1</sup> (A. Faure) . . . . .	15 60	<i>Au Carpe</i> (G. Mabile, de La Brède) . . . . .	» 35 <sup>0</sup>
<i>A Jos</i> (J. Piou) . . . . .	» 40		

1. Ce cru est à cheval sur Madirac et Saint-Caprais.

**SADIRAC.** — 1.019 hab. — 1.893 hect. — 5 k. à l'O. de Créon; 22 k. au S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Loupes et Le Pout; au N.-E. par Cursan; à l'E. par Créon; au S. par Saint-Genès, Madirac et Saint-Caprais; à l'O. par Cénac et Lignan. —  Sadirac;  à la gare.

**Sol** très accidenté, généralement composé de terres douces argilo-siliceuses; les versants S. de quelques coteaux présentent des terres fortes argilo-calcaires. — **Sous-sol** varié; terre argileuse au-dessous de laquelle on trouve un banc d'argile plastique exploité depuis des siècles pour la poterie.

**Vins rouges** produits généralement par américains greffés de bons cépages, sont beaucoup améliorés.

**Vins blancs** produits par des cépages fins, greffés sur américains: ils sont généralement bien meilleurs qu'autrefois.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Tustal (J. Piou)</i>	10 400	<i>Ch. Bel-air Labarde</i>	
<i>Dom. de Maucaillou</i>		(A. Rousseau) . . . . .	10 30
(Gufflet) . . . . .	3 75	<i>Dom. de Mainguel (Zé-</i>	
<i>Ch. Grand Verdus (L.</i>		<i>phirin Monsion) . . . . .</i>	3 30
<i>Legris de La Salle) . . . . .</i>	2 30	<i>A Guillaumet (V<sup>ve</sup> Mon-</i>	
<i>Dom. de Landreau<sup>1</sup>(F.</i>		<i>nerie) . . . . .</i>	5 30
<i>Astier) . . . . .</i>	75 75	<i>Dom. de Lestage (Maron-</i>	
<i>Ch. Petit-Verdus (P. Le-</i>		<i>neau de Neuville) . . . . .</i>	5 40
<i>gris de la Salle) . . . . .</i>	2 25	<i>Dom. de Joyeuse (de Curtin).</i>	5 5
<i>Ch. Bel-air (de Boisre-</i>		<i>A Calamiac (Maurice) . . . . .</i>	5 15
<i>don) . . . . .</i>	5 5	<i>A Jean Arnaud, Dom.</i>	
<i>Ch. de Mouquet (M<sup>lle</sup> Fa-</i>		<i>de Charrié (H. Charrié) . . . . .</i>	2 10
<i>deuille) . . . . .</i>	2 25	<i>A Bel-air (Ulysse Gouil-</i>	
<i>A Mouquet (Sauvage) . . . . .</i>	3 12	<i>leau) . . . . .</i>	10 30
		<i>A Lorient (Broustera) . . . . .</i>	» 15

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**CRÉON.** — 1.043 hab. — 802 hect. — 24 k. à l'E.-S.-E. de Bordeaux.

**Sol** très accidenté, généralement sablo-argileux avec quelques parties graveleuses.

**Vins rouges** consommés sur place.

**Vins blancs** produits par l'enrageat et quelques cépages fins, sont très agréables dans tous les crus où le sémillon et le sauvignon dominent.





1. Le domaine de Landreau appartient à M. Astier déjà propriétaire des Gauthiers situé à un kilomètre. Son étendue est 50 hectares dont 20 hectares en vigne. Il avait été reconstitué en 1884 par le Crédit foncier qui l'a vendu à M. F. Astier en 1911. Les dix hectares de vieilles vignes ont donc 36 ans, bien qu'établies sur des porte-greffes peu résistants: vialla, jacquez, etc., que les soins donnés par le nouveau propriétaire maintiennent en bonne vigueur. Les nouvelles plantations sont greffées sur 101/14. Tout le vignoble est consacré par les meilleurs cépages de la Gironde. Il produira sous peu 150 à 200 tonneaux, moitié blanc, moitié rouge.

Les deux vignobles des Gauthiers et de Landreau sont les mieux tenus de la région.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Baudin</i> (F. Lacoste)	5 65	<i>En Ville</i> (V <sup>ve</sup> M. Brun)	2 7
<i>Dom. de Beauduc</i> (Dubos)	8 20	Id. (Corbineau)	3 8
<i>A La Tuilerie</i> (P. Rivière)	10 50	<i>A Laforêt</i> (Rivière)	5 25
<i>A Riboutet</i> (L. Lafarge)	10 50	Id. (V <sup>ve</sup> Emm. Mussinot)	4 13
<i>A Baudin</i> (C. Lhoste)	3 30	<i>A Baudin</i> (Ph. Sirac)	» 20
<i>En Ville</i> (Th. Lagüe)	3 10	Id. (Chollet)	2 12
Id. (Coupéric, forgeron)	5 25	<i>A Millas</i> (Elie Bouchon)	» 20
Id. (V <sup>ve</sup> Coupérie, Duga)	3 25	<i>Au Pin-Franc</i> (Marc Furt)	3 20
Id. (F. Sirac)	2 25	<i>A La Tuilière</i> (V <sup>ve</sup> Croizier)	4 12
Id. (Mathurin Garineau)	8 25	<i>Ch. Royon</i> (hér <sup>rs</sup> Landrevie)	» 10
Id. Broca)	3 20	<i>Ala Banlègue</i> (Vigouski)	3 12
Id. (L. Técheney)	8 15	Id. (Carpentey)	2 10
Id. (Barthelemy, Chauvet)	5 15	<i>Ch. Peyronney</i> (Vaillard)	2 6
Id. (Antonio)	5 15	<i>A Mouquet</i> (V <sup>ve</sup> Fadeuilhe)	10 30
Id. (Dupuy)	2 8	<i>Dom. de Mouquet</i> (Sauvage)	5 15
Id. (Liet)	5 15	<i>A Lhoste-Blanc</i> (Montagner)	5 5
Id. (F. Lapeyre)	» 15		
Id. (R. Fragnaud)	3 15		

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**LA SAUVE.** — 961 hab. — 27 k. au S.-E. de Bordeaux; 3 k. à l'E. de Créon. —   et . — .

Vins rouges produits par des cépages fins.

Vins blancs produits par 1/2 folle ou enrageat et colombar, 1/2 cépages fins.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Patrouilleau</i> (E. Helis)	3 20	<i>A Fontenille</i> (G. Gauthier)	» 20
<i>Dom. de Gabaron</i> (de Gaulne)	8 25	<i>En Ville</i> (Chauvet j <sup>ne</sup> )	6 30
<i>A Tiouleyre</i> (Pradet)	5 30	<i>A Mailleau</i> (Lhoste)	3 20
<i>Cru Jeanganne - Préfontaine</i> (R. Brazier)	5 65	<i>A Hounteville</i> (Hague-neau)	» 25
<i>A Fauquey</i> (Héraud)	5 20	<i>A Montlion</i> (E. Audebert)	3 20
<i>A Collineau</i> (V <sup>ve</sup> J. Faure)	2 15	<i>A Petit-Couteau</i> (V <sup>ve</sup> Perrotin)	3 12
<i>A Bonneau</i> (Marret j <sup>ne</sup> )	6 30	<i>A Jeantin</i> (Daloy)	3 15
Id. (G. Soupre)	4 20	<i>A Greley</i> (J. Grasset)	5 13

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.



**SAINT-LÉON.** — 170 hab. — 7 k. à l'E.-S.-E. de Créon. — ☒ et ↗ de : La Sauve. 🏰 : Espiet, ligne Bordeaux à Eymet.

**Sol** argilo-siliceux ou graveleux mêlé de petits cailloux de limonite ou fer alluvionnaire. Sur les coteaux, les terrains sont argileux avec sous-sol de pierre dure.

**Vins rouges** ordinaires.

**Vins blancs** généralement plus alcooliques que ceux des communes voisines ; plusieurs propriétaires, ayant planté des cépages fins, obtiennent, dans les bonnes années, des vins de 12°, fins et délicats.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Châteauneuf</i> (Minvielle) .....	30	80	<i>Dom. du Bourg</i> (V <sup>o</sup> Eyraud) .....	15	20
<i>Ch. de Goélane</i> (D <sup>r</sup> Brindel) .....	10	40	<i>A Faugère</i> (Roux) ....	10	20
<i>Ch. Lacanadone</i> (Petiteau) .....	»	15	Id. (Fauquey) ..	3	8
<i>Dom. de Sanson</i> (Savariaud) .....	10	75	<i>A Gaillard</i> (Duperrieu)	5	10
<i>Cru Le Thay</i> (Arm. Thi-beaudau) .....	8	10	Id. (Plantey) ..	5	10
			<i>Au Breuil</i> (Blanchard)	»	25
			<i>A Bel-air</i> (A Plantey) .	2	10
			Id. (F. Plantey)	2	15

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**BLÉSIGNAC.** — 192 hab. — 8 k. à l'E. de Créon. — ☒, ↗, 🏰 : Créon. 🏰 La Sauve-Majeure.

**Vins** analogues à ceux de Céron.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Bléznac.</i> (A. Saujon).....	10	20

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 20 tonneaux.

**LE POUT.** — 136 hab. — 3 k. au N. de Créon. — ☒, ↗, 🏰, Créon, Plateau très élevé, assez fertile, versant graveleux, pierreux et argileux. — Terres labourables, bois.

**Vins rouges**, ordinaires produits par malbec, cabernet, othello

**Vins blancs** beaucoup plus fins, produits surtout par semillon, sauvignon, muscadelle et folle-blanche. Couleur olivâtre, très recherchés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Rivalan</i> (J. Trolliet- G. Lafite) .....	15	50	<i>Ch. Montion</i> (Durandéau) 4 8	
<i>A Marchès</i> (Abadie Demié) .....	10	15	<i>A Moret</i> (Eymat) .....	4 20
<i>A Saint-Angel</i> (Bour- seaud) .....	5	60	<i>A Marchès</i> (Reymondie)	3 16
			<i>A Betet</i> (Gourmaud) ..	2 10
			<i>Au Douillan</i> (Cissan) .	3 12



## CHATEAU RIVALAN

M J. Trolliet- G. Lafite, propriétaire.

**CURSAN.** — 210 hab. — 607 hect. — 23 k. à l'E.-S.-E. de Bordeaux ; à 3 k. au N. de Créon. — **Borné** au N. par Croignon ; à l'E. par Baron et Camiac ; au S. par La Sauve et Créon ; à l'O. par Le Pout. — ☒ et ☐ ; Créon.

**Sol** très accidenté et varié : terres fortes argilo-calcaires, terres dou-

1. Le château de Rivalan (ancien rendez-vous de chasse des ducs d'Epernon, au xv<sup>e</sup> et xvi<sup>e</sup> siècles) commande un domaine de 80 hectares, dont 20 hectares en vignes, le reste en bois et terres pour la culture des céréales.

Par l'administration du nouveau propriétaire et par la direction et les connaissances éclairées de son régisseur, qui s'efforcent de sélectionner les meilleurs cépages convenant au terrain argilo-calcaire-graveleux, cet important vignoble produit des vins blancs d'une finesse et d'une saveur qui les font rechercher du commerce.

Les nouvelles et importantes plantations, toutes en sauvignon, sémillon et muscadelle, font classer ce château, parmi les meilleurs crus de la contrée.

ces et terres argilo-graveleuses. — **Sous-sol** : terres douces du côté O. mêlées à une terre tape ferrugineuse. Ailleurs, pierres ou argile.

**Vins rouges**, ordinaires.

**Vins blancs** produits par enrageat, sémillon et sauvignon, blanquette, malvoisie, des meilleurs de la contrée; ils ont jusqu'à 15° d'alcool, dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Cursan ou de Bar-</i>		<i>Aux Laurins</i> (E. Giraud)	» 15
<i>rault</i> (M. Blanchy) .	15 60	<i>Ch. de Larçeveaux</i> (M <sup>me</sup>	
<i>Ch. Raoul</i> (Virolle) . . . .	10 15	<i>de Lamothe <td style="text-align: right;">8 10</td> </i>	8 10
<i>A Gattille</i> (Lagarde) . .	10 10	<i>A Landrin</i> (M <sup>lle</sup> Mar-	
<i>Au Bourrut</i> (Renaud) .	10 20	<i>tin</i> ) . . . . .	5 6
<i>Guyonnet</i> (Déjean de		<i>A Genicot</i> (Moreau) . .	10 5
<i>Gleize</i> ) . . . . .	5 10	<i>A Gourmaud</i> (Claveau)	5 15
<i>Au Pin</i> (Rey) . . . . .	8 15	<i>A Freylon</i> (Grenier) . .	» 10
<i>Dom. de Filaurie</i> (Hare)	5 20		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**LOUPES.** — 120 hab. — 488 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Créon. — **Borné** au N. par Bonnetan et Camarsac; à l'E. par Camarsac et Le Pout; au S. par Sadirac et Lignan; à l'O. par Lignan et Bonnetan. — ☒ : Lignan. — † : Créon.

**Sol** généralement composé de terres douces; quelques terres fortes vers l'O. — **Sous-sol** pierreux vers l'O. présentant une terre tape argileuse et compacte vers l'E.

**Vins rouges** ordinaires.

**Vins blancs**, produits par 1/2 enrageat, 1/4 jurançon, 1/4 cépages fins; ordinaires dans les crus paysans, supérieurs dans la plupart des crus bourgeois, où ils ont assez de douceur.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A. Massudan</i> (V <sup>ve</sup> Penaud) . . . . .	4 13
<i>Au Pellet</i> . (J. Debot) . . . . .	14 5
<i>Aux Arouches</i> . (J. G. Lesvignes) . . . . .	12 17
<i>A St-Pierre</i> (J. Sicard) . . . . .	2 20

Une dizaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**CROIGNON.** — 209 hab. — 6 k. au N. de Créon. ☒, † et ☒ : Créon.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl	
<i>A Croignon</i> (Ch. Arnau- det) .....	20	30	<i>A Croignon</i> (Sibille) ..	5	15
<i>Ch. Lamothe</i> (Defouquet)	8	30	Id. (V <sup>ve</sup> Bitalie) ..	»	15
			Id. (Ferrand) ..	10	10
			Id. (Dorgand) ..	30	12

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

## GRANDS VINS BLANCS DE LA RIVE DROITE DE LA GARONNE

En mettant le pied sur la commune de Cambes, nous entrons dans la région des Grands Vins Blancs de la rive droite de la Garonne.

Sur les premières lignes de ces coteaux, beaucoup de vignobles blancs sont depuis longtemps complantés en totalité ou en grande partie dès cépages fins de Sauternes et produisent des vins d'une grande finesse, assez liquoreux, agréablement bouquetés et bien constitués pour faire, en vieillissant, une excellente bouteille de dessert.

Ces vins ont un cachet particulier, une sève spéciale qui, pour les connaisseurs, les distinguent des grands vins blancs de la rive gauche, les Sauternes et les Barsac; mais le moelleux qu'on leur donne, dans quelques crus, surtout à Sainte-Croix-du-Mont, à Loupiac, par une cueillette, par des tries faites à plusieurs reprises, est tel qu'on les recherche et qu'on les paie presque autant que les 2<sup>èmes</sup> crus de Sauternes. Leur faveur grandit tous les jours.

**CAMBES.** — 844 hab. — 563 hect. — 19 k. au sud de Bordeaux; 10 k. au S.-O. de Créon. — **Borné** au N. par Quinsac et Camblanes; Section de Meynac; à l'E. par St-Caprais; au S. par Baurech; à l'O. par la Garonne. — **Tramway** de Bordeaux à Cadillac. stat. ☒, ☑ et ☐.

**Sol** varié; à l'O., coteaux accidentés, argilo-calcaires ou argilo-graveleux, au pied desquels coule la Garonne; à l'E, haut plateau présentant des terres douces. **Sous-sol** pierreux, nombreuses carrières de pierre tendre de taille, en exploitation, et où la culture des champignons blancs est très importante.

**Vins rouges** classés dans les très bonnes côtes de la rive droite de la Garonne.

**Vins blancs**, très agréables dans les crus bien encépagés par 3/5 semillon, 1/5 sauvignon, 1/5 muscadelle; très peu d'enrageat et de chalosse.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. du Peyrat</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> La- porte) .....	15	80	<i>Clos Beau-Site</i> (V <sup>ve</sup> P. Roy) .....	15	5
<i>La Chabanne</i> (M <sup>me</sup> La- porte) .....	»	15	<i>A Malet</i> (Soulès) .....	15	0
<i>Ch. Maran</i> (V <sup>ve</sup> J. Le- béfaude) .....	75	20	<i>A Roubric</i> (Gust. Loli- vier) .....	40	4
<i>A Moras et Brémontier</i> (Berthomieu) .....	20	10	<i>Dom. de Henry-de- France</i> (V <sup>ve</sup> Lagrange et G. Dulas) .....	25	3
<i>Dom. du Terire</i> (Marc Lande) .....	5	2	<i>Dom. de La Chaussée et de Capot</i> (G. Lulé-Déjar- din) .....	35	20
<i>A Barraigne</i> (G. Fortin)	40	5	<i>A Pys</i> (Chauvril) .....	20	«
<i>A Cazeaux</i> (G. For- tin) .....	10	»	<i>Dom. de Desplat-Belle- vue</i> (V <sup>ve</sup> Teulère) ...	10	3
<i>Clos de La Chapelle</i> (F. Milou) .....	25	5	<i>A Desplat</i> (Clouet) ...	7	2
<i>Dom. des Maronniers</i> (F. Milou) .....	30	»	<i>Au bourg</i> (M <sup>me</sup> Dupuy)	15	5







CHATEAU DU PEYRAT  
Mme L. Laporte, propriétaire.

1. Le château du Peyrat a été construit au commencement du XVII<sup>e</sup> siècle. Il a appartenu à Mme de Soisson de Lassime, à MM. de Canolle, de Marignan. Ce château est placé sur un des points culminants des coteaux qui bordent la Garonne. Les bâties du château ont été restaurées en 1890. Le vignoble a été reconstitué en 1891, 55.000 pieds de vignes blanches,

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (M <sup>me</sup> Lagrange)	10	5	<i>A Branda</i> (G. Vialla)	25	5
Id. (H. Tessier)	10	2	<i>A Graoulley</i> (De Cor de Duprat)		4
Id. (P. Miossens)	12	»	<i>Dom. du Moras</i> (H. Sens et Manuel Borgès)	12	3
Id. (V <sup>ve</sup> Ridoret)	10	»	<i>A Francion</i> (Vinalier)	10	»
Id. (Mandousse)	8	3	Id. (C. Têche-ney)	10	»
Id. (V <sup>ve</sup> Adam)	8	»	<i>A Carcanac</i> (Yon)	10	»
<i>A Robéric</i> (J. Labou-chède)	40	3	<i>A l'Hortie</i> (E. Dorléac)	4	4
<i>La Grand'Pièce</i> (Miquel Paris)	30	»	<i>A Birole</i> (E. Dorléac)	6	»
<i>A Madéran et à Jonchet</i> (Cathali)	10	12	<i>A Clos Lalaste</i> (V <sup>ve</sup> Jon-neau)	8	»
<i>A Gravelle-et-Cazeaux</i> (M. Elliot)	20	5	<i>A Girard</i> (B. Martin)	10	»
<i>Le Vergey</i> (V <sup>ve</sup> Ph. Roy)	10	5	Id. (V <sup>ve</sup> Martin)	8	»
			<i>Au Marle</i> (E. Dorléac)	5	»

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**BAURECH.** — 650 hab. — 768 hect. — 22 k. au S.-E. de Bordeaux; 9 k. au S.-O. de Créon. — **Borné** au N. par Saint-Caprais; à l'E. par Tabanac; au S. par la Garonne; à l'O. par Cambes. —  du Midi, stat. de Beautiran mise en rapport avec Beaurech par un bac. — **Tramway à vap.** de Bordeaux à Cadillac, stat. dans le bourg. — **Port** sur la Garonne. —  : Beaurech. —  et  : Cambes.

**Sol** divisé en trois zones principales : 1<sup>o</sup> extrémité N.-E. du haut plateau, offrant des terres douces; 2<sup>o</sup> premières pentes qu'on trouve en se dirigeant vers la Garonne, offrant des terres argilo-calcaires, argilo-graveleuses ou même graveleuses vers le pied des coteaux; 3<sup>o</sup> palus bordant la Garonne sur une largeur moyenne d'un kilomètre. Ces palus présentent des alluvions anciennes et des alluvions récentes; les premières sont les meilleures au point de vue de la qualité des vins qu'on y récolte; les secondes sont les plus riches au point de vue de la culture générale. — **Sous-sol** varié : sur les hauteurs, tantôt argileux, tantôt pierreux, très profond et exploité comme carrière de pierre tendre. Vers le centre de la commune on trouve en sous-sol une terre dure, rougeâtre, très favorable à la vigne. Dans les palus, c'est un sable pareil à celui de la rivière qui se trouve à une profondeur moyenne de 5 mètres. Les palus de Baurech sont des plus fertiles de la Gironde.

**Vins rouges** de côtes ou de palus, colorés, corsés et moelleux, classés dans les bons ordinaires et recherchés par les Allemands et les Hollandais, surtout pour les vins de palus. Les vins de côtes ont généralement un peu plus de finesse que les vins de palus.

**Vins blancs**, produits par 2/3 sémillon, 1/3 sauvignon et muscadelle.

sauvignon, sémillon et muscadelle; plus 15.000 pieds de vignes rouges merlot, malbec et cabernet-sauvignon. La contenance dudit domaine est d'environ 30 hectares.

Le sol argilo-graveleux sur lequel repose ce vignoble, sa belle exposition, ses cépages et les soins dont il est l'objet, assurent à ses produits le maintien de leur vieille réputation.

L'enrageat ne se trouve que dans la partie N.-E. de la commune, où il domine, et où l'on ne récolte que des vins ordinaires. tandis que dans les premières côtes, situées au S.-O., les vins blancs sont des meilleurs de la rive droite de la Garonne; ils se distinguent par du corps, de la liqueur, beaucoup de finesse et un parfum délicieux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

EN CÔTES

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl
<i>Ch. Champcenetz</i> (M <sup>r</sup> La-gardère) .....	20 10	<i>Ch. Baurech Puygueraud</i> <sup>1</sup> ( M <sup>r</sup> et M <sup>lle</sup> Brunet) . 48 18



CHATEAU BAURECH-PUYGUERAUD

M. et Mlle Brunet, propriétaires

1. Le château de Baurech-Puygueraud commande un domaine de 37 hectares dont la vigne occupe environ 15 hectares. Le vignoble est situé tout en côtes sur des terrains argilo-graveleux, aussi les vins blancs de ce cru sont-ils des plus estimés de la contrée.

Le vignoble rouge qui comprend une forte proportion de cabernet-franc, carmenère et petit verdot, possède aussi de très vieilles vignes. Le vin rouge est vendu le plus souvent sous le nom de Château Bellevue.



## EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Larose</i> (Laville de Lacombe) .....	60	10	<i>Ch. de Canteloup</i> (Marmiesse) .....	10	10
<i>Ch. de Lyde</i> <sup>1</sup> (Ch. Scholl) .....	70	30	<i>Dom. de Montastruc</i> (V <sup>ve</sup> H. Malpas) .....	5	5
<i>Ch. Laroche</i> (Marmiesse) .....	100	40	<i>Au Puy</i> (J. B. Simonet) .....	20	»
<i>Ch. Dudon</i> (P. Bégué) .....	15	12	Id. (V <sup>ve</sup> Pareau) .....	15	»
<i>Ch. Nénine</i> (D <sup>r</sup> Boudreau) .....	»	5	Id. (Fondevielle) .....	5	5
<i>Ch. Desbarrats</i> (Laville de Lacombe) .....	25	6	<i>A Saint-James</i> (Peyrebelle) .....	30	10
<i>Ch. de Lacoussade</i> (J. de Mauduit) .....	30	15	Id. (J. B. Simonet) .....	10	8
<i>Clos Raffis</i> (J. Videau) .....	12	15	<i>A Martin</i> (Albert Modet) .....	10	5
<i>A Caillot</i> (J. Videau) .....	5	20	<i>A Blanche</i> (E. Lafon) .....	8	5
<i>Ch. Bellevue</i> (Ph. de Meslon) .....	16	6	Id. (M. Modet) .....	25	10
<i>Au Cypres</i> (G. Teycheney) .....	15	5	<i>A Constantin</i> (Dubourg) .....	15	8
<i>A Pouliot</i> (G. Teycheney) .....	8	8	Id. (Barbe) ..	5	10



CHATEAU DE LYDE  
M. Charles Scholl, propriétaire.

1. Le château de Lyde, admirablement situé sur les coteaux qui bordent la Garonne, commande un domaine comprenant 50 hectares de terres, prairies et bois, 20 hectares de vignes. Ce vignoble est complanté en cépages de choix sur des coteaux exposés au sud. Il produit, année moyenne, 70 tonneaux de vin rouge et 30 tonneaux des vin blanc des plus estimés de la contrée,



EN COTES ET EN PALUS

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Nort</i> (Revel) . . . . .	50	5	<i>A Armagnac</i> (Mouline) . . . . . 20
<i>Au bourg</i> (Aunis) . . . . .	45	8	

EN PALUS

<i>Ferme du Bridat</i> (V <sup>ve</sup> Al. Sorbé) . . . . .	120	»	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Coullaud) . . . . . 20
<i>Ch. de Pressac</i> (d'Andoque) . . . . .	30	»	<i>A Rouquette</i> (Chassac) . . . . . 20
<i>Ch. Gaussens</i> (C <sup>te</sup> de Lambert des Granges) . . . . .	80	»	<i>Au Port-de-Leyron</i> (Dupuy) . . . . . 40
<i>Dom. de Beau-Rivage</i> (Guhur) . . . . .	30	»	Id. (Gillard) . . . . . 15
			<i>A Lafon</i> (V <sup>ve</sup> Souan) . . . . . 70

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux. rouge ou blanc.

**TABANAC.** — 573 hab. — 795 hect. — 24 k. au S.-E. de Bordeaux; 8 k. au S.-S.-O. de Créon. — **Borné** au N. par St-Genès de Lombaud; à l'E. par Haux; au S. par Le Tourne et la Garonne; à l'O. par Baurech. — Halte du tramway de Bordeaux à Cadillac. — 1/2 st. de Portets et de Beautiran. — ☒ et ↗ : Langoiran.

**Sol :** le même qu'à Baurech; cependant, à Tabanac, les parties graveleuses sont moins importantes qu'à Baurech, tandis que les parties pierreuses le sont davantage; elles se trouvent du côté de Bouquey.

**Vins rouges** fins, corsés et d'une belle couleur, coulants et droits de goût.

**Vins blancs** fins, liquoreux, d'une belle couleur paille clair.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

EN CÔTES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lagarosse</i> (Comte de Gardonne-Lastic) . . . . .	10	120	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Lafou-rière) . . . . . 40
<i>Ch. Renon</i> (V <sup>ve</sup> P. Vazeilles) . . . . .	35	15	Id. (Barès) . . . . . 15
<i>Ch. Margoton</i> (hér <sup>rs</sup> Coulet) . . . . .	10	45	Id. (V <sup>ve</sup> Mageau) . . . . . 10
<i>Dom. de Millanges</i> (Pouchet) . . . . .	20	60	Id. (Laville) . . . . . 9
<i>Ch. Plassans</i> (E. Sarrazy) . . . . .	40	35	Id. (Luccin) . . . . . 10
<i>Dom. de Madrac</i> (G. Delor) . . . . .	60	20	Id. (Belouguet) . . . . . 6
<i>Ch. Saintout</i> (M <sup>me</sup> Laville de Lacombe) . . . . .	20	55	Id. (Cousteau) . . . . . 5
<i>Ch. Bessan</i> (her <sup>rs</sup> Coulet) . . . . .	10	»	<i>A La Rondey</i> (Bacque) . . . . . 20
			<i>A La Loubie</i> (M <sup>r</sup> Aunis) . . . . . 8
			<i>Dom. de Benot</i> (J. Mas) . . . . . 10
			<i>A Capon</i> (Th. Beaudric) . . . . . 10
			<i>A Rouquey</i> (Causse-rouge) . . . . . 35

## EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Rouquey</i> (Lussin) ..	20	»	<i>A Carmelet</i> (V <sup>ve</sup> Massip)	12	3
Id. (Alph. Ra-	4	»	<i>A Marquiche</i> (Gouillaud	20	3
pin) .....	15	8	Id. (Troque-		
Id. (A Rapin) ..	15	»	reau) .....	7	»
<i>A Camail</i> (Luccin) ..	10	10	<i>A Gaets</i> (Camus) .....	5	3
Id. (Muiras) ..	10	4	<i>A Coussillan</i> (Lacoste)	5	5

## EN PALUS

<i>Ch. La Providence</i> (Église)	40	»	<i>A Rouquey</i> (Dubuc) ..	10	»
<i>A Valade</i> (J. Lafaurière)	30	»	Id. (Piquemal)	10	»
Id. (Déjean)	25	»	Id. (Causserouge)	25	»
<i>A Rouquey</i> (Renou)	20	»	<i>A Saint-Agnan</i> (V <sup>ve</sup> Mariaut)	12	»

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**TOURNE (Le).** — 697 hab. — 250 hect. — 25 k. au S.-E. de Bordeaux; 10 k. au S.-O. de Créon. — **Borné** au N. par Tabanac; à l'E. par Haux et Langoiran; au S. par Langoiran et la Garonne; à l'O. par Tabanac. — **Bat. à vap.** — **Petit port** à côté du bourg. — **Tramw. à vap.** de Bordeaux à Cadillac avec gare au bourg. — ☒ et ☐ : Langoiran.

**Sol** accidenté, argilo-calcaire ou argilo-graveleux. Au S.-O. environ 1/8 du territoire est en palus. — **Sous-sol** des coteaux : pierreux ou argileux.

**Vins rouges**, classés dans les bons ordinaires du canton; supérieurs dans les trois premiers crus de la commune : château de Pic, châteaux La Ronde et Benot.

**Vins blancs**, produits par 4/5 sémillon et sauvignon, 1/5 muscadelle et autres cépages.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

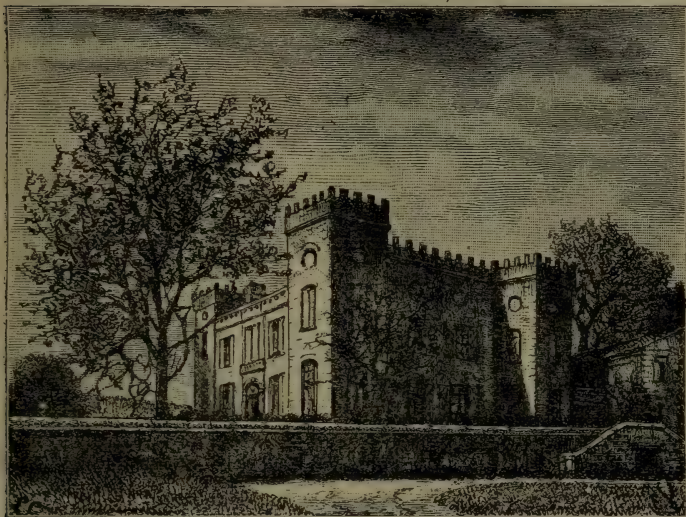
	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Pic</i> <sup>1</sup> (J. Labarthe)	80	60	<i>Ch. Blanchon</i> <sup>2</sup> (Bisquey		
<i>Ch. La Ronde</i> (Daniel			d'Arraing) .....	25	85
Treyeran) .....	10	40			

1. Le château de Pic, qui, avant la Révolution et de temps immémorial appartenait à la famille d'Abbadie de Pic, passa, en l'an XIV de la République, aux mains de M. de Lascases-Beauvoir, neveu et héritier de M. d'Abbadie de Pic. Puis il appartint successivement à M. Gaston de Roquefort et à M. Damaze-Roujol, qui le vendit, il y a quelques années, à M. Paul Guilton. Depuis 1909, M. J. Labarthe en est propriétaire. Le domaine comprend 26 hectares dont une partie sur le territoire de la commune de Tabanac. Le vignoble, de 20 hectares, est complanté des vignes françaises greffées; les espèces employées à sa reconstitution sont : pour le vin rouge, le cabernet-sauvignon, le sirah de l'Hermitage, le malbec, le merlot; pour le vin blanc, le sémillon, le sauvignon et la muscadelle.

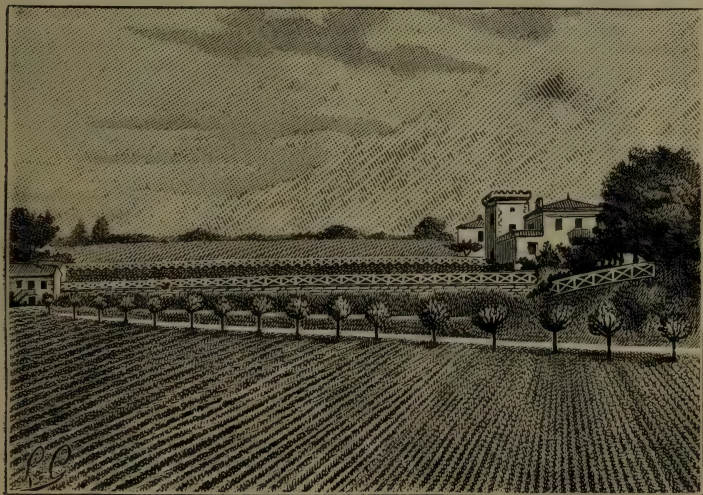
Les croupes de Pic sont argilo-graveleuses, à sous-sol de pierre, où le cabernet a donné, à sa troisième feuille, un vin nerveux, fin, coloré, pesant 12 degrés d'alcool, dans l'année médiocre de 1891. La production atteindra 150 tonneaux.

La société des agriculteurs de France a décerné, en 1895, au domaine de Pic, la grande médaille de vermeil pour la reconstitution très remarquable de ce vignoble que M. Labarthe entretient avec les soins les plus assidus, suivant, en cela, la tradition de ses prédécesseurs.

2. Ce domaine, appelé autrefois village de Blanchon, est situé sur les coteaux



CHATEAU DE PIC, M. J. Labarthe, propriétaire.



CHATEAU BLANCHON, Mme Bisquey d'Arraing, propriétaire



		Tonneaux				Tonneaux	
		vin r.	vin bl.			vin r.	vin bl.
<i>A Benot</i> (J. Lanot) ...	15	15	<i>Au bourg</i> (Courrège-longue) .....	10	10		
<i>Dom. de Moustous, de la Croisière, et de Benot</i> (Urbain Mas) .....	10	25	Id. (Courtois) .	20	10		
<i>A Côte-Rôtie</i> (Baillon, notaire à Langoiran)	»	10	Id. (B. Mazières)	10	5		
<i>Au Canton</i> (V. de Tapol)	20	20	Id. (Bouin) ....	20	5		
<i>Ch. Beaugard</i> (Angely Sarrazin) .....	10	»	Id. (M <sup>lle</sup> Arnaud)	5	3		
<i>Dom. de La Palue</i> (A. Besson) .....	15	»	<i>Cru Carreyre</i> (Tramas-set) .....	10	25		
<i>Dom. de la Palue</i> (V <sup>ve</sup> Maisonnave) .....	8	10	<i>A Bagatelle</i> (Pradas) .	10	»		
<i>A Martin Rey</i> (Barès-Vital) .....	10	10	<i>Cru Lamothe</i> (Arrastia)	»	60		
<i>Au bourg</i> (Mazetier) .	10	»	<i>A La Fosse</i> (Jardel) ...	5	12		
			<i>A Pic-Carreyre</i> (P. Dupuy) .....	»	10		
			<i>Dom. de La Closure</i> (Cabaret) .....	5	5		
			<i>A Luby</i> (Constant Lacoste) .....	»	10		

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**HAUX.** — 635 hab. — 1.021 hect. — 6 k. au S.-S.-O. de Créon; 4 k. au N.-O. de Langoiran; 30 k. au S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Saint-Genès, Créon et La Sauve; à l'E. par Capian; au S. par Langoiran; à l'O. par Le Tourne et Tabanac. — ☒ et † : Créon.

**Sol varié** : présentant vers le N. des terres argilo-siliceuses et vers le S. des terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses. — **Sous-sol** offrant tantôt une sorte d'arène rougeâtre, tantôt de l'argile, de la grave ou même de la pierre, exploitée comme pierre de taille tendre.

**Vins rouges** classés parmi les bons ordinaires de la contrée, dans les premiers crus de la commune.

**Vins blancs** divisés en deux catégories principales : 1° ceux qui sont récoltés dans les parties S. et O. de la commune, produits par 5/6 sémillon et sauvignon et 1/6 muscadelle; fins, liquoreux, parfumés et des meilleurs de la contrée; 2° ceux qui sont récoltés dans la partie N. de la commune, produits par 3/4 enrageat, sont très alcoolisés, mais moins fins.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux				Tonneaux	
		vin r.	vin bl.			vin r.	vin bl.
<i>Ch. La Gorce</i> (hér <sup>rs</sup> J. Conilh de Beyssac) .	15	80	<i>Clos Sacquey</i> (hér <sup>t</sup> . J. Conilh de Beyssac.) .	»	15		
<i>Dom. du Giron</i> (hér <sup>rs</sup> J. Conilh de Beyssac) ..	»	15	<i>Ch. du Juge</i> <sup>1</sup> (hér <sup>rs</sup> H. Thomas) .....	10	100		
			<i>Ch. du Grava</i> (L. Cotture) ..	30	50		

de Tourne et s'étend sur le territoire des communes de Haux et de Langoiran Il a été créé en 1804 par les aïeux de Mme Bisquey d'Arraing qui l'ont toujours administré avec les plus grands soins.

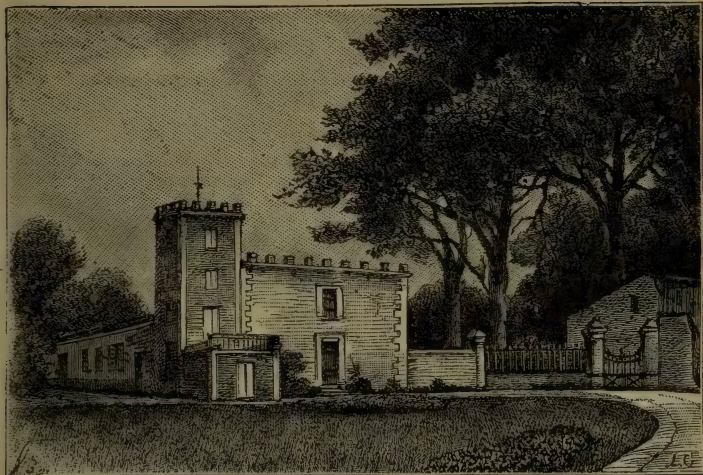
Son vignoble, entièrement reconstitué depuis 1882, est complanté des meilleurs cépages rouges et blancs.

Ses vins blancs, particulièrement appréciés, ont une sève délicate qui est due à la nature exceptionnelle du sol et au bon choix des cépages fins qui les produisent.

Les vins de ce cru ont été médaillés à plusieurs Expositions.

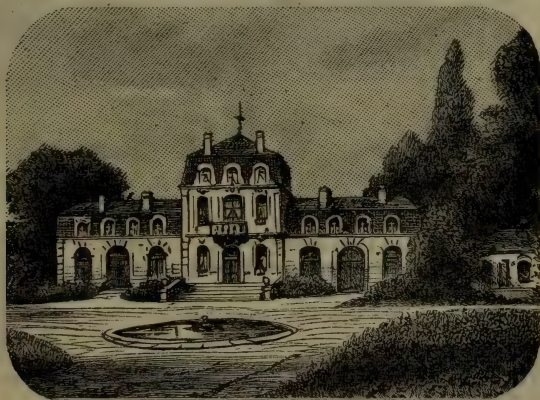
1. Le domaine du Juge comprend 100 hectares. La vigne en occupe environ





CHATEAU DU JUGE, Héritiers Henri Thomas, propriétaires.

	Tonneaux
<i>Ch. de Haux</i> <sup>1</sup> (P. Tronche.)	vin r. vin bl.
.....	30 60



CHATEAU DE HAUX  
M. Pierre Tronche, propriétaire

25 tous en côtes, et complantés de cépages fins : sauvignon, sémillon et muscadelle, pour le vignoble blanc ; et pour le rouge : cabernet, malbec et Merlot.

Grâce à l'excellente qualité du sol et aux soins parfaits donnés à ce vignoble, ses vins sont cotés au nombre des meilleurs de la région.

1. Le château de Haux, domaine des 3 clochers, situé sur les 3 communes de Haux, Capian, Langoiran, occupe une superficie de 110 hectares.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. du Courreau</i> (Lucien Lassus) .....	30	20	<i>A Grand Chemin</i> (héritiers Chauvin) .....	10	10
<i>Ch. de la Bézine</i> (L. Cotte) .....	10	60	Id. (V <sup>ve</sup> Lavergne) .....	8	2
<i>Ch. Haute-Sage</i> (J. Sausac) .....	10	30	<i>Dom. de Brigaille</i> (héritiers Martinez de Hoz) .....	5	40
<i>Dom. Dusserrail et clos Peytié</i> (Ch. Pion, maire) .....	30	50	<i>Greteau</i> (Bernard) .....	10	30
<i>Au bourg</i> (Lavergne) ..	10	10	<i>A Lamothe</i> (Caillet) ...	15	15
<i>Dom. de La Chaumière</i> <sup>1</sup> (G. Daney) .....	2	25	<i>Dom. de Peneau</i> (V <sup>ve</sup> Pargade) .....	10	25
<i>A Grand Chemin</i> (Chenzi et Basseterre) ....	5	5	<i>A Lagasse</i> (hér <sup>rs</sup> Chinzi) .....	20	20
			<i>A Chaumont</i> (Augereau) ..	5	8



DOMAINE DE LA CHAUMIÈRE  
M. Georges Daney, propriétaire.

Le vignoble, admirablement exposé et complanté de cépages de choix produit des vins blancs de race, fins, moelleux, parfumés, qui les placent parmi les meilleurs de la rive droite.




Les vins rouges sont colorés, corsés, et donnent en vieillissant un bouquet agréable.

1. Le domaine de la Chaumière, situé au haut du coteau avec une belle exposition au Sud, constitué de terrains graveleux et argileux, encépagé de sauvignons, de sémillon et de muscadelle, produit des vins blancs très renommés pour leur moelleux, leur degré et surtout pour leur élégance et leur bouquet.

C'est, depuis plus de 35 ans, la propriété de négociants bordelais, qui se sont toujours attachés à produire une qualité supérieure. C'est un très bon cru, très connu et coté parmi les meilleurs de la région.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
Au <i>Petit-Maingaud</i> (M. Castaing) .....	5	5	A <i>Courcouyac</i> (Lamarthonie) .....	10	»
Id. (J. L. Sudre fils) .....	5	25	Id. (Drouet) .....	8	6
<i>Ch. L'Espellette</i> (L. Wetterwald) .....	3	12	<i>Dom. de Bernadon</i> (J. Agnesse) .....	10	25
Au <i>Grand-Chemin</i> (V <sup>ve</sup> Demptos) .....	5	20	A <i>Chanteloup</i> (Lanouhe fils aîné) .....	8	10
A <i>Moustous</i> (Camer) ..	5	10	A <i>Giron</i> (P. Savès) ...	15	6
A <i>Blanchet</i> (M. Lanouhe)	5	8	A <i>Lalande</i> (Dumas) ..	15	15
A <i>Courcouyac</i> , <i>Dom. de Perred</i> (Driolhe, de Langoiran) .....	5	15	A <i>Haux</i> (V <sup>ve</sup> Yaigre) ..	15	10
			A <i>Pourquet</i> (V <sup>ve</sup> Bouin)	5	2
			Au <i>Basque</i> (Fourcassier)	3	3
			A <i>Maingot</i> (Robino) .	2	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-GENÈS-DE-LOMBAUD.** — 204 hab. — 614 hect. — 3 k. au S.-O. de Créon; 21 k. au S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Créon; à l'E., par Haux; au S. par Tabanac; au S.-O. par Baurech; à l'O. par Madirac et Sadirac. —  de La Sauve, st. de Créon. —  et : Créon. — **Sol** accidenté et varié: au N. et à l'O., terres douces sur **sous-sol** argilo-ferrugineux; au S. et à l'E., terres fortes, argilo-calcaires ou graveleuses, assises sur une terre tape, argileuse et rougeâtre, favorable à la vigne.

**Vins rouges** classés dans les bons ordinaires. — **Vins blancs** produits par 1/3 enrageat et 2/3 sémillon, sauvignon, chalosse, blanquette et autres cépages, classés au rang des 2<sup>es</sup> côtes de Langoiran.


PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Bergerie</i> (C. Tessier)	»	50	<i>Dom. du Haut-Pougnan</i>		
<i>Ch. de Los</i> (Pouchet fr <sup>es</sup> )	25	15	(Petiteau) .....	10	15
<i>Dom. de Nardigue</i> (Galinier fils) .....	50	50	<i>Dom. du Bas-Pougnan</i>		
<i>Dom. de Galouchey</i> (Baron de Langsdorf) ..	20	30	(Vidaillac) .....	4	6
<i>Dom. de Poujeaux</i> (Rétoret) .....	1	40	<i>Dom. de Molas</i> (Coureau)	»	5
<i>Dom. de Béarnais</i> (Bourseaux) .....	10	10	<i>Clos de la Prieuse</i> (Loret, Rétoret, Petiteau et Chivaley) .....	»	15
<i>Dom. du Portail</i> (Marcel)	5	10	<i>Dom. de Antonine</i> (Basat) .....	10	20

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux, blanc ou rouge.

**LANGOIRAN.** — 1.800 hab. — 1.008 hect. — 26 k. au S.-S.-E. de Bordeaux (du Haut-Langoiran); 25 k. (du port); 12 k. au N.-N.-O. de Cadillac. — **Borné** au N. par Le Tourne et Haux; à l'E. par Capian et Lestiac; au S. par Lestiac; au S.-O. et à l'O. par la Garonne. —



**Bat. à vap.** du haut de la Garonne. — **Tramw.** de Bordeaux à Cadillac. —  du Midi, st. de Portets, reliée à Langoiran par un pont métallique. Voitures desservant tous les trains. — **Port** commode, ayant attiré autour de lui les 5/6 de la population.

**Sol varié** : au S.-O. palus très fertiles. Dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires ou argilo-graveleux très propices à la viticulture, et plateau élevé présentant des terres silico-argilo-calcaires. — **Sous-sol** généralement pierreux, exploité pour pierres tendres ou dures.

**Vins rouges de côtes** produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot, verdot et autres cépages.

**Vins rouges de palus** produits par 9/10 malbec : tendres, coulants, vite buvables et recherchés pour les cargaisons.

**Vins blancs fins**, parfumés et quelquefois liquoreux. Ces vins blancs sont produits par 5/8 sémillon, 1/8 sauvignon, 2/8 blanquette et muscadelle.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

### EN CÔTES

	Tonneaux			Tonneaux	
	vin r.	vin bl.		vin r.	vin bl.
<i>Ch. Biac (Bassal Andrieu)</i> .....	25	40	<i>Ch. La Peyruche (Claverie)</i> .....	50	50
<i>Cru Sauvage Belsc (Lacoste)</i> .....	10	25	<i>Ch. Faubernet (Weills)</i> .....	10	50
<i>Ch. Richefort (D. Treheran)</i> .....	25	10	<i>Ch. Laurétan</i> <sup>1</sup> (S <sup>te</sup> Immobilière du domaine du château Laurétan)	75	275
<i>Ch. Tanesse (V<sup>ve</sup> Merlande)</i> .....	10	30	<i>Dom. du Toya (Dupuy, de Villenave de Riéons)</i>	»	12
<i>A Bellevue (Souan)</i> ...	10	10	<i>Ch. du Vallier</i> <sup>1</sup> (E. Mongie) .....	25	25

1. Le vignoble de Laurétan est depuis longtemps classé dans les premiers crus de côtes de la belle commune de Langoiran. Il a une étendue d'environ 150 journaux entièrement reconstitués en cépages fins : sémillon, sauvignon, muscadelle pour les blancs, cabernet, merlot et malbec, par tiers, pour les vignes rouges.

Les vignes blanches sont plantées en grande partie sur un sol graveleux, et les vignes rouges sur un sol argilo-calcaire.

Les vins blancs de Laurétan, plus ou moins liquoreux, sont très connus et appréciés dans le nord de la France et en Belgique. Il sont obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Lille, en 1904, et un Diplôme d'Honneur à l'Exposition de Liège, en 1905. Ses vins rouges constituent de grands vins d'ordinaire, bien colorés, corsés, et gagnant en vieillissant un bouquet très agréable.

Le domaine de Laurétan est situé sur un des points les plus élevés de la commune de Langoiran. Il domine admirablement la vallée de la Garonne.

2. Le domaine du Vallier, dont nous donnons ci-contre la vue du château, a une étendue de 25 hectares d'une grande fertilité. Assis sur un banc pierreux, le vignoble est complanté à peu près par moitié en vignes blanches et rouges des meilleurs cépages, tels que sauvignon, sémillon, muscadelle, malbec merlot, verdot, etc.

A mi-côte, dans une situation ravissante, le Château du Vallier est situé à 10 minutes du tramway et à 4 Kil. de la station de Portets.





**CHATEAU LAURETAN**  
 Société immobilière du domaine du château  
 Laurétan, propriétaire.



**CHATEAU DU VALLIER**  
 M. Emile Mongie, propriétaire.

## EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Pomarède</i> <sup>1</sup> (A. St-Ci- zi-Castan) .....	10	15	<i>La Tour-Maudan</i> (V <sup>ve</sup> Ardillier) .....	10	20
<i>Dom. de Crassat-Moutin</i> (Sarrazin) .....	15	»	<i>A Terrasson</i> (Bruneau)	15	30
<i>A Chauvin</i> (Bernard Ga- raud) .....	25	10	<i>Ch. Barreyre</i> (Liveau)	20	30
			<i>Ch. Ligassonne</i> (Dr. Dauriac) .....	15	15



CHATEAU POMAREDE  
M. A. Saint-Cizi-Castan, propriétaire

Entouré de bâtiments de servitude très pittoresques présentant des aménagements d'une extrême commodité, qui ont valu au Vallier en 1871 la médaille d'or de la Société d'Agriculture de la Gironde.

Ses chais, ou plutôt ses caves creusées dans le roc, permettent aux vins de vieillir dans des conditions de fraîcheur extrêmement rares.

Ses vins estimés en France et à l'étranger ont obtenu 2 médailles d'argent : Paris 1904, Liège 1905.

Enfin on retrouve, croit-on, sur la propriété les vestiges d'une ancienne Abbaye.

1. Le château Pomarède, situé au sommet de la première ligne des coteaux longeant la rive droite de la Garonne, jouit d'un admirable panorama.

Il est entouré d'un enclos de 21 hectares comprenant 4 hectares de prairies et de pelouses et 17 hectares de vignes plantées en joulles simples, distantes de trois mètres.

Le vignoble, admirablement installé sur fil de fer, est le premier de la contrée ayant remplacé les échales en bois par les échales en fer, scellés sur pierre, installation diminuant les frais d'entretien.

Médaille plusieurs fois, il obtint, en 1867, la grande médaille d'or du Concours régional.

Son sol est argilo-calcaire, légèrement graveleux sur les hauteurs. Ses vins ont obtenu une médaille de bronze à l'Exposition universelle de Paris 1878.

Ses vins blancs sont classés 2<sup>es</sup> crus de Langoiran et ses vins rouges sont d'excellents vins d'ordinaire.

EN CÔTES (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Martin-Douat</i> (Blais)	10 15	<i>Au Pied du Chateau</i>	
Id. (Raym. Pierre)	10 10	(Broussard père) . . . .	8 5
Id. (Pierre Ducos)	4 6	Id. (Broussard fils) . . . .	8 5
<i>Ch. Gouran</i> (Martin, architecte à Bordeaux)	15 15	Id. (Coiffard) . . . . .	5 5
<i>Au bourg</i> (P. J. Mas)	15 15	<i>A Saint-Ourens</i> (Comte)	20 10
Id. (Ur. Mas)	10 »	Id. (Garaud)	15 5
<i>A Trinquart</i> (Pouvreau)	15 3	Id. (J. Drouet)	10 10
<i>A Chauvin</i> (Philippeau)	» 10	Id. (Rabaud)	5 5
Id. (Fourcade)	5 5	Id. (Labouret)	2 5
<i>Au Bedat</i> (Videau) . . . .	» 15	Id. <i>Dom. de Malgrétout</i> (Dailleau)	10 10
<i>Clos des Moulins</i> (Plantade) . . . . .	5 5	<i>A Sergent</i> (Turnel-Drouet) . . . . .	10 10
<i>Au pied du Chateau</i> (Subervie) . . . . .	15 5	<i>Dom. du Pin</i> (V <sup>ve</sup> Dupuy) . . . . .	4 15
Id. (M <sup>lle</sup> Jagourd) . . . . .	10 »	<i>Au Port</i> (Biard) . . . . .	1 10
Id. (J. Duthil) . . . . .	20 10	Id. (Al. Duthil) . . . .	12 4

EN CÔTES ET EN PALUS

<i>Ch. de Langoiran, ancien domaine de Juillac</i> (L. Gadiou) . .	15 40	<i>Dom. de Falerne</i> (Carrérot) . . . . .	15 10
<i>Ch. de Gardera</i> (Gilles)	70 30	<i>Au Port</i> (Bouquet) . . . .	30 5
<i>Ch. La Gareyre</i> (O. Briol)	100 20	Id. (Besson) . . . . .	15 8
<i>Au Pied du Château</i> (Dosque) . . . . .	20 8	<i>Côte de la Croix-de-Mission</i> ((S. Dupuy-Dauty) . . . .	20 4
<i>Dom. de La Tuillière</i> (B. Baillon) . . . . .	20 15	<i>Au Pied-du-Château</i> (Cluchey) . . . . .	20 4
<i>Dom. de Bertaul</i> (P. Signoret) . . . . .	20 5	Id. (V <sup>ve</sup> Mathieu-Nouchet) . . . . .	15 3
		Id. (Pères) . . . . .	12 3
		Id. (Pêche) . . . . .	5 4

Une quarantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**CAPIAN.** — 704 hab. — 1.822 hect. — 30 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 11 k. au N. de Cadillac. — **Borné** au N. par Haux, Créon, La Sauve et Targon; à l'E. par Targon et Soullignac; au S. par Villenave; à l'O. par Paillet, Lestiac et Langoiran. — ✉ : Langoiran. — † : Capian.

**Sol** très accidenté, tantôt argilo-calcaire, tantôt graveleux, présentant quelques terres douces sur les plateaux et vers l'E. — **Sous-sol** généralement pierreux, offrant des parties graveleuses et des terres tapées rougeâtres, surtout du côté du N.-E.

**Vins rouges** constituant de très bons ordinaires.

**Vins blancs** produits par le sémillon, le sauvignon, la muscadelle, ont beaucoup de finesse et d'agrément dans les meilleurs crus de la commune, situés au S. et au S.-O. du bourg.



## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Ste-Anne</i> (de Peros-Mandis-Labrunie) . . . . .	15 20	<i>Au Rey</i> (P. Samenayre) . . . . .	15 5
<i>Ch. Suau</i> <sup>1</sup> (A. Singrün) . . . . .	20 130	Id. (P. Robert) . . . . .	15 »
<i>Ch. du Peyrat</i> <sup>2</sup> (A. Singrün) . . . . .	75 175	<i>A Rey</i> (A. Pouvereau) . . . . .	15 5
<i>Ch. Ramondon</i> (C <sup>te</sup> de Callières) . . . . .	80 25	Id. (Ch. Ramat) . . . . .	12 6
<i>Ch. des Muays</i> (C <sup>te</sup> de Langsdorf) . . . . .	20 50	<i>A Lahore</i> (L. Pontalier) . . . . .	15 »
<i>Dom. de Laville</i> (L. Guénant) . . . . .	3 45	<i>A Lachaize</i> (Garein) . . . . .	10 5
<i>Ch. Gd-Branet</i> (Duran-deau) . . . . .	60 60	<i>A Castaing</i> (L. Angaud) . . . . .	15 15
<i>Janganne - Préfontaine</i> (V <sup>ve</sup> R. Brazier) . . . . .	5 55	Id. (V <sup>ve</sup> Dubourdieu) . . . . .	8 10
<i>Ch. de Caillavet</i> (Poquet) . . . . .	30 40	<i>A German</i> (Gallé) . . . . .	5 5
<i>Dom. de Barakan</i> (Dubory) . . . . .	50 25	<i>Au bourg</i> (D. Angaud) . . . . .	15 10
<i>Le Prieuré</i> (R. de Laulanié) . . . . .	80 15	Id. (M. Angaud) . . . . .	6 5
<i>A Banen et Ste-Anne</i> (B. Glaire) . . . . .	20 12	<i>A Potiron</i> (abbé Lagrave) . . . . .	15 10
<i>Ch. Couteau</i> (Ballade) . . . . .	20 10	<i>A Montagne</i> (Bonneau) . . . . .	5 10
<i>Dom. de Couteau</i> (A. Coudein) . . . . .	20 50	<i>A Lagrange</i> (Guillot) . . . . .	8 8
<i>Ch. de Galetheau</i> (de Loth) . . . . .	10 10	Id. (Chardavoine) . . . . .	» 10
<i>Dom. de Gours</i> (Fontès) . . . . .	40 50	<i>A Marret</i> (Barbal) . . . . .	8 »
		<i>A Tilhac</i> (Nicouleau) . . . . .	15 15
		Id. (Soupre) . . . . .	8 5
		Id. (Baillon) . . . . .	8 4
		<i>A Monerie</i> (L <sup>ts</sup> Lanouhe) . . . . .	10 5
		<i>Au bourg</i> (Robert) . . . . .	10 10
		Id. (Degan jeune) . . . . .	10 5
		Id. (Millaud) . . . . .	10 5
		Id. (Régnier) . . . . .	5 5
		Id. (Degan) . . . . .	5 5

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux vin rouge ou blanc.

1. Le domaine du château Suau comprend 80 hectares environ; il est situé au sud de Capian et se distingue par son admirable exposition et la qualité de ses terres.

Son vignoble, reconstitué avec les meilleurs cépages fins, est cultivé avec un soin méticuleux, et produit principalement un vin blanc se caractérisant par sa sève et sa grande finesse.

2. Le château du Peyrat, situé à l'est de Capian, est placé au centre d'un vaste domaine de plus de 100 hectares et commande l'un des plus beaux vignobles de la commune, produisant tant en blanc qu'en rouge jusqu'à 300 tonneaux de vins de grand choix, particulièrement appréciés et faisant prime.

Les vignes blanches, situées sur des coteaux et des croupes graveleuses, sont complantées de cépages fins : semillon, sauvignon, muscadelle. Les vignes rouges se composent exclusivement de malbec, cabarnet-sauvignon et merlot.

Les plus grands soins sont donnés aux vignes de ce domaine, où l'on trouve réunis les derniers perfectionnements de la science, de la culture et de la vinification moderne : applications multiples de l'électricité, tracteurs, automobiles, machines frigorifiques, pressoirs hydro-électriques, etc.

A citer aussi une installation de sulfatage permettant de traiter tout le vignoble en deux jours.

Le téléphone communique avec le château du Peyrat.





CHATEAU SUAU

M. A. Singrün, propriétaire.



CHATEAU DU PEYRAT

M. A. Singrün, propriétaire.

**LESTIAC.** — 518 hab. — 298 hect. — 28 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 7 k. 1/2 au N.-O. de Cadillac. — **Borné** au N. par Langoiran et Capian; à l'E. par Capian et Paillet; au S. par Paillet et la Garonne; à l'O. par la Garonne. — **Tramw. à vap.** de Bordeaux à Cadillac. — **Port** au village de La Prade. — ☒ : Langoiran. ↗ : Paillet.

**Sol** varié : fertiles palus au S. et à l'O.; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaire ou argilo-graveleux, offrant aussi quelques terres douces. — **Sous-sol** généralement pierreux.

**Vins rouges**, couverts, neutres et très propres aux opérations.

**Vins blancs**, produits par 1/2 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 muscadelle, blanquette, etc., analogues aux vins blancs ordinaires de Langoiran.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux			Tonneaux	
	vin r.	vin bl.		vin r.	vin bl.
<i>Ch. Lagareyre</i> (O. Briol)	100	20	<i>Au Bourg</i> (G. Pascaud)	5	7
<i>Cru de Plaisance</i> (O. Briol)	»	5	Id. (F. Barbaud)	15	»
<i>Ch. de Marsan</i> (Marchez)	15	20	<i>Au Terrey</i> (V <sup>ve</sup> J. Dubroca)	15	2
<i>Dom. de Capellanie</i> (V <sup>ve</sup> Louis Itey)	15	5	Id. (Broussard)	10	2
<i>Au Moulin de Graves</i> (A. Posso)	5	10	<i>A Banastreyre</i> (V <sup>ve</sup> Subervie)	15	»
<i>Au bourg</i> (A. Helliès)	20	5	Id. L. Nardon)	8	8
Id. (Helliès j <sup>ne</sup> )	6	2	Id. (F. Falga)	5	5
Id. (Cl. Cruchey)	30	15	<i>A Jipon</i> (J. Lamaison)	20	3
Id. (A. Gilles)	12	»	Id. (Beste et Ricaud)	20	7
Id. (V <sup>ve</sup> E. Helliès)	10	»	<i>A Mauvert</i> (V <sup>ve</sup> L. Dieu)	8	4
Id. (F. Faux)	8	2			
Id. (E. P. Helliès)	12	»			
Id. (L. Laville)	6	5			



CHATEAU LAGAREYRE M. O. Briol, propriétaire.

1. M. O. Briol apporte aussi à la vinification de ses vins les méthodes les meilleures basées sur les progrès de la science et les traditions de notre vignoble girondin.

Ce vignoble, composé de vieilles vignes françaises non greffées, a été con-

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
A Mauvert (Cabau) ...	4	5	A Coueslongues (Alph. Lannot) .....	10	3
A Coueslongues (Ed. Darsouze) .....	10	8	Id. (A. Cour-regelongue) .....	6	5

Une trentaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**PAILLET.** — 807 hab. — 248 hect. — 30 k. au S.-S.-E. de Bordeaux 6 k au N.-N.-O. de Cadillac. — **Borné** au N. par Villenave-de-Rions et Capian; à l'E. par Cardan et Rions; au S. par la Garonne; à l'O., par la Garonne et Lestiac. — **Tramw. à vap.** de Bordeaux à Cadillac. — **Port de Paillet.** L'île de Raymond fait partie de cette commune. — ☒ et ↗.

**Sol varié :** palus très fertiles bordant la Garonne, coteaux argilo-calcaires ou graveleux, présentant, vers l'extrémité E. de la commune, quelques terres douces. — **Sous-sol,** composé de pierre tendre dans les palus qui entourent le château de Paillet, et de pierre dure ou de pierre à chaux sur les coteaux.

**Vins rouges** produits par 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet et autres cépages; bons ordinaires, bien colorés, nourris, agréables au goût. — **Vins blancs** produits par 1/3 sémillon, 1/3 sauvignon, 1/3 blanquette et autres cépages; fins, alcoolisés et parfumés.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Ch. de Paillet<sup>1</sup> (C<sup>te</sup> Ferry d'Esclands et Baron de Landevoisin) 50 50



#### CHATEAU DE PAILLET

Baron de Landevoisin et Comte Féry d'Esclands, propriétaires.

servé, grâce à la submersion faite par un magnifique puits artésien, qui sert également à arroser, en temps voulu, les prairies et le vignoble.

1. Le château de Paillet appartient au baron de Landevoisin et au comte



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Bellegarde</i> (Gilles) .	20	20	<i>A l'Ermitage</i> (Baguet) .	3	3
<i>Dom. de Fontanges</i> (Cas- teineau) . . . . .	2	9	Id. (Massieu) .	15	4
<i>A Rue Guiraud</i> (Dus- sedot) . . . . .	12	»	Id. (H. Boi- reau) . . . . .	15	4
Id. (L. Ré- aut) . . . . .	10	12	<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> de Cuttoli) . .	10	»
Id. (Herbé) . . . . .	3	10	Id. (Guillaumic) .	5	6
Id. (F. Can- tillac) . . . . .	10	15	Id. (P. Philip) . .	8	4
<i>Crû Marquet</i> (Louis Dutruch)	»	20	<i>A S<sup>te</sup> Catherine</i> (Vassal)	5	30
<i>Au Grand Chemin</i> (Aug- Jeanneau) . . . . .	7	4	Id. (E. Duvigneau)	10	10
Id. (Bon- nac) . . . . .	3	5	<i>A Lasserre</i> (Gustave Combret) . . . . .	10	»
<i>A Paillet</i> (Lasserre) . . .	5	6	Id. (Sadran aîné) .	4	2
Id. (Dutruch) . . . . .	10	25	Id. (Beynis) .	10	2
Id. (Duc) . . . . .	10	3	<i>Au Port</i> (Gust. Retoret)	10	3
<i>Côte S<sup>te</sup> Anne</i> (E. Fer- chaut) . . . . .	2	10	Id. (G. Retoret)	10	4
<i>A Poulet</i> (J. Furt) . . . .	4	6	Id. (D. Hourègue, maire) . . . . .	4	3
			<i>A Gajaüt</i> (J. Hourègue)	10	11
			Id. (G. Du- fieux) . . . . .	10	6
			Id. (Minville) .	»	11

Une centaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

Presque tous les propriétaires de Paillet ont une grande partie de leurs vignes en côtes, et peu en palus.

Féry d'Esclands. Les cent hectares environ dont il se compose peuvent se diviser en deux parties presque égales : l'une produit des vins rouges et des vins blancs récoltés sur des coteaux argilo-calcaires, l'autre se compose de prairies, champs et oseraies dans une île de la Garonne.

La propriété produit en moyenne cinquante tonneaux de vin blanc et cinquante de rouge : le cabernet-sauvignon qui domine, le malbec et le merlot, forment l'encépagement donnant à ce dernier une sève particulière, un bouquet prononcé qui les fait rechercher : le sauvignon, le sémillon et la muscadelle sont les seuls cépages qui produisent le vin blanc renommé du château de Paillet.

Ce cru a obtenu diverses récompenses : vins blancs et rouges 2 médailles d'or, Paris 1906; médaille d'or, Exposition universelle de Milan 1906; médaille d'or, Exposition Franco-Britannique, Londres 1908.

Le duc Féry d'Esclands, Commandeur de la Légion d'Honneur, doyen des Conseillers-Maitres à la cour des Comptes et ayant commandé pendant huit ans le régiment territorial de Bordeaux a, en 1885, acquis cette propriété de M. Féry d'Esclands, son père, et de la marquise de Castelnau d'Essenault, sa sœur. Au commencement du siècle, ce beau domaine était entre les mains de Louise d'Alphonse, comtesse de Vassan, qui l'avait eu de son père le chevalier Jean-Baptiste d'Alphonse, conseiller au Parlement de Bordeaux. Ce dernier en avait hérité d'Adélaïde de Bacalan, héritière elle-même de messire d'Alphonse, son oncle, écuyer, prêtre et chanoine de l'église de Bordeaux.

Antérieurement, il était possédé par la famille corse de Petro-Paulo.



**VILLENAVE-DE-RIONS.** — 279 hab. — 256 hect. — 32 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 7 k. au N. de Cadillac. — **Borné** au N. par Capiant; à l'E. par Cardan; au S. par Cardan et Rions; à l'O. par Paillet. — **Tramw. à vap.** de Bordeaux à Cadillac (gare de Paillet). — ☒ et † : Paillet à 2 k.

**Sol** accidenté et varié : argilo-calcaire ou argilo-graveleux vers le S., présentant quelques terres douces vers le N.

**Sous-sol** argileux dans la partie S., et pierreux aux alentours du château Fauchey; dans le reste de la commune; terre dure, rougeâtre très propice à la viticulture.

**Vins rouges** corsés et colorés, bons ordinaires.

**Vins blancs** tendant à prendre tous les jours plus d'importance et de qualité. Ceux du château Fauchey sont depuis longtemps réputés.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Fauchey</i> (P. Deca-ville).....	6	8	<i>Ch. Lezongars</i> (Robin) .	20	2
<i>Cru de Ricaud</i> (V <sup>ve</sup> L. Gacon).....	25	5	<i>A Mathiot</i> (Méric) ....	16	4
<i>A Normand</i> (V <sup>ve</sup> L. Gacon) .....	15	2	Id. (Solano)..	12	4
<i>A Guillory</i> (Grousset) .	25	3	<i>A Cazères</i> (E. Espilères)	20	10
<i>A Deyma</i> (P. Colas) ...	12	»	<i>Au Campol</i> (Fabien Barrière) .....	15	»
Id. (Y. Déloué)..	15	»	Id. (Nicou) ..	10	5
<i>A Saurcau</i> (J. Andrieu)	15	2	Id. (J. Barrière) .	10	»
<i>A Roques</i> (J. Dupuy) ..	15	10	<i>A Darmagnac</i> (Y. Dumas) .....	18	8
<i>Au bourg</i> (Gassiot aîné)	15	2	Id. (J. Barraud) .....	20	5
Id. (Gassiot Cadet). .	12	»	Id. (Dubourg		
Id. (J. Barbier) .	10	2	Vital) .....	12	6
Id. (S. Fauché) .	6	»			

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**CARDAN.** — 275 hab. — 425 hect. — 5 k. au N. de Cadillac. — **Borné** au N. par Capiant; à l'E. par Soullignac; au S. par Rions; à l'O. par Villenave-de-Rions. — ☒ ☒; Rions; † et † : Cardan.

**Sol** très accidenté, tantôt argileux, tantôt argilo-graveleux. — **Sous-sol** généralement composé de terre tape rougeâtre, souvent située au-dessus d'un banc de gravier.

**Vins rouges** très colorés.

**Vins blancs**, fins produits par cépages sélectionnés, sémillon et sauvignon. se distinguant par beaucoup d'agrément et de moelleux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. Lamarque</i> <sup>1</sup> (O. Briol) .....	» 40	<i>A Mouleyre</i> (R. Arnaud adjoint) .....	5 20
<i>Ch. du Pin</i> (G. Bonnefoux) .....	20 25	Id. (B. Artigues) .....	5 20
<i>Dom. de Janisson</i> <sup>2</sup> (G. Vinsot) .....	15 75	Id. (J. Duprat) .....	5 10
<i>A Damanieu</i> (Th. Sage) .....	5 5	Id. <i>et Ajot</i> (Marches) .....	8 20
Id. (C. Dubroca) .....	4 4	<i>A Augey</i> (V <sup>ve</sup> P. Dubroca) .....	10 5
<i>A Damanieu et Ajot</i> (Rouzet, maire) .....	10 25	<i>A Bibey</i> (Desvignes) ..	10 5
<i>A Peyraney</i> (Nicolas Vinsot) .....	10 30	<i>A Lamarque</i> (R. Peyron) ..	4 12
<i>A Foucaud</i> (A. Fayet) ..	5 25	<i>A Nouhaut</i> (Gautier) ..	8 10
<i>A Mouleyre et Ajot</i> (Ur. Mas) .....	30 10	<i>A Nouhaut et au Pin</i> (Desmeriés) .....	6 10
(Chai au Tourne) ..		<i>Au Vic</i> (Isnel Guiraud) ..	10 15
<i>A Mouleyre</i> (Latrille) ..	10 35	Id. (M. Guiraud) ..	10 8
Id. (V <sup>ve</sup> Opé-rie) .....	10 2	<i>A Hourcal</i> (Morin) .....	8 15
Id. (A. Mas) ..	5 15	Id. (Claverie) ..	10 25
Id. (E. Dumas) ..	5 20	Id. (G. Lahut) ..	4 15
		Id. (L. Dudé- zert) .....	3 10
		<i>A Bourgalade</i> (J. Chevron) .....	6 30

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

1. Ce domaine, désigné autrefois sous le nom de Bourdier de Lamarque, a appartenu jusqu'en 1768 à la famille de Lamarque.

Il a été acheté en 1887 par M. Julien Briol, et depuis cette époque est resté dans la famille.

Exclusivement composé de terrains de premier choix, ce vignoble a été reconstitué et complanté de cépages de choix; il produit des vins fins et liquoreux.

Les vendanges et la vinification faites avec le plus grand soin, et suivant les méthodes scientifiques employées dans le Sauternais, contribuent à donner à ce vin toutes les qualités de finesse et de race qui le font apprécier des consommateurs.

2. Le domaine de Janisson comprend dix hectares environ de vignes blanches en diverses parcelles à cheval sur les communes de Cardan et Rions. Sa production moyenne est de 75 tonneaux.

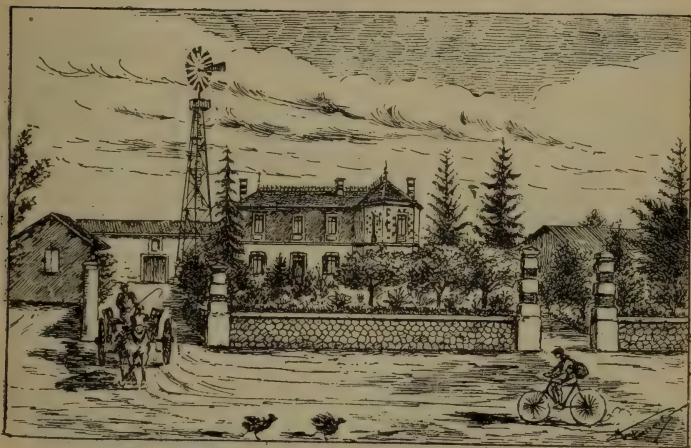
Ce vignoble, reconstitué par M. G. Vinsot, Officier du Mérite Agricole, ancien président du Comice de Cadillac, est remarquablement cultivé, les maladies cryptogamiques scientifiquement combattues n'y font que de bénignes apparitions et le rendement y est toujours élevé. Complanté en cépages de choix où figure pour plus de trois quarts le sémillon, le domaine de Janisson produit des vins demi secs d'une tenue parfaite, récoltés et vinifiés selon les meilleures méthodes du pays de Sauternes et répondant tout spécialement au goût de nos alliés britanniques.

Les plus hautes récompenses ont depuis vingt ans consacré les mérites du cru de Janisson aux expositions internationales de Paris, Bordeaux, Londres, Bruxelles, Liège, etc... Enfin en 1913, M. G. Vinsot, fut nommé membre du Jury à l'Exposition de Gand.



DOMAINE LAMARQUE

M. O. Briol, propriétaire.



DOMAINE DE JANISSON

M. Gaston Vinsot, propriétaire.

**LA ROQUE.** — 300 hab. — 297 hect; 40 k. au S.-E. de Bordeaux et à 4 k. au N.-N.-E. de Cadillac. — **Borné** au N.-O. par Rions; au N. par Escoussans; à l'E. par Omet; au S. par Cadillac; à l'O. par Béguey. — ☒, ⚡, ⚡ et **Tramw. à vap.** : Cadillac. — 🚞 : Cérons à 7 k.

**Sol** très accidenté, arrosé par l'Euille, généralement graveleux sur les pentes, argilo-calcaire dans les vallons, silico-argileux, terres douces sur les plateaux. — **Sous-sol** pierreux dans la vallée de l'Euille, argileux ou sablonneux dans les autres parties de la commune.

**Vins rouges** produits par 1/4 malbec et 3/4 cabernet et merlot, constituent de bons ordinaires et même des vins fins, suivant les crus.

**Vins blancs** produits par 2/3 sémillon, 1/3 sauvignon, sont fins, parfumés, très recherchés du commerce.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de La Roque</i> (D <sup>r</sup> J. Woolongham) . . . . .	3 15	<i>Clos Dézarneauld</i> (M <sup>lle</sup> Expert) . . . . .	" 15
<i>Dom. de La Roque</i> (G. Borrangé) . . . . .	6 5	<i>Ch. Peller</i> (Cordier) . . . . .	5 50
<i>A Moudon</i> (B. Expert) . . . . .	10 5	<i>Dom. de La Salle</i> (Asile des Aliénés) . . . . .	40 40
<i>Dom. de Villandraut</i> (B. Cardez) . . . . .	8 20		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**RIONS.** — 1.310 hab. — 1.066 hect. — 33 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 4 k. 1/2 au N.-N.-E. de Cadillac. — **Borné** au N. par Paillet, Villenave-de-Rions et Cardan; à l'E. par Soullignac, Escoussans et La Roque; au S.-E. par Béguey; au S. et à l'O. par la Garonne. — **Tramw. à vap.** de Bordeaux à Cadillac. — 🚞 st. de Podensac. — ☒ et ⚡.

**Sol** varié : riches palus sur les bords de la Garonne; terres fortes très fertiles sur la haute plaine, où se trouve la ville; terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses sur les coteaux qui présentent, sur le versant E., quelques terres douces. — **Sous-sol** généralement pierreux sur les coteaux, offrant quelques parties argileuses à leur base et des terres de tuf sur quelques sommets. Les parties pierreuses, exploitées en carrières de moellon, offrent des éléments d'études paléontologiques.

**Vins rouges** très recherchés parmi les vins rouges de côtes; ils sont classés parmi les très bons vins d'ordinaire.

**Vins blancs** très recherchés. Ils sont produits par 3/4 sémillon et sauvignon, 1/4 cépages divers.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	EN COTES	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Cayla</i> <sup>1</sup> (C <sup>te</sup> de Galard) . . . . .		25 5
<i>Ch. Salins</i> <sup>2</sup> (H. Bordessoules) . . . . .		25 50

1. Le château de Cayla commande un magnifique vignoble situé entièrement en côtes et produisant, année moyenne, 25 tonneaux de vin rouge et 50 tonneaux de vin blanc très recherchés.

2. Le château Salins commande un ancien domaine et les vins ont été





CHATEAU DE CAYLA

Mme la Comtesse de Galard, propriétaire.



CHATEAU SALINS

M Henry Bordessoulles, propriétaire.

## EN CÔTES (suite)

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Jourdan</i> (C <sup>te</sup> P. Car-		5	<i>En Ville</i> (Fonilleul) ...	5	20
dez) .....	50		Id. (G. Barre) .	5	5
<i>Dom. de Carsin</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup>			Id. (J. Opérie) .	10	12
Piéchaud) .....	10	30	Id. (A. Barre) .	3	6
<i>Ch. de Mony</i> (V <sup>ve</sup> de			Id. (E. Brandier) .	»	40
Sinétý) .....	10	35	Id. (G. Millac) ...	5	10
<i>Ch. Espinglet</i> (V <sup>ve</sup> Vo-			Id. (V <sup>ve</sup> Bouffar-		
rières) .....	10	25	tigue) .....	3	15
<i>Dom. du Broustaret</i> (A.			Id. (J. Arnaud) ..	4	6
Dupeyron) .....	10	25	Id. (J. B. Arnaud)	»	10
<i>Ch. des Remparts, Cru</i>			Id. (J. Arnaud) .		12
<i>Grava</i> (Meysan fr <sup>es</sup> )	35	50	Id. B. Taudin) .	»	15
<i>A Bacquey Ch. La Tour</i>			Id. (M. Arnaud)	5	10
<i>Chartus</i> V <sup>ve</sup> Pichon).	10	25	<i>A Thibaut</i> (M <sup>lle</sup> Mai-		
<i>A Mariet</i> (Chaban fr <sup>es</sup> )	10	25	gnan) .....	10	8
Id. (Espilère) .	»	20	Id. (Lussaud) ..	5	6
Id. (V <sup>ve</sup> Con-			<i>Au Broussey, Clos du</i>		
stantin) .....	2	6	<i>Monastère</i> (J. Lacombe)	5	15
<i>Cru de Brana</i> (J. Ama-			<i>Au Broussey</i> (A. Vinsot)	10	10
nieu) .....	4	16	Id. MM. Ar-		
<i>Dom. du Grava</i> (V <sup>ve</sup> Pas-			naud) .....	5	5
tureau) .....	5	5	<i>Au Couvent</i> (Arnaud) .	5	15
<i>Dom. de Coulon</i> (A. Du-			<i>A Bouit</i> (F. Millac) ...	5	15
prat) .....	5	25	Id. (G. Millac) ..	5	10
<i>En Ville</i> (Pompadou)	»	15	<i>Dom. de Chollet</i> (Vi-		
Id. (V <sup>ve</sup> J. M.			gnolles et Delas) ...	15	25
Chemin) .....	3	20	<i>A Chaulet</i> (G. Vinsot) .	»	15
Id. E. Desarnaud)	10	15	Chai à Cardan)		
Id. (R. Gassiot)	5	12	<i>Dom. de Beauséjour</i> (G.		
Id. (P. Gassiot)	5	5	Videau) .....	6	10
Id. (V <sup>ve</sup> J. B. Fré-			<i>A Malet</i> (A. Girard) ...	5	8
chaud) .....	3	10	<i>A Palotte</i> (J. P. Clarens)	5	10
Id. (Ch. Millac) ..	»	15	<i>A Ruleau</i> (R. Girard) .	4	4

## EN PALUS

Tonneaux  
vin r. vin bl.

*Ch. Lagrange* (L. Dequeker) ..... 20 15

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, rouge ou blanc.

de tout temps renommés. Aujourd'hui, son vignoble reconstitué en cépages de choix, dans des terrains très favorables à la vigne, produit, année moyenne-25 tonneaux de vin rouge et 50 tonneaux de vins blancs très appréciés du commerce.

Ses vins blancs se distinguent par beaucoup de finesse, de moelleux et d'agrément.

1. Le clos du Monastère est merveilleusement situé dans la région des Grands Vins Blancs de la rive droite de la Gironde.

Son vignoble blanc, complanté des cépages les plus fins, sémillons, sau-



## CLOS DU MONASTERE

M. J. Lacome, propriétaire.

**BEGUEY.** — 932 hab. — 316 hect. — [36 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 1 1/2 k. au N.-N.-O. de Cadillac. — **Borné** au N. par Rions; à l'E. par La Roque et Cadillac; à l'O. par la Garonne. — **Tramw. à vap.** de Bordeaux à Cadillac. — ☒ et † : Cadillac.

**Sol varié** : à l'O., palus très fertiles, généralement consacrés aux vignes, prairies et oseraies. En s'écartant de la rivière, terres moins fortes, couvertes de beaux vignobles rouges; à l'E., coteaux argilo-calcaires ou graveleux, presque entièrement consacrés à la vigne blanche. — **Sous-sol** : celui de la plaine, élevé à six ou huit mètres au-dessus du niveau de la rivière, présente une nature calcaire ou bien une terre tape rougeâtre; celui des coteaux est généralement graveleux; plaine exploitée pour pierre à moellon.

**Vins rouges**, bons ordinaires, généralement un peu supérieurs à ceux de Cadillac.

**Vins blancs** produits par 3/4 sémillon. 1/4 sauvignon, muscadelle, etc., fins et parfumés.





vignons et muscadelle, produit un vin d'une finesse remarquable, d'une sève spéciale très délicate, riche en degré, liquoreux sans excès, qui peut être classé au premier rang des meilleurs crus de la contrée. Production moyenne 15 tonneaux.

Le vignoble rouge donne un vin corsé, généreux, coloré, fort agréable au goût et de longue conservation. La production en est d'environ 5 tonneaux.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Birol</i> (V. Bareau) ..	44 60	<i>Au bourg</i> (Math Laville)	2 3
<i>Ch. Peyrat</i> (V <sup>ve</sup> Pollet)	17 60	Id. (V <sup>ve</sup> Lasserre)	4 10
<i>A La Palette</i> (E. Sou- biran) .....	3 30	Id. (V <sup>ve</sup> Perdriel)	2 10
<i>A La Peyrière</i> (Chauvin frères) .....	4 15	Id. (G. Maurisset)	3 2
<i>Le Pin et Lagrange</i> (J. et L. Boireau) .....	20 150	Id. (Dématéo) ..	» 8
<i>Au Grabaney et Petit- Enclos</i> (J. Jos. Méde- ville) .....	5 20	<i>A Verteuil</i> (P. Baigneau)	15 10
<i>Ch. Boisson</i> (V <sup>ve</sup> Sorbier)	5 12	<i>Au Raz</i> (Mourceau) .	8 »
<i>Au bourg</i> (Redeuilh) .	3 10	<i>A Reynon</i> (V <sup>ve</sup> Bolotte)	5 5
Id. (P. Cazeaux)	8 4	Id. (V <sup>ve</sup> Cami- nade) .....	3 10
Id. (U. Mas) ...	12 35	Id. (R. Mons).	2 5
		Id. (Cazeaux)	5 5
		<i>Les Sables</i> (G. Grignet)	2 6
		<i>A Livran</i> (V <sup>ve</sup> Ray- mond Livran) ....	3 3

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**CADILLAC.** — 3.195 hab., y compris les 630 personnes habitant l'Asile des aliénés. — 544 hect. — 38 k. au S.-S.-E. de Bordeaux. — **Borné** au N. par La Roque et Omet; à l'E. et au S. par Loupiac; au S. et à l'O. par la Garonne. —  du Midi, st. de Cérons, sur la rive gauche de la rivière, en face de Cadillac; réuni à Cérons par un pont construit en 1880. — **Service d'autobus** correspondant avec tous les trains. — **Tramw. à vap.** de Cadillac-Bordeaux. — **Port** commode et animé. —  et . —  avec Bordeaux, Podensac, Barsac et Preignac.

**Ecole** primaire supérieure et professionnelle d'agriculture; chaire d'agriculture et Institut de viticulture de la Gironde. — **Marchés** très importants.

**Sol** généralement fertile : 1° palus bordant la Garonne; 2° plaine haute, silico-argileuse sur fond de rocher; 3° coteaux consacrés aux vignes blanches, argilo-calcaires ou graveleux, principalement sur les sommets, avec **sous-sol** argileux.

**Vins rouges** corsés, colorés et coulants, dans les bons crus de la commune, recherchés comme vins d'ordinaire ou de cargaison.

**Vins blancs** souples, corsés et assez agréables, quoique moins fins que ceux de Sainte-Croix-du-Mont.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux  
vin r. vin bl.

<i>Ch. Fayau</i> , <sup>1</sup> Côte-Belle, Dom. de Boudey, de Peytoupin, Pin Franc, La Grange, d'Arnaud Jouan, Minguin, de Baries, de la Passonne (J. et J. Médeville) .....	60 200
---	--------

1. Le château Fayau, propriété de MM. Jules et Joseph Médeville, qui en ont hérité de leur père, M. Numa Médeville, est situé à proximité de la ville de Cadillac et au bas des coteaux qui font partie de ce que l'on appelle les premières côtes de la rive droite.

I comprend, en terrains argilo-siliceux, 13 hectares de vignes greffées





### CHATEAU FAYAU

MM. Jules et Joseph Médeville, propriétaires.

rouges et blanches, complantées avec les meilleurs cépages fins du pays : cabernet-sauvignon, malbec, merlot pour les rouges; sémillon, sauvignon et muscadelle pour les blancs.

Le domaine de Fayau est le centre de l'exploitation viticole des autres nombreuses et importantes propriétés de MM. Médeville frères à Cadillac, qui sont constituées avec les mêmes cépages que celui-ci, et situées sur les côtes : (château Côte-Belle, domaine de Boudey, de Peytoupin et du Pin Franc) et dans la plaine (domaine de La Grange, d'Arnaud-Jouan, de Minquin, des Baries et de La Passonne).

Les vins récoltés à Béguey (Enclos du Grabaney et Petit-Enclos), et à Preignac-Sauternes (Domaine de Gillette et des Justices), sont aussi mentionnés au château Fayau, où se trouvent de vastes cuviers avec installation de pressoirs actionnés au moteur et à l'électricité et plusieurs chais contigus avec aménagement spécial pour les vins nouveaux, tandis que les vins vieux sont conservés dans les anciennes et importantes caves des ducs d'Épernon.

L'ensemble des vignobles seulement de MM. Médeville frères comprend 75 hectares, donnant une production moyenne de 300 barriques de vin rouge et 1.000 barriques de vin blanc, de qualités diverses suivant les terrains, représentant à peu près les différentes gammes des vins de la Gironde, mais toutes parfaites et très recherchées par le hautcommerce bordelais et parisien.

Aussi, M. Numa Médeville, de son vivant, avait-il, pour ses produits, obtenu les plus hautes récompenses, parmi lesquelles :

Médaille d'or : en 1888 par la Société d'agriculture de la Gironde (1<sup>o</sup> Prix Grande culture pour le département); en 1889, Exposition universelle de Paris; en 1898, par la Société d'agriculture de la Gironde (viticulture); en 1904, Exposition de Saint-Louis; en 1905, Exposition de Liège; en 1908, Exposition de Londres; en 1910, Exposition de Bruxelles, en 1910, Prix d'Honneur départemental de Viticulture.

En 1912, objet d'art, par le ministère de l'Agriculture.

En 1913, deux diplômes d'Honneur, Exposition de Gand.

Hors concours, membre du Jury, aux Expositions de Lyon 1894; Bordeaux et Amsterdam 1895; Bordeaux 1907; Paris 1900.

C'est sur le château Fayau que se sont faites depuis 30 ans-toutes les expériences de l'important Syndicat régional Agricole de Cadillac, Podensac et cantons limitrophes, dont M. Numa Médeville était le fondateur et Président.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. Le Juge, Crus Qui- nette et Pargade, (Ca- mille Mathellot) . . . .</i>	15	150	<i>A Arnaud-Jouan et à Gaillardon (Espagnet) . . . .</i>	5	5
<i>Ch. de La Passonnnne (J. J. Dupuy) . . . . .</i>	»	40	<i>Id. (Courret) . . . . .</i>	»	6
<i>Dom. de Clarens (D<sup>r</sup> Fa- ge, d'Ambarès) . . . .</i>	10	30	<i>A Lamothe. dom de Cas- telmidi (Léo Labarbe) . . . .</i>	12	10
<i>A l'Ousteau-Neuf et à Lavau (V<sup>o</sup> J. Méde- ville) . . . . .</i>	8	30	<i>Le Vergey et Garos (D<sup>r</sup> Drivet) . . . . .</i>	10	25
<i>A La Grange (G. La- coste) . . . . .</i>	5	20	<i>A La Salle (Duchamps) . . . .</i>	15	2
<i>A Lardiley (E. Lataste banquier) . . . . .</i>	5	25	<i>A Pargade et au Pin (Philippe fr<sup>es</sup>) . . . . .</i>	10	8
<i>Ch. des Tourelles (O. Du- puy) . . . . .</i>	5	50	<i>Dom. du Comte (h<sup>rs</sup> Lar- dit) . . . . .</i>	5	10
<i>A Bertaut, à Boudey et à Lamothe (Soubiran) . . . .</i>	5	15	<i>A Saint-Cricq (Dupart) . . . .</i>	10	20
<i>A Château (F. Lataste) . . . .</i>	5	10	<i>A La Ferreyre (R. La- taste) . . . . .</i>	10	10
<i>Dom. de S<sup>t</sup> Martin et de Laulan (V<sup>o</sup> D. Fabre) . . . .</i>	»	60	<i>A Naudon (Asile d'alié- nés) . . . . .</i>	10	25
<i>A Madrelles (U. Soubi- ran) . . . . .</i>	6	6	<i>A Boissonnet (Sigon- neau) . . . . .</i>	4	6
<i>A Arnaud-Jouan et à Gaillardon (V<sup>o</sup> Clé- ment Dubourg) . . . . .</i>	5	15	<i>A Peytoupin (Vimenev. fils aîné) . . . . .</i>	5	15
<i>Id. (Darriet j.) . . . . .</i>	5	15	<i>Id. (Bernède) . . . . .</i>	3	10
<i>Id. (Josselin Tissandier) . . . . .</i>	5	12	<i>A Gaillardon (Tauzin) . . . .</i>	5	10
			<i>Id. (Faurie) . . . . .</i>	6	6
			<i>A Bardon-Lagrange (V<sup>o</sup> Camille Ballan) . . . . .</i>	4	20
			<i>A Boudey, aux Baries, à La Grange (Reillac) . . . .</i>	5	5
			<i>Au bourg (Laville) . . . . .</i>	»	12

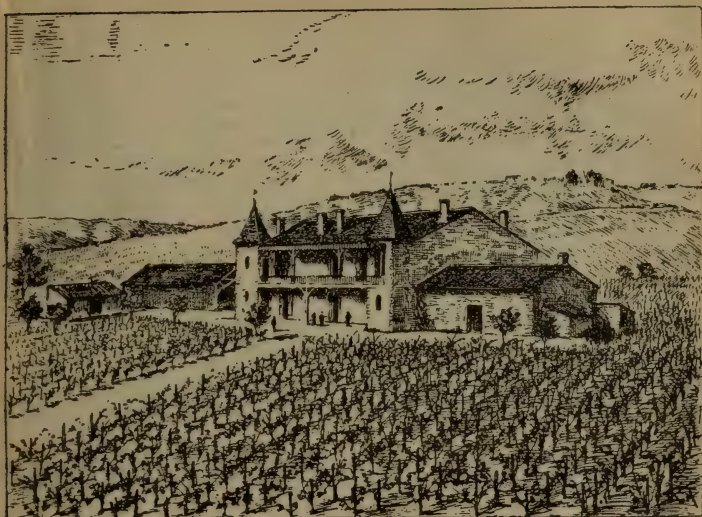
Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

1. Le château des Tourelles est situé sur les coteaux de Cadillac; il appartient à M. Octave Dupuy, négociant en vins et consul de Perse à Bordeaux.

Le domaine a été considérablement agrandi sur son propriétaire, qui a complètement reconstitué le vignoble complanté entièrement de cépages de premier choix (sauvignon et sémillon).

Favorisé par le terrain et la meilleure exposition, le château des Tourelles produit quelques tonneaux de vins rouges, et une cinquantaine de tonneaux de vins blancs remarquables par la finesse, le bouquet et surtout la liqueur qu'ils possèdent.

La récolte y est faite d'après la méthode sauternaise, par tris successifs, au fur et à mesure de la maturité, et les soins particuliers donnés aux récoltes classent ce cru parmi les meilleurs. Ils permettent de livrer aux acheteurs un vin d'une qualité pouvant supporter avantageusement la comparaison avec les vins si appréciés et si justement renommés du Sauternais.



## CHATEAU DES TOURELLES

M. Octave Dupuy, propriétaire.

**LOUPIAC.** — 1.017 hab. — 957 hect. — 40 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 2 k. au S.-S.-E. de Cadillac. — **Borné** au N. par Donzac, Omet et Cadillac; à l'E. par Monprimblanc et Gabarnac; au S. par Gabarnac et Sainte-Croix-du-Mont; à l'O. par la Garonne. — **du Midi**, stat. de Cérons à 4 k., par le pont de Cadillac. — **Tramw. à vap.** de Bordeaux à Cadillac à 2 k. 500. — **Port** sur la Garonne. — ☒, ↗ et ✠ : Cadillac.

**Sol varié** : à l'O., palus et alluvions bordant la Garonne; à l'E., coteaux argilo-calcaires et haut plateau offrant des terres douces. — **Sous-sol** calcaire au bas des coteaux, argileux ou graveleux sur les sommets.

**Vins rouges**, produits par 1/2 malbec, 1/4 cabernet et pardotte 1/4 castets, merlot (bigney), grapput, etc.; bons ordinaires.

**Vins blancs** fins et agréables, se rapprochant, dans les vignobles situés sur les coteaux bien exposés, des vins de Sainte-Croix-du-Mont. Ils sont produits par 3/4 sémillon, 1/4 sauvignon muscadelle et autres cépages.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Loupiac-Gaudiel</i> <sup>1</sup> (M. Ducau) .....	15	25	<i>Cru de Vieux-Moulin- Haut-Loupiac</i> (A. Ca- zeaux, maire) .....	20	20
<i>Ch. du Cros</i> (F. Théve- not) .....	15	35	<i>Clos Jean</i> (G. Bord) ...	10	40
<i>Cru de Rondillon-Haut Loupiac</i> (C <sup>te</sup> de Mont- bron) .....	2	45	<i>Ch. Pontac</i> <sup>2</sup> (M. Ducau) <i>Ch. de Berthoumieu</i> (M. Promis) .....	»	75
				30	40

1. Le château Loupiac, limitrophe du château Pontac, est incontestablement un des meilleurs crus de Loupiac. Son vignoble, admirablement exposé, est composé entièrement de sémillons et sauvignons.

Ce château fut, ainsi que le château Pontac, la propriété de Montaigne, fils de Mme de Combabebouse, qui le vendit le 15 Messidor, an 12, à M. Bidot Naude, arrière grand-père maternel de M. Reinhold Dezeimeris, ancien président du conseil de la Gironde, membre correspondant de l'institut, qui reçut en héritage le château Loupiac. M. Reinhold Dezeimeris qui était un viticulteur distingué, fit de cette propriété, au moment où le phylloxéra détruisit le vignoble girondin, un champ d'expérience qui rendit un des plus grands services à la viticulture.

Ces vins ont obtenu de nombreuses médailles d'or dans les diverses Expositions où ils ont figuré.

Cette propriété a été vendue en 1919 à M. Ducau, qui en est le propriétaire actuel.

2. Le château Pontac est situé sur le flanc de la 1<sup>re</sup> côte de Loupiac, au terrain argilo-calcaire. Par sa situation exceptionnelle il est tout le jour exposé aux rayons du soleil.

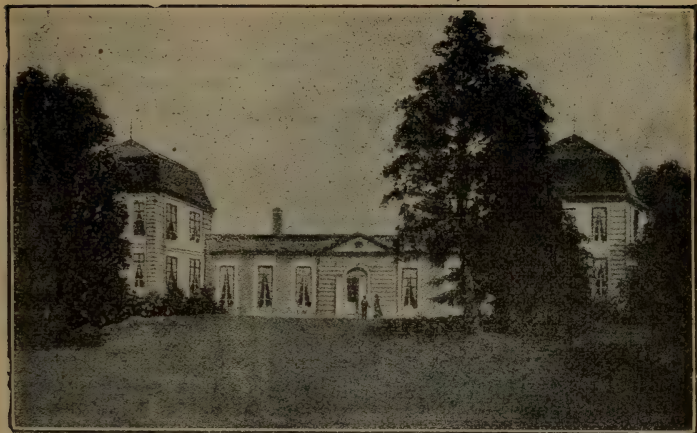
Dominant le bourg de Loupiac et la vallée de la Garonne, cette belle propriété appartenait au commencement du siècle dernier à Montaigne qui la vendit à M. Jean Bidot Naude. A cette époque, le château Pontac et le château Loupiac appartenaient au même propriétaire.

M. Ducau acheta ce domaine en 1889. Le vignoble complètement détruit par le phylloxéra fut reconstitué en vignes américaines greffées avec nos fins cépages dont 4/5 sémillon, 1/5 sauvignon.

Ce cru a obtenu à l'Exposition de Bordeaux 1895 un diplôme médaille de bronze et à l'Exposition universelle de Bruxelles 1910, une médaille d'or.

La production varie entre 60 et 80 tonneaux.





CHATEAU LOUPIAC-GAUDIET  
M. Marcel Ducau, propriétaire.

---



CHATEAU PONTAC  
M. Marcel Ducau, propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl	Tonneaux vin r. vin bl
<i>Ch. de Ricaud</i> <sup>1</sup> (Wells) .	20	100
<i>A Couloumel</i> (Cazeaux-Cazalet) . . . . .	15	25
Id. (U. Ama-nieu) . . . . .	3	20
Id. (Lansade) . . . . .	6	6
<i>Ch. Mazarin</i> <sup>2</sup> (R. Meysan) . . . . .	15	80
<i>Ch. des Roches</i> (Pou-jardieu) . . . . .	»	12
<i>Le Chay</i> (Tourré) . . . . .	10	50
<i>Cru du Noble</i> (J. Dejean)	20	35
<i>A Violle</i> (Poujardieu)	10	20
<i>A La Yolle</i> (de Fon-tainemarie) . . . . .	15	30
<i>Dom. de Lanère</i> (F. Ra-pin) . . . . .	20	30
Id. (Camille Bablan) . . . . .	4	30
Id. (V <sup>ve</sup> E. Debat) . . . . .	10	10
<i>A Berthoumieu</i> (M. Lar-rieu) . . . . .	5	10
<i>Au Clapa</i> (V <sup>ve</sup> L. Dezar-naud) . . . . .	8	20
<i>Au Clapa, Cru du Ro-cher</i> (Achille Boré) . .	8	25
Id. (Mathieu Phi-lippe) . . . . .	15	20
Id. (P. Duron) . . . . .	»	15
Id. (Ch. Coiffard)	12	8
Id. (Gassies) . . . . .	8	»
<i>A François</i> (F. Castaing)	12	»
<i>A Plainier</i> (V <sup>ve</sup> E. Babin) . .	20	15
<i>A Miqueu</i> (J. Roux) . . .	20	5
<i>A Malendure</i> (L. Duffau)	6	18
Id. (M. Bernède) . . . . .	12	6
<i>A Peytoupin</i> (Vimenev j <sup>ne</sup> ) .	2	15
<i>A Gascon</i> (Christian) . . .	10	25
Id. (P. Vimenev) . . . . .	»	15
<i>Au Temple</i> (V <sup>ve</sup> Du-bourg) . . . . .	»	12
<i>A Pitcha, Cru Turon La-nère</i> (Destang) . . . . .	10	25
<i>A Andron</i> (Sancié) . . . . .	2	6
<i>A Hourloye</i> (Syvain Bauré, Ducos) . . . . .	15	40
<i>A Roby</i> (Alph. Videau) . .	25	30
Id. (Laporterie) . . . . .	10	10

1. Le château de Ricaud, restauré en 1850, commande un domaine d'environ 100 hectares, dont 30 hectares en vignes blanches et rouges, et le surplus en bois de chêne et en prairies.

Son vignoble, établi en excellent terrain argilo-calcaire et argilo-graveleux, en côtes exposées au midi, a été entièrement reconstitué de 1882 à 1910, par M. Wells, père du propriétaire actuel : les vignes blanches, avec 3/4 de sémillon et 1/4 de sauvignon et muscadelle; les vignes rouges, avec du malbec, du cabernet-sauvignon et du merlot. La situation favorable de ce vignoble, placé sur la hauteur, le préserve de certaines maladies diminuant la qualité du vin. La vinification est l'objet de grands soins et les vins blancs de ce cru sont remarquables par la finesse et le corps, aussi ont-ils obtenu la médaille d'or au Concours Agricole de Paris 1897, une médaille d'argent aux expositions de Saint-Louis et de Liège, une médaille d'or aux expositions de Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles, 1910, médaille d'or et grand prix, Gand 1913.

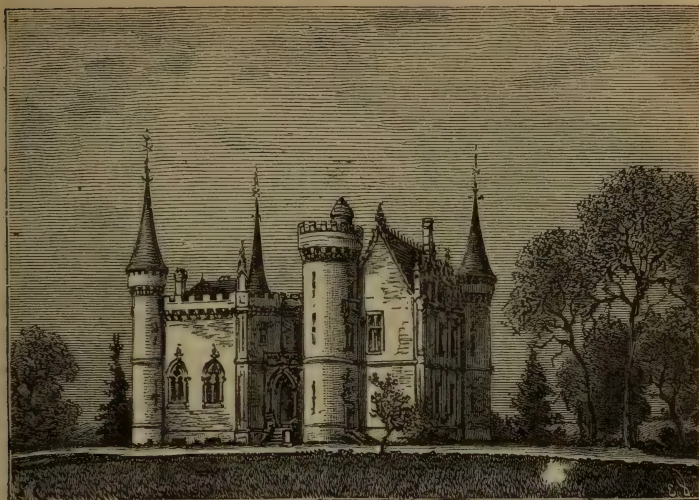
2. Le château Mazarin, généralement désigné sous le nom de domaine du Mouliot, commande un domaine d'environ 26 hectares, dont 16 hectares en vignes blanches constituées sur riparia avec le meilleur sélectionnement des cépages sémillon-sauvignon et muscadelle.

La propriété est constituée en parcelles d'environ 2 à 4 hectares chacune, situées sur les coteaux de Loupiac, en terrain argilo-calcaire et argilo-graveleux, sur la rive droite de la Garonne, face aux vignobles de Barsac.

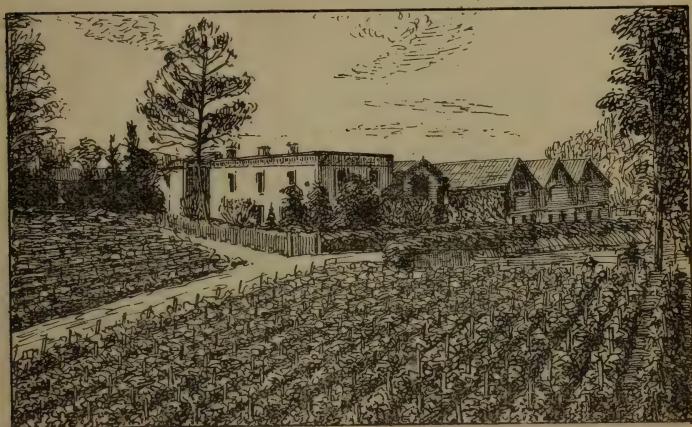
La vinification au château Mazarin est l'objet de soins très particuliers. La cueillette et les soins donnés à la vinification permettent de récolter des vins qui se recommandent par leur bouquet, leur finesse et leur bonne tenue en alcool.

Ils ont été l'objet de plusieurs récompenses dans différentes Expositions nationales, Liège, Paris, Concours agricoles de Paris.

La production annuelle est en moyenne de 70 à 90 tonneaux.



CHATEAU DE RICAUD  
M. Maurice Wells, propriétaire.






CHATEAU MAZARIN  
M. Robert Meyssan, propriétaire.



Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Montallier</i> (Barthelemy Ballan) . . . . .	6 20	<i>A Ricaut-Haut Loupiac</i> (J. Laulan) . . . . .	15 »
<i>A Giron</i> (G. Bord) . . . . .	10 20	<i>A Roumeau</i> (Girardeau)	12 6
Id. (Fouquet) . . . . .	10 10	<i>A Hoche-Haut-Loupiac</i> (Cartier jeune) . . . . .	15 4
<i>Au Temple</i> (Ducourneau)	5 15	<i>A Miqueu</i> (Désir-Fouquet) . . . . .	8 »
<i>A Guinot</i> (Mellis et Courras) . . . . .	12 15	<i>A Roche</i> (Métayer) . . . . .	10 10
<i>A Chichoye</i> (Vernier) . . . . .	12 25	Id. (Cazade) . . . . .	4 6
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Déjean)	10 15	<i>A Jean-Faux</i> (V <sup>ve</sup> Basile Debat) . . . . .	15 12
Id. (Félix Meysan) . . . . .	3 15	<i>A Jean-Faux</i> (E. Dubos)	12 »
<i>A Rouquette</i> (Cartier) . . . . .	10 6	Id. (Hermann Labarbe) . . . . .	8 4
<i>A Ricaut-Haut-Loupiac</i> (Poignet) . . . . .	10 4		

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**SAINTE-CROIX-DU-MONT.** — 1.052 hab. — 898 hecf. — 43 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 5 k. au S.-S.-E. de Cadillac. — **Borné** au N. par Gabarnac; à l'E. par Semens et Verdélais; au S.-O., par la Garonne; au N.-O. par Loupiac. —  st. de Langon à 6 k.; st. de Preignac mise en communication avec Sainte-Croix-du-Mont par un bac. —  Verdélais,  : au bourg (par téléphone).

**Sol** très accidenté : au S., palus; dans le reste de la commune, coteaux et plateaux élevés, généralement argilo-calcaires avec terres douces vers le N. — **Sous-sol** pierreux ou composé de terres compactes; quelques parties graveleuses vers le centre et l'E. de la commune.

**Vins rouges** de côtes et de palus, ordinaires.

**Vins blancs** gras, liquoreux et fins, excellents vins d'entremets, qui ont un bouquet tout particulier et très agréable.

Ces vins blancs sont produits par environ 2/3 sémillon, environ 1/3 sauvignon et une faible proportion de muscadelle, colmusquette, blanc-verdêt; ils sont récoltés avec les plus grands soins comme à Sauternes.

Leur réputation sera bientôt universelle.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Lamarque</i> <sup>1</sup> (Comte de Rolland) . . . . .	20 50	<i>Ch. de Tastes</i> <sup>2</sup> (S <sup>te</sup> Immobilière des Grands Crus de France) . . . . .	50 60
<i>Ch. Loubens</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Minvielle) . . . . .	50 60		

1. Le domaine de château Lamarque, qui avait été acquis dès 1464 par le président de Rolland, président au Parlement de Guyenne, n'a cessé d'appartenir à cette famille depuis sa venue dans le pays à cette époque-là.

Il est situé au sommet des coteaux qui bordent la rive droite de la Garonne, faisant face à Sauternes. Il réunit, tant par son exposition sud et sud-ouest, que par la composition du sol qui est argilo-calcaire et silico-ferrugineux, les conditions les plus favorables à la production des grands vins.

C'est à ces conditions que ce cru doit sa bonne renommée et les nombreuses médailles d'or et diplômes d'honneur que ses vins ont obtenus et obtiennent invariablement aux expositions où ils figurent.

La production varie entre 40 et 70 tonneaux.

2. C'est dans une charte de 1230 qu'il est fait mention, pour la première





CHATEAU LAMARQUE  
Comte Robert de Rolland, propriétaire.

---



CHATEAU DE TASTES  
Sté Immobilière des Grands crus de France, propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.		
<i>Ch. Lafue</i> <sup>1</sup> (M <sup>me</sup> E. Hirigoyen) .....	6	50	<i>Clos de Verteuil</i> (Camille Despujol) .....	90	20
<i>Ch. La Rame</i> (V <sup>ve</sup> Duffillot) .....	5	60	<i>Ch. Terrefort</i> (de Sèze) .	40	10
<i>Ch. de Pavillon</i> (L. Ballan) .....	10	50	<i>Ch. Lamat</i> (de Vathaire)	12	8
<i>Ch. Bertranon</i> (V <sup>ve</sup> Chaudmette) .....	20	10	<i>Dom. de Morange</i> (Vicomte d'Espies) ....	»	25
<i>Ch. Coullac</i> <sup>2</sup> (M. Lapeyre)	10	10	<i>Ch. Médouc</i> (E. Lardit)	»	12
<i>Dom. de Laurette</i> (Chevalier) .....	10	80	<i>Ch. Bertrand</i> (Franz Schrader) .....	6	3
<i>A Jean-Lamat, à la Mouleyre</i> (M. V <sup>ve</sup> Duffillot) .....	10	40	<i>A Desclaux</i> (F. Cazaux)	20	8
			<i>Ch. Laborie</i> (Sauvestre)	15	15
			<i>A Hongrand</i> (Donis) .	5	10
			<i>Ch. Reusit</i> (Gabriel Dubourg) .....	30	20

fois, de l'ancien château de Tastes dont certaines parties subsistent encore et le nom des seigneurs de Tastes revient souvent dans l'histoire des luttes entre la France et l'Angeterre pour la possession de la Guyenne. Le 1<sup>er</sup> juin 1342 le roi Edouard III accordait à Gérard de Tastes l'exemption des droits pour les vins de son cru de Sainte-Croix-du-Mont.

Cette famille s'étant éteinte, Henri VI réunit la seigneurie de Tastes au domaine de la couronne d'Angleterre le 23 janvier 1424 et en fit don à la ville de Bordeaux le 20 juin 1444, pour subvenir aux dépenses faites par elle pour retenir dans son obéissance le château et la ville de Saint-Macaire. Plus tard, le château de Tastes appartint successivement à la maison de Foix et à celle de Léon.

Admirablement situé au sommet du coteau de Sainte-Croix-du-Mont, il possède un des plus beaux panoramas du département.

Il est entouré d'un vignoble rouge et d'un vignoble blanc, situés sur un sol argilo-calcaire à sous-sol rocailleux et complanté en cépages, de choix. Ce vignoble, dont la reconstitution a été faite avec le plus grand soin, produit un vin rouge bon ordinaire, ayant du corps et de la couleur, et des vins blancs, fins, délicats, moelleux et parfumés, placés au premier rang des meilleurs crus de vins blancs de la rive droite de la Garonne. Très estimés et appréciés, ils obtiennent les prix les plus élevés de la région. Ils ont mérité : diplôme d'honneur à l'Exposition de Liège 1905 et quatre grands prix aux Expositions de Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910, Gand 1913.

1. La propriété de Lafue est dans la famille depuis 1636, époque à laquelle M. Antoine de Thoumères vint de Bretagne pour s'y fixer à la suite d'un vœu à Notre-Dame de Verdélais.

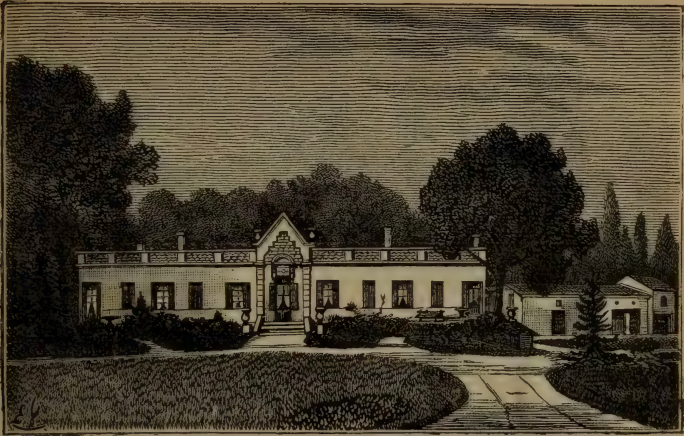
Le vignoble est l'un des premiers du département reconstitué en vignes américaines par M. Camille Andrieu. Ce grand travail de reconstitution lui a valu en 1884 la médaille d'or de la Société d'Agriculture. Depuis 1912, le château Lafue appartient à sa fille, Mme Ernest Hirigoyen qui est seule propriétaire du cru de vin blanc. Les vignes rouges, coté nord, ne font plus partie du domaine.

Le vignoble, situé sur un des coteaux de Sainte-Croix-du-Mont, faisant face à Sauternes, est un des premiers crus de la commune. Ses excellents vins blancs très connus ont obtenu de nombreuses médailles d'or à Paris 1879, 1889; à Bordeaux 1882, 1889, 1895 et à Londres en 1908.

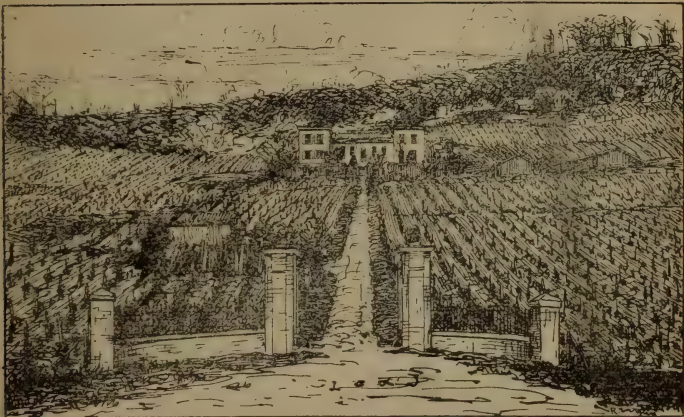
Le domaine est de 25 hectares dont 15 hectares de vignes blanches, qui peuvent donner une moyenne de 50 tonneaux, deux hectares de vins rouges, bois, prairies et agrément.

2. Le château Coullac, propriété de M. de Marbotin de Sauviac, ancien secrétaire général de la Préfecture de la Gironde, a été vendu à M. Marcel Lapeyre en 1906.

Cette propriété qui a été plantée avec des sémillons et sauvignons sélectionnés avec soin, donne des vins remarquables par leur finesse et leur degré.



CHATEAU LAFUE  
Mme Ernest Hirigoyen, propriétaire.



CHATEAU COULLAC  
M. Marcel Lapeyre, propriétaire.



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Peyral. Cru Bou-</i>			<i>A Damaniu</i> (Ferbos) .	10	10
<i>chon</i> (F. Ballade) . . .	30	20	Id. (R. Sancié)	4	10
Id. (V <sup>ve</sup> Lavau) .	18	12	Id. (P. Daviau)	8	6
Id. (Rigal) . . . . .	12	5	<i>Le Grand Peyrot</i> (Salles)	6	12
<i>A Larden</i> (St Blancard)	10	5	<i>Cru des Sorbiers</i> (M <sup>me</sup>		
Id. (J. Baudet) .	5	10	Duhar) . . . . .	1	8
Id. (Labat) . . . . .	4	4	<i>Au bourg</i> (G. Dupuy) .	2	7
<i>A Lacoste</i> (Ferbos) . . .	50	8	Id. (J. Dupuy) .	1	2
Id. <i>Cru Jeanson-</i>			Id. (Berrard) . . .	10	4
<i>net</i> (Lesbat) . . . . .	»	12	Id. (J. Ferbos) . .	8	8
<i>A Castagneyre</i> (Donadié)	12	10	<i>A Labat</i> (Romain Du-		
<i>A Crabitant</i> (Massieu) .	30	8	prat) . . . . .	12	12
Id. (A. Barbot)	15	6	Id. (J. Larrieu) . .	10	8
<i>Ch. Bel-Air</i> (Brice Sa-			<i>A Larrival</i> (Daviau) . .	20	15
<i>criste</i> ) . . . . .	50	20	Id. (Viméney)	8	4
<i>A Vitate</i> (David) . . . . .	20	6	Id. (V <sup>ve</sup> Gallet)	6	6
Id. (Biscaye) .	10	7	<i>A Aubiac Sainte-Croix</i>		
<i>A Ménicle</i> (H. Larrieu)	15	10	(V <sup>ve</sup> Chassaigne) . . .	6	8
<i>A Mounet</i> (Dan. Mau-			<i>A Pascaud</i> (Laulan) . .	25	8
<i>riac</i> ) . . . . .	20	40	Id. (Cyprien		
Id. (Roux) . . . . .	15	2	Sacriste) . . . . .	15	10
Id. <i>Cru La</i>			<i>A Gimbelette</i> (V <sup>ve</sup> La-		
<i>Grande</i> L. Despujols)	6	15	pujade) . . . . .	10	8
Id. (V <sup>ve</sup> Gachet)	8	8	<i>Cru du Mont</i> (Paul Che-		
			vassier) . . . . .	15	10

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux rouge ou blanc.

**GABARNAC.** — 364 hab. — 538 hect. — 45 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 4 k. au S.-S.-E. de Cadillac. — **Borné** au N. par Loupiac et Monprimblanc; à l'E. par Semens et Saint-Germain; au S. par Sainte-Croix-du-Mont; à l'O. par Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac. — ☒ et ☑ : Cadillac.

**Sol** varié : à l'E., plaine haute offrant des terres douces sur **sous-sol** de terre tape appelée *ribol*. Dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires et vallons très fertiles.

**Vins rouges** ordinaires, assez recherchés dans les meilleurs de la commune.

**Vins blancs** rivalisant avec les vins ordinaires de Loupiac; ont été beaucoup perfectionnés depuis la reconstitution du vignoble. Ils sont produits par 3/4 sémillon et 1/4 sauvignon, récoltés et vinifiés avec les plus grands soins en sacrifiant la quantité à la qualité.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de La Tour, Faugas,</i>			<i>Dom. de Balland</i> (V <sup>ve</sup>		
<i>Grenouilleau, Lapeyrère</i>			Gaussem) . . . . .	75	25
<i>et La Martingue</i> (G.			<i>Ch. Faugas</i> (V <sup>ve</sup> Beausoleil).	35	25
Gaussem) . . . . .	80	25	<i>A. Laffite</i> (L. Mai-		
			gnaud) . . . . .	20	5



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Lafitte</i> (Giresse) . . . . .	60	25	<i>Au bourg</i> (Moïse Despu- jol) . . . . .	10	15
<i>Cru Bidonnet</i> (N. Croi- zet, maire) . . . . .	15	15	Id. (V <sup>ve</sup> Mathelot)	»	10
<i>A La Croix</i> (Cazade Pettit) . .			Id. (V <sup>ve</sup> Jeanty		
Id. (Grousset) . . . . .	15	10	Duprat) . . . . .	8	6
Id. (Métayot) . . . . .	10	20	<i>A Mestepeyrot</i> (H. Mas- sieu) . . . . .	25	10
Id. (D. Duprat) . . . . .	6	10	Id. (V <sup>ve</sup> P.		
<i>A Perrère</i> (Mourceau) . . . . .	»	18	Grizard) . . . . .	3	7
<i>A Berbec</i> (V <sup>ve</sup> Massieu) . . . . .	15	15	<i>Au Haut</i> (J. Vignon) . .	10	16
<i>A Faugas</i> (L. Gaussem) . . . . .	15	6	Id. (Croizet fr <sup>es</sup> ) . . . . .	10	8
<i>A Garbe</i> (Sergenton) . . . . .	20	12	Id. (G. Duprat) . . . . .	12	8
<i>A Bern</i> (Large) . . . . .	15	12	<i>A Peybrun</i> (A Vimeney)	8	25
<i>A Loustalot</i> (h <sup>rs</sup> Larrieu)	20	2	Id. (J. Matelot)	10	10
Id. (J. Dupérieu)	20	10	<i>A Lamothe</i> (L. Dubroca)	20	15
<i>Aux Mathelots</i> (F. Cour- san) . . . . .	5	12	Id. (Gilardeau)	15	12
Id. (J. Lam- beye) . . . . .	8	3	Id. (Désir Du- périeu) . . . . .	2	20
<i>Au Goutey</i> (M. Duperrieu) . . .	25	25	<i>A Lamothe</i> (A. Lafitte Pit) . . . . .	15	3
Id. (A. Domec)	16	10	Id. (Lolo Mas- sieu) . . . . .	15	10
Id. (P. Duf- faux) . . . . .	10	10	Id. (G. Massieu)	12	10
Id. (Bernède) . . . . .	15	20	Id. (J. Richard)	12	8
<i>Au Fourneau</i> (Rapha. Duprat) . . . . .	12	4	<i>A Mourlane</i> (Vital Fern. Croizet) . . . . .	25	20
Id. (P. Gri- zard) . . . . .	18	10	Id. (Ed. Jean- thieu) . . . . .	10	2
Id. (G. Lafrède) . . . . .	15	5	<i>A Benel</i> (Marius Mai- gnaud) . . . . .	20	4
<i>Au bourg</i> (H. Ithié) . . . . .	20	15			

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**MONPRIMBLANC.** — 375 hab. — 496 hect. — 42 k. au S.-S. E. de Bordeaux; 5 k. au S.-E. de Cadillac. — **Borné** au N. par Loupiac et Donzac; à l'E. par Semens et Saint-Germain; au S. par Gabarnac; à l'O. par Loupiac. — ☒ et ☛ : Cadillac.

Sol accidenté et varié, offrant sur les hauts plateaux des terres douces et froides, et sur les coteaux des terrains argilo-calcaires ou argilo-graveleux. — **Sous sol** sableux compact sur les plateaux; argileux ou marneux sur quelques pentes et dans les vallons; pierreuse sur quelques coteaux.

**Vins rouges** ordinaires. tendent à s'améliorer.

**Vins blancs** produits par 2/3 sémillon, 1/3 sauvignon et muscadelle, se rapprochant, dans certains crus, des vins de Loupiac et de Sainte-Croix-du-Mont.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Bourdieu</i> (J. Villars)	10	40	<i>A Lacayolle</i> ( )	2	12
<i>Au Bedat</i> (V <sup>ve</sup> Guiche- ney) . . . . .	5	10	<i>A Pezelin</i> (Ch. Chanut)	20	10
			Id. (Signé) . . . . .	6	

	Tonneaux vin r. vin bl			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Capet</i> (A. Girardeau)	15	10	<i>A Ramounichol</i> (P. Serizier)	3	25
<i>A La Reuille</i> (V <sup>ve</sup> F. Mas-sieu)	20	2	<i>La Burthe</i> (Expert)	10	10
<i>A Ligueboy</i> (J. Debat)	20	20	<i>A Naudin</i> (P. Domec)	10	15
<i>Au Boucher</i> (G. Ballan)	10	10	Id. (P. Laporte)	12	8
<i>A Ballot</i> (Coiffard)	12	10	<i>A Capet</i> (Charron)	10	»
Id. (Lecœuvre)	20	12	<i>A Darmagnac</i> (Arnaud)	25	12
<i>A Barrail</i> (Masini David)	40	10	Id. (Gaussens)		
Id. (J. Bergerie)	12	8	Pasquet)	15	4
<i>Au bourg</i> (M. Canteau)	15	10	Id. (B. Marchès)	10	5
Id. (Ch. David)	10	15	<i>A Teste</i> (Grachereau)	10	10
<i>A La Martingue</i> (Ch. Charron)	25	15	<i>A Meynard</i> (J. Vimeney)	10	2
Id. (V <sup>ve</sup> P. Peynaud)	5	5	Id. (V <sup>ve</sup> Les-cout)	10	5

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**OMET.** — 284 hab. — 262 hect. — 38 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 4 k. au N.-N.-E. de Cadillac. —  $\tau$  : Cadillac;  $\boxtimes$ ,  $\star$ . R. G. : Omet.  
Vins rouges et blancs, supérieurs à ceux de Donzac.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl	
<i>A Poncet</i> (Const. Ballan)	5	35	<i>A Mourisset, Cru du Moulin</i> (E. Gallès)	5	20
<i>A La Bertrande</i> (J. Gillet)	12	25	Id. (F. Gillet)	15	20
Id. (Fermis)	15	20	<i>A Poncet</i> (Avril David)	12	50
Id. (Metayer)	20	20	<i>Au Boudeur</i> (A Freylon)	10	45
<i>A Mourisset</i> (P. Courbian)	15	25	Id. (G. Beaussey)	10	20
			Id. (J. Gautier)	15	35
			<i>A Jordy</i> (L. Carcaut)	10	10

Une trentaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**DONZAC.** — 199 hab. — 441 hect. — 42 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 5 k. 1/2 à l'E.-N.-E. de Cadillac. — **Borné** au N. par Arbis et Monpezat; au S.-E. par St-Germain-de-Grave; au S. par Monprimblanc et Loupiac; à l'O. par Omet.  $\boxtimes$ ,  $\tau$  : Cadillac.

Sol argilo-siliceux, présentant des parties graveleuses vers l'O.

Sous-sol offrant une sorte d'arène quelquefois graveleuse.

Vins rouges ordinaires produits par 1/5 grapput, 3/5 parde (malbec), 1/5 pardotte et autres cépages.

Vins blancs produits généralement par les cépages fins, sémillon et sauvignon.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de Pilet</i> (Gauthier Jolivet <i>fres</i> ) .....	25	25	<i>Cru Tarrey de Castel</i> (U. Bouyre) .....	10	10
<i>Dom. de Maurin</i> (F. Sanfourche) .....	15	40	<i>Cru de Roguelos</i> (J. Allès)	15	15
<i>Dom. de Crane</i> (E. Patachon) .....	40	25	<i>A La Cure</i> (F. Destout)	5	15
<i>Cru Prend'y Garde</i> (S. Bouchardeau) .....	50	50	Id. (C. Vime- ney) .....	15	10
<i>Cru Lavalie</i> (G. Bordenave) .....	10	18	<i>A Grand Village</i> (Pierre Sage) .....	12	12
<i>Graves de Charles</i> (J. St Jean) .....	12	15	Id. (F. Li- mousin, (Courtier) ..	15	15
<i>Cru de Charles</i> (V <sup>ve</sup> A. Coiffard) .....	10	20	Id. (Ray. Cousteau) .....	10	15
<i>Cru de Giraubade</i> (Jean Coustau) .....	15	20	<i>A Charles</i> (F. Broquère)	5	13
<i>Cru de Rozier</i> (V <sup>ve</sup> B. Crachereau) .....	15	15	Id. (Gust. Rouau)	5	12
<i>Ch. St Germain</i> (J. Maître) .....	15	15	Id. (Al. St Jean)	5	10
			<i>A Charreau</i> (Vimene- y et Darras) .....	10	12
			<i>A Barbot</i> (Barbot <i>fres</i> )	20	20
			Id. (G. Cazeaux)	20	16
			<i>A Crane</i> (J. Arnaud) ..	8	8

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.



## § XVII. — CANTONS DE TARGON ET DE SAINT-MACAIRE

La commune d'Omet nous conduit dans le pays appelé la *Benauge* qui a pour centre Targon. Cette contrée est étudiée avec tous les détails qu'elle comporte dans le tome II de notre *Statistique générale de la Gironde*. Nous en extrayons les lignes ci-après, relatives au canton de Targon et les noms des principaux propriétaires.

**Sol** accidenté, analogue à celui du canton de Sauveterre, offrant tantôt des terres douces, tantôt des terres fortes argilo-calcaires. — **Sous-sol** pierreux exploité ou exploitable, *tran* et argile.

**Vins blancs**, produits en moyenne par 1/2 enrageat, 1/2 jurançon, pellagarie ou pellagaris, sémillon et muscadelle, très recherchés pour les opérations ou la consommation. Certains propriétaires récoltent des vins blancs doux, bus en nature.

Depuis quelques années, plusieurs propriétaires de Targon et environs sont arrivés, par une sélection bien comprise des plants, par des vendanges tardives et des soins intelligents apportés à la vinification, à faire des vins blancs supérieurs aux vins ordinaires de la région.

**Vins rouges**, produits par le malbec (queue rouge, le merlot, le panereuil, le grapput, le castets et le cabernet dans les jeunes plantations.

**TARGON.** — 1.135 hab. — 2.587 hect. — 32 k. au S.-E. de Bordeaux; 14 k. au N.-E. de Cadillac; 14 k. au S.-S.-O. de Branne; à 11 k. à l'E. de Paillet; à 7 k. de la gare de La Sauve, P.-O. — ☒, † et ‡.

**Vins rouges**, bons ordinaires dans les crus où ils sont bien soignés.

**Vins blancs** récoltés dans quelques-uns des vignobles de l'O. avec une proportion notable de cépages fins, sont moelleux et agréables

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Touligeac</i> (L. Faget).....	20 200	<i>Dom. de Bruffaneau</i> (de La Presse) .....	2 15
<i>A Batailley</i> (Bonnin) ..	6 100	<i>Dom. du Bourrut</i> (Cal- mès, député) .....	2 25
<i>Dom. de Sainte-Marie</i> (V <sup>o</sup> L. Maquenne) ..	12 60	<i>A La Forêt</i> (Néret)....	5 45



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Montarouch</i> (M <sup>lle</sup> Michel).....	6 20	<i>A Jullian</i> (Dulon fils) ..	3 20
Id. (Loubet) .....	5 20	<i>A Babeau</i> (Baron) ....	6 35
<i>Dom. de Harles</i> (Coussicot) .....	6 25	Id. (Constantin) ..	4 35
<i>Au Roux</i> (Abbé Chiron)	5 35	Id. (Maulun) .....	4 30
<i>Ch. de Peydufaure</i> (H. Lataste) .....	5 35	<i>A Roustaing</i> (D <sup>r</sup> Saric).	6 25
<i>Ch. Lamothe</i> (Treyeran).	4 40	<i>Au bourg</i> (Lassime) ...	4 30
<i>A Mauvin</i> (V <sup>ve</sup> Faure).	3 40	<i>A Bérard</i> (V <sup>ve</sup> Meyney).	4 25
<i>A Leydet</i> (M. Maulun) ..	5 50	<i>A Calonges</i> (Yorke)....	3 20
		<i>A Jean-Blanc</i> (P. Maurin).....	2 12
		Id. (L. Maurin) ..	2 12

Une soixantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**ARBIS.** — 336 hab. — 874 hect. — 7 k. au S.-S.-E. de Targon; 6 k. au N.-E. de Cadillac. — ☒, ↗, ✚ : Cadillac.

**Vins rouges et blancs** presque tous récoltés sur des croupes graveleuses complantées de cépages de choix.

Ces vins généralement bien soignés, sont très recherchés du commerce.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Benauge</i> (Journu)	» 20	<i>A Peyroulet</i> (Cazeaux-Cazalet) .....	» 50
<i>A l'Ousteau-Neuf</i> (A. Pujos) .....	30 40	<i>Au Berneuil</i> (V <sup>ve</sup> Ant. Chiron) .....	» 15
<i>A l'Hermitage</i> (Dupart).	10 40	<i>A Guilbon</i> (J. Domec, maire) .....	» 15
<i>A Domingue</i> (J. Maubrac) .....	25 50	<i>A Nollel</i> (de Baritault).	» 10
<i>Ch. du Vert</i> (Th. Berge).	15 30	<i>Au Pic</i> (Anglade) .....	» 10
<i>A Gouas</i> (Cerisier) .....	» 40		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BAIGNEAUX.** — 199 hab. — 793 hect. — 5 k. à l'E.-S.-E. de Targon; 17 k. au N.-E. de Cadillac. — ☒, ↗, ✚, ☒ : Frontenac.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Le Couturier</i> (C <sup>tesse</sup> de Clinchamp) .....	15 80	<i>A Petit-Louis</i> (Boyer) ..	2 20
<i>Dom. du Bourg</i> (E. Dubois-Challon) .....	» 40	<i>A Sablat</i> (Bertin) .....	2 10
<i>Dom. de Barreau</i> (A. Vincent) .....	4 20	<i>Au Roudier</i> (Desmerie)	2 10
<i>A La Sauvelat</i> (A. Hochart, maire) .....	» 25	Id. (Gabouriau) ..	2 5
		<i>Au Couturier</i> (Vinsot) ..	2 25
		<i>A Bergère</i> (Musset)....	2 10
		<i>Au bourg</i> (Gallès) .....	» 10
		Id. (Castevert) ..	» 10

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonnaux.

**BELLEBAT.** — 105 hab. — 487 hect. — 4 k. à l'E. de Targon. — ☒, † et ‡ : Targon.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (Périé aîné) ..	4	20	<i>A Marras</i> (Duffour) ...	2	12		
Id. (Périé jeune) ..	3	15	Id. (Milleau) ....	»	12		
Id. (V <sup>o</sup> Jougou) ..	3	12	Id. (Coyoupetrou)	»	12		
Id. (Bournerie) ..	3	12					

Une dizaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BELLEFOND.** — 236 hab. — 319 hect. — 9 k. au N.-E. de Targon. — ☒ et † : Rauzan.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (Vignon j <sup>o</sup> ) ..	5	8	<i>A Marchadou</i> (Coste) ..	5	15		
Id. (Brouillet) ..	4	8	<i>A Germon-de-Bas</i> (La- batut) .....	5	18		
<i>A Peyvideau</i> (Vincent) ..	6	15	<i>A Lagoilane</i> (Laporte fils) .....	2	10		
Id. (V <sup>o</sup> Mouli- nier) .....	»	10	Id. (L. Régimon) ..	»	8		
<i>A Sabatey</i> (Bouchiron) ..	5	10	Id. (Cluchard) ...	2	15		
<i>A La Pontrique</i> (Faure) ..	5	18	Id. (Brun) .....	4	10		
Id. (Dubernat) ..	6	25	Id. (Fayard) ....	1	25		
<i>A Mirambeau</i> (Pira- beau) .....	4	8					

Une vingtaine de petits propriétaires font de 1 à 8 tonneaux.

**CANTOIS.** — 224 hab. — 800 hect. — 6 k. au S.-S.-E. de Targon. — ☒, † : Saint-Pierre-de-Bat, à 3 k.

**Vins blancs**, un peu plus corsés que ceux des communes voisines, grâce à la bonne exposition du sol. Les vins de Queyron et de la Mazerolle surtout, sont très estimés.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.				Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Châtelier</i> (Cazeaux- Cazalet) .....	10	40	<i>Au bourg</i> (Raban) .....	3	30		
<i>Dom. de Meyssan</i> (Bal- lan) .....	20	30	Id. (Ferran) ....	2	15		
<i>Au Queyron</i> (Régis Co- lombet) .....	4	12	<i>A Virvallois</i> (Maubrac) ..	2	17		
<i>La Mazerolle</i> (Pey-de- Castaing) .....	4	15	<i>A Freylon</i> (Gassies) ...	»	15		
<i>Au bourg</i> (Castaing) ...	4	30	<i>A Berlin</i> (Jossème) ....	»	10		
<i>A Chalelier</i> (Bouges) ...	4	20	Id. (Gaston) ....	3	10		
Id. (Galoupeau) ..	2	10	<i>A Talusson</i> (Deymier, maire) .....	1	20		
			<i>A Rivière</i> (Fayé) .....	3	25		
			<i>A Queyron</i> (Jamet) ....	4	18		
			Id. (Boutillon) ..	4	20		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**CESSAC.** — 178 hab. — 365 hect. — 7 k. à l'E. de Targon. —  
 ☒, ↗, ✚ : Frontenac. — 🏠 : Frontenac, à 800 mètres.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Au bourg</i> (Guilhon fr <sup>es</sup> ) . . . . .	50	<i>Ch. de Loubès</i> (de Guyonnet)	25
Id. (Boutet fr <sup>es</sup> ) . . . . .	30	<i>Le Pin-de-Tournet</i> (J. Gui-	
<i>A Clavier</i> (Saint-Marc fr <sup>es</sup> ) . . . . .	30	lhon) . . . . .	25
<i>A Seguin</i> (M <sup>me</sup> Francine) . . . . .	15		

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**COURPIAC.** — 90 hab. — 221 hect. — 7 k. au N.-E. de Targon  
 ☒, ↗ et ✚, 🏠 : Frontenac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Capiet</i> (Tauzin) . . . . .	4 20	<i>Au bourg</i> (Soupre) . . . . .	2 10
<i>A Faurille</i> (Pirabeau) . . . . .	4 20	Id. (Grousset) . . . . .	2 20
Id. (Grousset) . . . . .	2 20	Id. (Lattes) . . . . .	1 20
Id. (Germineau) . . . . .	2 10	Id. (Brisson) . . . . .	1 10
<i>Au Grand-Guilhon</i> (Ey-		<i>Au Prieur</i> (Robert) . . . . .	5 10
lau) . . . . .	4 25	<i>Au Cocu</i> (Eylau) . . . . .	3 10
<i>A Garigat</i> (Granereau) . . . . .	4 15	<i>A Arnaudet</i> (Labrie) . . . . .	4 25
Id. (Garineau) . . . . .	4 20		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**ESCOUSSANS.** — 317 hab. — 541 hect. — 7 k. au N.-E. de  
 Cadillac. — ☒, ↗ et ✚, 🏠 : Cadillac.

Quelques coteaux graveleux et bien exposés au S. produisent des  
**vins rouges et blancs** un peu supérieurs à ceux de la région. Certains  
 vins blancs se rapprochent beaucoup de ceux de Cadillac.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Naudonnet et</i>		<i>A Planley</i> (J. Menguin) . . . . .	8 30
<i>Haut-Liron</i> (Ribou-		<i>A Laubes</i> (V <sup>ve</sup> David) . . . . .	10 16
teau) . . . . .	25 50	Id. (L. David) . . . . .	10 16
<i>A Rouchet</i> (Millet aîné) . . . . .	13 20	Id. (Poignet) . . . . .	8 16
<i>A Nicol</i> (V <sup>ve</sup> Pujos) . . . . .	6 30	<i>A Coqs</i> (Chalit) . . . . .	6 22
<i>A L'Armurey</i> (Vime-		Id. (A. Despujol) . . . . .	3 10
ney) . . . . .	5 20	<i>A Gazeau</i> (C. Millet) . . . . .	15 30
Id. (L. Chauvin) . . . . .	2 15	<i>A La Croix-Blanche</i>	
<i>A Liron</i> (Vinsot et fils) . . . . .	15 30	(Dubourq) . . . . .	4 22
<i>Haut-Liron</i> (J. Bonnet) . . . . .	4 17	<i>Ch. Pasquet</i> (De Ge-	
<i>A La Citadelle</i> (Baylard) . . . . .	1 14	nouilhac) . . . . .	10 8
<i>A La Grange</i> (Gassiot) . . . . .	3 28		

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Pasquet</i> (Deloubis) .....	10 30	<i>A Couet</i> (M. Arnaud) ..	2 30
<i>A Benon</i> (Signé) .....	1 12	<i>A Reignac</i> (D. Jeanty) ..	5 13
<i>A Lapeyre</i> (Belliard) ..	7 16	Id. (Vallereau) ..	5 10
Id. (Tainguy) ...	2 13	<i>A Restey</i> (Léglise) .....	4 10
<i>A Bareille</i> (A. Menguin) ..	4 23	<i>A Miai</i> (Delmas) ...	4 15
Id. (G. Mercier) ..	2 9	Id. (Desmeric) ..	3 15
<i>A Couet</i> (Baigneaux) ...	5 20	<i>Au bourg</i> (A. Menguin) ..	4 15

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**FALEYRAS.** — 380 hab. — 902 hect. — 5 k. au N.-E. de Targon. ☒, ☛ et ☜ : Targon.

Vins blancs produits par 1/2 enrageat et 1/2 cépages fins.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Fourteau</i> (Reynaud) ..	3 25	<i>A Guithem-Arnaud</i> (Ro-	
<i>Au Gardès</i> (Eyraud) ...	2 30	bineau) ...	5 20
Id. (Labayle) ...	4 30	Id. (Chauvelet) ..	4 25
<i>Au bourg</i> (Carsouille) ...	3 25	Id. (Bachon) ...	» 25
Id. (Lachazette) ..	3 40	Id. (Boucheau) ..	» 20
Id. (Dentos) ...	5 20	<i>A Biol</i> (Eyraud) .....	5 30
Id. (Chatelier) ...	» 20	<i>Au Biac</i> (Simon) .....	2 20
Id. (Dupuch) ...	» 24	Id. (Fontarnaud) ..	» 25
Id. (Moreau) ...	» 20	<i>A La Tuilière</i> (Boussil-	
Id. (Boudon) ...	» 25	lon) .....	» 40
<i>Ch. Gillet</i> (Caillon) .....	2 30	<i>A Tilot</i> (Bachon) .....	» 20
<i>A Pellegrie</i> (Bertin) .....	2 20	<i>A Saint-Germain</i> (Ey-	
<i>A Lespaze</i> (V <sup>re</sup> Castaing) ..	4 20	laud) .....	» 20
<i>Au Ruth</i> (Faurey) .....	3 20	<i>A Dastre</i> (David) .....	» 20
Id. (Deymié) ..	5 20	<i>A La Gourdine</i> (Du-	
<i>Au Bireau</i> (Cluchard) ..	5 20	grand) ...	» 25
Id. (Lescoutras) ..	» 20	Id. (Boireau) ...	» 30
Id. (Galineau) ..	» 25	Id. (B. Paris) .....	» 20

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**FRONTENAC.** — 683 hab. — 902 hect. — 8 k. à l'E. de Targon. — ☒, ☛, ☜ et ☞.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Grand-Antoine</i> (An-		<i>A Berthoumieux</i> (Du-	
douch) ...	2 25	cross) .....	6 50
Id. (Gas) .....	2 45	<i>A Garineau</i> (Grignet) ..	5 20
<i>A Trique</i> (Lesvigne) ...	1 20	<i>Au Milha</i> (Richet) ...	6 12
<i>Au Casse</i> (Garithey) .....	2 20	Id. (Grousset) ..	4 15



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Lassijean (Roy)</i> .....	5 16	<i>Au bourg (Sahunet)</i> ...	8 15
<i>A Chollet (Tauzin)</i> .....	8 12	<i>A Sauviolle (Castebert)</i> ..	5 8
<i>Au bourg (Thomas)</i> ....	4 40	<i>A Guibert (Beylard)</i> ...	6 20
Id. (Taillefer)...	2 20	Id. (Dufour)....	5 10
Id. (Perrein)....	6 20	Id. (Truchasson)..	2 10

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.

**LADAUX.** — 245 hab. — 420 hect. — 11 k. au N.-E. de Cadillac.

— ☒, ☐ et ☐ : Targon, 5 k.

**Sol** argileux et très bien exposé au S., dans une partie de la commune où les vignobles sont généralement reconstitués en sémillon, sauvignon et muscadelle, produisant des vins blancs moelleux et fins, récoltés le plus tard possible, en vue de la qualité.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. d'Hauretz</i> <sup>1</sup> (Joseph Robert) .....	6 150	<i>Ch. d'Ories (Pamaron)</i> .	» 5
<i>A La Grangeotte (Ern. Coustant)</i> .....	3 50	<i>A Bayaut (Merle)</i> .....	3 60
		<i>Au Heure (P. Ducourt)</i> ..	2 40
		Id. (Teyssier)...	2 15



CHATEAU D'HAURETZ

M. J. Robert, propriétaire.

1. Le château d'Hauretz commande une propriété assise sur le territoire des communes de Ladaux, Targon, Cantois, Soullignac et Saint-Pierre de Bât, d'une superficie de plus de cent hectares. Tout en pratiquant la culture des

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Heure</i> (A. Barthe)..	4 20	<i>A Terrefort</i> (Cazeaux)..	4 25
<i>Au Bosc</i> (Mandraut, maire) . . . . .	4 40	<i>Au bourg</i> (Jaubert j <sup>ne</sup> )..	5 20
Id. (Boussard) ..	3 30	Id. (H. Girard)..	3 25
Id. (Jaubert)....	3 25	<i>A Pedebert</i> (Dubourg)..	3 25
Id. (Lobre) . . . . .	3 12	<i>A La Gaborie</i> (Aug. Du- court) . . . . .	2 40
<i>La Hargue</i> (Balèze)....	5 40		

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**LUGASSON.** — 389 hab. — 631 hect. — 9 k. à l'E.-N.-E. de Targon. ☒ ↗, ♣ et 📧 : Frontenac, à 3 k.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Roquefort</i> (C <sup>te</sup> P. de Boussiers) . . . . .	5 20	<i>A Jean-Girard</i> (Siron) .	5 35
<i>Au Charron</i> (Roy) . . . . .	» 60	Id. (D <sup>r</sup> Saric) . . . . .	5 20
Id. (Coste) . . . . .	4 25	Id. (Vaché) . . . . .	» 20
Id. (Pelotin) . . . . .	2 25	<i>A Pontaret</i> (Nauze)....	5 70
Id. (E. Charron). . . . .	3 75	Id. (Jouan) . . . . .	1 50
<i>Au bourg</i> (Tauzin) . . . . .	5 25	Id. (Cadix) . . . . .	3 25
<i>A Fontarnaud</i> (Durand) . . . . .	3 20	<i>Au bourg</i> (Jouan père). .	» 20
		<i>A Dauzanet</i> (G. Ber- trand) . . . . .	» 20

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**MARTRES.** — 116 hab. — 303 hect. — 7 k. à l'O.-N.-O. de Sauveterre. ☒ ↗ et ♣ : Sauveterre. — 📧 : Saint-Brice, à 1.500 mètres.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Guillebot</i> (Saillan) . . . . .	5 40	<i>A Jeandillon</i> (Eyraud). .	4 40
<i>A Coycaull</i> (Ardouin)..	4 40	Id. (Vincent) . . . . .	2 10
<i>Au bourg</i> (Chêne) . . . . .	4 20	<i>A Paillet</i> (Raffin) . . . . .	2 25
Id. (Thillet) . . . . .	2 12	<i>A Faucher</i> (Chollet) . . .	2 15
Id. (Caumat) . . . . .	2 10		

céréales et l'élevage du bétail, son propriétaire a fait un choix judicieux des meilleurs terrains pour les planter en vigne et constituer le plus important vignoble de la région. Par une vinification qui fait l'objet de soins particuliers, les vins de ce cru ont acquis une réputation méritée: leur moelleux et leur bonne tenue en bouteilles les font en effet disputer au commerce local par celui de l'extérieur. La production moyenne est de 150 tonneaux de vin blanc.

**MONTIGNAC.** — 146 hab. — 633 hect. — 4 k. au S.-E. de Targon. ☒, ↗, ⚡ : Targon.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Lamothe</i> (V <sup>ve</sup> Durival Caraman) .....	5 12	<i>Au Casse</i> (Pestre) .....
<i>A La Luce</i> (Dufourg) ..	5 10	<i>A Reynaud</i> (Pouleau) ..
<i>A Cambalerie</i> (Faure) ..	5 20	Id. (Thomas aîné) ..
<i>A Fauresse</i> (Constantin)	3 20	<i>A Laurenceau</i> (Cazeau) ..
<i>A Reynaud</i> (Lavergne) ..	3 15	Id. (Morin) .....
<i>A Palem</i> (Constantin) ..	3 15	<i>Au bourg</i> (E. Dubois-Challon) ..
<i>Au Casse</i> (J. Chapain) ..	5 15	Id. (Valentian) ..

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.

**ROMAGNE.** — 296 hab. — 515 hect. — 7 k. au N.-E. de Targon. ☒, ↗, ⚡ : Targon.  
⚡ avec service téléphonique à Romagne.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Toulet</i> (I. Delmas) .....	5 100	<i>Aux Cailloux</i> (P. Le-grand) .....
<i>A Grangeneuve</i> (C. Musquin) .....	4 40	Id. (F. Perrotin) ..
<i>Au bourg et à Montadel</i> (R. Vincendeau) .....	3 35	<i>A Montadel et à Vincenne</i> (Abel Pauly) .....
<i>Au bourg</i> (J. Nicolas) ..	2 17	<i>A Montadel</i> (C. Gigou) ..
Id. (Raby) .....	3 40	<i>A Jeanmot</i> (J. Cluzeau) ..

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SAINT-GENIS-DU-BOIS.** — 102 hab. — 234 hect. — 6 k. à l'O. de Sauveterre. — ☒, ↗ et ⚡ : Sauveterre.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (Boussard, maire) .....	5 25	<i>A Jeanneteau</i> (Maillet) ..
Id. (Lhomme) ..	4 40	Id. (Parot) .....
		<i>A Paillet</i> (Viandon) ..

**SAINT-PIERRE-DE-BAT.** — 372 hab. — 895 hect. — 10 k. au N.-E. de Cadillac. — ☒, ↗ et ⚡.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Grand-Luc</i> (A. Thuriel) .....	5 15	<i>A Arnauton</i> (Cougouillac) .....	» 20
<i>A Jeauffrion</i> (J. Dumas) .....	3 50	<i>A Blanquet</i> (Fourquier) ..	» 25
<i>A Milhomme</i> (M. Reynier) .....	2 10	<i>A Lamouleyre</i> (A. Béchade).....	5 5
Id. (Mourié) .....	» 20	<i>A Jourdan</i> (L. Sudreaut) ..	3 20
<i>Au Miey</i> (P. Grousset) ..	3 20	Id. (C. Jaubert) ..	4 15
<i>Au Teucaut</i> (J. Constant) .....	» 15	<i>Au Petit-Luc</i> (Lafourcade) .....	» 15
<i>A Pagneau</i> (F. Sanfourche) .....	8 40	<i>A Laurençon</i> (V <sup>ve</sup> Laporterie) .....	1 15
<i>A Naudinot</i> (N. Bouffard) .....	» 30	<i>A Marin</i> (L. Thillet) ..	6 25
<i>Au Camp</i> (H. Seuves) ..	4 15	<i>A Jouanet</i> (F. Campagne) .....	2 10
<i>Au Chantre</i> (Peyrot) ..	» 20	Id. (Coustant) ..	2 10
		<i>A Millerau</i> (Sterling) ..	» 20

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SOULIGNAC.** — 550 hab. — 1.127 hect. — 6 k. au S. de Targon. 7 k. à l'E. de Paillet; 10 k. au N. de Cadillac; 38 k. au S.-E. de Bordeaux. ☒ ↗ et ✚ : Targon.

**Vins rouges**, très couverts et constituant de bons vins d'ordinaire se rapprochant de ceux de Villenave-de-Rions.

**Vins blancs** produits par l'enrageat, le sémillon et le sauvignon, recherchés pour les coupages ou bus en nature. Quelques propriétaires du quartier de Liron et des environs produisent des vins blancs doux, fins et agréables.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Perron</i> (S. Brice) ..	10 40	<i>Dom. de La Jouissière</i> (E. Favard) .....	5 10
<i>A Grand-Jean</i> (J. Du- lon) .....	20 70	<i>A Caussour</i> (Olivier fr <sup>es</sup> ) ..	5 20
<i>Au Liron</i> (Sédrat) .....	5 30	<i>A Gabouchey</i> (E. Fontès et fils) .....	10 40
<i>A Gravières</i> (J. Laville) ..	10 20	<i>A Groux</i> (Gaussen) .....	5 15
Id. (Latrille) .....	5 10	<i>A Bertrand</i> (Mialhe) ..	3 15
<i>A Gabouchey</i> (Dubroca) ..	10 20	Id. (Garineau) ..	4 25
Id. (V <sup>ve</sup> Guiraud) ..	10 30	<i>A Daliot</i> (Castaing) .....	5 25
<i>Au Bourdieu</i> (V <sup>ve</sup> Cous- seau) .....	8 30	Id. (Acnau) ..	10 40
<i>Au Biot</i> (G. Gillet) .....	12 30	Id. (Seinsevin) ..	3 15
Id. (E. Lahore) ..	7 15	Id. (A. Raffin) ..	3 15
Id. (A. Cassin) ..	4 10	<i>A Mounicat</i> (Dubroca) ..	5 40
Id. (P. Lahore) ..	5 15	<i>A Lousseau</i> (St-Marc) ..	5 20
<i>Au bourg</i> (Musqu) ..	10 40	<i>A Bourdiley</i> (Dubroca) ..	4 10
Id. (A. Cousteau) ..	5 25	<i>A Chardevoine</i> (Bour- ron) .....	5 15
Id. (Boyer) .....	4 8	Id. (de Beaupuy) ..	3 12
Id. (V <sup>ve</sup> J. Claveau) ..	6 10	<i>Aux Houmes</i> (F. Sein- sevin) .....	5 25
Id. (Gillet-Laville) ..	5 15		
<i>A Barthalot</i> (Cousseau) ..	5 25		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.



**SAINTE-MAIXANT.** — 807 hab. — 767 hect. — 18 k. à l'O. de La Réole; à 3 k. à l'O. de Saint-Macaire. — Borné au N. par Verdélais; à l'E. par Le Pian; au S. par Saint-Macaire et la Garonne; à l'O. par Verdélais. — **Omnibus** correspondant avec le chem. de fer du Midi stat. de Saint-Macaire. — ☒ : Saint-Maixant; ↗ à Verdélais.

**Sol** : au S. alluvions bordant la Garonne, plaine haute graveleuse, appartenant à l'époque du diluvium, et coteaux argilo-calcaires ou argilo-siliceux, présentant des fossiles nombreux.

**Sous-sol** généralement pierreux; pierre bâtarde au village de Fleur, et pierre dure dans les autres parties de la commune; cavernes de Lavison, remarquables par leurs fossiles.

**Vins rouges** de graves et de côtes assez recherchés dans certains crus.

**Vins blancs** généralement produits par des cépages fins, prennent de plus en plus d'importance.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Chante-l'Oiseau, côtes de Cussol</i> (P. Despujols) .....	»	30	<i>Au Claous</i> (Lafitte) ...	12	»
<i>A Pique-Caillou</i> (Daubin) .....	30	5	<i>A Saubotte</i> (V <sup>ve</sup> Conges)	10	»
<i>A Malagarre</i> (V <sup>ve</sup> Mauriac) .....	30	5	<i>Au Grand-Chemin</i> (Mahard) ...	20	»
<i>A La Provence</i> (J. Dupuy) .....	10	3	Id. (J. Roux) ...	15	»
<i>Ch. Lavison</i> (Dezarnaud) .....	20	5	Id. (R. Gemin) ..	30	»
<i>Ch. Labatut</i> (J. Bouchard) .....	25	6	Id. (Chollet et Bouchard) ..	20	»
<i>A La Priolette</i> (Bord) ..	20	8	Id. (S. Peydecastaing) .....	10	»
<i>Ch. La Rivière</i> (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Minvielle) .....	25	»	<i>A Bernille</i> (Dulac) ...	15	»
<i>A Signoret</i> (Conges) ...	25	»	Id. (Laveau) ...	20	»
<i>A Fayon</i> (V <sup>ve</sup> Dieuxisie)	15	8	Id. (Lapujade) ..	15	»
<i>Au Claous</i> (Ballade) ...	15	15	<i>Aux Fleurs</i> (V <sup>ve</sup> Vinsot)	15	»
			<i>A Mouchac</i> (Massieu) ..	25	5
			Id. (Boussié) ...	15	5
			Id. (Ballan) ...	25	»
			<i>A Lavison</i> (Chollet) .....	15	5

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SAINTE-MACAIRE.** — 2.199 hab. — 176 hect. — La partie rurale de cette commune a peu d'importance. Un grand nombre de propriétaires des communes voisines y habitent et y portent leurs vins. — ☒, ↗, ↘ et ☒

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
Louis Labarde .....	50	»	Louis Cazenave .....	18	»
V <sup>ve</sup> Cazenave .....	25	»	Charritte .....	15	»
Etienne Béchade .....	20	3	Gaston Teynié .....	20	»
Coussirat .....	15	»	Ed. Mère .....	2	10
Hermann Teynié .....	20	»			

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 12 tonneaux.

**SAINT-GERMAIN-DE-GRAVE.** — 297 hab. — 606 hect. — 6 k. au N. de Saint-Macaire. — **Borné** au N. par Mourens et Saint-Martial; à l'E. par Saint-André-du-Bois; au S. par Le Pian et Saint-Maixant; à l'O. par Semens et Monprimblanc; au N.-O. par Donzac. — ☒ : Saint-Macaire. — † et ‡ : Saint-Germain.

**Sol** accidenté, présentant généralement un terrain graveleux au S. des terres douces au N., et des terres fortes à l'E. — **Sous-sol** d'argile ou de graves au S.; de ribot (terre dure et rougeâtre) au N.; de pierre à moellons à l'E. Saint-Germain fournit la grave à quinze communes voisines pour l'entretien des chemins.

**Vins rouges**, produits par 1/2 malbec (terraris), 1/2 castets, merlot (vigney) et autres cépages, greffés sur américain dans toutes les jeunes plantations, tendant tous les jours à s'améliorer et à reprendre leur antique réputation du siècle dernier; ils forment de bons ordinaires, généralement supérieurs à ceux des environs.

**Vins blancs**, produits par 1/2 folle-blanche, 1/2 sémillon, sauvignon et muscadelle.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Saint-Germain</i> (J. Maitre) .....	150	10	<i>A Génisson</i> (Duc) .....	22	10
<i>A Milange</i> (A. Cormarie) .....	4	12	<i>A Barbasse</i> (Crachereau) ..	22	9
<i>Ch. Génisson</i> (Ladevèze)	20	10	<i>A La Moulinatte</i> (Fred. Bergey).....	20	6
<i>Au Grand-Housteau</i> (Merle) .....	3	30	<i>Au Gourain</i> (G. Bouchardeau) .....	15	»
<i>Cheval-Blanc</i> (Chaussié)	12	10	<i>A Colingean</i> (H. Fermis)	15	15
<i>A Barlest</i> (Paule) .....	4	50	<i>A Jean-Barbot</i> (Fortassin) .....	20	»
<i>A Julidière</i> (Julidière) .	10	»	<i>A Barbasse</i> (Peydecastaing) .....	6	8
<i>A Génisson</i> (R. Cousteau) .....	10	15	<i>A Ligey</i> (Hameau) ....	35	10

Une trentaine de propriétaires font de 4 à 15 tonneaux.

**SEMENS.** — 161 hab. — 364 hect. — 6 k. au N. de Saint-Macaire **Borné** au N. par Saint-Germain; à l'E. par Saint-André; au S. par Saint-Maixant et Verdélais; à l'O. par Sainte-Croix-du-Mont, Gabarnac et Monprimblanc. — ☒ et † : Saint-Macaire.

**Sol** très accidenté et très varié, argilo-calcaire, siliceux ou graveleux; les parties siliceuses sont répandues surtout vers l'O. — **Sous-sol** pierreux dans la plupart des vallons, graveleux sur le sommet des coteaux, ribot sur plusieurs points, surtout vers l'O. de la commune.


**Vins rouges et blancs** analogues à ceux de Verdélais, Gabarnac et Monprimblanc.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Gravelines</i> (Gaussem) .....	10	25	<i>A Ithier</i> (J. David) ....	25	»
<i>Ch. Gravelines</i> (Dumeau)	5	15	<i>A Petit-Semens</i> (Itey) ..	20	4
<i>Dom. de Maulret</i> (Gust. Antoine) .....	50	20	<i>A Lafaurie</i> (P. Sauvestre) .....	30	15
			<i>A Galouchey</i> (Teynié) ..	20	5

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Peynon</i> (Robin) . . . . .	45	»	<i>A Chagneau</i> (Dupuy) . . . . .	10	8
Id. (Baritaud) . . . . .	25	5	Id. (J. Moreau) . . . . .	15	5
Id. (P. Croizet) . . . . .	30	15	Id. (Frouin) . . . . .	15	5
Id. (Platon) . . . . .	12	5	<i>Au bourg</i> (Gallès) . . . . .	20	12
Id. (A. Delas) . . . . .	12	»	<i>A Ravissant</i> (Canteau) . . . . .	5	10
Id. (V <sup>ve</sup> Chauvin) . . . . .	15	3	<i>A La Gravelle</i> (Crouzet) . . . . .	4	10
<i>A Lafaurie</i> (Dubernet) . . . . .	8	8	<i>A Chagneau</i> (Faures) . . . . .	10	10
<i>A La Gravelle</i> (Lermite) . . . . .	20	25	<i>A Larayan</i> (Pan) . . . . .	10	8
			<i>A Garbe</i> (Sergenton) . . . . .	15	8

Une vingtaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**VERDELAIS.** — 925 hab. — 475 hect. — 47 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 3 k. au N.-O. de Saint-Macaire. — **Borné** au N., par Semens et Saint-Germain-de-Grave; à l'E. par Le Pian et Saint-Macaire; au S. par Saint-Maixant; au S.-O. par la Garonne; à l'O. par Sainte-Croix-du-Mont. — **Omnibus** correspondant avec le  du Midi à Saint-Macaire et à Langon.

**Sol** : au S.-O., alluvions bordant la Garonne dans une très faible partie; dans le reste de la commune, coteaux argilo-calcaires, vallon de terres douces. — **Sous-sol** graveleux, argileux ou argilo-graveleux sur les coteaux; terre tape rougeâtre, dans les vallons; banc calcaire fournissant d'excellentes pierres dures ou tendres près du bourg de Verdelaïs.

**Vins rouges**, produits par 1/3 malbec, 1/3 cabernet, 1/3 merlot, castets, pardotte; très colorés, bons ordinaires.

**Vins blancs** : liquoreux et fins, prennent tous les jours plus d'importance.

#### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Pomiroi-Le-Pin</i> (V <sup>ve</sup> Collineau) . . . . .	45	10	<i>Ch. Meyroux</i> (M <sup>lle</sup> Pradier) . . . . .	5	»
<i>A Nazareth</i> (Orphelinat Doctrine Chrétienne) . . . . .	10	2	<i>A La Rame</i> (Espiaut) . . . . .	25	»
<i>Ch. Mont-Célestin</i> <sup>1</sup> (H. Campana) . . . . .	8	16	<i>Au bourg</i> (Ballade) . . . . .	25	»
			Id. (Gassies) . . . . .	15	»
			<i>A Capredon</i> (Bourideys) . . . . .	8	4

1. Le château Mont-Célestin est situé dans la région des grands vins blancs des premières côtes de Bordeaux, à 500 mètres de Sainte-Croix-du-Mont, sur le coteau du Calvaire de Verdelaïs, en face des coteaux de Sauternes et du château Yquem.

Il a été édifié au XIX<sup>e</sup> siècle par le comte Ferdinand de Lur-Saluces et la comtesse, née de La Myre-Mory.

Le domaine qui l'entoure comprend un vignoble situé sur un terrain graveleux et argilo-calcaire, exposé au midi, exclusivement complanté, pour la vigne blanche, de cépages fins : sémillon et sauvignon.

Ces plants, sélectionnés avec le plus grand soin, donnent un vin blanc liquoreux, vinifié après surmaturation des raisins, d'après les procédés tradition-

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Aux Guyonnels</i> (F. Du- lac).....	35	20	<i>A Mouchac</i> (Ballans) ..	13	»
Id. (Moureau) ..	10	3	<i>A Jannaut</i> (Courret)...	12	7
Id. (A. Gaussem).	35	6	<i>Le Roy</i> (Latestère) ....	32	10
Id. (Legros).....	22	4	<i>A Pouchanne</i> (Paule)..	20	4
<i>A Pantoc</i> (A. Faurie)..	18	18	Id. (Sully Roy)..	6	3
Id. (J. Boussie)..	»	15	<i>A La Nauze</i> (Lambert et Andrieu) .....	14	»
<i>Les Camards</i> (Troubat)..	20	»	<i>Dom. de Joffre</i> (Jules David) .....	25	7
Id. (Lacayrerie) .	12	»	<i>A Bertrie</i> (Gourgues) ..	20	4
<i>A Baure</i> (Belliard) ....	20	5	<i>A Meyroux</i> (E. Roy)...	10	»
Id. (Dufilhot) ...	20	20	<i>A La Mouliatte</i> (A. Bé- liard).....	15	»
<i>Le Roudey</i> (Faugère)...	10	6			
<i>A Mouchac</i> (Charron)..	15	»			
Id. (L. Cazenave)	18	»			

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.



CHATEAU MONT-CELESTIN

M. H. Campana, propriétaire.

nels de la région de Sauternes. Une médaille d'or lui a été décernée en 1914 à l'Exposition internationale de Lyon.

La production de ce vignoble est d'environ 8 tonneaux de vin rouge et 16 tonneaux de vin blanc.



**SAINT-MARTIAL.** — 240 hab. — 747 hect. — 9 k. au N. de Saint-Macaire. — **Borné** au N. par Mourens et Gornac; à l'E. par Saint-Laurent-du-Bois; au S. par Sainte-Foy-la-Longue et Saint-Germain; à l'O. par Saint-Germain et Semens. — ☐, † : Saint-Macaire.

**Sol** accidenté et varié, tantôt argilo-calcaire, tantôt sablo-argileux (terres douces). — **Sous-sol** d'argile ou de pierre sous les terres fortes, de ribot sous les terres douces.

**Vins rouges** ordinaires.

**Vins blancs** généralement produits par le sémillon et le mozac. On trouve une forte proportion de cépages fins dans les jeunes plantations.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux			Tonneaux	
	vin r.	vin bl.		vin r.	vin bl.
<i>A Saillans (Lapeyre)</i> ..	10	50	<i>Au Pin (M. Ballan,</i>		
<i>Clos Haut-Bardin</i> <sup>1</sup> (J. Ballan) .....	5	40	maire) ....	»	60



CLOS HAUT BARDIN  
M. J. Ballan, propriétaire.

1. La propriété du Haut-Bardin, appartenant à M. J. Ballan depuis 1866, d'une contenance de 15 hectares, est entièrement complantée de cépages fins.

Cultivée avec les plus grands soins, elle produit des vins qui sont la conséquence d'un choix irréprochable de cépages adaptés à un terrain essentiellement propre aux vignes blanches, et admirablement situé.

Les soins aussi intelligents qu'assidus apportés à la culture de la vigne et à la vinification ont fait la meilleure réputation de ses produits.

## EN COTES ET EN PALUS (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Desarnau</i> (Nercam)	20	«	<i>A Pinarguel</i> (A. Chau-		
<i>A Mérigon</i> (Lesquiout -			vet) .....	15	3
Poutays) .	25	10	Id. (A. Poutays).	18	»
Id. (G. Déjean) ..	15	6	<i>A Fouques</i> (V <sup>o</sup> A. La-		
Id. (J.-B. Du-			fite) .....	15	5
bourg).....	15	4	<i>A Huguel</i> (J. Lhéritier).	18	5
			Id. (U. Lhéritier).	18	5

## EN PALUS

<i>A La Plaine</i> (L. Pauly).	80	»	<i>A Baraillol</i> (L. Guirau-		
<i>Ch. du Roc</i> (Mondiet) ..	35	10	don) .....	20	»
<i>A Baraillol</i> (Mauriac) ..	20	5	<i>A La Gare</i> (P. Cocut) ..	15	»
			<i>A Dorat</i> (L. Coiffard) ..	2	10

Plus de cent cinquante propriétaires font de 2 à 15 tonneaux rouge ou blanc.

**SAINT-ANDRÉ-DU-BOIS.** — 668 hab. — 1.000 hect. — 6 k. au N.-E. de Saint-Macaire; 15 k. au N.-O. de La Réole. — **Borné** au N. par Saint-Germain-de-Grave et Saint-Martial; à l'E. par Sainte-Foy et Saint-Martin-de-Sescas; au S. par Saint-Martin et Saint-Pierre-d'Aurillac; à l'O. par Le Pian, Semens, Saint-Maixant. — Recette auxiliaire et  $\text{†}$  : Saint-Macaire.

**Sol** accidenté, argilo-calcaire ou graveleux vers le S., et argilo-siliceux vers le N. — **Sous-sol** de ribot ou de sable, avec quelques parties graveleuses vers le S.

**Vins rouges** bien supérieurs à ceux de Saint-Pierre-d'Aurillac. Corsés, colorés, faisant d'excellents vins vieux.




**Vins blancs**, très agréables, ils sont entièrement produits par 2/3 sémillon, 1/3 sauvignon, chalosse et mauzat.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Perrayne</i> (R. Char-			<i>Au bourg</i> (M. Guillar-		
lot) .....	40	75	deau) ....	20	8
<i>Ch. Malromet</i> (C <sup>o</sup> de			Id. (Lestrade et		
Toulouse-Lautrec) ..	30	15	Couly) ....	20	20
<i>Petit-Pey</i> (Girardeau) ..	20	15	<i>A Laurence</i> (Bergey) ..	10	10
<i>Ch. d'Arche</i> (Ducot et			<i>Au Cap-Blanc</i> (Jugean)	15	10
Bentéjac) .....	20	30	<i>A Jaumes</i> (Fauché) ..	20	30
<i>Ch. Fongrave-Charlot</i>			Id. (Belloc) .....	12	»
(Claverie) .....	70	10	<i>A Jeanlieu</i> (Boirac) ..	10	10
<i>A Vieille-Morie</i> (Fayaut) ..	20	20	<i>A Hourquet</i> (Labarbe).	15	10
Id. (Montassier) ..	15	15	Id. (Mothes) .....	15	10
<i>A Fayaut</i> (Sabatier) ..	15	10	<i>A Vidalel</i> (Cassagne) ..	5	10
<i>A La Laurence</i> (Gaus-			<i>A Jardinet</i> (Ganan j <sup>o</sup> e).	15	15
sem) .....	15	10	Id. (A. Massieu) .	20	20

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Jardinet</i> (L. Dubédat)	10	30	<i>A Bédal</i> (Turtaut) ...	10	20
<i>A Bédal</i> (Jos. Dubourg)	15	10	Id. (Kouly) ....	20	30
Id. (Neuville aîné)	10	30	<i>A Hourquet</i> (Sagnes)...	10	5
Id. (Neuville j <sup>ae</sup> ).	10	15	<i>A Redeuil</i> (Tastet) ....	15	2
Id. (Philiperie) ..	10	20	<i>A Limoges</i> (V <sup>vo</sup> Jarry) .	15	2

Une soixantaine de petits propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**SAINT-MARTIN-DE-SESCAS.** — 575 hab. — 821 hect. — 5 k. à l'E. de Saint-Macaire; 11 k. à l'O. de La Réole. — **Borné** au N. par Saint-André-du-Bois et Sainte-Foy; à l'E. par Caudrot; au S. par la Garonne; à l'O. par Saint-Pierre-d'Aurillac. —  du Midi, st. de Caudrot, à 1 k. à l'E. du bourg. —  et  : Caudrot.

**Sol** : au S., alluvions bordant la Garonne; au N. de la commune, terres douces et argilo-calcaires, offrant vers l'E. quelques parties graveleuses consacrées aux vignes blanches. — **Sous-sol** : dans les terres douces, le ribot, au-dessous duquel on trouve généralement un agrégat très dur de grave et de terre ferrugineuse; sur les coteaux, l'argile ou la grave; au N.-O. de la commune, banc calcaire très dur, exploité sous le nom de carrière de la Madeleine.

**Vins rouges**, analogues à ceux de Saint-Pierre-d'Aurillac.

**Vins blancs**, produits par cépages fins, sont des vins qui seront bientôt classés avec les vins de Graves supérieurs.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

#### EN COTES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Machorre, ancienne</i>			<i>Au Ciron</i> (P. Charlot) ..	20	10
<i>Ferme-Ecole</i> (Henri			<i>A Pouchaud</i> (Richard) .	40	»
Charlot) .....	10	40	<i>Au Mayne</i> (V <sup>ve</sup> Lafaye).	20	»
<i>Dom. de Jean-Gras</i> (P.			Id. (Teynié) ....	25	»
Charlot) .....	»	80	<i>A Pourraillet</i> (Large)..	15	15
<i>Cru Boirac</i> (F. Quey-			<i>Aux Fiates</i> (Babin)....	30	20
rens) .....	»	10	<i>A Dubourdiu</i> (Cazena-		
<i>Dom. du Castaing</i> (V <sup>ve</sup>			ve) .....	20	»
Renaud) .....	»	5	Id. (Cusseau) ...	15	»
<i>Dom. du Pouraillet</i> (Besse)			<i>A Machorre</i> (Bourgès).	15	15
) .....	»	10	<i>A Perre</i> (Monteau) ....	15	7
<i>A Lesquillot</i> (H. Char-			Id. (Galissaire) ..	10	10
lot) .....	20	3	Id. (Lapeyre) ...	2	25
Id. (L. Poutays).	60	20			






#### EN PALUS ET EN PLAINE HAUTE

<i>Ch. Galetrix</i> (Faure)...	20	»	<i>Au Mayne</i> (Déjean Fra-		
<i>A Médoue</i> (Tach) .....	60	15	geot) .....	50	»
<i>A La Rouqueyre</i> (F.			Id. (Batsale) ....	20	»
Queyrens) .....	25	»	Id. (Lafargue)...	25	15

## EN PALUS ET EN PLAINE HAUTE (suite)

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Mayne</i> (Peydecas- taing).....	50	»	<i>Au bourg</i> (Richard) ... 40
Id. (Alix) .....	25	»	Id. (Cluzan) .... 30
Id. (Olivier) ....	15	»	Id. (Lacroix) ... 15
<i>A Gestas</i> (V <sup>ve</sup> Lataste)	20	3	Id. (Lapeyre) ... 15
Id. (Baudet) ....	25	10	<i>A Jayle</i> (Jean Déjean) . 50
Id. (Déjean) ....	20	»	Id. (Parenteau) . 30
<i>A Mouliot</i> (Cazenave)..	50	»	<i>A Saint-Martin</i> (J. Ca- zenave) ... 30
Id. (Mayssan) ..	55	»	Id. (Fournier) .. 10

Une quarantaine de petits propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**CAUDROT.** — 1.007 hab. — 637 hect. — 55 k. au S.-S.E. de Bordeaux par la route nationale. — 52 k. par le ; 6 k. à l'E. de Saint-Macaire; 9 k. à l'O. de La Réole. — **Borné** au N. par Saint-Martin et St Sainte-Foy; à l'E. par Casseuil; au S. par la Garonne; à l'O. par Saint-Martin-de-Sescas. —  du Midi, st. au bourg. — ,  et .

**Sol varié**: au S., alluvions très fertiles; au N., coteaux argilo-calcaires, et, dans quelques parties, argilo-graveleux. — **Sous-sol**: sur les coteaux, argile assise sur un banc de pierre dure; entre les coteaux et les alluvions, plaine de terre franche argilo-sableuse, sur fond de gravier.

**Vins rouges** des coteaux, corsés, colorés et droits de goût, acquérant au bout de trois ou quatre ans, de la finesse, du bouquet, et constituant de bons ordinaires.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Serre</i> <sup>1</sup> (P. Charlot fils aîné) .....	»	80	<i>A Lesparre</i> (Merle) .... 5 15
<i>Ch. Gayon</i> (G. Tardieu). 50	»		Id. (Massieu) .... 15 15
<i>Ch. Bouchereau</i> <sup>2</sup> (Frantz Malvezin) .....	10	30	Id. (Lhomme) .. 5 10
			Id. (Balland) ... 5 15

1. Le château La Serre commande un domaine de 90 hectares, assis sur les communes de Caudrot et de Saint-Martin-de-Sescas.

M. Pierre Charlot y centralise les vins récoltés dans les vignobles de Jean Gras, du Ciron et des Graves de Surget, qui sont trois dépendances du château La Serre.

Ces vignobles entièrement complantés ou greffés en cépages fins, sémillon, sauvignon et muscadelle et les terres qui les entourent forment un ensemble cultural magnifique, qui a mérité en 1895, la médaille d'or ministérielle et en 1900, la prime d'honneur de viticulture.

Les vins blancs du château La Serre, vinifiés et soignés d'une façon parfaite, jouissent depuis longtemps de la faveur bien méritée du commerce.

Leur parfaite constitution et la richesse de leur degré alcoolique en font des vins précieux pour le commerce de l'exportation, et spécialement en Angleterre.

2. Ce château, situé sur la Garonne, en face du Drot et de l'embouchure du canal du Midi, a été choisi par Frantz Malvezin pour faire de vastes installations d'œnologie par le traitement des moûts; installations qui sont derrière le château représenté et, desquelles on décharge et on charge direc-





CHATEAU LA SERRE  
M. Pierre Charlot, fils aîné, propriétaire.



CHATEAU BOUCHEREAU  
M. Frantz Malvezin, propriétaire.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au bourg</i> (Th. Ferdi- nand).....	10	30	<i>A Sargos</i> (Dezéllis) ....	20	10
Id. (J. Babin) ...	15	10	<i>A Sarrançon</i> (F. Dé- jean) .....	10	10
<i>Au bourg</i> (L. Pauly)...	15	10	<i>A Bérot</i> (Fauconneau) .	10	20
Id. (Dupeyron)...	5	10	<i>A Callebret</i> (Merlet)...	10	20
Id. (V <sup>ve</sup> P. Bran- lat) .....	15	10	<i>A Majoureau</i> (Comblat)	10	20
Id. (Bruno - La- coste) ....	10	5	Id. (Deyres) ....	15	25

Une cinquantaine de petits propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SAINTE-LAURENT-DU-PLAN.** — 141 hab. — 239 hect. — 11 k. du N.-E. de Saint-Macaire; 9 k. au N.-O. de La Réole. — ☒ et ↗ Morizès.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de Jacob</i> (P. Laf- fargue) .....	10	45	E. Sarrauste.....	10	35
<i>Dom. de Bassac</i> (R. Re- nateau) .....	5	25	E. Dubroca, gendre Ha- meau) .....	»	20
<i>Ch. Lavergne</i> (A. Bour- riot) .....	3	15	M. Latreille .....	5	20
Id. (F. Guérin) ..	»	15	E. Merlande.....	5	20
			V <sup>ve</sup> Richard.....	»	15

Une douzaine de propriétaires font de 1 à 15 tonneaux.

**SAINTE-LAURENT-DU-BOIS.** — 330 hab. — 719 hect. — 12 k. au N.-E. de Saint-Macaire; 15 k. au N.-O. de La Réole. — ☒ et ↗ Gornac, à 5 k. au N.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
J. Cocut .....	5	40	Laville .....	3	12
A. Hameau .....	3	20	P. Luguët.....	4	25
A. Raymond .....	5	40	B. Mourgue .....	5	15
Tourreau .....	3	15	E. Fayaut .....	5	20
Tauzin .....	5	15	Rochet .....	5	20
Chauvet .....	2	15	V <sup>ve</sup> Arnaud .....	2	15
Potet et Nadal.....	3	20	E. Robert.....	3	12

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

tement les mûts et vins sur les barques aussi bien que sur la ligne du chemin de fer du Midi. Cette position permet de recevoir directement par charrettes toute la production vinicole de l'Entre-deux-Mers, depuis La Réole, Monségur, Cazaugitat, Sauveterre, Blasimon, Targon, Langoiran, Cadillac, Sainte-Croix-du-Mont d'un côté et, depuis Cérons, Barsac, Preignac, Illats, Sauternes, Bommes, Langon de l'autre. Les vins blancs obtenus pour le compte des négociants sont garantis sans chaptalisation, sans madérisation et sans acide sulfureux avec concentration naturelle permettant d'obtenir le degré désiré, des vins secs ou moelleux, ordinaires ou de grands crus.

**SAINTE-FOY-LA-LONGUE.** — 148 hab. — ☒, †, 🚞 : Caudrot,  
à 4 k.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
J. Laffargue.....	15	25	Boutet .....	»	15
Pépin et Ribouteau....	4	50	Duzan.....	4	15
Hameau .....	»	25	Jamet .....	4	10
Gallès .....	4	25	Massieu .....	4	15
Rouad .....	4	20			







## § XVIII. — CANTON DE LA RÉOLE

**Sol** très varié : généralement alluvial et plat au S. du canton, sur les bords de la Garonne; assez accidenté au N., où l'on trouve alternativement des terres fortes, argilo-calcaires ou argileuses, sur les pentes, ou des terres douces sablo-argileuses, parfois graveleuses sur les plateaux. — **Sous-sol** très varié : de pierre, de gravier, de sable, de terre compacte, appelée crotte de crabe ou d'argile. A l'O. du canton, on trouve d'excellentes carrières d'argile, propres aux tuileries et briqueteries.

**Vins rouges** produits généralement par 1/4 malbec (côte rouge), 1/2 merlot et cabernet et 1/4 cépages divers : grapput, piquepout panereuil, fer, bois droit, petite et grosse pardotte; ils sont, le plus souvent, très ordinaires. Nous devons excepter les premiers crus des communes de Gironde, de Casseuil, de Saint-Martin et quelques-uns des crus bourgeois cités ci-après, qui sont complantés de cépages fins;

**Vins blancs**, produits par l'enrageat, le jurançon, le sémillon et le sauvignon; ces deux derniers entrent pour 1/10, 1/6 ou 1/4 dans l'encépagement.

**CASSEUIL.** — 445 hab. — 515 hect. — 5 k. à l'O. de La Réole. — **Borné** au N. par Sainte-Foy-la-Longue et Morizès; à l'E. par Gironde; au S. par Gironde et la Garonne; à l'O. par Caudrot. —  st. de Caudrot et de Gironde. —  et  : Gironde. —  : gare de Gironde.

**Sol** : au S., alluvions très fertiles, sur les deux rives du Drot et sur les bords de la Garonne; au N., coteaux très accidentés argilo-calcaires, présentant sur quelques sommets, des terres douces, parfois graveleuses. — **Sous-sol** des coteaux généralement composé de ribot, quelquefois ferrugineux; on trouve, vers le centre de la commune, de la grave ou de la pierre noirâtre, ferrugineuse, exploitable en pierres de taille ou en moellons.

**Vins rouges** produits par 2/5 malbec, 1/5 grapput, 2/5 larrivet, pardotte, syrrah, merlot, cabernet et autres cépages. Les cépages fins médocains forment la base de toutes les nouvelles plantations des principaux propriétaires bourgeois, qui ont taillé une partie de leurs vignes à 40 ou 50 centimètres du sol, et qui récoltent des vins rouges corsés, colorés et assez fins, prenant en vieillissant un petit bouquet très agréable, pouvant entrer dans la catégorie des bons vins de côtes de la rive droite de la Garonne. Les vins rouges récoltés chez la plupart des petits propriétaires paysans sont communs.




**Vins blancs** : dans presque toutes les nouvelles plantations ils sont produits par le sémillon, le sauvignon, la muscadelle.



PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Couloumey</i> (G. Richard) .....	30	40	<i>A Pas St-Georges</i> (Gary)	7	8
<i>Ch. de Montalban</i> (V <sup>te</sup> de Morogues) .....	10	"	Id. (Masson) .....	10	6
<i>Ch. de Pudris</i> (de Richecourt) .....	10	5	<i>Dom. du Haut-Pirault</i> (Chauvet) .....	5	10
<i>Clos Bellevue</i> (Cazeaux).	5	5	<i>A Pirault</i> (Saubois) .....	5	10
<i>Dom. de La Tuilerie</i> (Poujardieu) .....	10	6	Id. (Baumann) ..	5	15
<i>A La Courtiade</i> (Pierre Ballereau) .....	20	40	<i>A l'Île</i> (J. Cazenave)...	10	3
<i>A Cantemerle</i> (Fournier)	10	5	<i>A Sarrazin</i> (P. Sarrazin) .....	15	15
Id. (M. Ballereau)	12	30	<i>A Paradis</i> (J.-B. Baccarisse) .....	10	20
Id. (Cluzan) .....	8	"	Id. (L. Ballereau)	10	20
Id. (Fermis) .....	8	4	<i>Au bourg</i> (Simonet) ..	6	8
<i>A La Carbonnière</i> (D <sup>r</sup> Lannelongue) .....	10	5	<i>A Vignerac</i> (V <sup>te</sup> U. Elie)	6	8
<i>A Pas Saint-Georges</i> (Dulac) ...	6	10	<i>A Clavel</i> (Gemin) .....	5	5
			<i>A Ducof</i> (Simonet) .....	10	10
			Id. (Genibeaue) ..	10	"
			<i>A Carcos</i> (Lecourt) .....	7	20
			<i>A Verminon</i> (Bourbon).	6	15

Une quarantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, rouge et blanc.

**GIRONDE.** — 1.150 hab. — 884 hect. — 60 k. au S.-S.-E. de Bordeaux; 4 k. à l'O. de La Réole. — **Borné** au N. par Les Esseintes; à l'E. par La Réole; au S. par la Garonne; à l'O. par Casseuil et Morizès. —  du Midi, st. dans le bourg. —  et .

**Sol** : au S. alluvions bordant la Garonne; au N. du bourg et sur la rive gauche du Drot, plateau de terre sablo-argileuse assez fertile; sur la rive droite du Drot, coteaux argilo-calcaires, couverts de vignes et de bois. — **Sous-sol** présentant généralement le ribot assis sur une épaisse couche d'argile. Vers l'E., quelques parties graveleuses.

**Vins rouges** ordinaires, bien colorés, assez coulants.

**Vins blancs** d'enrageat.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Beauséjour</i> (C <sup>te</sup> L. de Marcellus) .....	45	50	<i>Graves de Beausoleil</i> (J. Pauly) .....	2	15
<i>Dom. de Boutaut</i> (Carrière) .....	10	10	<i>A Beauséjour, côte de Frimont</i> (A. Mau) ...	"	20
Id. (Follardeau) ..	5	5	<i>Graves du Dom. de Bouillero</i> (Dubroca) .....	1	15
<i>A Bellet</i> (Fermis) .....	5	8	<i>A Taysine</i> (Peyrisse) ..	3	25
<i>Dom. du Haut-Bellet</i> (Dupeyron) .....	8	20	Id. <i>clos de Belet</i> (D. Queyrens maire.),	2	25
<i>Cru des Melons</i> (Sabardin) .....	5	15			

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Grand-Champ</i> (Baccarisse) .....	5	10	<i>A Banquet</i> (Moustliè)... 10 10
<i>A Bonneuil</i> (Merveillan aîné) .....	5	15	<i>A Fuaèrran</i> (Délas)... 5 4
Id. (Ventelou)...	6	8	Id. (Ballan) .... 6 12
<i>A Banquet</i> (V <sup>ve</sup> Chastres) .....	12	10	<i>A Bouillerot</i> (J. Chastres) .....
			Id. (Lescure) ... 6 10
			<i>A Bondoire</i> (Couaillac). 10 12

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**LA RÉOLE.** — 4.271 hab. — 68 k. au S.-S.-E. de Bordeaux. — ☒, ☞ et ☛.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Malbat</i> <sup>1</sup> (Jean Rochet) .....	12	50	<i>A Saint-Aignan</i> (Chaigne)..... 10 "
<i>A Frimont</i> (A. Cazenave)	30	3	Id. (Rougier) .. 10 3
Id. (Thoumazeau)	10	"	Id. (Christian) .. 10 20
<i>Ch. Saint-Aignan</i> (A-bribat) .....	10	10	<i>A La Recluse</i> (A. Rochet) .....
<i>Ch. du Séjour</i> (de Seguin)	10	"	Id. .... 10 "
			<i>Au Rouergue</i> (Duzan).. 5 40
			<i>En Ville</i> (Berger) .....
			Id. .... 5 10

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**BAGAS.** — 268 hab. — 363 hect. — 5 k. au N. de La Réole. — ☒, ☞, ☛ : La Réole.

### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Souan</i> (J. Cave).....	5	5	<i>Aux Joubert</i> (V <sup>ve</sup> Maillet) .....
Id. (Chartran)....	3	10	Id. .... 5 5
<i>A Reynier</i> (Bazas).....	5	5	<i>A Cantelouve</i> (Monne-reau) .....
<i>A Mauras</i> (David) ....	4	20	Id. .... 5 10
<i>A Souan</i> (Lanoire) ....	2	10	<i>Aux Jauberts</i> (Jousseaume) .....
<i>A La Renardière</i> (Chollet) .....	2	10	Id. .... 3 10
<i>Au bourg</i> (Delpon) ....	6	15	<i>A Pied-de-Bouc</i> (Sarrocéa) .....
<i>Aux Bignons</i> (Cazenave)	"	10	Id. .... 3 12

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

1. Le domaine de Malbat a une étendue de 30 hectares dont 8 hectares sont consacrés à la culture de la vigne.

Le vignoble, complanté en majeure partie de sauvignons, sémillons et muscadelle, produit un vin agréable, très apprécié par le commerce. Les vins du domaine de Malbat ont obtenu des récompenses aux différents concours où ils ont été présentés, notamment à l'Exposition universelle de Paris, 1900. M. Rochet a obtenu, en 1910, un médaille d'or de la société d'agriculture de la Gironde et en 1912, la prime d'honneur du ministère de l'agriculture pour la bonne tenue de son vignoble.

Le vignoble créé par M. Rochet en 1875, avec cépages français, fut entièrement détruit par le phylloxéra, puis reconstitué par son propriétaire avec des cépages français greffés sur riparias et rupestris.



DOMAINE DE MALBAT  
M. J. Rochet, propriétaire.

**CAMIRAN.** — 526 hab. — 6 k. au N.-N.-O. de La Réole. — ☒,  
↔ et ♣ : La Réole. — **Service Autobus** de Libourne à La Réole.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Camiran (V<sup>o</sup> F.</i>		<i>Aux Faures (Camelot)..</i>	5 15
Descas).....	10 20	Id. (Olivier)...	5 15
<i>Au bourg (J. Bernède).</i>	5 20	<i>Aux Verriers (E. Fres-</i>	
Id. (Guinard) ...	5 15	quet) ....	5 25
Id. (P. Noël) ...	5 15	Id. (Rimbaud)...	5 20
Id. (Béchadergue)	5 10	<i>Aux Henriets, cru Can-</i>	
Id. (L. Ferrand) .	5 10	tinolle (Mourreau)...	10 40
<i>A Labarthe (Pouvereau)</i>	5 15	Id. (Delhomme) .	2 12
Id. (Richard)....	15 15	<i>A Peytraud (H. Aucoïn)</i>	5 15

Une soixantaine de propriétaires font de 6 à 15 tonneaux.

**BLAIGNAC.** — 249 hab. — 4 k. au S. de La Réole. — ☒ et ♣ :  
La Réole.

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Lagrave (Monget).....</i>	13 10
<i>Camille Dulin .....</i>	5 5

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**LES ESSEINTES.** — 263 hab. — A 4 k. au N.-N.-O. de La Réole.

**PRINCIPAUX PROPRIETAIRES**

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (Lespine) . . .	10 20	<i>A Courrège</i> (Gauvry) ..	2 20
<i>Cantarel</i> (M. Ricaud) ..	5 10	<i>A Ponsol</i> (Chaume) . . .	5 10
<i>Ch. Lanticq</i> (Dumoulin). 10 25		<i>Aux Tuileries</i> (Darcos, maire) . . . . .	3 10
<i>Au Limousin</i> (Barrière). 4 8			

**FOSSÉS-BALEYSSAC.** — 233 hab. — 9 k. à l'E.-N.-E. de La Réole. — ☒, †, 🏠 : Lamothe-Landerron, à 7 k.

**PRINCIPAUX PROPRIETAIRES**

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Mayne</i> (B <sup>on</sup> A. de Brézet) . . . . .	5 5	<i>A La Croix de Bardet</i> (Descrambes) . . . . .	3 7
<i>Ch. de Baleyssac</i> (Jean Duguit) . . . . .	10 5	<i>Aux Rois</i> (J. Pépin fils). 5 5	
<i>Aux Boissinois</i> (Alex. Pépin) . . . . .	10 10	<i>A Brisset</i> (J. Billeau) .. 10 3	
<i>Au Tabol</i> (Greffier) . . . . 10 »		<i>A La Clède</i> (P. Gaubert) 8 2	
		<i>Aux Guillebeaux</i> (Jean Céran) . . . . .	5 5
		<i>A Dardet</i> (Groussins) .. 5 5	

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux, rouge ou blanc.

**HURE.** — 666 hab. — 705 hect. — 6 k. au S.-S.-E. de La Réole. — ☒ et † : La Réole.

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Hure</i> (Henri Duc) . . . . .	15 15

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 12 tonneaux.

**LAMOTHE-LANDERRON.** — 1.112 hab. — 9 k. à l'E. de La Réole. — ☒, † et 🏠.

Sol très accidenté et varié.

**PRINCIPAUX PROPRIETAIRES**

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Lamothe</i> (C <sup>te</sup> O' Kelly-Farrell) . . . . .	10 8	<i>A La Noelle</i> (E. Cou- perie) . . . . .	25 »
<i>Aux Massiots</i> (Greffier). 25 »		Id. (T. Couperie). 25 »	
Id. (Jeanteyre) . 10 »		<i>A Visouet</i> (Descas) . . . 25 »	
<i>A Haute-Vigne</i> (A. Cons- tans) . . . . .	20 10	Id. (V <sup>te</sup> Cayrel). 20 »	
		<i>A Landerron</i> (A. Bois- sonneau) . . . . .	20 5



		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Landerron</i> (Renauld)	15	»	<i>Au Bourg</i> (E. Pouve-		
Id. (Ferrand) ...	10	»	reau) . . . . .	10	»
<i>A Veilhon</i> (J. Lantier).	20	»	Id. (C. Bertrand).	10	»
Id. (V <sup>o</sup> P. Constantin) ...	10	»	<i>Aux Bertrands</i> (A. Pubereau) ...	10	»
<i>A Jaguenaux et Piraube</i> (Joffre, notaire) . . . . .	30	»	Id. (J. Despin) ..	10	»
Id. (E. Rambaud)	10	5	<i>A Magourmat</i> (Ch. Cousseau) . . . . .	10	»
<i>A Muraille</i> (Constans).	12	»	<i>A Bel-Air</i> (P. Lhomme)	10	»
<i>A Saint-Martin</i> (Balle-reau) . . . . .	15	10	<i>Aux Aubinois</i> (Deyres).	10	»
<i>Aux Raymonds</i> (Balureau) . . . . .	10	»	Id. (Durand) . . . . .	10	»
Id. (Veillon) . . . . .	10	»	<i>Au Cousseau</i> (Boissinot)	10	»
Id. (P. Sauvêtre).	15	»	<i>Aux Cardots</i> (H. Rambaud) . . . . .	10	»
<i>Au bourg</i> (Marcade) . . . . .	10	»	<i>Aux Judes, cru de La Perdrix</i> (E. Duprat).	5	»

Une centaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**LOUBENS.** — 329 hab. — 6 k. au N. de La Réole. — ☒, †, ‡ et ☛ : La Réole.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Lavisson</i> (Ch. Dumoulin, anc. préfet).	»	40	<i>A La Forêt</i> (Chenard) ..	»	25
<i>Cru de Mauros</i> (U. Mondon) . . . . .	15	50	<i>Au bourg</i> (Ch. Chollet).	»	25
<i>Ch. de Gers</i> (Lampuret, maire) . . . . .	6	50	Id. (Amblard) ..	»	20
<i>A Terre-Rouge</i> (Aucoin)	5	35	Id. (Cadret) . . . . .	»	15
			Id. (Peynaud) ..	»	15
			Id. (Birac) . . . . .	»	15
			<i>A Veyssière</i> (Deltey) . . .	»	25

Une vingtaine de propriétaires font de 3 à 15 tonneaux.

**LOUPIAC-DE-BLAIGNAC.** — 365 hab. — 592 hect. — 5 k. au S. de La Réole. — ☒ ; La Réole.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Padouen</i> (Duzan) . . . . .	12	10	<i>A Bar</i> (J. Pouchet) . . . . .	7	10
<i>A Bos</i> (L. Bergadieu) . . . . .	5	5	Id. (Clerdan) . . . . .	5	6
<i>A Bar</i> (C. Bergadieu) . . . . .	8	50			

**MONGAUZY.** — 477 hab. — 6 k. à l'E. de La Réole. — ☒, † et ☛ : Lamothe-Landerron, à 3 k.

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Barthès</i> (Moussillac).....	10
<i>Au Rossignol</i> (Adrien Lavignac).....	15 5
<i>Au bourg</i> (Desportes).....	10 2
Id. (Paul Laurans).....	5 10

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**MONTAGOU DIN.** — 147 hab. — 334 hect. — 3 k. à l'E. de La Réole. — ☒, ☙, ☚ et ☛, à La Réole.

Sol très accidenté et varié.

	Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Méris</i> (Boutaricq).....	5 10
<i>Ch. du Point-du-Jour</i> (Renaud).....	5 5
<i>Ch. La Basse-Cour</i> (Dussaud).....	20 12
<i>Ch. Bellevue</i> (de Suarez).....	10

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**MORIZÈS.** — 690 hab. — 7 k. au N.-O. de La Réole. — ☒.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Les Forges, Dom. du</i>		<i>A Carcos</i> (Fauché)....	15
<i>Carbouney</i>		Id. (V <sup>ve</sup> Eymat).....	2 12
(Ribouteau).....	10 15	Id. (P. Grillon) ..	2 12
Id. (A. Gourrin).....	10 25	Id. (Lecourt)....	3 15
Id. (Champon) ..	3 20	Id. (Babin).....	2 12
Id. (Lafargue) ..	10 15	<i>Les Fourniers</i> (H. Fres-	
<i>Au bourg</i> (G. Pouve-		quet).....	30
reau).....	2 20	Id. (H <sup>rs</sup> Pouchau)	3 25
Id. (E. Fauché) ..	5 35	Id. (Chauvet, m <sup>re</sup> )	5 30
Id. <i>Dom. du Grand</i>		<i>A La Vignague</i> (Roche-	
<i>Bois</i> (Denis, boulang) ..	6 20	reau).....	2 15
<i>Dom. de Chillac</i> (Fer-		Id. (Dumet).....	3 12
raud).....	3 30	<i>Aux Sables</i> (B. Izotte,	
<i>A Chillac</i> (Tartas).....	2 10	adjoint) ...	2 10
Id. (Panchau) ..	2 15	Id. <i>Dom. des Sa-</i>	
Id. (V. Goujet) ..	1 10	<i>bles de la</i>	
<i>A Bethé</i> (V <sup>ve</sup> Pouve-		<i>Gravière</i>	
reau).....	2 12	(Fontès) ..	2 20
<i>A Patatin, clos Bel-Air</i>		Id. (Chauvet) ...	3 12
(Fazembat).....	6 15	Id. (Seurin).....	4 20
<i>Aux Tuileries</i> (David) ..	5 50	<i>Dom. de Peroy et du</i>	
Id. (Sourbet)....	3 20	<i>Blanchet</i> (C <sup>o</sup> de Les-	
<i>Le Chalet</i> (G. Richard) ..	2 10	tang).....	7 8

Une cinquantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**NOAILLAC.** — 428 hab. — 9 k. au S.-S.-E. de La Réole. — ☒ : Hure.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Aux Sablons</i> (E. Labrouche) .....	10 6		<i>A Dadel</i> (Dezaméricq).	8 »
<i>A Bois-Bedot</i> (A. Despin) .....	8 »		<i>Au bourg</i> (M. Dubernet)	8 »

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 8 tonneaux.

**SAINT-ANDRÉ-DU-GARN.** — 175 hab. — 5 k. à l'E. de La Réole. — ☒, ☛ et ☞ : La Réole.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>La Providence</i> (Cam. Descas) .....	30 36		<i>A Jean-Dou</i> (A. Artigana)	4 I
<i>Ch. de Guerre</i> (B. Mousillac et A. Bernard).	25 40		<i>Au Point-du-Jour</i> (Fr. Gabourin) .....	4 I
<i>Au bourg</i> (Bourgeois) ..	5 1			

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**SAINT-EXUPÉRY.** — 153 hab. — 8 k. au N.-O. de La Réole. — ☒, ☛ et ☞ : Morizès. — ☞ : Gironde, à 6 k.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Donnefort</i> (Ducla) .....	5 30		<i>Au Mayne</i> (Souan jeune)	» 15
<i>Dom. de La Chaume-Grillée et de Terrefort,</i>			Id. (Meyrac) ...	» 15
<i>Ch. Ducla</i> (Desmarie).	3 25		<i>Au Berry</i> (M. Barbe) ..	4 40
<i>A Catherineau</i> (Bouillac)	» 15		Id. (V <sup>ve</sup> Catherineau) ....	» 15
Id. (Carmagnac) ..	4 25		Id. (Lapeyre) ...	» 20
<i>Au Grand-Mayne</i> (Mothés) .....	3 20		<i>Au bourg</i> (J. Dubourg) ..	5 30
Id. (Monnereau) ..	» 15		Id. (Poujardieu) .	2 20
<i>Au Mayne</i> (Souan aîné)	» 15		Id. (V <sup>ve</sup> Séraphon) ..	» 25
			Id. (Laurent) ...	» 20
			<i>Au Cinglant</i> (A. Rozier)	» 18

**SAINT-HILAIRE-LA-NOAILLE.** — 393 hab. — 4 k. au N.-E. de La Réole. — ☒ et ☛ : La Réole.

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Dauzanel</i> (d'Almeyda de Suarez) .....	5 40		<i>A La Forêt</i> (Chasteau) .	3 20
<i>A Faugeroux</i> (Cocut) ..	6 6		<i>Au bourg</i> (E. Lamonzie)	» 16
<i>A Desportes</i> (Berron) ..	4 2		<i>A Cruchit</i> (Dubois du Fresne) .....	5 »
<i>Dom. de Seigneuret</i> (Coudere) .....	2 15			

**SAINT-MICHEL-LAPUJADE.** — 269 hab. — 9 k. à l'E. de La Réole.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A St-Laurent</i> (Mme Dartigolle) .....	5 10	<i>A St-Michel</i> (A. Merlet).	12 »
<i>A St-Michel</i> (Nicolas Estève) .....	10 »	<i>A Lorelle</i> (J. Cottin) ...	12 »
		<i>A Bourrut</i> (L. Laffargue)	10 »

Nous pouvons encore citer dans cette commune :

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
Boissonneau .....	12	Simon Merlet .....	10
Gaudenèche .....	10	Lescos .....	12
Borderie .....	12	Servant .....	10
Deymier .....	12		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux vin rouge ou blanc.

**SAINT-SÈVE.** — 194 hab. — 3 k. au N. de La Réole. — ☒, ↗ : La Réole.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Barbot</i> (Crebessègue).	5 10	<i>A Deyres</i> (Peynot) ....	» 10
Id. (Betbezé) .....	» 15	<i>A Bourdil</i> (Jacquet) ..	» 12
<i>A Lagarde</i> (de Peyrelongue) .....	» 12	<i>A Boutin</i> (Joseph Roubineau) .....	» 18
<i>A Tausin</i> (Tujas) ....	» 10	<i>Au bourg</i> (C. Bonnac) .	» 10

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.




## § XIX. — CANTON DE MONSÉGUR

**Sol** généralement accidenté et varié, offrant alternativement des terres fortes argileuses ou argilo-calcaires, des terres bâtardes, des terres douces sablo-argileuses et du sable; cette dernière nature de sol ne se trouve que sur quelques plaines hautes, peu étendues, ou sur quelques points de la plaine basse qu'arrose le Drot, sur les bords duquel on trouve le plus souvent des alluvions très fertiles. — **Sous-sol** varié : sur les coteaux, il est plus souvent composé de pierre ou de tran, agrégat sablo-argileux très compact; sur les bords du Drot, il est sableux ou argileux; à Saint-Sulpice, on trouve un banc de gravier; enfin, près du Drot et du château Gachon (Le Puy), du côté de Viduc, à Saint-Vivien et Saint-Sulpice, on trouve le diluvium mélangé de quartz et de silex. Les carrières du canton de Monsépur présentent généralement le calcaire marin (miocène supérieur, très riche en fossiles).

**Vins rouges**, produits par : le malbec (queue rouge, côte rouge), le grapput (boucherés), le périgord, le fer, le piquepout, le picart, le merlot, le sirrah (de l'Ermitage). Les plans américains greffés contribuent à la reconstitution de presque tous les vignobles rouges, qui tendent à remplacer les blancs. Ces vins, assez colorés et corsés en primeur, vieillissent très vite. Quelques propriétaires sont arrivés à produire de très bons vins d'ordinaire.

**Vins blancs**, produits par l'enrageat et quelques cépages fins, autrefois transformés en eau-de-vie, qui, dans quelques contrées, ont beaucoup de bouquet et d'agrément, surtout du côté de Sainte-Gemme et de Saint Sulpice, sont aujourd'hui consommés en nature.

Parmi les chais les plus importants nous citerons :

**MONSÉGUR.** — 1.374 hab. — 991 hect. — 80 k. à l'E.-S.-E. de Bordeaux. — 10 k. au N.-E. de La Réole. — ☒, † et .

**Sol** très accidenté.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Cru Bonset</i> (J. Moreau)	12	»	<i>A Andraul</i> (J. Clary)	7	18
<i>Au Beysserat</i> (H. Boulin du Beysserat) . . . . .	10	20	<i>A La Grange</i> (Plantéblat)	2	12
<i>A Viduc</i> (Ch. Grave) . . . . .	»	20	Id. (E. Bouton) . . . . .	1	11
<i>A Lestage</i> (E. Raffin) . . . . .	10	10	<i>A Lagüa</i> (Gustave Mes- trol) . . . . .	12	10
<i>A Monségur</i> (Degain) . . . . .	5	5	Id. (A. Baillis) . . . . .	2	10
<i>A Camille</i> (V <sup>ve</sup> Pellé) . . . . .	14	11	Id. (E. Barbe) . . . . .	11	6
Id. (J. Chevillard) . . . . .	17	17	<i>A Tasset</i> (Buffénise) . . . . .	10	7
<i>A Andraul</i> (Landeau) . . . . .	4	16	Id. (Ferd. Ducros) . . . . .	12	1

**COURS.** — 332 hab. — 964 hect. — 3 k. à l'E. de Monségur. — ☒ et ☑ : Monségur.

**Sol** accidenté et varié, argilo-calcaire et argilo-siliceux.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Jean de Marceau</i> (Dr Fourcade) . . . . .	»	15	<i>A La Gravière</i> (Savariaud)	»	15
<i>A Mérigon</i> (St-Aubin) . . . . .	5	10	<i>A Boileau</i> (Fourcaud) . . . . .	7	8
			<i>A Boisredon</i> (P. Maurin)	7	8

**COUTURES.** — 140 hab. — 5 k. à l'O. de Monségur. — ☒ : Monségur. — ☑ : Monségur, à 4 k.

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (Dusseaud) . . . . .	12	6	<i>Aux Balandraux</i> (Adol- phe Sabardin) . . . . .	5	15
Id. (Raffin) . . . . .	6	15			
Id. (de Grenier) . . . . .	4	10			

**DIEULIVOL.** — 316 hab. — 5 k. au N.-E. de Monségur. — ☒ : Monségur.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Aux Petits</i> (Baffort) . . . . .	10	10	<i>A Tiennol</i> (Jarry) . . . . .	»	10
<i>Cru Favereau</i> (Mlle Pilet)	7	»	<i>A Tourneguy</i> (Charrier)	»	10
<i>Au Breton</i> (Clary) . . . . .	12	12	<i>Aux Bretons</i> (Clary) . . . . .	»	10
<i>A Martineau</i> (Pellet) . . . . .	»	20	<i>A La Lane</i> (de S <sup>t</sup> Vul- frand) . . . . .	2	10
<i>Cru Peynaud</i> (Laroze) . . . . .	5	5			
<i>Au Castevert</i> (Castevert)	5	10			

**LANDERROUET.** — 162 hab. — 9 k. au N. de La Réole. — ☒

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Bourg</i> (Betin) . . . . .	5	20	<i>Au bourg</i> (Baudet) . . . . .	»	10
<i>A Lassime</i> (Durand) . . . . .	»	12	Id. (Rateau) . . . . .	»	15
Id. (Bassellerie) . . . . .	»	10	Id. (Bacquey) . . . . .	»	20
<i>A Certain</i> (Constantin) . . . . .	»	10			

Une dizaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**LE PUY.** — 384 hab. — 848 hect. — 3 k. au N.-O. de Monségur.  
— ☒ : Monségur.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>La Cibole</i> (Sauvestre) .	10	20	<i>A Robinet-Babeau</i> (de		
<i>Ch. Gachon</i> (Bergey) ..	»	40	Barbe St Loubert) ..	»	40
<i>A Trieu et Villezard</i>			<i>Les Tuileries</i> (Borderie,		
(L. Deynaud fils) ...	15	20	avocat, conseil. gén.) .	10	12
<i>A St-Bas</i> (Cossimon) ..	10	10	<i>Les Tuileries</i> (Chadelle)	10	12
<i>A Laroche</i> (Jamain) ...	10	15	<i>A Peyrolet</i> (Soubiran) .	5	30
<i>A La Cibole</i> (Boudigue)	»	20			

Une cinquantaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**MESTERRIEUX.** — 291 hab. — 9 k. à l'O. de Monségur. — ☒, ↗

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Meynardon</i> <sup>1</sup> (J.			<i>Ch. de Boutellon</i> (M <sup>lles</sup>		
Vieillard) .....	20	30	Descas) .....	5	25



CHATEAU DE MEYNARDON

M. Jacques Vieillard, propriétaire.

1. Le château de Meynardon ou Mesterrieux, situé dans les communes de Mesterrieux, Landerrouet, Rimons et Neuffons, a une contenance de 40 hectares environ.

Le vignoble, en voie de reconstitution avec les meilleurs cépages du pays, produira, sous peu, une moyenne de 50 tonneaux de vin blanc et rouge.

Le domaine produit aussi des céréales, du tabac, des prunes d'ente, et on y élève également du bétail.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (Audureau) .	3 15	<i>Aux Alrchaux</i> (J. Gemard)	3 10
Id. (Sabardin) ..	3 8	Id. (Poitevin) ...	5 15
<i>A Martineau</i> (Augère) .	5 6		

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

**NEUFFONS.** — 220 hab. — 6 k. à l'O. de Monségur. — ☒ et †  
Monségur.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Cabanier et Le Canton</i> (Jean Faurie) .....	8 15	<i>A Morillon</i> (Ithier-La- bleie) .....	5 18
<i>A Mourreau et Canton</i> (Etienne Boyneau) ..	6 10	<i>A Pillot</i> (P. Pauly) ....	6 15
		<i>Au Pin</i> (Marcel Pérard)	5 10

**RIMONS.** — 412 hab. — 1.436 hect. — 8 k. au N.-O. de Monsé-  
gur. — ☒, † et ‡ : Castelmoron.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Ouvrard</i> (J. J. J. Ou- vrard) .....	15 20	<i>A Chevillard</i> (V <sup>ve</sup> Des- sèvre) .....	5 15
<i>A Ouvrard</i> (Dussaud) .	5 10	<i>A Laborde</i> (Sargos) ...	8 10
<i>A Fougirad</i> (Gabard) .	3 25	<i>Au bourg</i> (Chérou) ...	4 25
Id. (Barat) .....	3 8	<i>A Galleteau</i> (Penaud) .	4 25
<i>A Ferchaud</i> (Arbouin) .	10 20		

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

Nous passons sans nous y arrêter, Saint-Sulpice, qui n'a que de  
petits chais sans importance.

**ROQUEBRUNE.** — 305 hab. — 652 hect. — 5 k. à l'O. de Mon-  
ségur. — ☒ : Monségur.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Henri IV</i> (Petiteau) .	6 8	<i>A Salourate</i> (Laclavetise) ...	3 11
<i>A Galochet</i> (Bouron) ..	13 17	Id. (Sarrazin) ...	14
<i>A Gd Pierre</i> (Audureau)	5 8	<i>Au bourg</i> (Lacoste) ...	3 10
<i>A La Renardière</i> (Tou- louse) .....	6 11	<i>A La Violette</i> (Rochet Père et fils) .....	8 6

**SAINTE-GEMME.** — 300 hab. — 955 hect. — 4 k. au S. de Mon-  
ségur. — ☒, †, ‡ et ☒ : Monségur.

Sol argileux et argilo-calcaire.

#### PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

<i>Cru Grand-Janot et des Martineaux</i> (Mme Vinsonneau) .....	20 5
<i>Cru La Treille et Canton de Milloe</i> (Artaud) .....	20 10

Une vingtaine de propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.



**SAINT-VIVIEN.** — 566 hab. — 1.584 hect. — 4 k. à S.-S.-E. de Monségur.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>A Cagourlet</i> (J. Gouzil)	5	5	<i>A Cagourlet</i> (Rambaud)	6	6
<i>A Serres</i> (F. Conilh) . . .	4	6	<i>Aux Fauchers</i> (Sauviac)	4	5
<i>A Ferrand</i> (L. Perrot) .	7	8	<i>Au bourg</i> (Faure) . . . . .	5	9
<i>A Padouan</i> (F. Dupuy)	»	5			

**TAILLECAVAT.** — 444 hab. — 949 hect. — 6 k. à l'E. de Monségur.

*Dom. de Laborde* (Edouard Dublaix) . . . . . 10 50

## § XX. — CANTON DE SAUVETERRE

**Sol** très accidenté, composé de terres fortes argilo-calcaires ou argileuses, et de terres douces sablo-argileuses; ces dernières sont plus répandues.

**Sous-sol** pierreux sur la plupart des coteaux, où il est exploitable pour moellons, pour pierres dures ou pour pierres demi-tendres. La commune de Mérignas en expédie au dehors du canton. Sur les plateaux et dans les vallées, on trouve une terre sablo-argileuse très compacte, appelée *tran*, de l'argile très propre à la fabrication des tuiles et poteries, ou bien de la marne, surtout du côté de Casevert (Blasimon).

**Vins blancs**, produit par 1/2 enrageat et 1/2 jurançon, sémillon, sauvignon, généralement bus en nature; ils ont dans certains crus du moelleux et une sève très agréable. Les meilleurs, ceux où les cépages fins dominant, sont récoltés à Casevert, à Daubèze, à Coirac, à Ruch, Mauriac, Gornac.

**Vins rouges** peu importants, le plus souvent produits par le fer (hère), le malbec (queue rouge ou côte rouge), le grapput, le merlot, le cabernet ou bousechet, etc. Le vin rouge pourrait donner de bien meilleurs résultats; quelques propriétaires des communes de Blasimon, Ruch, Mérignas, Coirac, Mauriac et Mourens, où le terrain n'est pas exceptionnel, ont obtenu, en plantant les malbec, merlot, cabernet, par tiers, sur les coteaux argilo-calcaires, et en soignant la vinification, de très bons vins d'ordinaire coulants, droits de goût et relativement fins.

**BLASIMON** et **CASEVERT**. — 1.014 hab. — 2.976 hect. — 7 k. au N. de Sauveterre; 14 k. au S. de Castillon. — **Borné** au N. par Mérignas; à l'E. par Ruch et Mauriac; au S. par Clayrac, Saint-Léger, Le Puch et Sallebruneau; à l'O. par Sallebruneau, Frontenac et Lugasson; au N.-O. par Jugazan et Rauzan. — ☒, † et ‡ : Blasimon.

**Sol** très accidenté, généralement composé de terres douces sablo-argileuses, offrant aussi quelques terres fortes vers l'O., du côté de Casevert, Barbaroux, Laveyrie. — **Sous-sol** pierreux aux alentours du bourg et du château de Cugat; à l'O. et près du bourg, argile plastique; du côté de Casevert, sous-sol argilo-marneux; ailleurs, tran ou argile.

**Vins blancs** divisés en deux catégories bien distinctes : ceux de la partie O., du côté de Barbaroux, Laveyrie, Casevert, sont très corsés,

assez liquoreux et pour être bus agréablement en nature. Ils sont très recherchés surtout dans les huit ou dix premiers crus; ceux de la partie E. sont ordinaires, généralement destinés aux coupages.

**Vins rouges**, peu importants.

### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Le Cugat</i> (Hodebert)	35	30	<i>Dom. de Pontarret</i> (Cadi-	12	25
<i>Clos Montauban</i> (G. Richard, de Casseuil)	20	20	<i>A Pontarret</i> (Ch. Nauze)	5	75
<i>Ch. d' Augey</i> (P. Mersch)	60	100			





CHATEAU D'AUGEY  
M. Paul Mersch, propriétaire

1. A moins de deux kilomètres au sud-est de Frontenac, sur le territoire de la commune de Blasimon, la route atteint un riche plateau. M. Armand Serre a construit là, au milieu de son grand vignoble, le vaste château que représente notre gravure. Par une conception très heureuse, les chais et les cuiviers ne sont pas visibles lorsqu'on est placé devant la façade. La construction est partagée dans sa longueur. Le devant est habité par les maîtres, et la partie postérieure, celle qu'occupent les vigneronns, les chais et les cuiviers, se trouve vers le nord, protégée contre les ardeurs du soleil. Cette disposition,

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Casevert</i> (A. Delor, négt à Bordeaux) . . . . .	3 50	<i>Au bourg</i> (Lacoste, Court.)	25 50
Id. (Nauze) . . . . .	5 50	Id. (Fruitier) . . . . .	10 40
Id. (F. Gourssies) . . . . .	» 20	Id. (Terrail) . . . . .	» 25
Id. (Fondadouze) . . . . .	5 30	Id. (Cocut) . . . . .	10 40
Id. (Barreyre) . . . . .	2 25	Id. (Lacoste fils) . . . . .	15 30
Id. (Charriol) . . . . .	2 25	Id. (Gab. de Cor- nuaud) . . . . .	10 25
<i>A Mazières</i> ( . . . . .)	2 15	Id. (Cassaing) . . . . .	3 30
<i>Ch. du Bédal</i> (Robin) . . . . .	» 50	Id. (O. Pomade) . . . . .	» 30
<i>A Toudenac</i> (F. Cassat, de St Antoine) . . . . .	» 100	Id. (Reynaud) . . . . .	» 35
Id. (Girard) . . . . .	» 60	<i>Au Bayle</i> (Ed. Roques) . . . . .	5 40
Id. (Queyroy) . . . . .	» 25	Id. (Chiverche) . . . . .	5 15
<i>Ch. Pousseboure</i> (Cler- jou) . . . . .	5 15	<i>A La Beylie</i> (Gautier) . . . . .	4 25
<i>A Harandailh</i> (Cartier) . . . . .	5 25	<i>A Mouleyre</i> (Duffay) . . . . .	» 25
<i>A Fricassée</i> (Hodebert) . . . . .	8 45	<i>A Liasse</i> (Perrier) . . . . .	» 75
<i>A Caban</i> (G. Richard, de Casseuil) . . . . .	5 40	<i>A Tinton</i> (Al. Viandon) . . . . .	» 30
<i>Dom. de Piis</i> (Guillemon) . . . . .	4 35	Id. (Mayet-Delain) . . . . .	5 20
<i>A Monteau</i> (Hodebert) . . . . .	5 15	<i>A Lyonnat</i> (Vve Coste) . . . . .	» 20
<i>Aux Gdes Places</i> (Souan) . . . . .	10 40	<i>A Dryolle</i> (Hippolyte) . . . . .	» 35
Id. Lalande, de Langon) . . . . .	3 20	Id. (Larquey) . . . . .	» 25
Id. (Duchamp) . . . . .	2 20	<i>A Barbaroux</i> (P. Robert) . . . . .	3 30
Id. (Teulet) . . . . .	» 35	Id. (Dutruch) . . . . .	4 30
		<i>A Lapeyrode</i> (Boiteau, de Villegouge) . . . . .	10 35
		<i>A Bleurette</i> (Lafon) . . . . .	» 35

Environ cent cinquante propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**CASTELVIEL.** — 246 hab. — 800 hect. — 6 k. au S.-O. de Sauveterre. —   : Saint-Brice.

#### PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Terre-Blanc</i> (Branlat) . . . . .	3 30	<i>A Castagney</i> (Bordes) . . . . .	1 10
<i>Au Mayne</i> (J. Ganu- chaud) . . . . .	2 20	Id. (Gounard) . . . . .	3 15
		Id. (Branlat) . . . . .	1 14

très favorable à l'aspect d'ensemble, a pour effet d'assurer une température égale aux locaux dans lesquels le vin se fait et se conserve. Devant la façade se dressent des arbres magnifiques à l'ombre desquels on peut admirer à l'aise le vallon qui contourne le plateau, des vignes d'une vigueur exceptionnelle et, plus loin, les bois qui couronnent les côtes.

Le propriétaire actuel, M. Paul Mersch, continue les traditions de son prédécesseur dans l'administration de ce vignoble important, très remarqué dans la contrée par sa belle ordonnance, par son encépagement judicieux et par sa bonne culture.

Les soins les plus minutieux sont donnés à la vinification; les vignes étant arrivées à pleine production, la récolte moyenne du beau domaine du château d'Augey-Casevert est de 60 tonneaux de vin rouge et 100 tonneaux de vin blanc.

Les vins du château d'Augey ont obtenu une médaille de bronze à Bordeaux en 1895, et une médaille d'or à Montpellier en 1896.



	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Au Pourquey</i> (Marceron)	1	17	<i>A Foussat</i> (Babin) . . . . .	2	2
Id. (Monget) . . . . .	2	11	<i>A Beyran</i> (Heuillet) . . . . .	3	11
<i>A Mouliney</i> (Barbe, maire) . . . . .	2	15	<i>A Riffaud</i> (Favard) . . . . .	1	8
<i>A Duroc</i> (E. Béchade) . . . . .	1	20	<i>A Galland</i> (Audouit) . . . . .	3	14
<i>Au bourg</i> (Lamarque) . . . . .	»	8	<i>A St Seurin</i> (Neuville) . . . . .	5	8
Id. (Fouquet) . . . . .	»	9	<i>A Cabat</i> (Duvigneau) . . . . .	»	11

**CLAYRAC.** — 235 hab. — 607 hect. — 5 k. au N.-E. de Sauveterre. — ☒, ☛, ☞ : Sauveterre.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. de Bagéran</i> (H. de Banizette) . . . . .	2	10	<i>A Grosseval</i> (Paquier) . . . . .	2	25
<i>Au bourg</i> (V <sup>ve</sup> Larribet)	5	25	Id. (L. Curoy) . . . . .	»	25
Id. (V <sup>ve</sup> Blonde) . . . . .	5	30	<i>A Philipon</i> (Aug. Rous- sillon) . . . . .	4	40
Id. (Lauliac) . . . . .	2	40	<i>Au Marcheys</i> (Lodoïs Cocut) . . . . .	3	20
Id. (Maurey) . . . . .	»	35	<i>Ch. Lassalle</i> (Guiraud) . . . . .	»	10
Id. (J. Couleau) . . . . .	10	50	<i>Aux Reynauds</i> (M <sup>me</sup> de Ducla) . . . . .	»	50
Id. (Rayne) . . . . .	5	35			
Id. (Boucheret) . . . . .	2	20			
Id. (Robœrim) . . . . .	»	20			

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**COIRAC.** — 269 hab. — 576 hect. — 7 k. au N.-O. de Sauveterre — ☒ et ☛ : Gornac, à 4 kil.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. Haut Baril</i> (A. Thounens-de-Lapou- yade) . . . . .	5	15	<i>Au bourg</i> (Bordes) . . . . .	»	20
<i>A Marchand</i> (Béchade).	2	10	Id. (V <sup>ve</sup> Lasserre)	5	16
Id. (Cadix) . . . . .	5	15	<i>A Bourrias</i> (Chollet) . . . . .	4	15
Id. (Fagouet) . . . . .	»	10	Id. (V <sup>ve</sup> Lauley)	2	12
Id. (Moreau) . . . . .	»	10	Id. (Boutard) . . . . .	2	20
Id. (St Marc) . . . . .	»	15	<i>A Lamouline</i> (Favard) . . . . .	2	12
<i>Au bourg</i> (Naudin) . . . . .	3	15	Id. (Barrière) . . . . .	3	10
Id. (Brisseau) . . . . .	2	12	<i>A Lameyre</i> (Eylaud) . . . . .	2	10
			<i>A Daudigey</i> (Comblat) . . . . .	»	12
			<i>A Porcheron</i> (Boussard)	»	15

**DAUBÈZE.** — 197 hab. — 5 k. au N.-O. de Sauveterre. — ☒, ☛ et ☞ : Sauveterre.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Lage</i> (J. Barrière) .....	3 36	<i>Dom. des Lagnates</i> (B. Chollet) .....	2 20
Id. (J. Colas) ..	3 28	<i>Dom. de Pradier</i> (Naboulet) .....	4 40
Id. (J. Marès) ..	4 13		
<i>Dom du bourg</i> (Pelletier)	1 12		

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**GORNAC.** — 510 hab. — 12 k. au N.-E. de Cadillac; 11 k. au S.-O. de Sauveterre. — ☞, † et ‡.

Vins blancs, des meilleurs du canton, se rapprochent de ceux de Cadillac.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Cazeau</i> <sup>1</sup> (Joseph Lataste) .....	50 200	<i>A Dambert</i> (Sudrau) ..	5 30
<i>Ch. Martinon</i> (Coiffard)	10 150	Id. (Massie) ...	6 30
<i>Ch. Poulie</i> (Subervie)	25 75	Id. (Marquille aîné) .....	» 50
<i>A Lacombe</i> (Marès) ..	10 30	<i>A Lacombe</i> (Molhes) ..	2 35
<i>Au bourg</i> (J. Boutet) ..	10 100	<i>A Fournau</i> (Souliard) ..	4 20
Id. (Lacoste) .....	7 25	Id. (Pascaud) ..	2 15
Id. (Sérizier aîné) ..	5 20	<i>A Castlande</i> (Fauché) ..	4 25
Id. (M. Eyraud, maire) .....	5 25	Id. (Delas) .....	2 20
Id. (Laporterie) ..	5 15	<i>A Tauzin</i> (Gaborin) ..	2 10
Id. (Rousseau) ..	3 10	Id. (Mourgues) ..	2 10
Id. (Fontès) .....	1 10	Id. (Auriolles) ..	2 10
Id. (Estève) .....	2 20	Id. (Poutaut aîné) .....	» 25
<i>A Laurès</i> (Sallefranque)	10 50	<i>A Gonin</i> (Coutaut) ..	1 10

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

1. Le domaine de Cazeau a une origine très lointaine. Au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle, il était la propriété de la famille de Lubersac. Sous la Révolution, il appartenait à la famille de Bignon qui le garda jusqu'en 1871.

Il fut pendant de longues années très réputé par la qualité des vins de ses coteaux et la fertilité en céréales de sa plaine. Mais le vignoble ayant été détruit par le phylloxéra, de 1878 à 1894, la culture fut très négligée et le domaine entier laissé à l'abandon.

Il fut acheté en 1894 par M. J. Lataste, qui le transforma complètement. Le vignoble, tout en côte, comprend actuellement 35 hectares complantés en cépages fins de la Gironde. La production moyenne atteint 250 tonneaux dont 200 tonneaux vin blanc. Ces vins blancs, très recherchés et très estimés par le commerce bordelais, constituent deux types différents vendus sous le nom : « Vin blanc château Cazeau » et « Vin blanc Moulin de Cazeau ». Les premiers, très moelleux et très fruités, se rapprochent beaucoup des vins de Sainte-Croix et Loupiac, et sont payés par le commerce le même prix que les bonnes côtes de Cadillac. Les vins du Moulin de Cazeau, plus légers et plus secs, se rapprochent beaucoup par le type des vins de Graves; ils se vendent 100 à 150 francs de moins par tonneau que les vins de Château Cazeau.

Les soins apportés à la vendange et à la vinification entrent pour une large



CHATEAU CAZEAU

M. Joseph Lataste, propriétaire.

**MAURIAC.** — 419 hab. — 8 k. au N.-E. de Sauveterre. — ☒, et ↗ : Blasimont.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Roques</i> (Antonin Cier) .....	» 25	<i>Dom. de Marmon</i> (Jules Roques).....	10 100
<i>A Boques</i> (Adolphe Labrie) .....	» 75	<i>Aux Gourdins</i> (Hippolyte Roques).....	10 50
Id. (Denis Labrie) .....	» 50	<i>A Comes</i> (Durand, de St-Romain).....	4 50
Id. (Lafarje) ..	» 60	<i>A La Guichaupe</i> (Gaye)	» 25
<i>A Toutifaut</i> . (V <sup>ve</sup> Laroque). .....	2 20	<i>Au bourg</i> (Grandpré).	» 20
<i>A La Maronne</i> (V <sup>ve</sup> Courrech.) .....	10 60	Id. (Lavergne j <sup>ne</sup> ) ..	» 45
<i>A Balète</i> (V <sup>ve</sup> Boyer)..	5 25	Id. (P. Farges). ..	4 25

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

part dans la qualité des vins de Cazeau. M. Lataste a créé un cuvier et des chais munis des derniers perfectionnements.

Le domaine, d'une contenance de 110 hectares, comprend, outre le vignoble, de belles prairies (plus de 30 hectares), des terres à blé où les rendements de 35 à 40 hectolitres à l'hectare sont courants, et des bois.

**MÉRIGNAS.** — 395 hab. — 934 hect. — 10 k. au N. de Sauveterre — ☒ : Rauzan.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Basclat</i> (Du Foussat de Bogeron).....	»	80	<i>A Merignas</i> (Demesteguilhem) .....	3	25
<i>Ch. Labeylie-Pelebouc</i> (Homberg) .....	25	60	Id. (Faux) .....	»	15
<i>Ch. de Cluzeau</i> (de Galatheau) .....	5	10	Id. (de Cournaud) .....	»	20
<i>A Cabanot</i> (Bernède). »	20		Id. (Rieublanç). »	15	
<i>A Coquillac</i> (Goubier). »	5	10	<i>A Joffre</i> (Sarlat) ....	5	20
<i>A Bouchon</i> (V <sup>ve</sup> Saujean) .....	5	25	<i>A Bergey</i> (Viandon)..	5	25

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**MOURENS-MONPEZAT.** — 474 hab. — 13 k. au S.-O. de Sauveterre; 10 k. à l'E. de Cadillac. — ☒ et ☐ : Gornac, à 3 k.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

		Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Peyrines</i> (A. Denisse et fils)....	30	40	<i>A Moulin-Gauchet</i> (A. Chauvet) .....	4	12
<i>Dom. de Mondin</i> (Paul Promis) .....	5	30	<i>A Gaillou</i> (A. Collas). »	3	10
<i>Dom. de Sourlin</i> (F. Chassaingne) .....	8	10	Id. (A Roy)....	5	25
<i>Dom. du Ministre</i> (Lam puré) .....	10	20	Id. (E. Ardouin)	2	15
<i>A Galoupeau</i> (Eug. Barès) .....	4	20	<i>A Causse</i> (P. Despujols)	5	15
Id. (P. Badie)..	5	12	<i>A La Vitrie</i> (P. Gillet)	7	30
Id. (L. Drouet)..	7	18	<i>A Fradet</i> (P. Laffargue) .....	5	30
<i>A Saintongey</i> (J. Ballan) .....	6	15	<i>A Pied-d'Argent</i> (J. Ballan) .....	5	8
<i>A Philibert</i> (Lucbert). »	5	20	<i>A Coullonges</i> (R. Bou-tillon) .....	4	30
Id. (F. Alletier). »	5	20	<i>A Birecourt</i> (V <sup>ve</sup> Domec)	5	15
Id. (P. Bernateau) .....	3	20	<i>A Hunaut</i> (Patachon)	2	10
<i>A Gaillarlet</i> (G. Tasset) .....	5	25	Id. (Th. Belloc)	5	12
Id. (Pillipperie) »	5	10	<i>A Bicot</i> (A. Petiteau). »	2	10
<i>A Loustalot</i> (L. Badie) »	5	20	<i>A Mandrines</i> (M. Souan) .....	3	8
<i>A Cateau</i> (Robisson).. »	3	20	<i>A Saget</i> (J. Barit, maire) .....	3	10
Id. (Ed. Barraud) »	3	12	<i>A Metayet</i> (J. Latouche) .....	2	13
<i>Au bourg</i> (B. Thomas) »	10	40	<i>A Riet</i> (Mombereau).. »	3	12
Id. (G. Limousin) .....	5	30	Id. (J. Bertin).. »	2	12
Id. (P. Rambaud) »	2	15	<i>A Cheval-Blanc</i> (R. Souq) .....	2	10
			<i>A Mages</i> (B. Modet).. »	3	14

Une soixantaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux



**LE PUCH.** — 226 hab. — 3 k. au N.-O. de Sauveterre. — ☒, †  
et ☐ : Sauveterre.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (Boyneau) ..	5 80	<i>A Nardon</i> (Constan-	
Id. (Machozeau)	5 60	tin) .....	8 20
<i>A Jean-de-Pey</i> (Rives)	7 25	Id. (Marcel Bor-	
<i>A Foncranze</i> (Jean Es-		de) .....	8 30
tève) .....	5 10	<i>Au Gay</i> (Surt).....	8 25
Id. (Julien Ram-		Id. (J. Bouffard).	8 20
baud) .....	5 10	Id. (Baquey) ..	8 30
<i>Au Beylard</i> (J. Bey-		Id. (Roche) ....	5 35
lard) .....	5 70		

Une trentaine de propriétaires font<sup>1</sup> de 2 à 10 tonneaux.

**RUCH.** — 747 hab. — 12 k. au N.-N.-E. de Sauveterre. — ☒ et † : Ruch. — **Borné** au N. par Bossugan, Pujols, Doulezon; à l'E. par Saint-Antoine; au S. par Mauriac; au S.-O. par Blasimon; à l'O. par Mérignas.

**Sol** très accidenté; vers le S., terres douces, sablo-argileuses, fertiles; dans la majeure partie de la commune, terres fortes argilo-calcaires sur **sous-sol** pierreux.

**Vins rouges et blancs**, très recherchés dans les principaux crus de la commune.

Ruch est une des communes de la Gironde où la reconstitution de nos vignobles a été conduite avec le plus d'énergie, de soins et de succès. Aussi ses vins sont-ils très recherchés. ☒

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Vaure</i> (Carrère)	20 40	<i>Dom. de Blagnac</i> (P.	
<i>Ch. de Courteillac</i> <sup>1</sup> (Du		Gombaud) .....	10 40
Foussat de Bogeron).	80 180	<i>A Guillon</i> (Bonnamy)	20 30
<i>Ch. Lardier</i> (Duguit) ..	40 70	<i>A Pegnaud</i> (P. Bon-	
<i>A Tréjoly</i> (Duvergé) ..	30 50	neau) .....	10 50
<i>Au Haut</i> (Bonnac) ....	10 80	Id. (V <sup>ve</sup> Marty).	10 25
Id. (V <sup>ve</sup> Depont)	5 22	<i>A Péline</i> (Coulon)....	25 »
<i>Aux Joulles</i> (Joissin)	10 40	<i>A Magnon</i> (Daubin) ..	10 30
<i>A Brandey</i> (Emilien		<i>A Bergun</i> (Bournerie)	15 20
Chevillard) .....	8 40	<i>Au Boy</i> (Chassonet) ..	5 40
<i>Aux Auvergnats</i> (Ro-		<i>A Bernachon</i> (Maurin)	5 30
boam) .....	5 50	Id. (Mathieu) ..	8 20
<i>A Tartas</i> (Osmin Che-		<i>Au bourg</i> (Osmin Chevi-	
villard) .....	5 30	lard) .....	10 50
Id. (V <sup>ve</sup> Bonneau)	5 40	Id. (Naudy) ...	5 20

1. Cette ancienne maison noble, depuis sa fondation entre les mains de la famille du Foussat, établie à Ruch depuis plus de quatre siècles, est le centre d'un important vignoble auquel se rattachent ceux de Brugnac et du Bascla



## CHATEAU DU COURTEILLAC

M. du Foussat de Bogeron, propriétaire

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (Paul Allard)	10 15	<i>A Michelot</i> (Chatelier)	3 25
Id. (Dugrand)	5 8	<i>A Lardier</i> (Duffon)....	8 10
<i>A Fougère</i> (Robert)..	10 40	<i>A Pelletan</i> (Jolibert)..	8 15
<i>A Grangeotte</i> (Pastu- reau) .....	8 30	<i>A Destebot</i> (L. Boulet)	5 30
<i>A Galaup</i> (Obéron)...	10 25	Id. (Gaston Du- vergé) .....	5 15
<i>A Péricaud</i> (Jacques Al- lard) .....	3 30	<i>A Philippon</i> (V <sup>ve</sup> Vian- don) .....	» 15
<i>A Bachelot</i> (G. Richard)	10 15	<i>A Peyraud</i> (Chollet)..	8 15
<i>A Cassagne</i> (Momelot)	5 25	<i>Au Grand Monicon</i>	
Id. (Roussel) ..	6 15	(Chauffepied) .....	8 5
<i>A Grangeneuve</i> (Sor- bier) .....	5 40	<i>Au Grand-Bernal</i> (V <sup>ve</sup> Faurie) .....	4 10

Environ quatre vingts propriétaires font de 1 à 10 tonneaux.

Les trois propriétés comportent un cuvier unique et leurs produits sont généralement livrés au commerce sous le nom de Courteillac, bien que les vins du Bascla et de Brugnac soient parfois vendus sous leur nom propre.

La production des vignes blanches, qui sont des cépages choisis, est en moyenne de 300 tonneaux. Les vins sont bouquetés, souples et délicats, en même temps que riches en alcool.

La production des vignes rouges est en moyenne de 100 tonneaux d'un vin excellent pour la table.

**SAINT-BRICE.** — 295 hab. — 5 k. à l'O. de Sauveterre. — ☒ et ↗ de Sauveterre.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au bourg</i> (P. Gourssies)	4 10	<i>Au Boinneau</i> (Pierre Pallard)	4 50
Id. (Léon François)	3 30	Id. (Pierre Gassies)	3 35
<i>A Bastore</i> (Marcel Dugrand)	3 37	<i>A Penot</i> (Martial Drilole)	3 27
Id. (Dumas)	3 26	<i>A Dugot</i> (Pierre Barbe)	3 27
Id. (Antoine Maury)	3 28	<i>A Sanculote</i> (V <sup>ve</sup> Babin)	3 27
Id. (Gas)	3 20	<i>A Pombrède</i> (Sérizier)	5 35
<i>Aux Marquels</i> (Chataud)	» 25		

**SAINT-FÉLIX-DE-FONCAUDE.** — 413 hab. — 1.000 hect. — 5 k. au S.-S.-O. de Sauveterre. — ☒, ↗ et ☐ : Sauveterre.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Bernaleau</i> (Maurice Laborde)	10 5	<i>A Palay</i> (Virvalloi)	» 30
<i>Ch. de Pommiers</i> (de Tartas)	5 5	<i>A Meudoucaïn</i> (Planeau)	» 18
<i>A Jardinot</i> (Icard)	5 20	<i>A Bellevue</i> (Robineau)	» 20
<i>A Pièdebouc</i> (Aucoin)	13 »	Id. (Mignon)	» 10
<i>A La Chaume</i> (G. Richard, de Casseuil)	» 20	<i>A Chauvet</i> (Dupuy)	» 25
<i>A Foncaude</i> (Testard)	3 7	<i>A Bouchereau</i> (Petitot)	» 15
Id. (Rozier)	13 »	<i>Au Bergey</i> (Marceron)	» 30
Id. (P. Boyneau)	15 »	<i>A Bellecroix</i> (Allais)	10 25
<i>A Billaud</i> (Trochon)	» 10	<i>A Caneau</i> (Aucoin)	» 15
Id. (Paillou)	» 12	<i>A Galley</i> (Foucaud)	» 16
<i>A Cocul</i> (Babot)	» 25	<i>A La Grosse</i> (Eug. Mauriac)	» 20
		Id. (Cassy)	» 15

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-HILAIRE-DU-BOIS.** — 132 hab. — 450 hect. — 4 k. au S. de Sauveterre. — ☒, ↗ et ☐ : Sauveterre.

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A L'Oiseau</i> (J. Lafaye)	5 35	<i>A Cerizier</i> , (Sézier, de Sauveterre)	» 10
<i>A Servant</i> (J. Bernard)	2 13	<i>A Chamarrac</i> (Donne)	2 23
<i>A Loyasson</i> (R. Delluile)	2 20	<i>Au Grand-Chollet</i> (Toupet)	» 10
Id. (Atribat)	4 5	Id. (J. Clairac)	4 20
<i>Au Petit Chollet</i> (Catherine)	6 25	Id. (V <sup>ve</sup> Gaubert)	2 15
Id. (Barbier)	4 18	<i>A Queyraud</i> (E. Barbier)	5 25
Id. (V <sup>ve</sup> Chauvet)	3 20	<i>A Talaise</i> (P. Castaing)	2 15
<i>A Serizier</i> (V. Girardeau)	5 18	<i>A Maisonneuve</i> (Prioleau)	2 20

**SAINT-LÉGER-DE-VIGNAGUE.** — 508 hab. — 3 k. à l'E.-N.-E. de Sauveterre. — ☒, † et ☚ : Sauveterre.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Closet St-Léger</i> (Loste)	12 40	<i>A Mont-St-Fort</i> (Clairac)	2 20
<i>La Hourtique</i> (L. de La Rivière) .....	15 80	<i>A Cardayres</i> (Déchant)	4 25
<i>A Salanas</i> (Chauvet) ..	10 40	<i>Au bourg</i> (Duverger) ..	3 10
<i>A Lanusquet</i> (L. Barbe)	5 25	<i>A Caboussel</i> (Castaing).	2 8
<i>Ch. de Madaillon</i> (P. Artigou) .....	5 15	<i>A Barbau</i> (J. Birolet) ..	6 50
<i>A Naudicot</i> (Larquey) .	5 20	<i>A Galleteau</i> (Durrieu) ..	2 25
<i>A Beaulieu</i> (Boineau) .	8 30	<i>A Decamp</i> (Marc Bois) .	4 16
<i>A Roussillon</i> (Serizier) .	2 15	Id. (J. Cazenave)	6 25
<i>A Gargau</i> (Bonneau) ..	8 15	<i>A Agneras</i> (A Blanchin)	4 20
<i>A Penic</i> (Carbonnet) ..	3 12	<i>A Bidon</i> (A. Lumeau) .	3 15
<i>A Lyon</i> (Constantin) ..	6 40	<i>A Plaisance</i> (H. Abel) .	2 14
		Id. (D. Duverger)	4 16
		Id. (L. Teulet).	4 16

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-MARTIN-DE-LERM.** — 285 hab. — 702 hect. 6 kil. au S.-S.-E. de Sauveterre. — ☒, †, ‡ et ☚ : Mesterrieux, à 2 k.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Villepreux</i> (P. Laroze) .....	5 100	<i>Au bourg</i> (Jaubert) ...	5 50
<i>Ch. du Coin</i> (P. Laroze)	10 100	<i>A Ragot</i> (Dubois du Fresne) .....	3 10
<i>Aux Gaboriauds</i> (Thillet)	10 30	<i>Au Grand-Champ</i> (Dubourg) .....	5 50
Id. (A. Cailletron)	5 30	<i>A Chollet</i> (Champon) ..	2 20
Id. (Barbier) ..	4 15	<i>A La Rippe</i> (Géry) ....	2 10
<i>A Decourt</i> (Sanfourche)	3 20		

**SAINT-MARTIN-DU-PUY.** — 291 hab. — 5 k. au S.-E. de Sauveterre. — ☒, †, ‡ et ☚ : Sauveterre.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

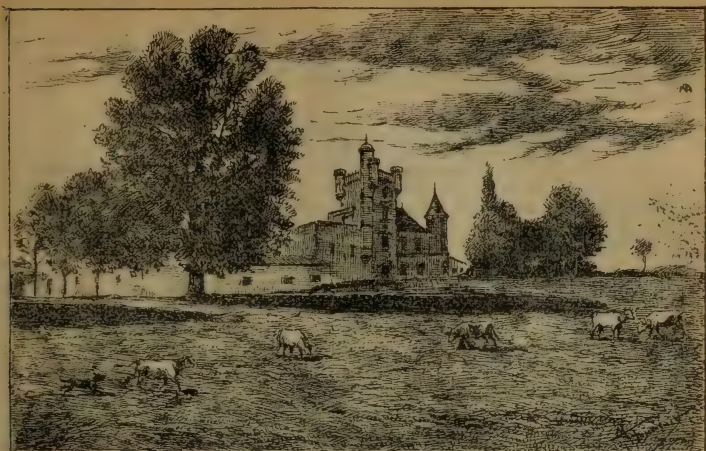
	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. La Tour</i> (L. Nithard)	30 50	<i>A Maison-Noble</i> (Pauly)	2 10
<i>A Monplaisir</i> (V <sup>ve</sup> Labron) .....	» 25	Id. (P. Jacquet)	5 25
		Id. (Poitevin) ..	4 15
		Id. (Anglade) ...	4 15

1. Le vieux vignoble de château La Tour, reconstitué depuis 1900 avec les meilleurs cépages girondins, est actuellement en plein rapport et produit des vins appréciés du commerce.

Les rouges sont particulièrement recherchés; élaborés avec des soins spéciaux, en appliquant les méthodes de vinification moderne, ils n'ont rien à envier à certains vins réputés du Saint-Emilionnais, dont ils possèdent tous les caractères : finesse, sève et bouquet.

Le vignoble, qui s'étage sur des coteaux à sol silico-argileux, produit, en année normale, 25 tonneaux vin rouge et 100 tonneaux vin blanc.





**CHATEAU LA TOUR**  
**M. Lucien Nithard, propriétaire.**

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Gd Pont</i> (F. Bernard)	3 8	<i>A Ferrand</i> (Lecourt) ..	2 10
Id. (J. Counille) .	2 25	Id. (Fauché) ...	4 8
<i>Dom. de St Germain</i> (Vve Dusseau) .....	1 10	Id. (L. Cassany) .	3 8
<i>A Bois-Madame</i> (Lan- gon) .....	2 8	Id. (Saingassie) .	2 20
Id. (Drillole)...	2 10	Id. (Elie Mothe) .	4 30
		Id. (Burolet) ...	3 20
		<i>A Nivelle</i> (Rives) .....	1 15

Une quinzaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**SAINT-ROMAIN-DE-VIGNAGUE..** — 438 hab. — 8 k. au S.-E  
 de Sauveterre. — ☒, † et 🏠 : Sauveterre.

**PRINCIPAUX PROPRIETAIRES**

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. Bellevue</i> (Perrier) .	» 20	<i>Aux Léotins</i> (Lafaye) ..	» 15
<i>Ch. St-Romain</i> (Alban Girard) .....	5 200	Id. (Lumeau) ...	» 40
<i>A Gandoy</i> (Gillardeaux)	» 25	Id. (Barraud) ...	» 25
Id. (Fourcaud) ..	» 25	<i>Au Glotin</i> (Cazenave) ..	» 20
Id. (Collas) .....	» 25	<i>Au Rouy</i> (Itié) .....	» 25
<i>Au bourg</i> (Laurent) ...	» 15	Id. (Bordié) ....	» 15
<i>A L'Eglise</i> (Massé) ...	» 25	<i>A Coustilly</i> (Robineau)	» 25
Id. (Robert) .....	» 35	<i>A Petit-Ferrand</i> (Bar- raud) .....	» 25
<i>A Bouey</i> (Hébert) .....	» 50	<i>Au Gd Ferrand</i> Coste)	» 25
Id. (Audy) .....	» 10		

\* **SAINTE-SULPICE-DE-POMMIERS.** — 336 hab. — 3 k. au S.-O. de Sauveterre. — ☒, †, ‡, § : Sauveterre.

**Vins blancs** produits par 3/4 cépages fin, 1/4 folle et autres cépages. Des meilleurs du canton.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>A Gous</i> (Raphaël Serizier) ..	25	<i>A Maisonneuve</i> (Brousseau)	25
<i>Au Bourg</i> (Reynaud) .....	12	<i>A Divers</i> (J. Pion) .....	40
Id. (Massieu) .....	10	<i>A Buch</i> (P. Rousseau) .....	30
Id. (Chéri Souan) ..	15	Id. (V <sup>e</sup> F. Rapin) .....	30
<i>A Davril</i> (Ern. Guérin) ....	25	Id. (Monneins) .....	20
Id. (Berry) .....	25	<i>A Neyron</i> (Martial Memin) .	35
<i>A Grély</i> (M. Sanfourche) ...	25	<i>A Cardan</i> (Emile Bayl) ....	25

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SALLEBRUNEAU.** — 101 hab. — 6 k. au N.-O. de Sauveterre. — ☒, † et ‡ : Blasimon.

## PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Le Cros et la Brande</i> (Gervais) .....	3 30	<i>A Ste-Présentine</i> (De- loubis) .....	» 20
<i>Ch. de Sallebruneau</i> (Clé- mence d'Uzard) ....	» 12	Id. (Sailans) .....	» 25
<i>Dom. de Guithon</i> (Baylot	» 15	<i>Aux Claveaux</i> (Rives) .	» 20
<i>Dom. de Boissonneau</i> (Minvielle, maire) ..	» 25	<i>Au Mayne</i> (Léric frères)	» 20
		<i>A Perry</i> (Coculet) .....	» 50

## § XXI. — CANTON DE PELLEGRUE

**Sol** très accidenté, généralement argilo-calcaire, assez fertile, et présentant sur quelques plateaux des terres bouvées sablo-argileuses.

**Sous-sol** généralement composé de pierre dure, d'une terre sablo-argileuse compacte appelée ribot ou arribot, ou de marne argileuse.

**Vins blancs**, produits dans les anciennes vignes par l'enrageat, une faible proportion de jurançon; dans les jeunes plantations, on trouve les cépages fins : sémillon, sauvignon, muscadelle, formant plus de la moitié de l'encépagement. Les crus, où les cépages fins dominent sont très agréables; ils gagnent en bouteille et peuvent très bien remplacer nos petits vins blancs de graves.

On trouve dans ce canton quelques-uns des meilleurs crus de vins blancs de l'arrondissement de La Réole. Nous citerons entre autres : le château de Laforest, à Pellegrue; les premiers crus des communes de Massugas, Saint Antoine, Soussac.

**Vins rouges**, produits, dans les anciennes plantations : par 1/3 malbec, 1/3 grapput, 1/3 périgord, boucherès, fer et autres cépages; dans les nouvelles : par le malbec, merlot et cabernet, greffés sur américains, riparia ou herbemont. Ces vins sont très colorés et assez corsés; ils constituent, dans les crus où ils sont bien vinifiés et bien soignés, de bons ordinaires.

L'une des communes du canton, où la viticulture est le plus avancée, est Saint-Antoine, où M. J. Grave a donné les meilleurs exemples de reconstitution par les vignes greffées, et par le relèvement de ses vieilles vignes, grâce aux soins les mieux entendus.

**SAINT-ANTOINE-DE-QUEYRET.** — 215 hab. — 685 hect. — 122 mètres d'altitude, 12 k. de Castillon. — **Borné** au N. par Doulezon; à l'E. par Listrac; au S. par Soussac; à l'O. par Mauriac et Ruch. — ☒ : Pellegrue. — ☙ et ☚ à Saint-Antoine. — ☛ : Castillon.

**Sol** : haut plateau argilo-calcaire ou sablo-argileux. — **Sous-sol** argileux ou marneux au S.; de pierre ou de ribot au N.

**Vins blancs**, produits dans les anciennes plantations par l'enrageat; dans les nouvelles, par 3/4 sauvignon, sémillon et muscadelle, 1/4 enrageat. Ces vins, des meilleurs de la région, ont, dans les 1<sup>er</sup> crus de la commune, du moelleux et sont souvent achetés en primeur pour être expédiés en Champagne ou en Allemagne.

**Vins rouges**, produits dans les vignobles de création récente, pré-

sentent du corps, de la couleur, et le moelleux qu'on trouve dans les vins du Castillonnais; très recherchés en primeur, ils obtiennent de très bons prix, surtout dans les meilleurs chais.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Dom. de Chapoux</i> (P. Chanut) .....	5 50	<i>A Rieufлагel</i> (H. Boutrand)	» 20
<i>Ch. de Fombizol</i> (F. Cas-sat) .....	5 10	Id. (P. Boucaud)	» 25
<i>A Toulifaut</i> (H. Bou-het) .....	5 20	<i>A La Chèvre</i> (Mugron)	3 30
Id. (P. Guillon)	» 20	<i>A Rouquillayre</i> (F. Jean-tis) .....	» 80
Id. (Bournerie)	» 15	<i>A Pouliac</i> (Couquiaud)	10 20
<i>A Maugarnit</i> (Chanut)	5 80	Id. (P. Rousseau)	» 25
<i>A Rieufлагel</i> (T. Bou-trand) .....	10 20	Id. (Souau) .....	» 50
		<i>A Guichot</i> (Vincent) ..	» 40
		<i>Au Renard</i> (Bourricaud)	» 10
		Id. (Aubert) ...	» 10

**PELEGRUE.** — 1.524 hab. — 26 k. au N.-N.-E. de La Réole; 13 k. au N. de Monségur. — ☒, ☛ et ☚ : Monségur.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de Laforest et les Bau-dets</i> (D. Rol) .....	50 150	<i>Au bourg</i> (Fournier) ..	20 50
<i>Ch. de Lugagnac</i> (C <sup>te</sup> P. de Puch) .....	25 60	<i>Aux Fougères</i> (Bouton)	10 75
<i>Ch. de La Roquette</i> (C <sup>te</sup> de Souris) .....	10 15	<i>A Viaud</i> (Barreyre) ...	20 80
<i>Ch. de Cansac</i> (Gas et Sanjeon) .....	» 50	<i>Les Tricoirs</i> (Morin) ..	10 75
<i>Champ d'Eymet</i> (Four-caud) .....	20 30	<i>A St-Laurent</i> (Mour-guet) .....	15 60
		<i>A Laforest</i> (Jamain) ...	5 15
		Id. (Barreyre) ..	» 15
		<i>A Ramonette</i> (Chevillard)	5 10
		<i>Au Rambaud</i> (Séré) ..	10 25

Une centaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**CAZAUGITAT.** — 505 hab. — 9 k. au S. de Pellegrue. — 138 m. d'altitude à Launay, le point le plus élevé de l'Entre-Deux-Mers. — ☒, ☛ : Castelmoron.

Vins blancs des plus estimés du canton.

PRINCIPAUX PROPRIETAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>A Courget</i> (Lobel) ...	5 50	<i>A Bellian</i> (Villechenon)	3 30
<i>Dom. de Labourdicolle</i> (La Boual de Boisgail-lard) .....	» 25	Id. (V <sup>ve</sup> Paul Pa-quier) .....	5 40
<i>Ch. de Fillon</i> (Cazassus)	2 20	<i>A Petit Courgeaud</i> (Vian-don aîné) .....	3 109
<i>A Fillon</i> (Triaut) ...	2 20		



	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Au Grand-Courgeaud</i>		<i>A Vinsot (Pillet).....</i>	2 20
(Mourgues) .....	3 25	Id. (Puyrabeau) ..	» 25
Id. (E. Clary) ..	2 20	<i>A Lafaurie (P. Jarry)</i>	2 18
Id. (P. Dumas) ..	2 20	<i>A Yard (Devier).....</i>	» 25
<i>A Mellier (Abel Courgeaud)</i>	7 55	<i>A Robinelle (Baritaut)</i>	2 18
Id. (Dupart) ..	5 35	<i>A Moreau (G. Remor-</i>	
<i>A Lévitel (Robineau,</i>		dès) .....	2 15
maire) .....	5 40	<i>A La Cave (Cluseau)</i>	2 20
<i>A Rolland (Duprat)...</i>	2 20	<i>A Vinsot (G. Lecourt)</i>	2 18
<i>Aux Paris (Loste)....</i>	3 30	<i>A Merlet (Lançon)....</i>	2 15
Id. (Charrière) ..	2 12	<i>A Bonamy (Fournier)</i>	2 12
<i>Au bourg (Murat)....</i>	2 30	<i>A Rayne (Guiard)....</i>	2 15
Id. (P. Roboam) ..	2 20	<i>A Rousseau (Cada-</i>	
<i>Aux Ardouins (Ray-</i>		paud) .....	» 20
mond Bonneau) ...	2 20		

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**CAUMONT.** — 232 hab. — 13 k. au S.-S.-E. de Pellegrue. — ☒  
 ↗ : Castelmoron.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.		Tonneaux vin r. vin bl.
<i>Ch. de St-Robert (Tra-</i>		<i>A Bellevue (Constan-</i>	
verse) .....	» 60	tin) .....	» 25
<i>Ch. Maupas (Caraman)</i>	5 10	<i>A Rabiol (Germon)..</i>	» 15
<i>A Grossard (Bert)....</i>	» 25	Id. (Martin) ..	5 20
<i>Ch. des Trois-Tours</i>			
(Castaing) .....	» 25		

Une vingtaine de propriétaires font de 2 à 10 tonneaux.

**LISTRAC-DE-DURÈZE.** — 209 hab. — 3 k. à l'O. de Pellegrue  
 — ☒ et ↗ : Pellegrue.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin bl.		Tonneaux vin bl.
<i>Ch. de Fombizol (F. Cassat)</i>	25	<i>Au bourg (Faucher)</i>	20
<i>Ch. de Listrac (Bouton)....</i>	40	Id. (Boutiton) .....	15
<i>Au bourg (Merveilleau)....</i>	50	Id. (Mouline) .....	10
Id. (Marot) .....	45	Id. (Vigouroux) .....	15

**MASSUGAS.** — 554 hab. — 4 k. au N. de Pellegrue. — ☒ et ↗ : Pel-  
 legrue.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Dom. de Pireau</i> (J. Mondin) .....	5	25	<i>Ch. Vigouroux</i> (L. Duthil) .....	10	50
<i>Dom. Le Breton</i> (E. Clerjeaud) .....	30	15	<i>Ch. Labedouce</i> (Jabouy-na) .....	10	15
<i>Ch. Pailhas</i> (L. Duthil) .....	60	25	<i>Dom. de Blanchel</i> (P. Bouton) .....	15	60
<i>Ch. Laurent-le-Bourg</i> (L. Duthil) .....	25	65	<i>A Rigoleau</i> (Sellier) ..	15	40
<i>Dom. de Laurent-Blanchel</i> (P. Lardy) ....	16	20	Id. (Fournier) ..	10	40
<i>Dom. de Gouzourde</i> (Général Baril) .....	20	16	<i>A La Borne</i> (Vernière) ..	5	20
<i>A Témeneau</i> (Bouton <sup>fr<sup>es</sup></sup> ) ..	15	35	Id. (Auberon) ..	5	26
Id. (Gourd) ....	10	16	<i>A Prèbarral</i> (Lacoste) ..	5	10
<i>Ch. Labattul</i> (P. Bouton) .....	10	26	<i>A Golse</i> (P. Lardy) ....	5	5
			<i>Au Courrech</i> (Guionneau) .....	5	8

Une quarantaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

**SAINT-FERME.** — 633 hab. — 7 k. au S. de Pellegrue. — ☒ et ↗ : Monségur.

## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>Ch. des Vitels</i> (Pidoux) ..	3	10	<i>A Janquet</i> (Boularicq) ..	5	10
<i>Ch. du Parc</i> (Caussin de Perceval) .....	2	8	<i>A Ch. de James</i> (G. Beau-soleil) .....	10	15
<i>Ch. de Nardon</i> (La Boual de Boisgaillard) ..	10	75	<i>A Chollet</i> (G. Courgeaud) ..	4	25
<i>Au Robinet</i> (de Barbe-St-Loubert) .....	5	25	<i>Ch. de La Gajanle</i> (B <sup>ac</sup> du Noguès) .....	4	8

**SOUSSAC.** — 327 hab. — 7 k. au S.-O. de Pellegrue. — ☒, ↗ et ↘ : Cazaugitat à 2 k.

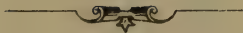
## PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r. vin bl.			Tonneaux vin r. vin bl.	
<i>La Moussante</i> (G. Viandon) .....	10	200	<i>A Piconal</i> (G. Comin) ..	10	200
<i>A Sarlandis</i> (P. Bonneau) .....	10	200	Id. (Ouvrard) ..	8	40
<i>Au bourg</i> (Saumel Neuville) .....	10	40	<i>A Trochon</i> (T. Viandon) ..	8	80
			<i>A Bridoire</i> (H. Greffier) ..	6	45
			<i>A St-Florin</i> (C. Bonneau) ..	10	5

	Tonneaux vin r. vin bl			Tonneaux vin r. vin bl.	
A <i>Marol</i> (Panchaud)..	5	40	A <i>La Sauvegarde</i> (E. Desmeric) .....	7	100
Id. (Nadau) ....	3	16	<i>Aux Cailloux</i> (B. Po- mier) .....	6	100
Id. (Lanau) ....	3	20	A <i>La Riorte</i> (Pastureau)	4	40
Id. (Laurent) ..	3	20	<i>Au Canton</i> (Pauric)...	4	50
Id. (Ferchaud)	3	25	Id. (Doyeux) ..	2	35
A <i>La Peyruguette</i> (E. Cousteau) .....	10	50	Id. (A. Bonneau)	4	50
A <i>Couronneau</i> (L. Légli- se) .....	5	80	A <i>Beniteau</i> (Guionneau)	5	50
Id. (E. Lanau)..	4	30	A <i>La Réunion</i> (Raffin)	4	75

Une trentaine de propriétaires font de 2 à 15 tonneaux.

Nous passons les communes d'Auriolles et de Lnaderrouat sans nous y arrêter, aucun chai notable ne nous ayant été signalé.



## TABLE ALPHABÉTIQUE

## DES PRINCIPAUX CRUS

A		Pages.		Pages.	
	Pages.		Pages.		Pages.
Abbaye de Bonlieu .....	928	Anseillan (Ch d')	249	Auros (Ch. d') ..	438
Abbaye-Skinner (L') .....	284	Antichamp (Ch. d') .....	914	Ausone (Ch.)	501
Abbaye de Toujague .....	157	Antonine (Dom. de) .....	991	Avensan (Ch. d')	153
Abbé Gorsse, de Gorsse (Ch. del')	144	Antonne (Ch. d')	928	Avocat (Cru del')	423
Abel Laurent (Ch.) .....	144	Arabe-Lafite (Cru) .....	405	Azimon (Cru) ..	325
Abiet-Landat (Cru) .....	256	Arbanats (Ch. d')	417	<b>B</b>	
Abzac (Ch. de) ..	782	Arbieu (Ch. d') ..	434	Baby (Ch. de) ..	676
Aiglon (Ch. l') ..	316	Arc (Ch. de l') ..	772	Badette-d'Allard (Cru) .....	569
Aiguilhe (Ch. d')	656	Arche (Ch. d') 94, 454, 1040		Badette - du-Foussat (Ch.)	536
Air (Dom. de l') ..	852, 854	Arche Pugneau (Cru d') .....	485	Badon-Patarabet (Dom. de)	547
Aire (Dom. de l')	852	Arche-Vimenev (Ch. d') .....	456	Bagatelle (Ch.) ..	284, 356
Alberts (Ch. des)	878	Arcins (Ch. d') ..	161	Bagatelle (Dom. de) .....	952
Alès (Ch. d') ..	439	Arcins (Dom. d')	161	Bagéran (Ch. de)	1063
Allary (Dom. d')	838	Armajan (Clos d')	428	Bages Pauillac (Cru) .....	246
Amélie (Ch. l') ..	335	Armajan-des-Ormes (Ch. d') ..	486, 488	Balac (Ch.)	206, 209
Ancien Ch. Lamothe (Dom. et)	712	Arnaud Blanc (Ch.)	148	Baladoz (Ch.) ..	580
Ancre (Ch. del')	321	Arnaud Jean Martin (Cru) .....	250	Balardin (Cru) ..	148
Andiottes (Ch. des) .....	868	Arnaud-Lussac (Cru) .....	312	Baleau (Ch.)	527, 545
André-Lamothe (Cru) .....	414	Arnaud-Petit (Cru) .....	704	Balestard (Dom. de) .....	703
Andresses (Ch. des) .....	401	Arnauld (Cru) ..	161	Balestard-la-Tonnelle (Ch.)	520
Andriet (Ch.) ..	769	Arnauld (Ch.) ..	734	Balestey (Ch.) ..	422
Andron (Ch.) ..	315	Arpaillan (Ch. d')	698	Baleyarn (Dom. de) .....	703
Andron (Dom.) ..	291	Arras (Ch. des) ..	796	Baleysac (Ch. de)	1050
Aney (Cru) .....	194	Arrosée (Cru L')	519	Balland (Dom. de)	1020
Ange (Dom. de l')	718	Arsac (Ch. d') ..	113, 115	Balogues-Haut Bages (Ch.) ..	239
Angelus (Clos de l') .....	526	Artigues (Dom. des) .....	646	Baneyre-les-Gu-nes (Cru) .....	257
Anglade (Ch. d')	722	Asnières (Cru) ..	883	Banna (Cru) ..	312
Angludet (Ch.) ..	128	Augey (Ch. d') ..	1061	Baquey (Cru) ..	133
Anice (Ch. d') ..	419	Augustins (Dom. des) .....	964	Barabaque (Ch.)	734
Anneraux (Dom. des) .....	627	Auriol (Cru l') ..	398	Barakan (Dom. de) .....	996



Pages.	Pages.	Pages.
Barateau (Ch.) . . . . . 200	Bassalère-Mon-	Beau-Soleil (Dom.
Baratons (Dom.	dot (Ch.) . . . . . 914	de) . . . . . 702
des) . . . . . 681	Basse-Cour (Ch.	Beauté (Cru de) . . . . . 948
Barbe (Ch. de) . . . . . 822	La) . . . . . 1052	Beauval (Ch.) . . . . . 913, 937
Barbe (Dom. de) . . . . . 812	Bastard (Ch. de) . . . . . 475	Beauvoir (Ch.) . . . . . 918
Barbé (Ch.) . . . . . 860	Bastor-la-Monta-	Beauvoir (Cru) . . . . . 331
Barbeau (Dom.	gne (Ch.) . . . . . 485	Beauze (Ch. de
de) . . . . . 884	Bas-Violet (Clos	la) . . . . . 676
Barbe-d'Or (Cru)	de) . . . . . 830	Bécade (Ch. La)
656	Batailley (Ch.) . . . . . 232	184
Barbereau (Ch.) . . . . . 676	Batailley (A.) . . . . . 1024	Bécade de Vey-
Barbet (Ch.) . . . . . 672	Bâtisse (La) . . . . . 252	rin (Cru La) . . . . . 187
Barde (Ch. La) . . . . . 572, 835	Batsalles (Clos) . . . . . 491	Bécamil (Cru) . . . . . 195
Barde (Ch. de La)	Batsères (Ch.) . . . . . 425	Bec-Chenu-Lafit
579	Baubens-Monta-	te (Ch. du) . . . . . 918
Barde (Clos La)	gne (Ch.) . . . . . 76	Béchereau-Bom-
578	Baurech-Puygue-	mes (Ch.) . . . . . 461
Barde (Dom. de	raud (Ch.) . . . . . 983	Bédad (Ch. du) . . . . . 1062
La) . . . . . 636	Baury (Ch.) . . . . . 114	Bédou (Ch. du)
Barde-Haut (Ch.)	Bavoliers (Ch.) . . . . . 889	860
570	Baziliques (Ch.	Bégadanet (Dom.
Bardin (Ch.) . . . . . 396	Les) . . . . . 573	de) . . . . . 313
Bardos (Cru.) . . . . . 697	Béard (Ch. de) . . . . . 580	Bégorce-Zédé
Barennes (Dom.	Béarnais (Dom.	(Dom. de la) 156
de) . . . . . 935	de) . . . . . 991	160
Barès (Ch.) . . . . . 762	Beau (Dom. de) . . . . . 968	Béhéré (Cru de) . . . . . 253
Baret (Ch.) . . . . . 363	Beau - Chêne	Bélaïr (Ch.) . . . . . 753
Baret - Gayon	(Dom. du) . . . . . 401	Belair (Dom. de)
(Dom. de) . . . . . 418	Beauduc (Dom.	667
Baritaut-Carigan	de) . . . . . 976	Bel-Air (Ch.) 76,
(Ch. de) . . . . . 960	Be a u f r e s q u e	354, 361, 386,
Baronnie (La) . . . . . 646	(Dom. de) . . . . . 698	407, 720, 872,
Barrade (Dom.	Beaugey (Ch.) . . . . . 960	922, 944, 968,
de) . . . . . 688	Beaulac (Cru de)	972, 975, 1020
Barrail (Ch. du) . . . . . 312, 680, 782	662	Bel-Air (Cru) 316
Barrail - de - Fer	Beaulaygue (A.) . . . . . 662	626, 652
(Dom. du) . . . . . 740	Beaulieu (Ch.) . . . . . 294, 298, 422, 437	Bel-Air (Dom. de
Barrail de Gorsse	Beaulieu (Ch. de) . . . . . 782	418, 644
160	Beaulieu (Cru) . . . . . 741	Bel-Air (Clos) . . . . . 970, 1052
Barraque (Cru La)	Beaulieu (Dom.	Bel-Air . . . . . 594
622	de) . . . . . 818	Bel-Air (A) . . . . . 704
Barre (Cru de La)	Beaumont (Ch.) . . . . . 191	Bel-Air-Arsac
866	Beaumont-Ber-	(Cru) . . . . . 115
Barreau (Cru) . . . . . 623	trand (Ch.) . . . . . 913	Bel-Air-Chevrol
Barreau (A) . . . . . 693	Beauregard (Ch.) . . . . . 604, 920, 988	(Dom. de) . . . . . 625
Barreau (Dom.	Beau - R i v a g e	Bel-Air Labarde
de) . . . . . 1025	(Dom. de) . . . . . 985	(Ch.) . . . . . 975
Barreyre (Clos) . . . . . 748	Beauséjour (Ch.) . . . . . 274, 369, 505, 506, 634, 650, 1047	Bel-Air-La-Dé-
Barreyre (Ch.) . . . . . 110, 161, 994	Beauséjour . . . . . 953	chauderie (Ch.) . . . . . 898
Barreyre (Dom.	Beauséjour (Dom	Bel-Air-Lagrange
de) . . . . . 968	de) . . . . . 1006	(Ch.) . . . . . 172
Barrière (Ch. La)	Beau-Séjour (Ch.) . . . . . 186	Bel-Air-La-Tour
792	Beauséjour-La	(Ch.) . . . . . 720
Barrière-Doyen	forêt (Ch.) . . . . . 671	Bel-Air-Mareil
(Cru) . . . . . 917	Beau-Site (Ch.) . . . . . 266, 808, 911	(Cru) . . . . . 300
Barry (Ch. du) . . . . . 187	Beau-Site (Clos)	Bélaïr-Marignan
Bart (Ch. de) . . . . . 796	981	(Ch.) . . . . . 502
Barthes (Cru des)	Beausite-Haut-	Bel-Air-Marquis
437	Vignoble (Ch.) . . . . . 277	d'Aligre (Ch.) . . . . . 154
Barthez (Ch.) . . . . . 372	Beausoleil (Dom.	Bel - A i r - O u y
Barthez-Pian-	de) . . . . . 890	(Cru) . . . . . 587, 589
Médoc (Ch.) . . . . . 86	Beausoleil (Ch.) . . . . . 765	Belcier (Ch. de) . . . . . 660
Basclat (A.) . . . . . 1066		Bel-Endroit (Ch.) . . . . . 570
Bas - P o u g n a n		Belet (Clos de) . . . . . 1047
(Dom. du) . . . . . 991		Belgrave (Ch.) . . . . . 197
Basque (Ch. du)		Belle-Assise (Ch.) . . . . . 928
424, 590		B e l l e - A s s i s e
Basque (Ch. Le)		(Dom. de) . . . . . 592
652		
Basque (Le) . . . . . 416		
Bassac (Dom. de) . . . . . 1044		
Bassalère-Casta-		
nède (Ch.) . . . . . 914		

	Pages.		Pages.		Pages.
Belle-Croix (Ch.)	956	Bergerie (Ch.)	991	Birac (Ch. de)	435
Bellefond (Dom. de)	910	Bergerie (Cru)	917	Birambis (Cru)	720
Bellefontaine (Ch. de)	492, 704	Bergey (Au)	935	Biré (Ch.)	109, 946
Bellefont-Belcier (Ch.)	578	Berlière (Clos)	655	Birman (Ch.)	908
Bellegarde (Ch.)	758, 1000	Bernadon (Dom. de)	991	Birot (Ch.)	1008
Bellegrave (Ch.)	184, 243, 329, 347	Bernadottes (Dom. des)	764	Bisqueytan (Ch. de)	703
Bellegrave-du-Poujeau (Ch.)	88	Bernardine (Ch. La)	920	Biston-Brillette (Cru)	164
Belle-Isle (Ch.)	335, 821	Bernateau (Dom. de)	1069	Bizeaudun (Cru de)	96
Belle-Isle - Mon-dotte	580	Bernichon (Dom. de)	964	Blagnac (Ch. de)	696
Bellerive (Ch.)	918	Bertaut (Dom. de)	995	Blagnac (Dom. de)	1067
Bellerive	282	Berthenon (Ch.)	870	Blancaillou-Médoc	327
Bellerive-les-Moines (Ch.)	916	Berthou (Ch.)	819	Blancherie (Ch. La)	405
Belle-Roque (Ch)	806	Berthoumieu (Ch. de)	1012	Blanchet (Clos)	588
Bellevue (Ch.)	107, 405, 519, 671, 849, 924, 972, 984, 1047, 1052	Bertrand (Ch.)	1018	Blanchet (Dom. de)	1076
Bellevue (Ch. de)	372	Bertranon (Ch.)	1018	Blanchon (Ch.)	776, 986
Bellevue (Dom. de)	407, 642, 759, 933, 940, 942, 951	Bessac (Cru de)	721	Blanchon (Clos)	644
Bellevue (Cru)	701	Bessac-et-les-Poumarèdes (Cru)	721	Blanc-Milon (Ch.)	322
Bellevue (Cru de)	636	Bessan (Ch.)	985	Blancs (Dom. des)	862
Bellevue (Clos)	744	Bessan-Séguir (Ch.)	315	Blanquet (Ch.)	281, 282
Belle-Vue (Dom. de)	806	Beynat (Ch.)	669	Blanzac (Ch.)	670, 942
Bellevue - Gazin (Cru)	850	Beyzac (Ch.)	287	Blazy (Ch.)	435
Bellevue - Nioton (Cru)	721	Bézine (Ch. de La)	990	Blézignac (Ch. de)	977
Bellevue-Cordeil-lan-Bages (Ch.)	242	Bézineau (Cru de)	547	Blissa (Ch. de)	816
Bellevue - Saint Lambert (Ch.)	241	Bérard (Cru)	328	Blissa (Cru de)	817
Belliquest	623	Bergat-Bosson-Pigasse (Clos)	530	Bocage (Ch. du)	762
Belliquest (Clos)	718	Bergerac (Dom. de)	356	Boc-Larozé (Dom.)	324
Belloy (Ch.)	726	Bergeron (Cru)	164	Bodet (Ch.)	731
Belly-Maucouade (Cru)	420	Berliquet (Ch.)	516	Bodin (Cru)	914
Belmont - Puyas-truc (Ch.)	76	Bernada (Cru de)	133	Boirac (Cru)	1041
Bel-Orme (Ch.)	886	Bernon (Ch.)	325	Bois (Cru du)	670
Bel-Orme (A)	686	Bernones (Ch.)	193	Bois - Gramont (Ch.)	360
Bel-Orme - Tron-quoy-de-Lalande (Ch.)	290	Bernos (Ch. de)	209	Boismartin (Ch.)	383
Belveder (Clos)	721	Bert (Cru de)	310	Bois-Martin (Ch.)	795
Belvédère <sup>ste</sup> -Luce (Clos du)	848	Bertin (Clos)	370	Bois-Menu (Dom. de)	954
Benaugé (Ch. de)	1025	Bertinat (Cru)	593	Boisredon (Dom. de)	646
Benay (Cru)	878	Bertins (Ch. des)	313	Bois-Redon (Cl.)	866
Beney (Ch.)	667	Beychevelle (Ch.)	222, 790	Boisredon-Frédignac (Cru)	846
Benonville (Ch.)	959	Biac (Ch.)	992	Boisset (Ch.)	855
Benot (Dom. de)	985	Bichat (Cru)	420	Boisson (Ch.)	1008
Bensse (Ch. de)	317	Bichon (Cru)	405	Boissoinneau (Dom. de)	1072
Bensse (Cru de)	317	Birchon-Bages (Ch.)	244	Bois-Tiffroy (Cru)	643
		Bicot (Ch.)	792	Bomale (Ch.)	773
		Bicot (Dom. de)	753	Bombarde (Cru de la)	783
		Bidonnet (Cru)	1021	Bon-Air, La Tour du Pape (Ch.)	355
		Bidou (Ch.)	822	Bonalgue (Clos)	623
		Bigarderie (Ch. La)	846	Bonat (Cru)	405
		Bigarderie - Le-blanc (Ch. de la)	850	Bonde (Côte de)	636
		Bigney - Mattevi-vieille (Ch.)	964	Bonneau (Ch.)	153
		Bigueyresse (Ch. La)	972		
		Binet (Dom. de)	654		



	Pages.		Pages.		Pages.
Caillou (Dom. Le)	246	Canteloup (A) ..	704	Carney (Ch. du)	760
Caillou (Ch.) ...	469	Cantemerle (Ch.)		Carney (Dom. du)	760
Caillou (Cru du) ..	614	100,	874	Caronne - Sainte-	
Caillou-Milon (Ch.		Cantèmerle (Cru)		Jème (Ch.) ...	202
du) .....	250	422,	796	Carpia (Ch. du) ..	440
Caillou-Noir (Cru)	594	Cantenac (Ch.) .	544	Carrasset (Ch. de	190
Cailloux (Aux) ..	1077	Cantenac-Brown		Carrère (A) ....	704
Cajus (Ch.) ....	932	(Ch.) .....	124	Carreyre (Cru) ..	988
Calmeilh (Ch.) ..	336	Canterane (Ch.) .	585	Carriet (Ch. de) .	912
Calmeilh (Ch. de)	833	Cantinolle (Cru) .	1049	Carruades (Grand	
Calmeilh (Cru de)	821	Cantinolles (Ch.)	360	cru des) .....	246
Calon-Ségur (Ch.)	260	Canton (Dom. du)	703	Carruades d'Ar-	
Calvaire (Dom.		Canton de Mey-		mailhaçq (Cru	
du) .....	587, 589	let .....	546	des) .....	235
Calvé-Croizet-Ba-		Canton de Môle.	652	Carruades- Milon	
ges (Ch.) .....	236	Capbern (Ch.) ..	273	(Clos) .....	250
Calvimont (Ch.		Cap-de-Haut (Ch.)	845	Carsin (Dom. de)	1006
de) .....	421	Cap - de - Haut		Cartillon (Ch. du)	189
Camarsac (Ch. de)	951	Bergeron (Ch.)	189	Cassagne (Ch.) ..	746
Camarsat (Ch.) .	406	Cap de Mourlin.	532	Cassan (Dom. de)	297
Cambon-La-Pe-		Cap de mourlin		Casse (Ch.) ....	181
louse (Ch.) ...	104	(Dom. de) ...	533	Casse (Ch. du) ..	964
Camensac (Ch.) .	198	Cap - de - Moulin		Cassevert (Dom.	
Camillac (Ch.) ..	806	(Ch.) .....	533	de) .....	570
Camino-Salva		Cap - de - Ramon		Castaing (Dom.	
(Ch. de) .....	193	(Au) .....	98	du) .....	1041
Camiran (Ch. de)	1049	Capdet (Dom. de	187	Castejens (Ch.) .	667
Campardon et		Capdeville (Ch.) .	190	Castellan (Dom.	
Lacoste (Cru)	110	Cap-Marian (Cru)	132	de) .....	790
Campereau (Cru)	479	Capellanie (Dom.		Castellot (Le) ..	592
Camperos (Ch.) .	476	de) .....	998	Castelmidi (Dom	
Camponac (Ch.) .	348	Cape-Saint-Emil-		de) .....	1010
C a m p o n n a t		lion (Cru) ....	622	Castelnau (Cru) .	917
(Dom. de) ...	806	Capet (Ch.) ....	581	Castenau (Ch.) .	916
Canada (Ch.) ...	792	Capet - Guillier		Castera (Ch. du) .	
Canaque (Dom.		(Ch.) .....	581	296,	298
de La) .....	824	Capeyron (Cru) .	191	Castera (Dom. du	
Canard (Dom. du)	921	Capitourlan (Cru)	673	441,	493
Candéau (Ch.) ..	350	Capléo - Listrac		Catagne (Ch. de	
C a n d e l a y r e s		(Cru) .....	190	La) .....	669
(Dom. des) ...	734	Carbonneau (Ch.		Catoy (Ch.) ....	940
Cangrand (Dom.		364, 378, 389,	684	Caube (Dom. de)	388
de) .....	323	Carbouney (Dom		Caussade (Ch. de	
Canole (ancien		du) .....	1052	La) .....	790
cru de) .....	502	Carcanieux (Cru)	325	Caussade-St-Mar	
Canon (Ch.) ....		Carcanieux - les		tin (Clos La) ..	867
504, 724,	742	Lattes (Ch.) ..	325	Causan (Ch.) ...	302
Canon-La Gaffe-		Cardinal (Clos du)	76	Cauvin (Ch.) ...	917
lière .....	522	Cardinal-de-Sour-		Cauze (Ch. Le) ..	568
Canon-Lange (Ch.)	724	dis (Cru du) ..	910	Cavaillac (Cru) .	972
Cansac (Ch. de) .	1074	Cardinal - Ville-		Cave-Monteil (Ch.	
Cantalot (Cru) .	493	maurine (Ch.) .	520	La) .....	846
Cantebeau (Clos)	367	Cardonne (Ch. La)	301	Cave - Ste - Luce	
Cantecocut et La		Caris (Ch. de) ..	676	(Cru de La) ..	848
Branne .....	314	Carles (Ch. de) .		Caves (Dom. des)	369
Cantegric (Clos) .	187	471,	753	Cavie (Dom. du)	942
Cantegril (Ch.) .	466	Carmeil (Ch.) ...		Cayla (Ch. de) ..	1004
Cantelaude (Ch.)	120	335,	821	Cazats (Dom. de)	646
Canteloup (Ch.)		Carmeil (Cru) ..	336	Caze (Dom. de	
270, 369, 960,	974	Carmeil (Cru de)	821	La) .....	592
Canteloup (Ch.		Carmeilh (Cru) .	336	Cazeau (Ch.) ...	1064
de) .....	984	Carmeilh (Cru de)	821	Cazeaux (Ch.) ..	870
Canteloup (Cru) .	115	Carmes (Clos des)	917	Cazelles (Ch. de)	840
Canteloup (Cru		Carmes (Cru des)	948	Cazeneuve (Ch.) .	702
de) .....	306	Carmes - Haut -		Cazes - Condat	
		Brion (Ch. des)	349	(Dom. de) ...	623



Pages.	Pages.	Pages.
Caizeys (Cru) ... 625	Chapoux (Dom. de) ..... 1074	Choisy (Ch. de) . 942
Cénac (Dom. de) 959	Chardon (Cru de) 830	Chollet (Ch.) 76, 77
Cérons (Ch. de) . 421	Charles (Cru de) . 1023	Chollet (Dom. de) 1006
Certan (Ch.) .... 598	Charmail (Ch.) . 288	Chomel (Ch.) ... 701
Cestas (Ch. de) . 375	Charmes (Ch. des) 912	Christian (Ch.) . 368
Cézac (Dom. de) 894	Charrié (Ch. de) . 442	Christoly (Dom. de) ..... 840
Chabreville (Ch.) 777	Charrié (Dom. de) 975	Cissac (Ch.) .... 255
Chacha (Cru) ... 423	Charron (Ch.) .. 866	Citran (Ch.) .... 150
Chaillou (Dom. de) ..... 872	Chartran (Ch.) .. 932	Clare (Ch. La) ... 314
Chalet Beaumont 938	Chartrons (Clos des) .... 216, 314	Clarence (Ch.) ... 760
Chalet-Bergat .. 530	Chasse - Spleen (Ch.) ..... 162	Clarens (Dom. de) 1010
Chalet des Bois . 297	Château Breuilh (Cru) ..... 314	Clarke (Ch.) .... 176
Chalet Bussac .. 721	Châteauneuf (Ch.) 977	Clarke - Merle - Blanc (Ch.) .. 188
Chalet-Gabertel. 894	Châteauneuf (Dom. de) ... 378	Clauzel (Ch.) .... 972
Chalet de Lagunan ..... 210	Château-Neuf .. 320, 702, 775	Claveau (Ch.) ... 81
Chalet du Mayne-de-Moulis ... 174	Château Vieux (Cru) ..... 195	Clavier (Ch.) .. 420
Chalet Moulina . 160	Chatelet (Cru Le) 544	Clerc (Clos du) ... 705
Chalet de Pijouley ..... 368	Chatelet (Dom. du) ..... 524	Clerc-Milon-Mondon (Ch.) .... 236
Chalet - Prélong (Le) ..... 740	Chatillon (Dom. de) ..... 948	Clerc de Ségur (Le) ..... 86
Chalets (Ch. des) 307	Chatin (Cru) ... 791	Climens (Ch.) .. 462
Chambeau (Dom. de) ..... 643	Chatolle (Cru de La) ..... 207	Clinet (Ch.) .... 608
Chambert-Marbuzet (Cru) ..... 281	Chatolle (Cru La) 209	Clinet (Ch. de) . 974
Chambrettes (Ch. des) ..... 349	Chau mes (Ch. Les) ..... 876	Clocher (Clos du) 312
Champcenez (Ch.) 983	Chaumière (Dom. de La) ..... 990	Closerie (La) ... 171
Champville (Cru) 784	Chaussat (Cru) . 306	Closet - St - Léger (Ch.) ..... 1070
Champ-de - Mars (Cru du) ..... 656	Chaussé et de Capot (Dom. de La) ..... 981	Closiot (Ch. du) . 473
Chantecaille ... 623	Chauteau (Ch. de) 677	Clos Lafitte (Ch.) 954
Chantecler (Ch.) 338	Chauvin (Ch.) .. 560	Closure (Ch. La) 534
Chante-l'Alouette (Dom. de) ... 550	Chavat (Ch. de) . 420	Closure (Dom. de La) ..... 988
Chante-Grive et Cru de Badon (Dom. de) ... 539	Chavette (Ch.) . 931	Clotte (Ch. La) . 530
Chante - l'Oiseau (Ch.) ..... 1033	Chêne-Vert (Ch.) 356	Clotte (Ch. de) .. 660
Chante-l'Oiseau. 431	Chêne-Vert - Cantemerle (Cru) . 287	Clotte (La) .... 582
Chantelouve (Ch) 736	Chêne-Vieux (Ch. Chenu (Ch. du) . 952	Clotte - Grande - Côte (La) .... 531
Chantemerle (Cru) ..... 324	Chéret (Ch.) ... 414	Clou-Caussan (Ch. Le) ..... 302
Chapelle (Ch. La) 717	Chesnaye Sainte-Gemme (Ch. la) 193	Clusièrè (Ch. La) 520
Chapelle (Cru de La) ..... 824	Cheval-Blanc (Ch) 551	Cluzeau (Ch.) ... 917
Chapelle (Clos de La) ..... 981	Chevalier (Ch.) . 389	Cluzeau (Ch. de) 1066
Chapelle du Haut Gibet ..... 99	Chevalier (Dom. de) ..... 378	Coin (Ch. du) .. 1070
Chapelle - Madeleine ..... 502	Chevalière (Cru La) ..... 309	Colbert (Ch.) ... 819
Chapelle Montignac (Dom. de La) ..... 968	Chevery (Cru) .. 250	Colombier - Monpelou (Ch. du) 239
Chapelle - Saint - Jean (La) .... 577	Chevèrry - Martine (Cru) ..... 281	Colonie (Cru de La) ..... 139
Chapelle de la Trinité ..... 528	Cheville (Ch.) .. 775	Colonilla (Ch. La) 148
Chapelles (Cru des) ..... 646	Cheytit Troubadis (Dom. de) . 920	Comarque (Ch.) 456
	Chibaley (Cru) . 590	Combes (Ch. des) 314
	Chillac (Dom. de) 1052	Combes (Dom. de) ..... 712
		Combes - Canon (Ch. des) .... 747
		Come (Ch. de) .. 274
		Comète - Labarde (La) ..... 120
		Commanderie (Ch. La) . 274, 679
		Commanderie (Ch. de) .. 628

Pages.	Pages.	Pages.
Commanderie (Cru La) . . . . .	Coudray (Cru du) 671	Croix-de-Merlet (Dom de La) . . . . .
Compassant (A.) 710	Couffins (Ch.) . . . . .	Croix (Milloril) (Ch. de La) . . . . .
Comte (Ch.) . . . . .	Couffran (Ch.) . . . . .	Croix-Rouge (La) . . . . .
Comte (Dom. du) 1010	Coufins - Demons (Dom. de) . . . . .	Croiset-touchant- Latour (Ch.) . . . . .
Cône (Le) . . . . .	Couhins (Ch.) . . . . .	Croiset-touchant- Latour . . . . .
Cône - Neveu - Jeune (Ch. Le) 846	Coullac (Ch.) . . . . .	Crompe (Dom. de La) . . . . .
Cône - Taillasson (Le) . . . . .	Coulon (Ch.) . . . . .	Croque-Michotte (Ch.) . . . . .
Conilh (Cru) . . . . .	Coulon (Dom. de) 926, 1006	Croqueviel (Dom. de) . . . . .
Coniquet (Cru) . . . . .	Couloumes (Dom.) de) . . . . .	Cros (Ch. du) . . . . .
Conseillant (Ch.) 119	Couloumey (Ch. du) . . . . .	Croûte-Charlus (Ch.) . . . . .
Conseillante (Ch. La) . . . . .	Couloumey (Ch.) 1047	Croute-Courpon . . . . .
Conseiller (Le) . . . . .	Couperie (Ch.) . . . . .	Croute-Mallard (Ch.) . . . . .
Constant-Bages - Monpelou (Ch.) 238	Courbiac (Ch.) . . . . .	Croûte-Perrouilh (A) . . . . .
Constant-Lesqui- reau (Ch.) . . . . .	Courjean (Ch.) . . . . .	Cruscaut (Ch.) . . . . .
Constant-Trois Moulins (Ch.) . . . . .	Couronne (Ch. La) 236	208, 209
Constantin (Cru) 911	Couronneau (Ch.) 678	Crusquant (Dom. de) . . . . .
Conte (Ch. du) . . . . .	Courreau (Ch. de) 990	Crusquet (Ch.) . . . . .
Conte (Ch.) . . . . .	Courréjean (Ch.) 371	Cruzeau (Ch. de) de) . . . . .
Corbeil (Ch.) . . . . .	Courros (Ch. du) 692	Cruzeau (Dom.) de) . . . . .
Corbin (Ch.) . . . . .	Courtade-Labory (Ch.) . . . . .	Cruzel (Ch.) . . . . .
Corbin - Fortin (Cru) . . . . .	Courteillac (Ch. de) . . . . .	Cruzelle (Dom. de) . . . . .
Corbin - et-Jean- Faure (Ch.) . . . . .	Couspaude (Ch. La) . . . . .	Cugal (Ch. Le) . . . . .
Corbin - Michotte (Ch.) . . . . .	Coustet (Cru du) 479	Cujac (Ch. de) . . . . .
Corconnac (Ch.) 207	Coustolle (Ch.) . . . . .	Cujac (Ch.) 153, 166
Cordet (Cru) . . . . .	Coustut (Ch. de) 676	Cure (Dom. de La) 821
Cormey (Clos) . . . . .	Couteau (Ch.) . . . . .	Curé-Bon-La-Ma- deleine . . . . .
Cormey - Figeac (Ch.) . . . . .	Couteau (Dom. de) . . . . .	507
Corneillan (Cru) 147	Coutelin-Merville (Cru) . . . . .	Curgan (Ch.) . . . . .
Cornemps-et-Ni- velle (A) . . . . .	Coutet (Ch.) 462, 519	Cursan ou de Bar- rauld (Ch.) . . . . .
Corps - de - Loup (Ch.) . . . . .	Coutet (Dom. de) 768	Cusseau (Ch.) . . . . .
885	Couturier (Ch. Le) 1025	Cygne (Clos du) . . . . .
Cossard (Cru) . . . . .	Couvent (Clos du) 513, 850	Cypressat (Ch. du) 908
Cos d'Estournel. 259	Couvertayre (Dom. de) . . . . .	
Cos-Labory . . . . .	812	
Cosse (Ch. de) . . . . .	Couveyras (Dom. de) . . . . .	
Côte - Biguey (Dom. de) . . . . .	812	
530	Couybol (Cru de) 808	
Côtes Binet . . . . .	Crain (Ch. de) . . . . .	
654	Crane (Dom. de) . . . . .	
Côte-Daugay-Ex. Madeleine (Cl.) 513	Crassat-Moulin (Dom. de) . . . . .	
994	994	
Côte-Haut-Brion (Ch. La) . . . . .	Cravignac (Cru de) . . . . .	
350	540	
Côte de Mazeris . . . . .	Crin (Cru de) . . . . .	
748	704	
Côte Sainte-Anne 1000	Crock (Ch. Le) . . . . .	
Côte de Ville- mont . . . . .	263	
647	Croix (Ch. La) . . . . .	
Côtes Charpas . . . . .	610, 829, 912	
705	Croix (Cru de la) . . . . .	
Côtes de Cubzac. 792	576	
Cottière (Ch. La) 829	Croix (Dom. de La 808, 881	
Coucharrière (Cru) 315	99	
Coucy (Ch.) . . . . .	Croix-Blanche (La) Croix-de-Chan- tecaille . . . . .	
636	560	
Coudert (Ch.) . . . . .	612	
565		
Coudert (Clos) . . . . .		
576		
Coudet (Ch.) . . . . .		
797		

## D

Daimes (Dom. de) 948
Dalem (Cru) . . . . .
753
Dame-Blanche (Ch.) . . . . .
79
Damluc (Dom. de) 970
Darche (Cru) . . . . .
493
Darricaud (Ch.) . . . . .
425
Darricaud-Taf- lard . . . . .
426
Darriet . . . . .
407
Darsac (Dom. de) 768
Darthus (Ch.) . . . . .
594
Dartigues (Ch.) . . . . .
687
Daugay (Ch.) . . . . .
536
Dauphine (Ch. La) 736
Dauphins (Ch.) Les) . . . . .
933
Dauzac (Ch.) . . . . .
117

Pages.	Pages.	Pages.
Dehez (Ch.) .... 76	Dudon (Ch.) 474, 984	Espinglet (Ch.) . 1006
Dehez (Clos) ... 399	Dugot (Clos) ... 492	Estonnat (Ch. de l') ..... 146
Delord (Ch.) ... 958	Duguet (Ch.) .. 910	Etoile-de-Cante-nac ..... 133
Déroc (Ch. du) ... 776	Duhart-Milon (Ch.) ..... 230	Etoile-Pourret (Cru de l') ... 525
Desbarrats (Ch.) 984	Dulac (Dom.)... 399	Etoile-de-St-Julien (Cru) ..... 225
Descazeaux (Ch.) 820	Dulamon (Ch.) . 70	Evangile (L') .. 597
Descazeaux (Dom. de) ..... 820	Dumas aîné (Cru) 279	Expert-France (Cru) ..... 423
Désert (Le) .... 378	Dupeyrat (Cru). 862	Eyquem (Ch.) .. 814
Désert (Au) .... 389	Dupeyrat (Dom. de) ..... 865	Eyran (Ch. d') .. 399
Desmirail (Ch.) . 141	Duplessis (Ch.) . 162	Eyriaux (Aux) .. 679
Destieux (Dom.) 582	Duplessis Hau- checorne H <sup>vi</sup> -gnoble (Ch.) .. 162	Eysson (Cru) ... 282
Espagne (Dom.) 958	Duplessy (Ch.) . 967	Eysson-Sorlut (Cru) ..... 310
Despartins (Cru) 98	Dupouy (Dom. de) ..... 968	
Desplat-Bellevue (Dom. de) ... 981	Durandeau (Ch.) 916, 924	<b>F</b>
Desplats (Ch.) .. 109	Durand-Moureau (Ch.) ..... 650	Faisan (Clos du). 911
Desse aîné (Cru) 246	Durfort - Vivens (Ch.) ..... 137	Falerne (Dom. de) 995
Deux-Moulins (Cru les) ..... 191	Duroy (Clos) ... 249	Falfas (Ch.) .... 814
Devignes-Laroza (Cru) ..... 96	Dusserrail (Dom. et Clos Peytié) 990	Fanning-La-Fon-taine (Ch.) ... 350
Dézarneauld (Clos) 1004	Duthil-Haut-Cres-sant (Ch.) .... 88	Fantaisie (Ch.) .. 914
Dillon (Ch.) 72, 76	Dutruch-Grand-Poujeaux (Ch.) 164	Fargues (Ch. de) 491
Dinetty (Ch.) ... 958		Fatin (Ch.) .... 266
Dintrans (Ch.) .. 926		Faubernet (Ch.) . 992
Ditey (Ch.) .... 153		Fauchey (Ch.) .. 1001
Doisy-Daëne (Ch.) 465		Fauchey (A).... 686
Doisy-Dubroca (Ch.) ..... 465		Fauchey-Beausoleil (Dom. de) . 677
Domaine (Cru du) 330		Faugas (Ch.) ... 1020
Domaine Machi-cau (Cru) .... 316		Faugère (Ch.) .. 588, 668
Domazau (Ch.) . 958	<b>E</b>	Faure (Clos du). 722
Dominique (La). 552	Ecartés (Dom. des) 254	Faure (Cru Le) .. 684
Dommy (Dom. de) ..... 354	Eglise (Clos l') .. 603	Faures (Cru des) 663
Done (Ch. La) .. 920	Eglise (Cru del') 610	Favereau (Cru). 1056
Donissan (Ch.) . 153, 187	Eglise (Dom. del') 610, 914	Favols (Ch.) ... 910
Donnefort (Ch. de) ..... 1053	Eglise - Clinet (Clos l') ..... 607	Fayard (Ch.) ... 1039
Dougey (Clos) .. 741	Egmont (Ch. d') . 94	Fayau (Ch.) .... 1008
Doumens (Ch.) .. 146	Egrons (Ch. des) 678	Felletin (Ch.) .. 190
Doyac - Chaban-nes (Ch.) .... 293	Embeyres (Cru). 721	Fellonneau (Ch.) 107
Doyenné de La Tour ..... 970	Emigré (Ch. del') 422	Ferbos-Lalanette (Ch.) ..... 419
Droit (Dom. de). 396	Enclos-Pomerol (L') ..... 614	Ferchaud (Cru) . 1038
Drouet (Dom. de) 779	Eperon (Ch. l') . 767	Ferlingue (Ch. La) 918
Drouillard (Cru de) ..... 780	Erigoye (Ch.) .. 940	Ferme (Cru la) .. 109
Drouilleau (Ch.) 624	Ermitage (Dom. de l') ..... 96	Ferme du Bridal Ferrade (Ch. La) 362, 964
Dubignon Talbot (Ch.) ..... 147	Ermitage (Clos de l') ..... 396	Ferran (Ch.) ... 390, 393
Du b o u r d i e u (Dom.) ..... 940	Ermitage-Pintey (Cru L') ..... 623	Ferrand (Ch. de) 581
Ducaillou (Ch.) . 321	Escalette (Ch.) . 824	Ferrant (Dom. de) ..... 939
Ducasse (Ch.) .. 473	Escarderie (Ch. de l') ..... 750	Ferrandé (Ch.) . 402
Duc d'Epéron (Ch.) ... 365, 389	Escarpit (Dom. d') ..... 432	Ferrasse (Dom. de) ..... 673
Ducla (Ch.) .... 1053	Escot (Ch. d') .. 320	Ferreyre (Dom. de) ..... 921
Ducluzeau (Cru) 185	Espelette (Ch. L') 991	Ferrière (Ch.) .. 140
Ducru-Beaucail-lou (Ch.) ..... 215	Espérance (Ch. de l') ..... 405	Feuilhade (A) . 764
Ducru-Ravez (Ch.) 109	Esperon (Clos de l') ..... 912	

	Pages.		Pages.		Pages.
Feuillan - Montebello (Dom. de)	910	Fontanges (Dom. de)	1000	Francs - de - Bucherie (Ch. de)	658
Feytit - Clinet (Dom. de)	614	Fontanneau (Ch.)	936	Frayche (A.)	722
Fieuzal (Ch.)	378, 389	Fontarabie (Cru de)	833	Frèdefon (Dom. de)	740
Pigeac (Ch.)	552	Fontbonne (Clos)	970	Frédignac (Clos)	866
Filaurie (Dom. de)	979	Fontbonne-Agasac (Ch.)	94	Freychaud (Ch.)	958
Filhaut-de-Gimband (Dom. de)	972	Fontbonne-Agasac (Dom. de)	94	Freyche (Dom. de)	760
Filhot (Ch.)	456	Fontbride (Cru)	486	Frigière (Ch.)	388
Fillon (Ch. de)	1074	Fontemille (Ch.)	944	Fuie Saint-Bonet (La)	310
Fines Graves	257	Fontestean (Ch.)	252, 256	Fumadelle	160
Fiton-Toulence	431	Fontmurée (A.)	636		
Flamand (Le)	86	Forest (Dom. de)	395		
Flaujagues (Anc. Ch. de)	665	Forêt (Dom. de La)	435, 487		
Flaujagues (Ch. de)	686	Formont (Ch.)	922		
Fleur (Ch. La)	598, 948	Fortage (Ch. de)	970		
Fleur (Cru La)	149	Fort-Castillon (A)	308		
Fleur-de-Graves	258	Fortin (Cru)	561		
Fleur-de-Médoc (Cru)	284	Fort-Médoc (Cru)	195		
Fleur-Milon (Ch. La)	248	Fortonic, côte Valens (La)	685		
Fleur-Pétrus (La)	603	Fosse-Ferrières (Dom. de)	973		
Fleurettes (Ch.)	73	Fouchereau (Ch.)	939		
Fleurimond (Cru de)	812	Fougères (Ch. des)	404		
Florimond (A.)	76	Fouqueteyres-La Laurence (Dom.)	934		
Flotte (Dom. de la)	435	Fourcas (Clos du)	180		
Fombertou (Dom. de)	865	Fourcas-Dupré (Ch.)	176		
Fombizol (Ch. de)	1075	Fourcas-Hostein (Cru)	176		
Fombizot (Ch. de)	1074	Fourcas-Loubanney (Ch.)	185		
Fombrauge (Ch.)	569	Fourens (Ch. de)	704		
Fompeyre (Ch. de)	669	Fourguerolles	81		
Fonbadet (Ch.)	244	Fournié (Dom. de)	406		
Fonbelleau (Ch.)	912	Fourney (Ch.)	590		
Fonbonne et Drouillard-Broussignac (Clos)	970	Fourney (Cru)	591		
Foncastel (Ch.)	356	Fourteau (Ch.)	1028		
Fonfroide (A.)	685	Fourtet (Clos)	505		
Fongaban (A.)	655	Fraize (Dom. de La)	954		
Fongrave-Charlot (Ch.)	1040	Francarney (Ch.)	744		
Fongravey (Ch.)	74	France (Ch. La.)	302, 739		
Fonpetite (Ch.)	268	France (Ch. de)	380		
Fonpiqueyre	252	Francia (Cru)	110		
Fonplégade (Ch.)	506	Franc - Lauvirat (Cru)	782		
Fonrazade (Ch.)	544	Franc - Pourret (Ch.)	536		
Fonréaud (Ch.)	176	Franc - Vauzelle (Cru)	626		
Fonroque (Ch.)	520	Frank - Mayne (Cru)	528		
Fontaine (Ch. La)	732	Franquet (Cru)	171		
Fontaines-Cateau (Clos des)	644	Franquet ainé (Cru)	164		
Fontainieu (Ch.)	356	Franquinotte (Ch.)	700		
Fontanelle (Cru La)	147				
Fontanet (Ch.)	78, 79				

## G

Gabachon - Troplong (Cru)	917
Gabaron (Dom. de)	976
Gabarrau (A.)	936
Gabat (Cru du)	671
Gabriel Marian (Cru)	225
Gaby (Ch.)	729
Gachet (Cru)	625
Gachon (Ch.)	1057
Gadeau (Dom. de)	852
Gadet (Ch.)	323
Gaiffelière - Naudes (Ch. La)	519
Gailhard (Dom. de)	646
Gailhards (Dom. des)	676
Gaillanaise (Cru La)	324
Gaillard (Ch.)	779
Gaillardet (Dom. de)	672
Gajante (Ch. de La)	1076
Galan (Ch. du)	200
Galant (Ch.)	422
Galetteau (Ch. de)	996
Galetrix (Ch.)	1041
Galiane (Ch. de la)	160
Gallais (Ch.)	299
Galetteau (Dom. de)	972
Galochet (Clos)	76
Galocheyre (Cru de)	753
Galouchey (Dom. de)	991
Galtus (Ch.)	876
Gapirou (Ch.)	783
Garail (Dom. de)	420
Garat (Dom. de)	956
Garde (Ch. de La)	764
Garde (A.)	705
Gardera (Ch. de)	995
Garderoze (Ch.)	625
Garenne (La)	642
Gareyre (Ch. La)	996



	Pages.		Pages.		Pages.
Garosse (Ch. La)	253	Gironville (Ch.)	105, 110	Grand Bourdieu et à Portandon (Au) .....	936
Garosse (Clos de la) .....	788	Girot (Clos) .....	589	Grand-Branet (Ch.) .....	996
Garravas (Ch. des)	225	Girouette (Dom. de La) .....	876	Grand-Chalet-Angieux .....	740
Gascarie (Cru de)	691	Giscours (Ch.) ..	116	Grand-Champ (Dom. de) ...	644
Gasparde (Ch. La)	663	Glacière (Cru de La) .....	293	Grand-Chemin (Ch.) .....	422
Gasparin (Dom. de) .....	950	Glaive (A.) .....	684	Grand-Clapeau-Olivier (Ch.) .	76
Gasquet (Ch.) ..	918	Glane (Ch. du) .	225	Grand-Corbin (Cru) .....	559
Gassies (Ch.) ...	964	Gobineau (A.) ..	921	Grand-Corbin-et-Boisredon .....	558
Gassiot (Clos) ..	946	Goby-Bertineau (Cru) .....	638	Grand-Darnal (Ch.) .....	359
Gassiot-Ginestac	910	Gochet (Ch.) ...	920	Grand Enclos du du Ch. de Cérons .....	422
Gastebois (Ch.) .	162	Godeau (Ch.) ...	580	Grand-Etouble (Au) .....	777
Gaubert (Ch.) ..	564, 768	Godineau (Dom. de) .....	768	Grand-Faurie (Dom. de) ...	531
Gaucherie (Ch. de de la) .....	917	Goélane (Ch. de)	977	Grand-Gueyrot (Ch. du) .....	764
Gaudinainé (Cru)	245	Goffre (Ch.) ...	662	Grand-Janot (Cru) et des Matineaux ...	1058
Gaudin (Dom. de) .....	910	Gogues-Saint-Paulin (Dom. des) .....	806	Grand-Jour (Ch.)	339
Gaurinat (Dom. de) .....	768	Gombaudo (Ch.) .	790	Grand-Jour (Ch. du) .....	942
Gaussens (Ch.) ..	985	Gombaudo (Cru La) .....	147	Grand-Laguloup (Ch. du) .....	409
Gauthays (Ch. des) .....	704	Gombeaude-Guillot .....	610	Grand-Luc (Dom. de) .....	257
Gauthier (Ch.) .	890	Gomerie (Ch. La)	546	Grandmaison (Dom. de) 384,	389
Gauthiers (Ch. des) .....	952	Gondat (Dom. du)	147	Grand-Mayne (Ch.) .....	538
Gauvin (Cru de)	332	Gontier (Ch.) ..	623	Grand-Mayne (Cru du) .....	667
Gauvry (Ch.) ..	964	Gontier (Dom. de)	846	Grand-Mazerolles (Ch.) .....	862
Gay (Ch. Le) ...	604	Gorce (Ch. La) .	988	Grand-Médoc (Ch.) .....	285
Gay (Ch. du) ...	947	Gorges (Cru des)	878	Grand-Milon (Cru) .....	246
Gay (Dom. du) .	372	Gorins (Dom. des)	676	Grand-Monteil (Ch.) .....	950
Gay (Cru Le) ...	924	Gorre (Cru de) .	392	Grand-Ormeau (Ch.) .....	627
Gaye (Dom. du)	938	Gorse (Ch.) ...	301	Grand-Pontet (Ch.) .....	527
Gayon (Ch.) ...	1042	Gorse-Moulis (La)	153	Grand-Pontet ..	96
Gazin (Ch.) ...	387, 389, 600,	Goudichau (Clos)	549	Grand-Porto (Dom. de) ...	792
	746	Gouillard (A.) ..	576	Grand-Puch (Ch. du) .....	706
Gazin Dom. de)	850	Goulard (Ch. de)	675	Grand-Puy-Ducasse (Ch.) ..	232
Geneau (Ch.) ..	795	Goulet (Ch. du)	678	Grand-Puy-Lacoste (Ch.) ...	232
Général-Copmartin (Cru) .....	308	Goumin (Ch. du)	698		
Geneste (Ch.) ..	371	Gouran (Ch.) ...	995		
Génicart (Ch.) ..	912	Gourdet-Chenu-Lafitte (Ch.) .	810		
Génissac (Ch. de)	712	Gourdin (Dom. de) .....	954		
Génisson (Ch.) .	034	Gourds (Ch. des)	676		
Gensac (Cru de)	661	Gours (Dom. de)	996		
Gerbay (Cru) ...	662, 663	Gouzourde (Dom. de) .....	1076		
Gérème (Clos) ..	917	Grâce-Dieu (Cru)	548		
Gères (Cru de) ..	917	Gradis-Belle-Vue (Dom. de) .....	375		
Germignan (Ch. de) .....	78	Graffeuil (Ch.) ..	934		
Géronde (Dom. de)	619	Grailly (Ch. de) .	80		
Gers (Ch. de) ...	1051	Grain (Dom. du)	924		
Gigot (Ch.) ...	878	Grand-Bardeau (Au) .....	748		
Gilette (Cru) ...	488	Grand-Barraud (Dom. de) ...	783		
Gillet (Ch.) ...	1028	Grand-Bois (Dom. du) .....	299, 1052		
Gillet (Dom. de)	638	Grand-Bourdieu et Malartic (Au)	722		
Ginessac (Ch.) ..	910				
Girard (Cru) ...	756				
Girarde (A La) .	677				
Girabade (Cru de) .....	1023				
Giron (Dom. du)	988				

Pages.	Pages.	Pages.
Grand-St-Julien (Ch. du) . . . . . 225	Graves du Dom. de Bouillerot . 1047	Groupey (Cru) . 614
Grand-St-Lambert (Ch.) . . . . . 245	Graves Les Fosse (Cru) . . . . . 669	Gruaud-Larose-Faure (Ch.) . . 214
Grand-Salazard (Ch.) . . . . . 910	Graves de France (Ch.) . . . . . 958	Gruaud-Larose-Sarget (Ch.) . . 213
Grand-Soussans (Ch. du) . . . . . 157	Graves Gueyroses . . . . . 621	Gua (Ch. du) . . . 922
Grand-Tressan (Ch.) . . . . . 912	Graves-du-Moulin (Cru Les) . 308	Guadet (Clos) . . . 644
Grand-Treuil(Le) 576	Graves-Oueytingnan (Cru) . . . 164	Guadet-Grand-Champ (Cru) . 643
Grand Verdus (Ch.) . . . . . 975	Gravelines (Ch.) 1034	Guadet-Saint-Julien (Cru) . . 528
Grand-Village (Dom. du) . . . . . 768	Gravère (Ch. de La) . . . . . 430	Guérin (Ch.) . . . 914
Grande (Cru La) 1020	Gravet (Ch.) . . . 594	Guérit (Dom. du) 832
Grande-Côte(La) 519	Gravette (Ch.La) 132.	Guerre (Ch. de) . . 1053
Grandes-Murailles . . . . . 513	Gravette (Cru La) 77	Guerrit (Dom.de) 835
Grandes-Règes (Dom des) . . . 774	Gravette (Clos de la) . . . . . 612	Gueyrosse (Ch.) . 621
Grandes-Vignes (Clos des) . . . . 598	Gravette (A.) . . 407	Gueyrot (Ch.) . . 542
Grandis (Ch.) . . . 290	Gravette (A la) . 894	Guibeau (Ch.) . . 650
Grands-Champs (Cru des) . . . . 614	Gravettes (Cru des) . . . . . 225	Guibon (Dom.de) 699
Grange (Ch. de La) . . . . . 848	Graveyron(Dom. de) . . . . . 328	Guillaume-Blanc (Dom. de) . . . 675
Grange (Ch. La) 936	Graveyron(Dom. du) . . . . . 741	Guillaumot (Ch.) 404
Grange Lambert (Cru) . . . . . 153	Gravière (Ch. La) 914	Guillemot (Ch.) . 575
Grangeneuve (Cru) . . . . . 623	Gravière(Cru La) 324	Guillemot (Cru) . 697
Grauges (Ch. des) 316	Gravière-Couerbe (Ch. La) . . . . 286	Guillemot-Blanchon (Dom. de) 575
Granges (Dom. de) . . . . . 660	Gravières (Ch. des) 912	Guilmonet (Ch.) 885
Granges-d'Or (Ch. des) . . . . 302	Gravières (Clos de) 958	Guillot (Ch.) . . . 606
Grains(Ch.) . . . 174	Gravières (Clos des) . . . . . 968	Guillot (Ch.) . . 107
Grattecap (Cru) 614	Gravillonne (Cru) 209	Guillou, Côte de Montaiguillon (Dom. de) . . . 632
Grattequina (A.) 77	Gravoux (Ch. des) 666	Guimbalet (Ch.) . 487
Grava (Ch. du) . . 988	Grazaquey (A.) . . 99	Guinot (Ch.) . . . 701
Grava (Dom. du) 925, 1006	Grazia (Cru) . . . 147	Guinot (Dom. de) 968
Grave (Ch. La) . 736	Greenvert (Com. de). Clos Bernezot . . . . . 970	Guiraud (Ch.) . . . 453.
Grave(Ch. de La) 772. 804	Grenade (Ch. de) 405	Guiraud (Cru) . . 310
Grave, Ch. Peyroutas (Dom. de La) . . . . . 594	Grenier (Cru) . . . 132. 195	Guiraud-Graçh (Cru) . . . . . 308
Grave (A la) . . . 704	Gressier-Grand-Poujeaux (Cru) 162	Guiteronde (Ch.) 473
Grave-Trigaut-de Boissel (Dom. de La) . . . . . 602	Grézolle (Dom. de La) . . . . . 592	Guithon (Dom. de) . . . . . 1072
Graves (Cru des) 186	Grignodine (Dom. de La) . . . . . 838	Guignan (Ch.) . . 166
Graves de Beau-soleil . . . . . 1047	Grignols (Ch. de) 442	Guilou (Dom. de) 869
Graves de Bial (Cru les) . . . . . 324	Grillet (Dom. de) 856	Gunes (Ch. des) . 257
Graves-de By (Cru) . . . . . 312	Grillon (Ch.) . . . 476	Gurgue (Ch. La) . 144
Graves Carcanieux (Ch. Les) 325	Grimon (Ch.) . . . 972	
Graves de Charles 1023	Grissac (Ch. de) . 840	H
Graves de Courbian (Cru les) . 314	Grizelle (Ch. de) . 959	Hallauran (Cru) . . 352
	Grolet (Ch. La) . 827	Hallet (Cru) . . . 478
	Gros (Ch.) . . . . 591	Hanteillan (Ch. d') . . . . . 255
	Gros-Bonnet (Ch. Gros-Bonnet-Gadrat (Ch.) . . . 758	Hartes (Dom. de) 1025
	Gros-Jean (A.) . . 885	Haur (Dom. du) . 417
	Gros-Moulin . . . 808	Hauretz (Ch. d') 1029
		Haut-Bages (Ch.) 244
		Haut-Bages-Libéral (Ch.) . . . 236
		Haut-Bailly (Ch.) 376
		Haut-Bardin(Clos) 1037
		Haut-Barit (Ch.) 1063
		Haut-Belair (Cru) 589
		Haut-Bellet (Dom. du) . . . . . 1047

Pages.	Pages.	Pages.
Haut-Bénitey (Cru)..... 580	Haut-Louchette (Cru) ..... 656	Hauterive (Ch.) 297, 298
Haut-Bergey (Ch) 387	Haut-Madère (Ch.)..... 367	Haute-Sage (Ch.) 990
Haut-Bertin-Gilet (Cru) ..... 99	Haut-Marquet.. 388	Haute-Sauvetat (Dom. de) ... 864
Haut-Bichon(Cru) 798	Haut - Martin (Dom. de) ... 931	Hautes Graves : 292
Haut-Blanzac (Ch.)..... 356	Haut - Mazeris (Dom.)..... 747	Hautes - Graves de-By. .... 312
Haut-Bommès (Dom.)..... 461	Haut - Miqueu (Ch.)..... 298	Hautes - Graves de-By (Cru) .. 314
Haut - Bourdieu (Ch.)..... 174	Haut-Montaiguillon ..... 632	Haye (Ch. La) 77, 270
Haut - Bourdieu (Dom. du) ... 316	Haut-Morin (Ch.) 356	Haye-Pullès (Ch. La) ..... 364
Haut - Bourdieu (Clos du) .... 401	Haut - Moulis (Cru) ..... 174	Hénault (Ch.) .. 758
Haut-Bouscat (Cru) ..... 209	Haut-Moureaux . 589	Henry-de-France (Dom. de) ... 981
Haut-Boutin (Dom. du) ... 940	Haut-Myles (Ch.) 302	Hermitage (Ch. L') ..... 310, 537
Haut-Breton-Larigaudière(Ch.) 156	Haut - Nouchet (Ch.)..... 393	Hermitage (Ch.) 912
Haut-Brignon (Ch.) ..... 968	Haut Palus Sous-sans ..... 160	Hermitage (L') 391
Haut-Brion (Ch.) 345	Haut-Peyraguey (Clos)..... 460	Hermitage et Grave de Peytor (Dom. de l') ..... 669
Haut-Brion-Larivet (Cru) ... 378	Haut-Picat (Ch.) 643	Hermitage-Haut Brion (Ch.) .. 352
Haut - Cadet et Ch. Bragard (Dom. du) ... 520	Haut - Pinet (Dom. de) ... 322	Hermitage et La Plagne (Ch. l') 722
Haut - Caillou (Dom. du) ... 732	Haut - Pirault (Dom. du) ... 1047	Hermiton (Ch. l') 378
Haut - Callens (Ch.)..... 401	Haut - Pognan (Dom. du) ... 991	Hérode (Clos) .. 750
Haut - Callens (Dom. de) ... 401	Haut - Pourret (Ch.)..... 535	Hilde (Ch. de) ... 394
Haut - Canteloup (Ch.)..... 310	Haut - Pourret (Clos)..... 536	Hillot (Le) ... 424
Haut - Canteloup (Cru) ..... 147	Haut-Queyron . 257	Hironde (Ch. l') 392
Haut-Carmail (Cru de) ..... 292	Haut-Rocher .. 584	Hontane (La) .. 301
Haut-Cénot ..... 160	Haut - Saint-Estèphe (Ch.) .. 280	Hontanne (Dom. d')..... 852
Haut-Clément (Cru)..... 324	Haut-Saint-Georges ..... 629	Hontanne - Le-Haut ..... 852
Haut - Coteau (Ch. du) ..... 282	Haut - St - Julien Marian- Médoc (Ch.)..... 224	Hontemieux(Cru) 303
Haut-Forcade (Clos)..... 970	Haut-Sarpe (Ch.) 563	Hontriau (Ch.) . 308
Haut - Fourthon (Cru) ..... 207	Haut-Segottes .. 560	Hôpital (Clos de l') ..... 846
Haut-Galan (Ch. du) ..... 152	Haut - Simard (Ch.)..... 542	Hospital (L') ... 162
Haut-Gardère (Ch.) ... 380, 389	Haut - Tayac et Siamois ..... 154	Hostein (Cru V <sup>ve</sup> ) 250
Haut-Gilet-Dubroca ..... 98	Haut-Tris (Cru) 181	Hostein (Cru J.) 282
Haut-Giras (Ch.) 298	Haut - Troussas (Ch.)..... 328	Houissant (Ch.) . 270
Haut-Grava ... 801	Haut - Veyra (Dom. de) ... 587	Hourbanon - Laccardonne (Cru) 321
Haut-Gouat(Ch.) 287	Haut - Vignau (Ch. de) ..... 374	Hourcade (Ch.) . 369
Haut-La-Tour (Cru) ..... 316	Haut - Vignoble (Cru du) .... 90	Houringue (Ch. La) ..... 102
Haut-Levêque (Ch.)..... 352	Haut - Vignoble-Seguain ..... 278	Hourtique (La) 1070
Haut-Livrac(Ch) 352	Haute - Barde (Ch.)..... 368	Houssau (Cru de la) ..... 883
	Haute - Nauve (La) ..... 580	Huberts (Dom. des) ..... 833
		Hugons (Ch. des) 972
		Hugons (Dom. des) ..... 972
		Hurbe (Ch. de L') 797
		Hure (Dom. de La) ..... 942
		Hure (Dom. de) 1050
		Hutte (Cru de la) 148
		Hutte (Dom. de la) ..... 333

	Pages.		Pages.		Pages.	
Hymonants (Ch. Les) .....	882	Joncarret (Ch.) ..	720	Laburthe-Brivazac-Ht-Brion (Ch.) .....	348	
<b>I</b>			Jonqueyre (Ch. de) .....	709	Lacanadone (Ch.) ..	977
Ile (Ch. de l') ...	358	Joualles-St-Michel (Les) ....	912	Lacausade (Ch.) ..	314, 721	
Ile d'Arcins (Ch. de l') .....	964	Jouans (Cru des)	592	Lacaussade - Milon (Ch.) ....	246	
Ile Boucheau ..	875	Jouissière (Dom. de La) .....	1032	Lacaze (Cru) ...	386	
Ile Fumadelle ..	335	Jourdan (Ch.) ..	1006	Lachapelle-et-Béard (Cru) ..	580	
Ile Margaux ...	335	Joyeuse (Dom. de) .....	975	Lachapelle-Monrepos (Dom. de) .....	663	
Ile Margaux ...	148	Joyeux (Le) ...	709	Laclavier (Ch.) ..	658	
Ile Philippe ...	340	Juge (Ch. du) ..	988	Laclotte (Ch.) ..	335	
Ile Saint-Louis ..	340	Juge (Ch. Le) ...	1010	Laclotte - Cazalis (Cru) .....	476	
Ile Verte (Dom. de l') ...	336, 854	Juguet (Cru) ...	591	Lacombe (Ch.) ..	331	
Iris (Ch. des) ...	912	Julien (Clos) ...	972	Lacombe (Clos de) .....	623	
Issan (Ch. d') ..	123	Junayne (Ch.) ..	727	Lacombe (Cru) ..	697	
Izard (Ch. d') ..	970	Jura (Le) .....	560	Lacoste (Dom. de) .....	670	
<b>J</b>			Jura-Plaisance (Ch.) .....	626	Lacoste (Cru) ..	737
Jacob (Dom. de)	1044	Jussas (Ch.) ...	889	Lacour-Bouqueyrans (Dom.) ..	174	
Jacobins (Clos des) .....	537	Justice (Cru de) ..	580	Lacoussade (Ch. de) .....	984	
Jacques-Blanc (Cru de) .....	586	Justices (Dom. des) .....	808	Lacroix (Ch.) ..	954, 957	
Jadeau (Ch.) ...	776	<b>K</b>			Lacroix-Villarose (Ch.) .....	920
Jalousy (Dom. de la) .....	756	Kater-Belair (Dom. de) ...	358	Ladouys (Ch.) ..	274	
Jamois (Ch.) ...	918	Ker-Lois (Ch.) ..	383	Lafagnoux (Ch. de)	587	
Janisson (Dom. de) .....	1002	Kirwan (Ch.) ...	122	Lafagnoux (Clos)	587	
Jardin-Saint-Julien (Dom. du)	528	<b>L</b>			Lafarge (Clos) ..	399
Jardin-Villemaurine (Ch. du) ..	520	Labadie (Ch.) ..	313	Lafaurie - Peyraguey (Ch.) ...	460	
Jarousse (Cru de la) .....	667	Labadie (A) ...	920	Laffite (Ch.) ..	311, 942	
Jarre (Ch. de La)	691	Labarrière (Ch. de) .....	948	Laffitte - St-Estèphe (Ch.) ..	279	
Jauberthes (Ch. des) ...	492, 493	Labarthe (Cru) ..	153	Lafite (Cru) ...	969	
Jays (Dom. des)	645	Labattut (Ch.) ..	1076	Lafite-Canteloup (Ch.) .....	92	
Jean (Clos) .....	1012	Labatut (Ch.) ..	931, 1033	Lafite-Rothschild (Ch.) ...	226	
Jeandeman (Ch.)	751	Labatut (Dom. de) .....	942	Laiitte (Clos) ...	81	
Jean-Faure (Cru)	560	Labedouce (Ch.)	1076	Lafitte (Vieux dom. de) .....	81	
Jean-Faux (Ch. de) .....	686	Labégorce (Ch. de) .....	143	Lafitte (A) ...	1021	
Jeanganne - Préfontaine (Cru)	976	Labesse (Ch.) ..	670	Lafitte-et-Biston (Dom. de) ...	914	
Jean-Gras (Dom. de) .....	1041	Labeylie - Peleboûc (Ch.) ...	1066	Lafitte-Bordeaux (Ch.) .....	354	
Jeanguet (Cru de)	785	Labeyrie (Ch.) ..	436	Lafitte-Cantegrig (Ch.) ...	181	
Jean-Lare (A) ..	700	Laborde (Dom. de) .....	1059	Lafitte - Talence (Clos) .....	354	
Jean-Mathieu (Cru) .....	623	Labordette (Dom. de) .....	618	Lafon (Ch.) ..	182, 372, 456, 882	
Jean-du-Mayne (Cru) .....	538	Laborie (Ch.) ..	1018	Lafonta (Ch.) ..	336, 848	
Jeanpan (A) ...	935	Labourdicolle (Dom. de) ...	1074	Lafontaine (Cru)	309	
Jean Prat (Ch.) ..	924	Labouret - Moissac (Cru) ...	86			
Jean - Robert (Dom. de) ...	968	La Branne et Cantecocut .....	314			
Jeansonnet (Cru)	1020	Labrousse (Ch. de) .....	866			
Jean-Voisin (A.)	548	Laburthe (Ch.) ..	954			
Jémillan (Cru) ..	191					
Joffre (Dom. de)	1036					



	Pages.		Pages.		Pages.
Laforest (Ch.) et les Baudets ..	1074	Lambert (Dom. de) .....	374	Larmande (A) ..	546
Lafosse (Ch.) ...	678	Lambertie (Ch. de La) .....	679	Laroche (Ch.) ..	984
Lafue (Ch.) ....	1018	Lamothe (Ch.) ..	256, 399, 456, 775, 788, 832, 917, 937, 967	Laroque (Ch.) ..	355, 567
Lagarde (Ch.) ..	864	Lamothe (Ch. de Dom. de Pyu- plat) .....	980, 1025	Laroque (Dom. de) .....	779
Lagarde (Dom. de) .....	390	Lamothe (Ch. de Dom. de Prou- ville) .....	702, 1050	Laroque-de-Bas (Ch.) .....	750
Lagarde-Rolland (Cru) .....	869	Lamothe (Dom. de) .....	870	Laroque-Payraud	772
Lagarde (Ch.) ..	916	Lamothe (Cru) ..	988	Larroque (Ch. de)	440
Lagarelle (Ch.) .	970	Lamothe-de-Ber- geron (Ch.) ..	193	Larose (Ch.) 928,	984
Lagarelle (Cru) .	246	Lamothe - Bous- caut (Cru) ...	395	Larose-Pergan- son (Ch.) ....	200
Lagareyre (Ch.)	998	Lamothe-Lesrue (Dom. de) .....	360	Larose du Pont (Ch.) .....	316
Lagarosse (Ch.)	985	Lamothe - Mon- tussan (Ch.) ..	939	Larose-Trintau- don (Ch.) ....	199
Lage (Dom. de)	1064	Lamoulinière (Cru de) .....	86	Laroza (Cru Vve)	96
Laglacière (Ch.)	293	Lamouroux (Ch. de) .....	147	Laroza - Pineau (Cru) .....	96
Lagnates (Dom.) des) .....	1064	Landeron (Ch.) .	948	Laroze-Gurchy (Ch.) .....	534
Lagnet (Ch.) ...	688	Landey (Ch.) ...	187	Larrieu-Blanc ..	110
Lagorce (Dom. de) .....	78	Landiras (Ch. de)	425	Larrieu-Terre- fort (Ch.) ....	108
Lagorce (Cru) ..	854	Landon (Ch.) ..	314	Larrieu-Terre- fort .....	110
Lagrange (Ch.) .	216, 792, 806,	Landournerie (Ch. de) .....	778	Larrieu-Terre- fort - Graves (Ch.) .....	105
Lagrange (Dom. de) .....	644, 970	Landreau (Dom. de) .....	812, 975	Larrioux (Ch.) .	255
Lagrange (Cru) .	326	Landry (Cru) ...	672	Larrouquey-Haut- Gilet (Cru) ...	99
Lagrange .....	840	Lanère (Dom. de)	1014	Lartean (Ch.) ..	716
Lagraula (Ch.) .	938	Lanessan (Ch.) .	192	Lartigue (Ch.) ..	327
Lagraulet .....	407	Langalerie (Ch. de) .....	677	Lartigue (Cru) .	195
Lagrave (Ch.) ..	1049	Lange (Ch.) ....	372	Lartigue (Dom. de) .....	292
Lague (Ch.) ....	736	Langlade (Ch.) .	653	Lartigue .....	399
Laguloup (Ch.) .	383, 389	Langlet (Ch. de)	408	Lartigue-de-Bro- chon (Cru) ...	290
Laguloup (Cru) .	414	Langoa (Ch.) ..	217	Lartigue - Martin (A) .....	921
Lagunaussan (Ch.) .....	320	Langoiran (Ch. de) .....	995	Lascombes (Ch. de) .....	138
Lagune (Ch. La)	90	Lansac (Ch.) ...	920	Lassalle (Ch.) ..	331, 427, 874,
Lagune (Cru La)	298	Lantier (Ch.) ...	1050	Lassalle (Cru) ..	300
Lagune (Dom. de La) .....	315	Lapelletrie (Ch.)	572	Lassègue (Ch.) .	581
Lagune (Clos La)	948	Lapiey (Cru) ...	254	Lassus (Ch.) ....	313
Lahontan (Ch.) .	366	Laporte - Grand- Corbin (Dom. de) .....	558	Latour (Ch.) ...	226, 390,
Lalagune (Crude)	96	Lapouyère (Cru)	323	Latour .....	969
Lalande (Ch.) .	185, 260, 313,	Laprade (Clos) .	316	Latour-Blanche- de-Padiras (Ch)	340
Lalande (Cru) ..	313	Larceveaux (Ch. de) .....	979	Latour - Dumir- rail (Ch.) ....	256
Lalan ne - Mon- plaisir (Ch.) ..	366	Larchevesque, anc. Cailleau Monrepos (Ch.)	730	Latour - Haut - Brion (Ch.) ..	354
Lalène (Ch.) ...	689	Larcis-Ducasse (Ch.) .....	578	Latour-Saint-Jo- seph (Cru) ...	258
Lamarque (Ch.) .	189, 1016	Lardier (Ch.) ...	1067	Latresne (Ch.) .	963
Lamarque (Dom.)	1002	Lardy (Dom. de)	668	Latta (Cru) ....	282
Lamartine (Ch.)	133	Laride (Ch.) ....	286	Lauberterie (Cru)	794
Lamarzelle - Cor- mey (Dom. de)	560	Lariveaux (Ch.)	748	Laudère (Ch.) ..	150
Lamarzelle - Fi- geac (Ch.) ....	555	Larmande (Ch.)	536	Laujac (Ch.) ...	311
Lamarzelle - Fi- (Cru) .....	548			Launay (Ch.) ..	829
Lamat (Ch.) ...	1018				
Lambert (Ch.) .	701				
Lambert (Ch. de)	918				

	Pages.		Pages.		Pages.
Launay (Dom. de)	110	Lestage (Ch.) ..	178, 292, 654,	Loudenne (Ch.) .	304
Laurensanne (Ch)	812	Lestage (Dom. de) . . . . .	324,	Louloumet (Clos)	430
Laurent - Blan- chet (Dom. de)	1076	Lestage Darquier Gd. Poujeaux (Ch.) . . . . .	170	Loumède (Dom. de) . . . . .	846
Laurent-le-Bourg- (Ch.) . . . . .	1076	Lestage-Larauza (Ch.) . . . . .	96	Loup - Blanc Haut-Brion (Ch.) . . . . .	350
Laurenzane (Ch.)	372	Lestang (Ch.) ..	664	Loupiac-Gaudiet (Ch.) . . . . .	1012
Laurétan (Ch.) .	992	Lestange (Ch.) .	972	Lousteauneuf (Ch.) . . . . .	328
Laurets (Ch. des)	650	Lestelle (A) . . . .	686	Lousteauneuf-de- Doumayne (Dom. de) . . . .	621
Laurette (Dom. de) . . . . .	1018	Lestonnac (Ch. de) . . . . .	374	Louvière (Ch. La)	383, 389
Lauriol (Ch.) . . .	657	Lestrilles (Ch.) .	947	Lubert Chaperon (Ch.) . . . . .	957
Lauriol (A) . . . .	705	Lestruelle (Ch.) .	301	Luc (Ch. du) . . .	917
Lauronne (Dom. de) . . . . .	955	Leu (Ch. du) . . .	938	Luc (Dom. de) .	257
Laussac (Ch. de)	671	Leysac (Ch.) . . .	277	Luc (Dom. du) .	388, 389
Laussac (Cru de)	671	Leysac, Clauzet Morange (Cru)	273	Lucas (Ch.) . . .	642
Lauvignac (Ch.)	488	Leytrie (Dom. de) . . . . .	768	Lucas (A) . . . .	672
Lauzelle (Ch. La)	187	Lezongars (Ch.) .	1001	Lucayot (Cru) . .	594
Lavagnac (Ch. de)	669	Lhereteyre (Cru)	280	Luchères (Ch.) .	775
Lavalade (Ch.) .	728	Lhérisson (Ch.) .	697	Lucille (Cru de)	622
Lavallade (Ch.) .	576	Libarde (Ch. La)	804	Lucques (Ch. de)	480
Lavallièrre (Cru) .	309	Libarde (A La) .	806	Lucques (Cru des) . . . . .	413
Lavau Haut-Cal- lens (Ch.) . . . .	401	Lieutenant (Dom. du) . . . . .	693	Lucy (Ch. de) . .	910
Lavergne (Ch.) .	912, 939, 957,	Ligassonne (Ch.)	994	Ludemant-la- Côte . . . . .	431
Lavergne (Dom. de) . . . . .	761	Ligne (Ch. de La)	966	Ludon - Pomiès- Agassac (Ch.) .	94
Lavialle (Cru) . .	1023	Lignière (Ch. de La) . . . . .	405	Lugagnac (Ch. de) . . . . .	1074
Laville (Ch.) . . .	938	Lillan (Clos) . . .	334	Lugaignac (Ch. de) . . . . .	700
Laville (Dom. de)	996	Limbouurg (Ch.) .	367	Lugey (Dom. de)	418
Lavison (Ch.) . .	1033	Linac (Cru) . . . .	258	Luquets (Dom. des) . . . . .	675
Lavisson (Ch. de)	1051	Linac-Clossmann (Cru de) . . . . .	76	Lussac (Ch. de) .	641
Layne (Dom. de)	741	Lionne (Ch.) . . .	427	Lussac - Ram- baud (Cru) . . .	644
Lebret (Ch.) . . .	185	Liot (Ch.) . . . . .	476, 481	Lusseau (Ch.) . .	400
Lecours (Ch.) . .	591	Lisenne (Dom. de) . . . . .	944	Lyde (Ch. de) . .	984
Léglise (Cru) . . .	654	Lisle-Fort (Ch.) .	966	Lynch-Bages (Ch.)	234
Lehoult (Clos) . .	431	Lisse (Cru de) . .	589	Lynch - Moussas (Cru) . . . . .	234
Léognan (Ch.) . .	380	Listrac (Ch.) . . .	180	Lyonnat (Dom. du) . . . . .	640
Léon (Ch.) dom. de Camelon . . .	960	Listrac (Ch. de) .	1075		
Léotard (Ch.) . .	918	Listran (Ch.) . . .	329		
Léoville - Barton (Ch.) . . . . .	213	Lit-Done (Dom. de) . . . . .	808		
Léoville-Lasca- ses (Ch.) . . . . .	211	Liversan (Ch.) . .	251		
Léoville-Poy- ferré (Ch.) . . . .	212	Livran (Ch.) 294,	298		
Lescadre (Ch.) . .	862	Loc (Ch. du) . . .	332		
Lescalle (Ch.) . .	109	Logis (Le) . . . . .	329		
Lescalle (Dom.)	109	Lognac (Ch.) . . .	410		
Lescart (Ch.) . . .	934	Loirac (Ch.) . . .	331		
Lescombes (Ch.)	360	Lolan (Clos de) .	314		
Lescours (Clos) .	592	Lombrière (Dom. de) . . . . .	890		
Lescourt (Cru) . .	187	Longereau (Clos)	791		
Lesparre (Ch. de)	940	Loret (Dom. du)	910		
Lesparre-Duroc Martin (Cru) . . .	246	Lorient (Ch.) . . .	935		
Lespaut (Cru) . . .	390, 393	Lort (Ch. de) . . .	942		
Lesperon (Dom. de) . . . . .	921	Los (Ch. de) . . .	991		
Lesques (Ch. Les)	319	Loubens (Ch.) . .	1016		
Lesques (Dom. des) . . . . .	667	Loubès (Ch. de) .	1027		
		Loubière (Ch. La)	951		

## M

Macalan (Ch.) . .	928
Macanan (Cru de)	959
Macau (Ch. de) .	836
Mac-Carthy (Ch.)	276
Machin (A) . . . .	686
Machorre (Ch.) .	1041
Maçonne (A La) .	639
Madaillon (Ch. de) . . . . .	1070
Madame (Clos) .	356

Pages.	Pages.	Pages.
Madeleine (Cru La) . . . . . 879	Manoir-Angieux (Cru) . . . . . 741	Martinet (Ch.) . . 616
Madeleine - Bouhou (La) . . . . 862	Manoir du Gra-voux . . . . . 666	Martinette (Dom. de la) . . . . . 705
Madeleine et le Chatelet (Cru La) . . . . . 544	Mansy (Ch.) . . . 670	Martinon (Ch.) . . 1064
Madère (Ch. de) . 419	Maqueline (Cru La) . . . . . 110	Martouret (Ch.) . 704
Madrac (Dom. de) 985	Maran (Ch.) . . . 972, 981	Marzelle (Ch. La) 556
Magdelaine (Ch.) 502	Marbuzet (Ch. de) . . . . . 264	Marzelle (Dom. de La) . . . . . 836
Magdeleine (Clos La) . . . . . 522	Marcelin Marian (Chai) . . . . . 225	Marzy (Ch.) . . . 621
Magence (Ch.) . 492	Marchais - Capé-ran (Dom. de) . . 968	Mas (Ch. Le) . . . 711
Magnan (Cru de) 548	Marchal-de-Lafaurie (Clos) . 867	Mas (Ch. du) . . . 796
Magnan-La-Gaffelière (Cru) . 544	Marchand (Dom. de) . . . . . 636	Mascard (Ch.) . . 203
Magnières et Bes-san (Dom. de) . . 958	Marche (Ch. La) . 724, 739	Massereau-Lapa-chère (Ch.) . . . 473
Maignol (Dom. de) . . . . . 76	Marchesseau (A) 628	Masson (Dom. de de) . . . . . 946
Maillé (Ch.) . . . 962	Marcillan (Ch.) . 209	Matelot (Cru) . . 399
Maine (Le) . . . . 680	Marcillac Belle-vue (Ch.) . . . . 206	Materre (Ch.) . . 967
Mainguet (Dom. de) . . . . . 975	Maréchal (Ch.) . 910	Materre - Haut - Talence (Ch.) . 354
Maison - Blanche 76, 304, 779	Mareil (Clos de) . 300	Mathalin (Ch.) . 472
Maison blanche (La) . . . . . 636	Margarance et Cailleau (Ch.) 917	Mathelin (Dom. de) . . . . . 405
Maison neuve (Dom. de) . . . . . 827	Margaux (Ch.) . 134	Mathereau (Ch.) 930
Maison neuve (Clos) . . . . . 653	Margoton (Ch.) . 985	Matras (Ch.) . . . 544
Malakoff (Cru de) 806	Marias (Aux) . . 678	Matte (La), à Bense, Véron et Roumette . . 722
Malande (Dom. de) . . . . . 762	Marinier (Dom. de) . . . . . 894	Maucaillou (Ch.) 168
Malangin (Ch.) . 653	Mariotte - Mar-gaux (Ch. La) . 148	Maucaillou (Dom. de) . . . . . 975
Malaquis (Cru) . 741	Marmon (Dom. de) . . . . . 1065	Maucamp (Ch.) . 354
Malartic (A) . . . 722	Maronniers (Dom. des) . . . . . 981	Maucamps (Ch.) 102
Malartic - Lagra-vière (Ch.) . . . 377	Marot (Cru) . . . 109	Maucamps-Terre-fort (Ch.) . . . . 109
Malbat (Dom. de) 1048	Marouf (Dom. de) 389	Mauléone . . . . . 539
Malbec (Ch.) . . . 926	Maroy (Dom. de) 749	Maupas (Ch.) . . 1075
Malescasse (Ch.) 190	Marquet (Ch. de) 386	Maurac (Ch. du) 292
Malescot (Cru) . 917	Marquet (Ch.) . 780	Maurac-Major (Ch.) . . . . . 292
Malescot-Labarthe - Darche (Cru) . . . . . 96	Marquet (Cru) . 1000	Mauras (Ch.) . . . 461
Malescot - Saint-Exupéry (Ch.) 139	Marquis d'Ales-me Becker (Ch) 141	Maurens (Ch.) . . 581
Maléstan (A) . . . 935	Marquis de Ter-me (Ch.) . . . . 142	Maurian (Ch.) . . 76
Malfard (Ch.) . . 775	Marreau (Clos des) . . . . . 972	Maurin (Clos) . . 832
Malgrétout (Dom. de) . . . . . 995	Marrin (Ch.) . . . 572	Maurin (Dom. de) 1023
Malherbe (Ch.) . 964	Mars (Cru) . . . . 194	Mauros (Cru de) . 1051
Malineau (Ch.) . 522	Marsac-Ségui-neau (Ch.) . . . 158	Mausse (Ch.) . . . 745
Mallard (Ch.) . . 882	Marsale (La) . . . 636	Mautret (Dom. de) . . . . . 1034
Malle (Ch. de) . . 483	Marsan (Ch. de) 998	Mauves (Ch. de) . 419
Malleprat (Ch.) . 393	Marsillac (Ch. de) 806	Mauvezin (Ch.) . 162
Malleret (Ch.) . . 396, 932	Martet (Ch.) . . . 972	Mauvezin (Clos) . 520
Malleret - Closs-mann (Ch. de) . 86	Martet (Dom. de) 652	Mayne (Ch. du) 481, 486
Malromet (Ch.) . 1040	Martel-Lamothe (Cru) . . . . . 924	Mayne (Ch. Le) . 677
Maney (Cru) . . . 250	Martignac (Ch.) 401	Mayne (Dom. de) 920, 1050
Mangot (Ch.) . . . 584	Martignan (Clos) 306	Mayne - Bernard (A) . . . . . 836
	Martignans (Ch.) 129	Mayne-Bert (Ch.) 476
		Mayne - Boyer (Ch.) . . . . . 860
		Mayne-Vieil (Ch) 756
		Mazail (Cru) . . . 305
		Mazarin (Ch.) . . 1014
		Mazerane (Ch.) . 576

	Pages.		Pages.		Pages.
Mazerat (Ch.) ..	535	Millon (Ch.) ...	246	Montagne (Dom. de) .....	912
Mazeris - Bellevue (Ch.) ....	746	Milon (Cru de) ..	250	Montagne (Clos)	968
Mazeyres (Ch. de)	616	Milon-Lafite ...	250	Montaigu (Ch.) ..	355
Médoc (Ch.) ....	224	Milon-Saux-Crozet (Cru) ....	246	Montaiguillon (Ch.) .....	634
Médoquy (Clos du) .....	821	Ministre (Dom. du) .....	1066	Montalban (Ch. de) .....	1047
Médouc (Ch.) ...	1018	Miqueu (Ch.) ..	298	Montalret (Ch.) ..	710
Méjan (Ch. du) ..	400	Mirail (Ch. du) ..	440	Montastruc (Dom. de) .....	984
Méjean (Ch. de) ..	684	Mireport (Ch.) ..	912	Montauban (Clos)	1061
Melac - les - Bretonnes (Ch.) ..	946	Miselle (Cru de) ..	487	Montaut (Ch.) ..	911
Mellissière (Ch. La) .....	582	Misère (Clos) ...	910	Mont-Belair - Dr. P. - Constantin (Ch.) .....	586
Melons (Cru des)	1047	Mission-Haut-Brion (Ch.) ..	346	Mont-Blanc (Ch.)	316
Menauchon (Dom. de) .....	493	Modéry (Ch.) ..	934	Mont-Blanc (Cru)	316
Menaud (Dom. de) .....	872	Moine (Ch. du) ..	910	Montbreton (Ch. de) .....	684
Menaudat (Le) ..	881	Moines (Ch. des)	846	Montbrun (Ch.) ..	130
Menaut (Ch.) ..	478	Moizin (Cru) ...	110	Montbrun-Goutte-d'Or (Ch.) ..	133
Mendoce (Ch.) ..	822	Molas (Dom. de)	991	Mont - Célestin (Ch.) .....	1035
Meneau (Ch.) ..	856	Molère (Ch. La) ..	954	Montdespic (Ch. de) .....	659
Menon (Ch.) ...	425	Monadey Margaux (Ch.) ...	149	Monteil (Ch.) ...	487
Mercier (Clos de)	479	Monastère (Clos du) .....	1006	Monteil (Cru Le)	113
Mérigot (A) ...	778	Monbadon (Ch. de) .....	655	Monteil - Bel-Air (Ch.) .....	352
Merindor (Ch.) ..	898	Monballon (Ch.) ..	352	Monteil - et - La-Grappe (Clos de) .....	846
Méris (Ch.) ....	1052	Mon-Blanc (Clos)	86	Montferrand (Ch)	916
Mérisiac (Dom. de) .....	518	Monblanc (Cru)	372	Montgiraud (Dom. de) .....	74
Merle - Frédignac (Le) .....	867	Monbouchet (Dom. de) ..	718	Monthil (Cru) ..	312
Merle-Saint-Emilion (Dom. de)	582	Monbousquet (Ch.) .....	591	Montichamp (Dom. de) ...	970
Merlet - Mestre (Dom. de) ...	389	Monbrison (Ch.)	114	Montifaut (Dom. de) .....	721
Mermer - Haut-Gilet (Ch.) ...	98	Monconseil (Ch.)	850	Montifaut (Cru)	721
Messide (Clos de)	630	Mondaults (Dom. des) .....	956	Montignac (Ch.) ..	968
Métairie du Rocher .....	404	Mondésir (Dom. de) .....	622	Montignac (Dom. de) .....	856
Métairie de Salle-gourde .....	369	Mondin (Dom. de) .....	1066	Montion (Ch.) ..	978
Meynard (Ch.) ..	623	Mondinet (Ch. de)	699	Montjon Le Gravier (Ch.) ...	926
Meynardon (Ch. de) .....	1057	Mondotte (La) ..	580	Montjoye (Ch.) ..	487
Meyney (Ch.) ..	262	Monge (Dom. de La) .....	806	Montlau (Ch.) ..	691
Meyney (Cru) ..	321	Monge (Cru de La) .....	808	Montlau (Ch. de)	705
Meynieu (Ch. du)	287	Mongenan (Cru de) .....	413	Montloubède-Milon (Ch.) ...	246
Meyre Estèbe (Ch.) .....	151	Mongiron (A) ..	704	Mont - Marbuzet (Ch. du) .....	281
Meyre Vieux-Clos (Ch.) ....	152	Mongrand (Cru de) .....	369	Montremblant (A)	696
Meyrous (Ch.) ..	1035	Monlabert (Ch.)	560	Montrepos-les-Roses (Ch.) ..	621
Meyssan (Dom. de) .....	1026	Monlabert (Clos)	549	Montrose (Ch.) ..	259
Mézières (Crude)	671	Monnaie (Dom. de la) .....	363	Montuzet (Dom. de) .....	850
Micalet (Cru de)	190	Monniquet (Dom. de) .....	713	Montuzet (Clos)	850
Millanges (Dom. de) .....	985	Monrose (Cru) ..	316	Mony (Ch. de) ..	1006
Mille - Secousses - Chenu - Lafitte (Ch.) .....	810	Monroze (Ch.) ..	737	Morange (Ch.) ..	98
Millet (Ch.) 410,	414	Mons (Dom. de)	369		
Millet-Haut-Brignays (Cru) ..	287	Mont (Ch. du) ..	290		
		Mont (Cru du) ..	1020		
		Montagne (Ch.) ..	656, 955		



Pages.		Pages.		Pages.	
Morange (Dom. de) . . . . .	1018	Moulin-Rose (Cru du) . . . . .	191	Musset (Ch.) . . .	654
Moras (Dom. du) . . . . .	982	Moulin-Rouge (Ch.) . . . . .	708	Mussotte (Dom. de) . . . . .	436
Moréna (Cru) . . . . .	160	Moulin-de-Rousset (Dom.) . . . . .	828	Mylord (Ch.) . . .	701
Moriandes (Cru des) . . . . .	622	Moulin Saint-Georges . . . . .	530	Myrat (Ch.) . . . .	464
Morin (Ch.) . . . . .	86, 272, 284, 914	Moulin-de-Soubeyran . . . . .	89, 90	<b>N</b>	
Morins (Ch. des) . . . . .	676	Moulin de Taillefer (Clos) . . . . .	934	Nairac (Ch.) 472,	481
Morisseau (Ch.) . . . . .	889	Moulin-des-Tours . . . . .	636	Nardigue (Dom. de) . . . . .	991
Morpain (Cru de) . . . . .	942	Moulin à Vent (Ch.) . . . . .	173	Nardon (Ch. de) . . . . .	1076
Mothe (Cru de La Mothe (Clos La) et Clos Gadeau) . . . . .	854	Moulin-à-Vent . . . . .	410	Nardon (Ch.) . . .	648
Motte (Ch. La) . . . . .	884	Moulin-à-Vent (Cru) . . . . .	369	Nardon (A) . . . . .	575
Mouchac (Ch. de) . . . . .	701	Moulin-à-Vent (Clos du) . . . . .	493	Naudin-Larchey (Dom. de) . . . . .	399
Mouchac (Ch.) . . . . .	710	Moulin-à-Vent (Clos) . . . . .	876	Naudonnet (Ch. de) . . . . .	795
Mouchet (A) . . . . .	636	Moulin-à-Vent de Lavau (Ch. et) . . . . .	624	Naudonnet (Dom. de) et Haut-Liron . . . . .	1027
Mouchet-Montagne (Ch.) . . . . .	636	Mouline (Ch. La) . . . . .	948	Naudot (Clos) . . .	817
Mouette (Cru La) . . . . .	188	Mouline (Dom. de La) . . . . .	968	Naujan (Ch. de) . . .	692
Mouette-Sigognac (Ch. La) . . . . .	306	Mouline (Clos des) . . . . .	995	Nauzegrand (Cru) . . . . .	741
Moula Mac-Carthy (Cru J.) . . . . .	276	Mouline (Clos) . . . . .	165	Nazareth (A) . . .	1035
Moulas (cru) . . . . .	254	Moult-Capet (Cru) . . . . .	581	Négadis (Clos du) . . . . .	968
Moulerens (Ch.) . . . . .	372	Mounan (Cru) . . . . .	672	Nérot et le Vigneau . . . . .	717
Mouleyre (Ch. La) . . . . .	588	Moundot (Dom. de) . . . . .	441	Nénin (Ch.) . . . .	606
Moulin (Cru du) . . . . .	325, 1022	Moune (Le) . . . . .	939	Nénine (Ch.) . . .	984
Moulin (Cru Le) . . . . .	480, 481	Mouquet (Ch. de) . . . . .	975	Nexon-Lemoine (Ch.) . . . . .	92
Moulin (Dom. du) . . . . .	773, 911	Mouquet (Dom. de) . . . . .	976	Niort (Ch.) . . . . .	954
Moulin (Clos de) . . . . .	876	Moussante (La) . . . . .	1076	Niort (Cru du) . . .	1014
Moulin-Blanc (Ch.) . . . . .	707	Moustey (Cru de) . . . . .	669	Nodoz (Ch.) . . . .	836
Moulin-de-Boucheau (Cru Géni ssan) . . . . .	89	Moustous (Dom. de) de la Croisière et de Benot . . . . .	988	Nort (Dom. de) . . .	753
Moulin-du-Bourg (Dom. du) . . . . .	183	Moutic (A) . . . . .	693	Nort (Ch.) . . . . .	985
Moulin-de-la-Bridane . . . . .	225	Mouton (Ch.) . . . . .	759	Nordris (Ch. de) . . .	287
Moulin de By (Cru du) . . . . .	314	Mouton d'Armailhacq (Ch.) . . . . .	235	Noé (Cru de) . . . .	110
Moulin-du-Cadet . . . . .	515	Mouton-Blanc (Cru) . . . . .	110	Noes (Dom. de) . . .	352
Moulin de Calon . . . . .	279	Mouton-Rothschild (Ch.) . . . . .	228	Nones-Lessances (Cru Les) . . . . .	371
Moulin de Clotte . . . . .	660	Muchit (Clos) . . . . .	747	Nouchet (Ch. de) . . .	391
Moulin d'Eyssou . . . . .	306	Mudys (Ch. des) . . . . .	996	<b>O</b>	
Moulin-des-Graves . . . . .	594	Mugron (Dom. du) . . . . .	840	Œil-du-Pas (Ch. de l') . . . . .	924
Moulin-de-Haut (Ch.) . . . . .	748	Muratel (Clos) . . . . .	76	Œnanthie (Ch. d') . . . . .	676
Moulin d'Issan (Au) . . . . .	133	Muret-Médoc (Ch.) . . . . .	293	Olivier (Ch.) 382,	389
Moulin-des-Laurets (Clos) . . . . .	652	Muscadet (Ch.) . . . . .	914	Olivier (Clos) . . .	356
Moulin des Longues Règes . . . . .	653	Musil de Lacour (Cru) . . . . .	110	Or (Clos d') . . . . .	374
Moulin-Riche (Ch.) . . . . .	223	Musseau (Ch.) . . . . .	749	Or et des Quatre Pierres (Cru de l') . . . . .	481
Moulin de la Rodde (Ch.) . . . . .	322	Musset (Ch. de) . . . . .	628	Orange de Saint-Pierre (Ch. d') . . . . .	97
Moulin-Rompu (Ch.) . . . . .	808			Ordonnac (Ch.) . . .	300

	Pages.		Pages.		Pages.
Ormes-de-Pez (Ch. Les) . . . . .	274	Parlarrieu (Ch.) . . . . .	491	Péricots (Ch. des)	437
Ornon (Dom. d') . . . . .	372	Pasquet (Ch.) . . . . .	1027	Périer (Ch. du) . . . . .	308
Ossian (villa) . . . . .	282	Pasquet (Dom. de) . . . . .	1028	Périgueys (Ch.) . . . . .	326
Ouvrard (Ch.) . . . . .	1058	Pas -de-Rauzan (Dom. du) . . . . .	691	Periquey (Dom. de) . . . . .	688
<b>P</b>		Pas -Saint-Geor- ges (Au) . . . . .	630	Peris de Courcel- les (Ch.) . . . . .	287
Pabeau (Ch.) . . . . .	293	Passonne (Ch. de La) . . . . .	1010	Pernaud (Ch.) . . . . .	474
Pachère et cru de Cantelaoudet (Clos de La) . . . . .	478	Patache - d'Aux (Cru) . . . . .	312	Peroy et du Blan- chet (Dom. de) . . . . .	1052
Pachette (Ch. de La) . . . . .	792	Patiras (Ch.) . . . . .	339, 881	Perponcher (Ch.) . . . . .	698
Padarnac (Ch.) . . . . .	244	Patrache (Gr. Cru) . . . . .	287	Perrayn (Ch.) . . . . .	1040
Padarnac (Clos) . . . . .	250	Patrouilleau (Ch.) . . . . .	976	Perred (Dom. de)	991
Padarnac-Belle- Rose (Ch.) . . . . .	245	Paty (Dom. de) . . . . .	806	Perrichonne (Clos de la) . . . . .	252
Pailhas (Ch.) . . . . .	582, 1076	Pau (Dom. de) . . . . .	968	Perrière (Ch. La)	643
Paillerie (Ch. La)	885	Paulin - Laffitte (Ch.) . . . . .	846	Perrin-d'Hoge . . . . .	772
Paillet (Ch. de) . . . . .	999	Paveil (Ch.) . . . . .	154	Perrochet (Cru) . . . . .	591
Palanque (La) . . . . .	917	Pavie (Ch.) . . . . .	509	Perron (Ch.) . . . . .	429
Palat (Ch.) . . . . .	528	Pavie-Decessé (Cru de) . . . . .	512	Perrolin (Ch.) . . . . .	691
Paléna (Dom. du)	316	Pavie-Macquin (Dom. de) . . . . .	511	Pessan (Ch. de) . . . . .	412
Palisse (Cru de) . . . . .	713	Pavillon (Ch. de)	1018	Pessan (Ch.) . . . . .	415
Palmer (Ch.) . . . . .	125, 908	Pavillon (Dom. du) . . . . .	292	Pessan (Dom. de)	413, 415
Paloumey (Ch.) . . . . .	94	Pavillon (Le) . . . . .	430	Petit-Barraud (Ch.) . . . . .	783
Palue (Dom. de La) . . . . .	988	Pavillon (Clos du)	741	Petit-Ch. Madère	368
Palus (Clos) . . . . .	623	Pavillon Blanc (Le) . . . . .	149	Petit-Clos . . . . .	634
Pandelette (Cru)	912	Pavillon-Cadet . . . . .	516	Petit-Faurie-de- Soucard (Ch.) . . . . .	540
Panet (Ch.) . . . . .	732	Pavillon Duprat (Dom.) . . . . .	936	Petit-Faurie-de- Soutard (Ch.) . . . . .	520
Panigon (Ch.) . . . . .	315, 316	Pavillon Rouge Margaux (Le) . . . . .	134	Petit-Faurie et Milon (Cru) . . . . .	548
Pape (Ch. Le) . . . . .	386, 389	Pavillons (Les) . . . . .	709	Petit-Mangot (Ch.) . . . . .	588
Pape-Clément (Ch.) . . . . .	347	Pebayle (Cru) . . . . .	479	Petit-Moulinet . . . . .	613
Pape Léon (Cru)	352	Pé-de-Bayle-Mag- ence (Cru) . . . . .	492	Petit-Papé -Clé- ment . . . . .	352
Papeterie (Ch. de de la) . . . . .	624	Pécon-Laforest (Cru) . . . . .	308	Petit-Pontac (Clos) . . . . .	369
Parabelle (Ch.) . . . . .	922	Péconnet (Ch.) . . . . .	972	Petit-Puy (Dom. du) . . . . .	878
Paradis (Ch.) . . . . .	636	Pédesclaux (Ch.) . . . . .	236	Petit-Val (A) . . . . .	548
Paradis (Cru du)	594	Peillon-Claverie. (Ch.) . . . . .	490	Petit-Verdus (Ch.)	975
Paradis (Dom. de) . . . . .	954	Pélaud (Ch.) . . . . .	109	Petit-Village (Ch)	601
Parans (Ch.) . . . . .	588	Péligon (Ch.) . . . . .	934	Petite-Roque (Cru La) . . . . .	852
Parc (Ch. du) . . . . .	1076	Peller (Ch.) . . . . .	1004	Petits (Aux) . . . . .	864
Parc-de-Ver- theuil (Cru du)	287	Pelletan (Ch.) . . . . .	566	Petits-Bigaroux . . . . .	592
Pardailhan (Dom. de) . . . . .	964	Pelletan (Ch. Le)	677	Pétrane (Cru) . . . . .	794
Pardailhan (Ch. de) . . . . .	758, 761	Pelletans (Ch. Les)	677	Pétrus (Ch.) . . . . .	596
Pardailhan (Ch.) . . . . .	859	Pellon (A) . . . . .	257	Peujard (Ch.) . . . . .	798
Paré (Dom. de) . . . . .	667	Pelut (A) . . . . .	936	Peuy-Cassard (Dom.) . . . . .	852
Parempuyre (Ch. de) . . . . .	82, 83	Penardeau (A.) . . . . .	775	Peuy-Montalon (Cru du) . . . . .	790
Parenchères (Ch. de) . . . . .	678	Peneau (Dom. de)	990	Pey-Bonhomme- les-Tours (Ch.)	862
Parne (Ch. de) . . . . .	99	Pépinière (Cru de La) . . . . .	808	Pey-de-la-Brie . . . . .	728
Parsac (Ch.) . . . . .	655	Perdrix (Cru de la) . . . . .	1051	Psychaud (Ch.) . . . . .	917
Partariou (Dom. de) . . . . .	431	Pérenne (Ch.) . . . . .	874	Psychaud (Ch. de)	922
		Pérey et Gravier (Cru) . . . . .	716	Psychaud . . . . .	828

Pages.	Pages.	Pages.
Peydavant (Ch. de) . . . . . 355	Pibran (Ch.) . . . . . 249	Pitance (Dom. de La) . . . . . 889
Peydufaure (Ch. de) . . . . . 1025	Pic (Ch. de) 448, 986	Pitance (A la) . . . . . 887
Peygassies (Cru) 704	Picard - Gante-loup (Ch.) . . . . . 281	Pitray (Ch. de) . . . . . 662
Peyjouan (Dom. de) . . . . . 938	Pichelèvre (Ch.) . . . . . 728	Places (Ch. Les) . . . . . 928
Pey-Mouton (Ch. Peymouton (Dom. de) . . . . . 950	Pichon (Clos) . . . . . 642	Places (Cru des) . . . . . 396
Peynaud (Cru) . . . . . 1056	Pichon-Longueville (Ch. de) . . . . . 229	Plagnac (Ch.) . . . . . 312
Peyrabon (Ch.) . . . . . 251	Pichon-Longueville - Lalande (Ch. de) . . . . . 230	Plainpoint (Ch.) . . . . . 751
Peyraguey-Le-Rousset (Cru) 487	Picon (Ch.) . . . . . 680	Plaisance (Ch.) . . . . . 109, 322, 636
Peyralles (Ch.) . . . . . 794	Piconat (A) 777, 1076	Plaisance (Cru de) . . . . . 806, 998
Peyrarey (Ch. de) 942	Picot-La - Plan-teyre (Dom. de) . . . . . 950	Plantes (Cru des) . . . . . 480, 481
Peyrat (Ch. du) 208, 209, 981, 996	Picouron (Ch.) . . . . . 668	Plantey-de-Bras-seaud (Ch.) . . . . . 316
Peyrat (Ch.) 914, 1008	Piédreux (Ch.) . . . . . 918	Plantey-Marquis (Cru) . . . . . 258
Peyrat (Dom. de) 893	Piémont (Dom. de) . . . . . 824	Plantier-de-Haut Brion (Le) . . . . . 350
Peyreau (Ch.) . . . . . 536	Pierrail (Ch. Le) 679	Plantier-Rose (Ch.) . . . . . 277
Peyrebrune (Ch.) 850, 854	Pierre Bibian (Cru) . . . . . 182	Plantonne (Dom. de La) . . . . . 806
Peyrecave (Anc. cru) . . . . . 109	Pierrière (Ch. La) 662	Plassans (Ch.) . . . . . 985
Peyredoullé (Ch.) 856	Pierrotte (A la) . . . . . 81	Plautignan (Cru) 301
Peyrefaure (Dom. de) . . . . . 833	Piétrut (Ch.) . . . . . 918	Plince (Ch.) . . . . . 613
Peyrehaut (Ch.) 369	Piganeau (Clos) . . . . . 549	Ploizeau (Dom. de) . . . . . 780
Peyrelebadé (Ch.) 178	Pignon (Clos) . . . . . 686	Poinsonnet (Clos) 740
Peyresahuc (Clos de) . . . . . 577	Pignon - Larroucaud (Cru) . . . . . 612	Point - du-Jour (Ch. du) . . . . . 1052
Peyreyres (Cru des) . . . . . 322	Pigotte (Ch. La) 301	Pointe (Ch. La) . . . . . 609
Peyrines (Dom. de) . . . . . 1066	Piis (Dom. de) . . . . . 1062	Poitevin (Ch.) . . . . . 402
Peyrolan (Ch.) . . . . . 825	Pilet (Ch. du) . . . . . 687	Poitou (Dom. de) 644
Peyron (Ch.) . . . . . 490, 628	Pilet (Dom. de) . . . . . 1023	Pomard (Clos) . . . . . 866
Peyronnet (Ch.) 110, 916	Pimpois (Ch.) . . . . . 704	Pomarède (Ch.) . . . . . 994
Peyronnet (Dom. de) . . . . . 917	Pin (Ch. du) . . . . . 692, 1002	Pomeys (Ch.) . . . . . 162
Peyronney (Ch.) 976	Pin (Cru Le) . . . . . 697	Pomiès - Agassac (Ch.) . . . . . 93
Peyrou (Cru de) 589	Pin (Dom. du) . . . . . 995	Pomirol - Le-Pin (Ch.) . . . . . 1035
Peyrouley (Dom. de) . . . . . 712	Pin-de-Fleurs (Ch.) . . . . . 547	Pommarède (Ch. de) . . . . . 402
Peyroutas (Ch.) 594	Pinasse (A) . . . . . 686	Pommarède - de-Haut (Ch. de) 402
Peyrout - Grand-Champ (Cru) 588	Pinel-Marty (Ch. de) . . . . . 910	Pommier (Ch.) . . . . . 767
Peyruche (Ch. La) 992	Pinet-Laroquette (Ch.) . . . . . 856	Pommiers (Ch. de) . . . . . 1069
Peyrugay (Cru) 662	Pineuilh (Ch.) . . . . . 577	Pomys (Ch.) . . . . . 270
Pez (Ch. de) . . . . . 270	Piney (Clos) . . . . . 790	Pont (Ch. du) . . . . . 623
Pez (Dom. de) . . . . . 282	Pinguet (Ch.) . . . . . 425, 428	Pontac (Ch.) . . . . . 398, 1012
Phélan - Ségur (Ch.) . . . . . 269	Pinot (Clos) . . . . . 790	Pontac-Lynch (Ch.) . . . . . 132, 147
Phénelon (Cru) 957	Pinson (Cru) . . . . . 592	Pontac-Monplaisir (Ch.) . . . . . 365
Phénix (Dom. du) 957	Pintey (Ch.) . . . . . 619	Pontac-Monplaisir (Dom. de) . . . . . 369
Phénix - Haut-Brion (Ch.) . . . . . 350	Pionney (Dom. de) . . . . . 703	Pontac-Pinot (Ch.) . . . . . 365
Piada (Ch.) . . . . . 470	Piot (Ch.) . . . . . 476	Pontac - Riesling (Ch.) . . . . . 365
Pian (Ch. du) . . . . . 958	Pipeau (Cru) . . . . . 582	Pontalier (A) . . . . . 705
Pian ou de Genes-te (Ch.) . . . . . 88	Pipeyrat (Cru) . . . . . 297	Pontarret (Dom. de) . . . . . 1061
Piat (Ch. du) . . . . . 835	Pique - Caillou (Ch.) . . . . . 356	
Piat (Clos du) . . . . . 821	Pique-Caillou . . . . . 356	
	Piquey (Dom. de) 174	
	Pireau (Dom. de) 1076	
	Piron (Ch.) . . . . . 653	
	Pirouette (Cru de) . . . . . 330	

	Pages.		Pages.		Pages.
Pontet (Ch.) ...	884	Poyanne (Ch.) ..	820	Puynormand (Ch	
Pontet-Canel		Prade (Ch. de La)	399	de) .....	647
(Ch.) .....	230	Pradier (Dom. de)	1064	Puynormand (Ch	
Pontet - Caussan		Pradiot (Dom.		653. 918	
(Ch.) .....	302	de) .....	939	Puyplasal (Ch.) .	669
Pontet - Chappaz		Pranzac (Ch.) ...	972	Puy de St Martin	
(Cru) .....	115	Prend'y Garde		(Ch. du) .....	256
Pontet-Pachan		(Cru) .....	1023		
98, 99		Prentigarde (Ch.)	713		
Pontoise-Cabar-		Pressac (Ch. de)			
rus-Brochon ..	290	583. 699.	985		
Pontrique (Ch.		Pressar (Clos) ..	589		
La) .....	396	Preuillac (Ch.) ..	320		
Pont - Rouge		Priban (Ch.) ...	106		
(Dom. du) ...	160	Priban - Terre -			
Pontus (Ch.) ...	736	fort, Cru La			
Port (Ch. Le) ...	713	Chanterie (Ch.)	109		
Port (Au) .....	885	Prieuré (Ch. Le)			
Port-d'Espaux ..	840	126. 670. 872			
Port-Lopez ....	918	Prieuré (Le) ...	996		
Portail (Clos du)	356	Prieuré - Saint -			
Portail Dom. du	991	Emilion (Le) .	520		
Portail-Rouge		Prieuse (Ch. de la)	991		
(Clos) .....	323	Primet (Ch.) ...	948		
Port-Aubin (Dom		Principe - Lar-			
de) .....	133	quey (Ch.) ...	709		
Port-de - Branne		Pringuey (Clos) .	970		
(Au) .....	594	Privera (Cru) ...			
Port-Dronet (Cru		307. 310			
Port d'Issan (Au)	133	Proche - Pontet			
Port-Ludon ....	98	(Cru) .....	252		
Port-du-Roy (Au)	414	Propriété de l'I-			
Porte-Bouqueyre		le .....	423		
(Ch.) .....	539	Prost (Ch.) .....	481		
Porte-Rouge et		Prost - Jeanlève			
Tropchaud ..	610	(Ch.) .....	475		
Portets (Ch. de)		Providence (Ch.			
410, 414		La) .....	986		
Poste - et - Puy-		Providence (La).	1053		
montant (Dom		Puch-Cabanac (Ch.)	408		
de La) .....	646	Pudris (Ch. de) .	1047		
Potensac (Ch.) .	300	Puisseguin (Ch.			
Pouchaud (Ch.) .	710	de) .....	650		
Poudrière (La) .	120	Pujoux (Cru) ...	1038		
Pouget (Ch.) ...	127	Puy (Dom. du) .	654		
Pougue (Dom. de		Puy-Arnaud (Dom.			
La) .....	812	de) .....	667		
Poujadé (Ch.) ..	968	Puybarban (Ch.			
Poujeaux (Ch.) .	162	de) .....	441		
Poujeaux (Clos)	164	Puy - Blanquet			
Poujeaux (Dom.		(Ch.) .....	583		
de) .....	991	Puy - de - Chayne			
Poujeaux - Marly		(Dom. de) ...	417		
(Ch.) .....	162	Puyfromage (Ch.)	657		
Poulie (Ch.) ....	1064	Puygerin (Ch.) .	966		
Poumey (Ch.) ..	374	Puygueraud (Ch.)	657		
Poupille (Ch.) .	668	Puy - Lavernas-			
Pouraillet (Dom.		se (Cru du) ...	657		
du) .....	1041	Puy - de - Lignac			
Pourret (Clos) ..	549	(Au) .....	881		
Pousseboure (Ch.	1062	Puy - de - Menjon			
Pouyallet (Clos)	249	(Cru du) .....	187		
Pouyallet - Milon		Puymorin (Ch.			
(Ch.) .....	246	de) .....	797		
Pouyet (Dom.		Puymouton ....	576		
de) .....	792	Puynard (Ch.) ..	856		

## Q

Quantin (Ch.) ..	938
Quatre-Jounaux	
(Aux) .....	1039
Quantin (Dom.	
de) .....	399
Quentin (Ch.) ..	574
Queyron (Clos de)	258
Queyssard (Ch.) .	948
Quimper (Ch.) ..	293
Quinault (Ch.) ..	618
Quinsac (Ch.) ..	940

## R

Raba (Ch.) .....	354
Rabanier (Ch.) .	779
Rabaud - Promis	
(Ch.) .....	458
Raffette (Ch. La)	935
Raffis (Clos) ...	984
Rafinette (La) .	713
Ragouil-de-Ville-	
preux (Cru) ..	86
Rallye - Bages	
(Cru) .....	250
Rallyes-Souges	
(Ch.) .....	80
Ramade (Clos La)	912
Ramage - La-Bâ-	
tisse (Cru) ...	252
Rambaud (Ch.) .	
404, 711	
Rambaud (Clos)	388
Rame (Ch. La) ..	1018
Ramon-Bernard	
(Cru) .....	321
Ramondon (Ch.)	996
Ramonet (Clos) .	527
Ramonille (Cru) .	174
Raoul (Ch.) 912.	979
Raquine (Ch. de)	758
Rateau (Ch.) ...	775
Rausan - Ségla	
(Ch.) .....	135
Raux (Ch. du) ..	194
Rauzan (Cru) ..	110
Rauzan - Gassies	
(Ch.) .....	136
Rauzé (Ch.) ....	967
Rauzé-Sybil (Cru)	967
Ravion (Dom. de)	889
Raymond (Ch.) .	704
Raymond-Lafon	
(Ch.) .....	455
Rd-Louisot (Cru).	185



Pages.	Pages.	Pages.
Rayne - Vigneau (Ch. de) ..... 457	Rigaudière (Ch. La) ..... 970	Romer - de - la - Mire - Mory (Ch.) ..... 490
Razac (A) ..... 648	Rigon (Cru) .... 292	Ronde (Ch. La) . 986
Raze (Cru La) .. 324	Rioublanc (Dom. de) ..... 779	Rondeau - Rama- de (Dom. de) . 912
Raze-Juillac (Ch. La) ..... 315	Ripeau (Ch.) ... 552	Rondillon-Haut- Loupiau (Cru de) ..... 1012
Réal (Ch.) ..... 292	*Rivalan (Ch.) .. 978	Roque (Ch. de La) ..... 750, 1004
Rebelle (Cru) ... 912	Rivalerie (Dom. de La) ..... 870	Roque (Dom. La) ..... 1004
Rebeymont (Ch.) 806	Rivereau (Dom. du) ..... 831	Roque (Clos La) Le Cloud, etc. 751
Rebouquet (Dom. de) ..... 857	Rives-de-Gelés . (Cru de) ..... 76	Roquefort (Ch. de) ..... 1030
Recougne (Ch.) . 755	Rivière (Ch. La) 749, 1033	Roque-Juillac (Ch. La) ..... 686
Redeyran (Ch.) . 287	Rivière (Dom. de La) ..... 688	Roques (Ch. de) . 650, 1065
Redon (Ch.) .... 714	Rivière-de-Prat . 686	Roques-et-Pou- jeau (Dom. de) 926
Régnier (Ch.) ... 700	Robert (Ch.) ... 836	Roquetailade (Ch. de) ..... 432
Reignac (Ch. de) 931	Robert Franquet (Cru) ..... 164	Roquette (Ch. de La) ..... 1074
Reignac (Dom. de) ..... 796	Robillard (Ch.) . 790	Roquettes (Dom. de) ..... 717
Reine (Dom. de La) ..... 160	Robin (Cru de) . 667	Roquevieille (Dom. de) ... 656
-Remparts (Ch. des) ..... 1006	Robin (Cru) .... 758	Roques (Ch.) .. 960
Remparts-la-Car- te (Ch. des) .. 522	Roc (Ch. du) ... 740, 1040	Rose - La - Biche (Ch.) ..... 105
Renon (Ch.) .... 985	Roc (Le) .. 260, 802	Rose-Blanche (Clos La) .... 209
Renon (Clos) ... 414	Roc (Cru du) ... 308	Rose Lescarjean (Cru La) ..... 254
Renouil Fran- quet (Cru) 171, 190	Roc (Dom. du) . 310	Rosemont (Ch.) ..... 119, 120
Renouil-Lescou- tra (Cru) ..... 173	Roc-de-Boissac (Ch. du) ..... 652	Rouchonne (La) ..... 595
Réole (Ch. La) .. 702	Rocanguille (Dom. de) ..... 684	Rouchonne (Cru La) ..... 672
Respide (Ch.) ... 430	Roche (Ch. de La) 676	Roudier (Au) .. 636
Respide (Ch. de) 431, 492	Roche (Cru) ... 266	Rouet (Ch.) ... 750
Rétiveau (Ch. de) 777	Roche - Blanche (Cru) ..... 956	Rouffiac (Ch.) .. 912
Retou - Rosset (Ch. du) ..... 189	Rochemorin (Ch.) 390	Rougemont-Bar- berousse (Ch.) 430
Reverdi (Ch.) .. 190	Roche O' Byrne (Ch. La) ..... 99	Rouget (Ch.) ... 607
Reynaud (Ch.) . 322	Rocher (Ch.) ... 584	Rouillet (Cru) .. 282
Reynauds (Dom. des) ..... 974	Rocher (Cru du) . 1014	Rournieux (Ch.) ..... 471, 472
Reysson (Ch.) ... 287	Rocher (Dom. du) 663	Rousselle (Ch. la) ..... 749
Ribebon (Ch. de) 684	Rocher - de - la - Cave (Dom. du) 656	Rousselle (Dom. de) ..... 825
Ribebon (A) ... 684	Rocher-Lideyre . 662	Rousserie (Ch. de La) ... 761, 762
Ricaud (Ch. de) . 1014	Rochers (Ch. des) 484, 488	Rousset (Ch.) .. 818
Ricaud (Cru de) 1001	Roches (Ch. des) 911, 1014	Rousset (Cru) .. 857
Ricaudet-Trous- sas (Ch.) ..... 327	Rochet (Ch.) ... 260	Roussillon (Ch.) 624
Ricaux (Ch.) ... 851	Rodde (Cru de) . 321	Roustit (Ch.) ... 1018
Richards (Ch. des) ..... 830	Rode (Ch. La) .. 656	Rouzes (Les) ... 613
Richards (Dom. de) ..... 840	Roguelos (Cru de) 1023	Roy (Clos du) .. 652
Richafort (Ch.) . 992	Rol-de-Fombrau- ge (Ch.) ..... 570	Royal (Cru) ... 309
Richelieu (Ch.) . 736	Rolland (Ch.) .. 246, 474	Royal - Médoc (Ch.) ..... 100
Richet-Marian (Cru) ..... 147	Rolland (Ch. de) 481	
Richeterre (Ch.) . 160	Rolland-de-Pres- sac (Dom. de) . 585	
Rider-Chenu-La- fitte (Ch.) ... 810	Rollin (Cru) ... 254	
Ridet ..... 623	Romaningue (Ch. La) ..... 948	
Rieussec (Ch.) .. 489	Romefort (Ch.) . 301	
Rigailhou (Ch.) 382, 389		
Rigaud (Ch.) ... 691		

Pages.		Pages.		Pages.		
Royland (Ch.) . . .	544	Saint - Emilion (Ch.) . . . . .	524	Saint-Paul Grand Tayac (Cru) . .	160	
Royon (Ch.) . . . .	976	Saint - Emilion (Dom. du Clos)	541	Saint-Pey (Ch. de)	590	
Rozas (Cru) . . . .	254	Saint - Estèphe (Ch.) . . . . .	276	Saint - Philippe (Ch. de) . . . . .	656	
Rozeau (Ch.) . . . .	921	St-Estèphe « La Croix » (Cru) . .	276	Saint-Pierre (A)	677	
Rozier (Cru de) . .	1023	Saint-Genès (Ch.)	151	Saint-Pierre (Clos)	549	
Rozin (Dom. de)	914	St-Georges-Côte Pavie (Ch.) . .	508	Saint - Pierre (Dom. de) . . .	702	
Ruat (Ch.) . . . . .	174	Saint-Georges-Macquin (Ch.)	629	Saint-Pierre-Bontemps (Ch.) . .	218	
Ruat - Lamorère (Ch.) . . . . .	165	Saint-Georges-de-Mortagne (Ch.)	629	Saint - Pierre - Lilhan (Cru) . .	335	
Ruch (Clos) . . . . .	547	Saint-Germain (Ch.) . . 1023,	1034	Saint-Pierre-Monnerau (Cru) . .	224	
Rudemont-Belle-Croix (Ch.) . . .	955	Saint Germain (Dom. de) . . .	856,	Saint - Pierre Sevaistre (Ch.) . .	218	
Rue (Ch. La) . . . .	920	1071	Saint-Gerôme (Ch.) . . . . .	400	Saint-Rémy . . . . .	81
Ruisseau-Vert (Cru du) . . . . .	621	Saint-Géry (Ch.)	374	Saint - Robert (Ch. de) . . . . .	1075	
<b>S</b>						
Sabathey (Dom. de) . . . . .	960	Saint-Gillis (Ch.)	420	Saint - Robert (Clos) . . . . .	427	
Sabla (Ch. du) . . .	442	Saint-Jacques (Ch.) . . . . .	918	Saint - Roch (Chaussat (Ch.)	325	
Sables (Cru des) . .	575	Saint-Jean (Ch.)	223,	Saint - Romain (Ch.) . . . . .	1071	
Sables (Dom. des)	1052	223,	693	Saint - Saturnin (Ch.) . . . . .	312	
Sablon (Ch. du) . .	147	Saint-Jean (Clos)	966	Saint - Sauveur (Ch. de) . . . . .	704	
Sablon (Cru de) . .	865	Saint - Jean - de-Béard (Cru) . .	580	Saint-Selve (Ch. de) . . . . .	405	
Sabourin (Dom. de) . . . . .	894	Saint-Joseph (Clos) . . . . .	356	Saint-Seurin (Ch.)	293	
Sacquey (Clos) . .	988	Saint-Julien (Ch.)	216,	Saint-Sève-Montgirard (Ch.) . .	967	
Sahuc (Cru de) . .	910	216,	528	Saint-Sicaire (Ch)	785	
Saige-Fort - Manoir (Ch. de) . .	350	Saint-Julien-Médoc-Graves (Ch.)	295	Saint-Sorlin-sur Gironde (Dom. de) . . . . .	898	
Sailly (Clos de) . .	388	Saint-Junien-Grande-Canau (Cru de) . . . .	333	Saint-Ygnan (Ch.)	796	
Saint - Aignan (Ch.) . . . .	934,	Saint-Lambert (Cru) . . . . .	245	Ste-Anne (Cru) . .	308	
1048	Saint-Albe (Ch.)	372	Saint-Laurent (Ch.) . . . . .	207	Sainte - Anne (Dom. de) . . .	996
Saint - Amand (Cru) . . . . .	487	Saint-Laurent (Cru) . . . . .	360	Sainte - Barbe (Ch.) . . . . .	918	
St-André-Corbin (Ch.) . . . . .	630	Saint-Léonard (Clos) . . . . .	322	Sainte - Luce-La Tour (Ch. La) . .	846	
Saint-Aubin (Cru)	330	Saint-Lô (Cru) . .	591	Sainte - Marie (Dom. de) . . .	1024	
Saint-Aubin - Richard (Cru) . .	330	Saint-Louis-du-Bosq (Ch.) . . .	223	Sainte-Marie-Lamothe (Cru) . .	872	
St-Augustin-La-Grave (Ch.) . . .	392,	St-Marc (Clos) . .	414	Sainte - Raffine (A) . . . . .	954	
392,	393	Saint-Martial (Ch.) . . . . .	592	Saintout (Ch.) . .	985	
Saint - Bonnet (Cru) . . . . .	308	Saint - Martin (Clos) . . . . .	513	Saintout - Saint-Julien (Cru) . .	224	
Saint-Bris (Ch.) . .	370	St-Martin et de Laulan (Dom. de) . . . . .	1010	Salargue (Dom. de la) . . . . .	705	
Saint-Christoly (Ch.) . . . . .	309	Saint-Michel (Ch)	748	Salazard (Dom. de) . . . . .	910	
Saint-Christoly (Dom.) . . . . .	309	Saint-Nazaire (Ch. de) . . . . .	682	Sales (Ch. de) . . .	612	
Saint-Christoly (Cru) . . . . .	309	Saint-Paul (Ch.)	292	Salins (Ch.) . . . .	1004	
Saint-Ciers (Ch. de) . . . . .	779	Saint-Paul Beychevelle (Cru)	225	Salle (Ch. de La)	693	
Saint - Clément (Ch.) . . . . .	917			Salle (Dom. de La) . . . . .	520,	
St-Corbien (Ch.)	282			1004		
Saint - Cricq (Dom. de) . . . .	959					
Saint-Denis (Ch.)	924					
Saint-Dominique (Clos) . . . . .	952					

Pages.	Pages.	Pages.
Sallebruneau (Ch. de) ..... 1072	Sémignan (Ch. de) ..... 209	Souley - Sainte - Croix (Ch.) .. 286
Salle de Breillan (Ch. La) ..... 76	Semeillan (Ch.) .. 178	Souquet (Clos) . 966
Sallegourde (Ch. de) ..... 369	Senaillac (Ch.) .. 944	Sourd (Dom. du) 703
Samion (Ch.) .. 632	Sénéjac (Ch.) .. 87	Sourlin (Dom. de) 1066
Samonac (Ch. de) 818	Sénilhac (Ch.) .. 292, 293	Soutard (Ch.) .. 517
Sance (Dom. de) 686	Sep (Ch. du) ... 687	Soutard - Cadet (Cru) ..... 520
Sandrier-La-Tour Noire (Ch.) .. 918	Serquin (Cru de) 820	Strasbourg (Ch.) 661
Sans (Ch. de) ... 926	Serre (Ch. La) .. 519, 1042	Suas (Ch.) 467, 481, 996
Sanson (Dom. de) 977	Serre (Dom. de la) ..... 910	Suduiraut (Ch. de) ..... 482
Sansonnet (Ch.) 519	Serres (Cru de) . 970	Suzon (Clos) ... 354
Sans-Souci (Ch.) 912	Servant-Ainé (Cru) ..... 308	
Saransot - Dupré (Ch.) ..... 178	Servant-Jeune (Cru) ..... 308	<b>T</b>
Sarlandis (A) ... 1076	Sestignan (Ch.) . 331	Taffard-de-Blaignan (Ch.) ... 301
Sarpe (Cru de) .. 573	Siaurac (Ch. de) 624	Taffard-La-Raze (Ch.) ..... 315
Sarpe (A) ..... 576	Sigalas - Rabaud (Ch.) ..... 459	Tailhas (Ch. du) 618
Sarraute (Dom. de) ..... 480, 481	Sigognac (Ch.) .. 305	Taillan (Ch. du) . 77
Sartre (Ch. Le) . 387, 389	Siguénié (Dom. de La) ..... 676	Taillanet (Dom. de) ..... 306
Saubiolle (Ch.) . 964	Simard (Ch.) ... 542	Taillefer (Ch.) .. 616
Saugeron (Ch.) . 846	Simard (Clos) ... 542	Taillefer (Dom. de) ..... 939
Saujean (Ch.) .. 973	Simon (A) ..... 722	Talbot (Ch.) ... 221
Sauman (Ch.) .. 824	Sipian (Ch.) ... 327	Tambourlan-Canon (Ch.) ... 710
Sauque (Ch. de la) ..... 404	Sirac (Ch.) ... 796	Tana de Malescasse (Le) ... 190
Sauros et Villa Ba-et-Beu (Ch.) 435	Siran (Ch.) . 119, 120	Tanais-Clapeau (Ch.) ..... 74
Saute-Grit (Dom. de) ..... 405	Sirène - Lagrange (Ch.) ..... 226	Tanaît (A) .... 713
Sauteau (Ch.) ... 972	Sirène-Nord (Ch.) 340	Tanasse (Ch.) .. 817, 992
Sauvage (Ch.) .. 736	Sirène-Nord (Cru) 881	Tapiou (Ch.) ... 969
Sauvage Belso (Cru) ..... 992	Sirène-Sud (Cru) 339, 881	Tardieu (Ch.) .. 414
Sauvanelle (Ch.) 718	Siret (Ch.) ..... 928	Targue (Cru La) 736
Sauvegarde (A La) ..... 1077	Sissans (Dom. de) 970	Taris (Ch. de) .. 693
Sauviac (Ch. de) 437	Smith-Haut-Lafitte (Ch.) ... 390, 393	Tarnuglau (Dom. de) ... 663
Sauvignons (Dom. des) .. 834	Sobole (Cru) ... 96	Tarrey de Castel (Cru) ..... 1023
Sauzet (Cru) ... 737	Sociando (Ch.) . 862	Tartifume (Dom. de) ..... 352
Savignac (Ch. de) 441, 774	Sociando (Dom. de) ..... 862	Tartuguière (Ch.) 317, 318
Savoie (Ch.) ... 668	Sociando-Malet . 288	Tasta (Ch. du) . 970
Segonzac (Ch.) .. 874, 875	Solitude (La) .. 390	Tasta (Au) .... 751
Seguin (Ch.) ... 374	Solon (Ch.) .... 487	Taste (Ch. de) .. 832
Seguin (Ch. de) . 966	Sommel (Cru du) 187	Tastes (Ch. de) . 1016
Seguin (Dom. de) 939	Sonney-Canteloup 960	Tastins - Malécot (Ch.) ..... 239
Seguinon et la Chausse (Ch.) 970	Sophora (Clos) . 910	Taudinet (Cru) . 324
Séguir (Ch.) .... 84	Sorbède (A) .... 939	Tauzia (Ch. de) . 374
Séguir-Isle d'Arès (Cru de) .. 84	Sorbier (Ch.) ... 968	Tauzin (Ch. de) . 778
Seguy et Roy d'Espagne (Dom. du) ... 826	Sorbiers (Cru des) ..... 1020	Tauzin (Clos du) 424
Seigneurat (Dom. de) ..... 1053	Sorillon (Cru) .. 782	Tayac (Ch.) .... 159, 648, 814
Séjour (Ch. du) 1048	Soubian (Ch.) .. 386	Teillac (Dom. de) 653
Seleyre (La) ... 964	Soubibrante (Ch. La) ..... 920	Temple (Le) ... 327
	Soucat (Ch.) ... 790	Temple (Dom. du) ..... 691
	Souches (Clos des) ..... 748	
	Souffrin (A) ... 760	
	Soulat (Ch. du) . 686	

	Pages.		Pages.		Pages.
Temple de Tourteyron (Le) ..	327	Toulet (Dom. de)	1031	Tour du Haut-Vignoble (Cru La) .....	277
Templiers (Ch. des) .....	354	Toulouze (Ch.) .	720	Tour-Jean-Faure (Cru La) .....	560
Tenac (Ch.) .....	223	Toumalin (Ch.) .	730	Tour-de-Lesparre (Ch. La) ...	322
Terciers (Ch. des)	680	Toumillon - Cabannes (Ch.) .	493	Tour-de-Marbuzet (Ch. de la)	281
Terme (Cru) ...	190	Tour (Ch. La) ..	441, 954, 1070	Tour Marcellanet (Ch. La) .....	204
Terrasse (Dom. de La) ..	336, 825	Tour (Ch. de La)	950, 1020	Tour-Massac (Ch. La) .....	132
Terrasson (Ch.) .	667	Tour (A La) ....	676	Tour-de-Mons (Ch. La) .....	154
Terrefort (Ch.) ..	368, 959, 1018	Tour l'Aspic (Cru La) .....	240	Tour-du-Mont (Ch. La) .....	290
Terrefort (Ch. de)	792	Tour de l'Aubion .....	147	Tour-Négrier (Ch. La) .....	310
Terrefort (Dom. de) .....	890	Tour-Ballet (Cru de La) .....	747	Tour de Périgal (La) .....	676
Terrefort de Bus	195	Tour-de-Beaupoil (Ch.) .....	684	Tour Pibran (Ch. La) .....	249
Terrefort du Ch. La Tour de Mons .....	160	Tour-de-Bessan (Ch. La) .....	160	Tour-du-Pin-Figeac-Moure (Ch. La) .....	555
Terre-du-Sud (Ch.) .....	340	Tour-Bicheau (Ch. La) .....	412	Tour-Pomerol (Ch. La) .....	610
Terres-Vieilles ..	840	Tour-Blanche (Ch. La) .....	457	Tour-Pourret (Ch. La) .....	545
Terrey (Cru) .....	254	Tour-Boyrein (La)	429	Tour-de-Pressac (La) .....	585
Terrien (Ch.) ...	642	Tour-de-By (Ch. de La) .....	312	Tour-Puymirand (Ch. La) .....	939
Terrien (Clos du)	890	Tour-Caillet (Ch. La) .....	713	Tour-Rauzan (La) .....	252
Terrière (Dom. de La) .....	848	Tour-Canon-Horeau (La) ...	724	Tour du Roi (Ch. La) .....	216
Tertre (Ch. du) ..	112	Tour-Carnet (Ch. La) .....	196	Tour-Rouge (A La) .....	681
Tertre (Dom. du) .....	938, 981	Tour Charlus (Ch. La) .....	1006	Tour Saint-Aubin (Ch. La) ..	79
Tertre-Bellevue (Ch. Le) ...	580	Tour du Ch. Pineau (Cru La)	280	Tour-Saint-Bonnet (La) 307.	310
Tertre Daugay (Ch.) .....	513	Tour-Clanet (Cru la) .....	788	Tour-Saint-Nicolas (La) ...	354
Tertre-de-Daugay .....	512	Tour-Cordouan (La) .....	315	Tour-Séran (La)	308
Tertre de la Lagune (Le) ....	314	Tour-Coutelin (Ch.) .....	282	Tour Sieujan (La)	204
Tessier (Ch.) ...	650	Tour de l'Espérance (Ch. La)	755	Tour-Sigurd (Ch. La) .....	642
Teycheney (Dom)	418	Tour-Figeac (Ch. La) .....	554	Tour-Sourget (Ch. La) 335.	821
Teychonneau (Cru) .....	195	Tour du Fourneau (La) ...	316	Tour des Termes (Cru La) ...	278
Teynac (Dom. de)	940	Tour Fourthon (La) .....	209	Tourbeille (Ch.) .	686
Teyssonneau (Ch.)	944	Tour-Gayet (Ch. La) .....	880	Tourelles (Ch. des)	1010
Teysson (Dom. de) .....	625	Tour-de Grenet (Clos La) .....	642	Tourenne (Ch.) .	750
Thau (Ch. de) ...	820	Tour Gueyraud (Ch. La) .....	926	Tournefeulle (Ch)	624
Thay (Cru Le) ..	977	Tour-du-Haut-Carmail (Ch. La) .....	292	Tours (Ch. des) .	634
Thibaud (A) ...	589	Tour du Haut-Vignoble (Ch. La) .....	279	Tourteau (Dom. de) .....	630
Tiffroy - Guadet (Cru) .....	643	Tour-Haut-Vignoble (Ch. La) .....	279	Tourteau - Chollet-Lafitte (Ch)	416
Thil-Haut-Brion (Cru Le) ....	720	Tour-Haut-Vignoble (La) ..	279	Tourteran (Ch.)	252, 254
Thill (Ch. Le) ...	720				
Thouil (Dom. de)	758				
Tillac (Ch. du) ..	922				
Pillède (Ch.) ...	715				
Tillet (A) .....	574				
Tilleuls (Ch. des)	418				
Timberlay (Ch.)	788				
Toignan (Ch.) ..	933				
Toignan (A) .....	935				
Tonnelle (Ch. La)	848				
Tontoulon (Ch. de) .....	434				
Total (Ch.) .....	310				



Pages.	Pages.	Pages.
Tourterelles (Cru des) . . . . . 315	Tustal (Ch. de) . . . 975	Vidasse, Côte de Bellevue (Ch. de) . . . . . 684
Toutigeac (Dom. de) . . . . . 1024	Tustoc (Cru) . . . 430	Vidasse-Pessac (Ch. de) . . . . . 684
Touvent (Cru du) . . . 846	<b>U</b>	Videau-Raymond (Ch. de) . . . . . 109
Tout-Vent (Cru) . . . 308	Uch-Caranave (Ch. d') . . . . . 322	Vidot (Ch. de) . . . 621
Touzet (Dom. de) . . . 775	Uch-Coiffard (Cru d') . . . . . 322	Vieille Cure (Dom. de La) . . . 753
Touzinat - Bragard (Dom. de) . . . 577	Urban (Cru) . . . 432	Vieilleville (Ch.) . . . 80
Touzinat-l'Ermitage . . . . . 576	Uza (Clos d') . . . 492	Viers ou Viard (Ch.) . . . . . 704
Toya (Dom. du) . . . 992	<b>V</b>	Vieux-Chante-caille-St-Emilion (Cru) . . . . . 559
Tramon . . . . . 161	Vaisinerie (La) . . . 652	Vieux Ch. Bonsol . . . 717
Tranchère (Ch.) . . . 910	Valade (Ch. La) . . . 798	Vieux Ch. Castelmoron . . . . . 418
Trapaud (Dom. de) . . . . . 588	Valens (Cru du Ch. de) . . . . . 684	Vieux Château Certain . . . . . 597
Trazits (Dom. de) . . . 436	Valentins (Dom. des) . . . . . 547	Vieux Ch. de Raquigne . . . . . 761
Treille (Cru La) et Canton de Milloc . . . . . 1058	Valentons (Aux) . . . 935	Vieux cru Perruchot . . . . . 612
Treilles (Cru des) . . . 399	Valeyjac (Clos) . . . 327	Vieux Moulin-du Cadet . . . . . 522
Trentaudon (Dom. de) . . . . . 225	Vallier (Ch. Le) . . . 85	Vieux-Moulin-Haut-Loupiac (Cru de) . . . . . 1012
Treulon (Ch.) . . . 359	Vallier (Ch. du) . . . 992	Vigean (Ch.) . . . 360
Trigant (Ch.) . . . 369	Valoux (Le) . . . 396	Vigean - Ségur (Ch.) . . . . . 360
Trimouil (Ch. Le) . . . 680	Valrose (Ch.) . . . 340, 881, 964	Vignes (Ch. des) . . . 656
Trimoulet (Ch.) . . . 535	Vaquey (Ch.) . . . 950	Vigneau (Ch. du) . . . 334
Trimoulet (A) . . . 548	Vassal (Ch. de) . . . 765	Vigneau (Le) . . . 282
Trincaud (Ch.) . . . 772	Vauban (Cru) . . . 195	Vignolles (Dom. de) . . . . . 703
Trinité - Valrose (Cru) . . . . . 339, 881	Vaure (Ch. de) . . . 1067	Vignolle (Dom. de La) . . . . . 790
Triomphant (Cru) . . . . . 309	Védrières (Ch.) . . . 465	Vignon (Ch. du) . . . 643
Tris (Ch. du) . . . 187	Venelle (Ch. de la) . . . . . 737	Vigouroux (Ch.) . . . 1076
Trois - Moulins (Ch. des) . . . . . 101	Vègue (Au) . . . 888	Vilate (A) . . . . . 648
Trois - Moulins (Ch.) . . . . . 525	Verdald (Cru) . . . 911	Villa Claudine . . . 955
Trois-Tours (Ch. des) . . . . . 1075	Verdasse (Ch. La) . . . 327	Villambis (Ch.) . . . 256
Trompette (Ch.) . . . 86	Verdera (Dom. du) . . . . . 398	Villandraut (Dom. de) . . . . . 1004
Trop-long - Mondot (Ch.) . . . . . 518	Verdet (Clos) . . . 622	Villars (Dom. de) . . . 754
Trop-Tard (Dom. de) . . . . . 714	Verdière (Ch. La) . . . 912	Villaure (Ch.) . . . 951
Troquard (Ch.) . . . 630	Verdignan (Ch.) . . . 288	Villebout (A) . . . 663
Trotanov (Ch.) . . . 598	Verdun (Cru de) . . . 328	Villefranche (Cru de) . . . . . 479
Trottevielle (Ch.) . . . 520	Verdure (Cru de) . . . 713	Villegente (Dom. de) . . . . . 621
Truchon (Dom. de) . . . . . 956	Verdus (Ch.) . . . 289	Villegeorge (Ch.) . . . 149
Truquette (Cru La) . . . . . 679	Verduzan (Ch. de) . . . 437	Villemaurine (Ch) . . . 514
Tucau (Cru du) . . . 480	Vergne (Cru du) . . . 183	Villeneuve - d'Ornon (Ch. de) . . . . . 368
Tuilerie (La) . . . 812	Vergnes-Beaulieu (Ch. des) . . . 676	Villeneuve (Ch.) . . . 946
Tuilerie (Dom. de La) . . . . . 1047	Vermon (Cru de) . . . 656	Villepreux (Ch. de) . . . 692, 940, 1070
Tuileries (Dom. des) . . . . . 759	Vernon (Ch.) . . . 656	Vilotte (Ch.) . . . 693
Tuilerie (Ch. La) . . . 882	Vernous (Ch.) . . . 320	Viméney (Ch.) . . . 957, 959
Tuillière (Dom. de La) . . . . . 995	Vert (Ch. du) . . . 1025	Vincent (Ch.) . . . 131, 751
Tuque (Ch. de La) . . . 680	Vertbois (Ch.) . . . 687	
Tuquet (Ch. du) . . . 401	Verteuil (Clos de) . . . 1018	
Turon Lanère (Cru) . . . . . 1014	Vert-Galan (Ch.) . . . 209	
Turpeau (Ch.) . . . 398	Vertheuil (Ch. de) . . . 287	
	Veyres (Ch.) . . . 486, 488	
	Veyres (Dom. de) . . . 396	
	Veyrin (Ch.) . . . 180	
	Veyrin - Domecq (Ch.) . . . . . 180	
	Viaud (Ch. de) . . . 628	
	Viaud (A) . . . . . 1074	
	Victoria (Ch.) . . . 286	

	Pages.		Pages.		Pages.
Vincent - Mar-		Vrai-Canon-Bo-			
gaux (Ch.) ...	148	det-La-Tour .	742		
Viravent (Ch.) .	910	Vrai-Canon-Bou-		<b>Y</b>	
Virelade (Ch. de)	418	ché (Ch.) ....	744		
Virou (Ch.) ....	887	Vray-Canon-Bo-		Yon (Cru) .....	549
Virvée (Dom. de		yer-Vacher ..	742	Yon-Figeac (Ch.)	559
La) .....	792			Yon-Figeac (Clos)	559
Vitets (Ch. des).	1076	<b>W</b>		Yquem (Ch.) ...	452
		Wynbron .....	81		



## TABLE ALPHABÉTIQUE

## DES PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

<b>A</b>		Pages.	<b>B</b>		Pages.
	Pages.			Pages.	
Abadie .....	768	Ardura (A.) ....	846	Audoire .....	720
Abadie (Dr) ...	806	Ardurat (R.) ...	741	Audoire (F.) ...	833
Abeilhé (N.) ...	972	Arfeuille (V <sup>te</sup> d')	641, 643	Audon (Frédéric)	260, 274, 287
Abribat .....	1048	Argous (Maurice)	356	Audoy (V <sup>ve</sup> ) ....	279
Adde (Maurice).	239	Arieu (U.) ....	574	Audy .....	709
Adde (Ernest) .	257	Arieu-Chevrière.	709	Audy (J. B.) ....	718
Adéma .....	191	Arlot de Saint-		Augeau-Signoret	287
Agnesse (J.) ...	991	Saud (M <sup>me</sup> d').	440, 684	Augeau (A. P.)	808
Ajuria (V <sup>ve</sup> de) .	688	Arnaud ....	792, 798	Augrand-Cordes	709
Albert (R.) ....	646	Arnaud (B.)	580, 582	Aujai (V <sup>ve</sup> ) ....	741
Alesme de Mey-		Arnaud (Cam.) .	862, 864	Auloy (L.) ....	967
courby (M <sup>se</sup> d')	795	Arnaud (Dom.) .	672	Aupin .....	181
Alexandre (R.) .	423	Arnaud (L.) ....	850, 874, 876	Auzeneau (A.) ..	792
Alibert (V <sup>ve</sup> Fr.)	327	Arnaud (M <sup>lle</sup> )...	825	Avezac du Cas-	
Alibert (Marcel)		Arnaud (V <sup>ve</sup> )...	910	téra (d') .....	970
197, 246, 274,		Arnaud (V <sup>ve</sup> ) et		Ayguesparse (G.)	717, 750, 758,
279, 339, 881		Brunet .....	147	Aymar (Albert) .	958
Alibert (Paul) ..		Arnaud (V <sup>ve</sup> P.) .	324	Aymen de La-	
245, 272, 282,		Arnaudet .....	754	geard (A.) ...	665
284, 289, 340,	881	Arnaudet (Ch.) .	704	Aymen de La-	
Alibert (Baron).	750	Arnaudin (P.) ..	889	geard (H.) ...	662
Alix (L.) .....	536	Arnaudy (Xavier)	260	Aymet (V <sup>ve</sup> ) et	
Allard (V <sup>ve</sup> ) ....		Arrastias .....	988	Georges Baye.	629
282, 336, 821,	796	Arsaut (V <sup>ve</sup> )....	741	Azémar .....	473
Allard (Raoul d')	569	Artaud .....	1058		
Allard .....	817	Arteau .....	594	Babin fr <sup>es</sup> ..	832, 835
Allard (E. J.) ..		Artenset (d') ...	684	Bacalan (M <sup>lle</sup> de)	676
850, 852, 854		Artigou (P.) ...	1070	Bachan (J. J.) ..	684
Allès (J.) .....	1023	Asile d'Aliénés .	1004, 1010	Bachmann (J.) .	147
Allouet (Elisée) .	834	Astien (V <sup>ve</sup> ) ....	185	Bacque (L.) .425,	428
Amade (Général		Astier (F.) .952,	975	Bacquey (R.) ..	324
d') .....	736	Athané (Dr) .292	310	Baffort (A.) ....	878
Amanieu (J.) ...	1006	Aubert (J.) ....	808	Baget (G.) .....	161
Ameuil (V <sup>ve</sup> ) ...	912	Aubert (M <sup>me</sup> )...	670	Bail (V <sup>ve</sup> L.)...	776
Amilhac .....	363	Aubert (V <sup>ve</sup> H.)	691	Baillargeau ....	107
Amoreau (C.) ..	657	Aubertic .....	547	Baille (V <sup>ve</sup> ) ....	912
Amoreau .....	667	Aubier .....	784	Baillenx (V <sup>te</sup> de)	437
Andoque (d') ...	985	Audebert (O.) ..	368	Baillet (V <sup>ve</sup> A.) .	435
Aney .....	282	Audet .....	580	Baillon (A.) ....	951
Anglade (Colonel)	972	Audinet ...	758, 918	Baillon (B.) ....	995
Anney (C.) .....	282	Audinet et Buhan		Balayé .....	474
Antin (d') .....	741	(E.) .....	98, 99	Balguerie (G.) ..	76
Antoine (Gust.)	1034	Audinot de Pieu-		Ballade .....	996
Ardiley fr <sup>es</sup> .249,		chon (M <sup>me</sup> ) ..	954	Ballade (F.) ...	1020
250, 282				Ballade (H.) ...	246, 250
Ardiley et Adde.	244				
Ardouin (G.) ...	107				
Ardouin-Ménard.	867				

	Pages.		Pages.		Pages.
Ballan .....	1026	Baudou (V <sup>ve</sup> E.) ..	640, 642, 641,	Berjal (V <sup>ve</sup> J.) ..	360
Ballan (J.) ..	469,	657, 773,	776	Bernoud (A.) ..	740
478, 479,	1037	Baudouin de la		Bernadet (Cl.) ..	472
Ballan (L.) .....	1018	Crompe de la		Bernard 164, 324,	866
Ballande (André)	363	Boissière (V <sup>ve</sup> )	783	Bernard (Alcide)	161
Ballet, D <sup>r</sup> Mar-		Baulinaud père et		Bernard (E.) ...	656
tin et Mure ..	365	fils .....	897	Bernard (F.) ...	314
Balluteaud (A. E.)	749	Baye (F.) ..	592, 594	Bernard (Fern.)	
Banel .....	493	Baye (Georges).	629, 636	147,	933
Banizette (H. de)	1063	Bayle (A.) .....	684	Bernard fr <sup>es</sup> ...	917
Baranger (V <sup>ve</sup> ) ..	335	Bayle (V <sup>ve</sup> J.) ..	934	Bernard (Gust.) ..	852
Barateau .....	110	Baylot .....	1072	Bernard (H.) ...	
Barbe (F.) .....	471	Bayssalance de		170,	279
Barbe (V <sup>ve</sup> Isido-		Vaque .....	587	Bernard (J.) ...	940
re) .....	939	Béarn (C <sup>te</sup> B. de)	678	Bernard (Jean) ..	
Barbier .....	352	Beaumartin (Ga-		270,	282
Barbot (E.) ..	950, 952	briel) ..378, 389		Bernard (J. M.) ..	970
Barbotin (M <sup>lcs</sup> ) ..	618	411, 415		Bernard (L.) ...	852
Barde (D <sup>r</sup> J. B.) ..	759	Beaumartin (P.)		Bernard (Hér. P.)	453
Barde-Jodeau ..	580	374, 390		Bernard (R.) ...	287
Bardinet (Ed.) ..	926	Beaumont (de) ..	226	Bernard (René) ..	250
Bareau (V.) .....	1008	Beaupuy de Ge-		Bernard (X.) ...	
Barenne (Hérs.) ..	736	nis (L. de) ...	656	278,	287
Barennes (J.) ...	162	Beauregard (C <sup>te</sup>		Bernasquet ...	331
Bariac .....	322	de) .....	822, 824	Bernatet (A.) ...	721
Baril (Général) ..	4076	Beaurepaire-Lou-		Bernetière (A.) ..	
Baril (M <sup>lce</sup> ) et		vagny (C <sup>te</sup> de)		878,	879
Léon Baril ...	820	659, 662		Bernetière (Hér.	
Baritault (C <sup>te</sup> de)		Beausoleil (V <sup>ve</sup> ) ..	1020	A.) .....	848
162,	440	Béchat (Louis) ..	174	Bernheim fr <sup>es</sup> et	
Baron (Laurent)	712	Béchaud (A.) ..	582	Fils .....	112
Baron (V <sup>ve</sup> L. P.)	970	Béchaud (J.) ...	671	Berrin fils aîné ..	405
Baronnet .....	297	Bécheau (Pierre)	940	Berry (G.) .....	663
Baronnet (J.) ...	302	Bédat (A.) .....	824	Bert .....	153
Barraud .....	612	Bégouin .....	920	Bert (Louis) ...	476
Barraud (Ernest)	783	Bégué (P.) .....	984	Bertaud (J.) ...	883
Barraud (Famille)	964	Béguin (D <sup>r</sup> ) ...	350	Bertaud (Jean E.)	890
Barraud (J. M.) ..	614	Bélievier (V <sup>ve</sup> Gus-		Bertauts - Coutu-	
Barraud (R.) ...		tave) et fils ..	614	re) .....	520
740, 753, 756,	964	Bellanger (M <sup>me</sup> ) ..	613	Berteau (Aurél.)	822
Barre .....	893	Bellemer (Th.) ..	106, 109	Berteaud (M.) ..	187
Barrère (V <sup>ve</sup> ) ...	430	Bellet (Henri) et		Berteaud (V <sup>ve</sup> J.	
Barret .....	592	Cocureau ...	293	S.) .....	183
Barreyre .....	1074	Bellonge .....	190	Berteaud et Nou-	
Barreyre (Cam.)	587	Bellot (E.) ...	777	het .....	792
Barreyre (C.) ...	670	Belloumeau ...	894	Berthomieu ..	572, 646
Barrière .....	680	Belougne (L.) ...	870	Berthou (L.) ...	687
Barrière (J.) ...	1064	Bénaud .....	910	Bertin ..530, 758,	868
Barriquand (V <sup>ve</sup> )	333	Bénéteau .....	274	Bertin (Alb.) ...	461
Barro .....	693	Bénéteau (M.) ..	885	Bertin (Ch.) ...	334
Barroussel fils ..	352	Bénillan (A.) ...	302	Bertin (E.) .....	804
Barry (V <sup>te</sup> P. de)	920	Benoît (J.) ...	680	Bertin (O.) .....	590
Barthe .....	704	Bentzmann (de) ..	442	Bertin (P.) ...	303
Bartherotte (E.) ..	783	Bérard .....	895	Bertin et Escos-	
Barton (B. H.) ..		Berge (Th.) ...	1025	sais .....	610, 612
213,	217	Bergeon (F.) ...	808	Bertin - Rouleau	
Basquiat (L. de)	693	Bergeon (Hér.) ..	832	(Fr.) .....	547
Bassal Andrieu ..	992	Berger (D <sup>r</sup> ) ...	846	Berton (Ern.) ..	636
Bassat .....	991	Berger (V <sup>ve</sup> ) ...	852	Bertrand .....	679
Bassereau (C.) ..	804	Bergey .....	1057	Bertrand (G.) ..	968
Batac et Cie ...	750	Bergey (J.) ...	456	Bertrand (H.) ..	
Baudère (V <sup>ve</sup> ) et		Bergey (M.) ...	314	576, 656, 910,	913
ses fils 475, 480,	481			Bertrand-Taquet	
Baudet .....	850			(A.) .....	383, 389
Baudet fils .....	935			Bertrin .....	966
Baudon (Gast.) ..	312			Besse .....	1041



Pages.	Pages.	Pages.
Besse (G.) . . . . . 607	Boiteau (J.) . . . . . 131	Bouffard (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> F.) . . . . . 352
Besse (Général J.) . . . . . 960	Boitron . . . . . 894	Bougault . . . . . 968
Bessède (V <sup>ve</sup> E.) . . . . . 791	Boivert (J.) . . . . . 310	Bouget (R.) . . . . . 331
Bessède (P.) . . . . . 796	Bonnac . . . . . 1067	Bouilhon . . . . . 300
Besson (A.) . . . . . 988	Bonneau . . . . . 652, 686	Bouilleau (E.) . . . . . 290, 314
Bessoudoux (L.) . . . . . 741, 747	Bonneau (A.) . . . . . 691	Bouilleau (J.) . . . . . 287
Bethmann (R.) . . . . . 76	Bonneau (P.) . . . . . 1076	Bouin . . . . . 492
de) . . . . . 74, 76	Bonnefon (F.) . . . . . 796	Bouissou (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 313
Beychade . . . . . 686	Bonnefond (Fern.) . . . . . 814, 817	Boulant (A.) . . . . . 251, 252, 256
Beylot (D <sup>r</sup> ) . . . . . 826	Bonnefous (Ch.) . . . . . 250	Bouleris . . . . . 252
Bibian (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 182	Bonnefous (Gust.) . . . . . 246	Boulière . . . . . 930
Bichon (J.) . . . . . 766, 820	Bonnefoux (G.) . . . . . 1002	Bouquey (O.) . . . . . 572, 577, 655
Bichon (L.) . . . . . 926	Bonnet (A. D.) . . . . . 225	Bourdieu (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 398
Bidon (M <sup>me</sup> X.) . . . . . 911	Bonnet (F.) . . . . . 702	Bourdillas (A.) . . . . . 887, 889
Biès (Denis) . . . . . 570	Bonnet (Fr.) . . . . . 591	Bourdillas (H.) . . . . . 889
Bignon (Famille) . . . . . 102	Bonnet (Jules) . . . . . 314	Bourdillas (Henri) . . . . . 833
Bigourdan (J.) . . . . . 427	Bonnet (V <sup>ve</sup> L. Jules) . . . . . 305	Bourdillou . . . . . 591
Bijon (V <sup>ve</sup> Henri) . . . . . 959	Bonnet-Baguès . . . . . 911	Bourg (Anatole) . . . . . 325
Bila (Elme) . . . . . 225	Bonnet-Gauley-ron (Hér. V <sup>ve</sup> ) . . . . . 157	Bourges (Paul) et L. Eschnauer . . . . . 390
Billa (A.) . . . . . 242	Bonnin . . . . . 1024	Bourgoin (G.) . . . . . 1038
Billaud (R.) . . . . . 910	Bontemps-Kap- pelhoff (L'-Col- lonel) . . . . . 218	Bouriot (A.) . . . . . 1044
Binaud . . . . . 917	Bord (Abel) . . . . . 948	Bournazelle . . . . . 768
Binaud (V <sup>ve</sup> W.) . . . . . 856	Bord (G.) . . . . . 1012, 1016	Bourricaud . . . . . 746, 747, 780
Bion (M.) . . . . . 580	Bordenave (G.) . . . . . 1023	Bourseau . . . . . 327
Biré (Alfred) . . . . . 154	Borderie (M.) . . . . . 972	Boursseaux . . . . . 991
Birot (Marc) et Ernest Vouzel- le . . . . . 287	Bordes (François) . . . . . 425	Bousquet (Hér. de) . . . . . 597
Bisquay d'Ar- raing . . . . . 986	Bordes (H.) . . . . . 912	Boussiers (C <sup>te</sup> P. de) . . . . . 666, 1030
Bitot (D <sup>r</sup> P.) . . . . . 420	Bordes (V <sup>ve</sup> J. J.) . . . . . 347	Boutaricq . . . . . 1052
Blanc-Faure . . . . . 325	Bordessoules (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 209	Bouthillier (G.) . . . . . 315, 316
Blanc-Milon . . . . . 322	Bordessoules (V <sup>ve</sup> Ch.) . . . . . 200	Boutin . . . . . 881
Blancan (M.) . . . . . 418	Bordessoules (H.) 412, 413, 415 . . . . . 1004	Bouton . . . . . 1075
Blanchard . . . . . 312	Boré (Achille) . . . . . 1014	Bouton (P.) . . . . . 1076
Blanchard (M <sup>me</sup> G.) . . . . . 372	Boré (S.) . . . . . 423	Bouvet (D <sup>r</sup> ) et Croneau . . . . . 359
Blanchet (M <sup>me</sup> ) . . . . . 245	Borie fr <sup>es</sup> (E.) . . . . . 202	Bouyet (Gustave) 392, 393
Blanchet (P.) . . . . . 775	Borliachon . . . . . 322	Boyneau . . . . . 1067
Blanchy (M.) . . . . . 979	Borrangé (G.) . . . . . 1004	Bouyre (U.) . . . . . 1023
Bleyny (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 406	Bosc . . . . . 195	Boxader (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 867
Blois . . . . . 308	Bosc (Ch.) . . . . . 918	Boyé (J.) . . . . . 256, 755
Blondeau . . . . . 81	Bosc (Jean) . . . . . 252	Boyé (V <sup>ve</sup> Jos.) . . . . . 310
Blouin . . . . . 762	Bosc fils (J.) . . . . . 254	Boyé (Paul) . . . . . 350
Bodet (L.) . . . . . 653	Bossuet (Fréd.) . . . . . 126	Boyer . . . . . 814
Boeck (V <sup>ve</sup> de) . . . . . 762	Bost (L. J.) . . . . . 703, 713	Boyer (Ern.) . . . . . 374
Boireau (V.) . . . . . 475, 481	Bouard (C <sup>te</sup> Mau- rice de) . . . . . 535	Boyer (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 776
Boireau-Dubourg (M <sup>me</sup> ) . . . . . 476	Boubès (M <sup>me</sup> Ch.) . . . . . 356	Boyer et Lafon . . . . . 399
Boireau - Latré- sotte . . . . . 479	Bouchard (J.) . . . . . 1033	Boyreau (L.) . . . . . 424
Boisard (V <sup>ve</sup> P.) . . . . . 506, 576	Bouchard (Julien) . . . . . 354	Brandat (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 750
Boisfleury (de) . . . . . 846, 864, 920	Bouchardeau (S.) . . . . . 1023	Brandenburg . . . . . 918
Boisredon (Bon Alefsen de) . . . . . 660, 975	Bouchart (M <sup>me</sup> R.) . . . . . 555	Brannens (Em.) . . . . . 327, 492, 493
Boissac (de) . . . . . 698	Boudreau (D <sup>r</sup> ) . . . . . 984	Braut (H.) . . . . . 407
Boisselet et On- det) . . . . . 560	Boué . . . . . 636	Brazier (R.) . . . . . 976
Boisselier . . . . . 673	Bouey fils . . . . . 701	Brazier (V <sup>ve</sup> R.) . . . . . 996
Boitard (N.) . . . . . 748	Bouey (J. H.) . . . . . 292	Brébar (M <sup>me</sup> ) . . . . . 634
	Bouey (N.) . . . . . 133	



Pages.	Pages.	Pages.
Cazimajor (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 918	Charmolue (L.) . . . . . 328	Clauzel (L.) . . . . . 184, 209
Célérier(Fernand) 260	259, 312, 328	Clauzel (M <sup>me</sup> L.) 189
Célériers (Hér.) . . . . . 289	Charmoy (C. de) 812	Clauzel (V <sup>ve</sup> Mar-
Cestrières (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 419	Charoulet (Adol.) 634	celin) . . . . . 149,
Chabanneau (Wil-	508, 547, 592, 634	150, 151, 152
liam) . . . . . 395, 399	Charpentier aîné 768	Claverie . . . . . 587,
Chabannes (C <sup>tesse</sup>	Charriaut (M <sup>lle</sup> ) . . . . . 935	625, 667, 992, 1040
de) . . . . . 405	Charriaux (Hér.) 328	Claverie (A.) . . . . . 840
Chabans (Mis de)	Charrié (H.) . . . . . 975	Clavier (Gabriel) 431
761, 762	Charron (D <sup>r</sup> ) . . . . . 798	Clavier . . . . . 354
Chabot - Maulé-	768, 794, 798	Clavière . . . . . 957
vrier (Marqui-	Chassaigne (F.) . . . . . 1066	Clavières (Gab.) . . . . . 956
se de) . . . . . 255, 939	Chassaigne (Fra.) 474	Clercy-Grossard. 422
Chabrat (J. J.) . . . . . 383	Chastenet (G.) . . . . . 753	Clerjauud . . . . . 675
Chagneau (Pier-	Chataignier . . . . . 594	Clerjeaud (E.) . . . . . 624, 677, 1076
re) . . . . . 369	Chatelier . . . . . 716	Clerjou . . . . . 1062
Chaigneau (E.) . . . . . 829	Chatonnet . . . . . 302	Clermont . . . . . 973
Chaigneau (Er-	Chatonnet (G. Ju-	Clinchamp (C <sup>tesse</sup>
nest) . . . . . 846	lien) . . . . . 520	de) . . . . . 1025
Chaigneau (L.) . . . . . 911	Chauliac . . . . . 958	Cliquet de Beau-
Chaigneau (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 418	Chaumel fr <sup>es</sup> (R. et M.) . . . . . 479, 480	lieu . . . . . 315
Chaillat . . . . . 848	Chaumel (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 954	Clouet (Baron de)
Chaillau (Sil-	Chaumet (Jean) 862	356, 405
vain) . . . . . 530	Chaumette (V <sup>ve</sup> ) 1018	Cocureau (V <sup>ve</sup> A.) 293
Chaîne (V <sup>ve</sup> Ern.)	Chaussat (Edm.) 325	Cocureau et H.
731, 760	Chaussat (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 306	Bellet . . . . . 293
Chaix d'Est-An-	Chauvet . . . . . 1047	Coëlle . . . . . 671
ge (G.) . . . . . 138	Chauvet (A.) . . . . . 174	Coemme . . . . . 656
Chalendard (C <sup>tesse</sup>	Chauvet fr <sup>es</sup> . . . . . 190	Coffre . . . . . 914
de) . . . . . 840	Chauvet (V <sup>ve</sup> L.) 190	Coicaud (G.) . . . . . 865
Chalès (H.) . . . . . 957	Chauvin (A.) . . . . . 331	Coiffard . . . . . 1064
Chaline (V <sup>ve</sup> Lu-	Chauvin (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 330	Coiffard (V <sup>ve</sup> A.) 1023
cien) . . . . . 934, 935	Chauvot (A. P.) . . . . . 355	Coiffard (Hér. E.) 322
Chalup (C <sup>te</sup> de) . . . . . 486	Chavaroche . . . . . 650	Coiffard et de
Chambarière . . . . . 636	Chavaroche fr <sup>es</sup> et Cie . . . . . 538, 604	Lioncourt . . . . . 319
Chambarière (Ed.) 644	Chavaroche (V <sup>ve</sup> ) 679	Coiral .684, 687, 688, 691
Chambarrière (P.) 730	Chavasse . . . . . 894	Colin (Paul) .89, 90
Chambolle . . . . . 940	Chavoix (D <sup>r</sup> ) . . . . . 710	Colin-Roudier (A.) 686
Chambon (du) . . . . . 701	Chayoux . . . . . 269	Collet-Pagniez
Chambrelent (D <sup>r</sup> ) 355	Chayron . . . . . 656	(Charles) .559, 579
Champeaux (Lé-	Chazeau (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 530	Collier (P.) . . . . . 970
orçe) . . . . . 942	Cheminade .441, 667	Collin (G.) . . . . . 195
Champenoire . . . . . 704	Cheminade (V <sup>ve</sup> ) 667	Collineau (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 1035
Chamson . . . . . 646	Chenal (V.) . . . . . 934	Colonie Henry . . . . . 396
Chantecaille (R.) 349	Cherfond . . . . . 760	Combe (A. de) . . . . . 326
Chantignac . . . . . 850	Chevalier . . . . . 1018	Combrouze (A.) . . . . . 621
Chanut (P.) . . . . . 1074	Chevalier (A.) . . . . . 956	Combrouze (G.) . . . . . 524, 527
Chapelle (Hér. de	Chevalier (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 740	Comère-Caille (G.)
la) . . . . . 399	Chevassier (Paul) 1020	358, 394, 395, 396
Chaperon (A.) . . . . . 790	Chevreau (J.) . . . . . 330	Commet (A.) . . . . . 487
Chaperon (Arm. du) . . . . . 817	Chèze - Sénut (Hér.) . . . . . 549, 736	Commet (R.) . . . . . 487
Chaperon (Jos.) . . . . . 335, 821	Chèze-Sénut (V <sup>ve</sup> ) 938	Cie Carbon <sup>re</sup> des
Chaperon (M <sup>lle</sup> Elise) . . . . . 732	Chicou-Lamy . . . . . 705	Appont. de Bas-
Chaperon (R.) . . . . . 759	Chiverche . . . . . 728	sens . . . . . 912
Chaplin et Cie Ltd (W. H.) . . . . . 139, 141	Chollet (B.) . . . . . 1064	Condemine . . . . . 744
Chariol (A.) . . . . . 592	Chollet (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> ) 713	Conilh de Beys-
Charlassier . . . . . 870	Chorivit (Hér. de) 797	sac (Hér. J.) . . . . . 988
Charlot (Henri) . . . . . 1041	Cier (Antonin) . . . . . 1065	Conny (de) . . . . . 763
Charlot (P.) 1041, 1042	Cimetière (P.) . . . . . 721	Conseil (H.) et
Charlot (R.) . . . . . 1040	Cinto (Hér. J.) . . . . . 347	M <sup>lle</sup> B. Conseil 378
	Clairec . . . . . 768	
	Claircy . . . . . 691	
	Clauzade . . . . . 836	

Pages.	Pages.	Pages.
Constantin .174,	Courcelles (Mis,	Dailleau ..... 995
741, 972	C <sup>te</sup> et V <sup>te</sup> de)..	Daleau frères... 812
Constantin (P.).. 148	251, 252, 287	Daleau-Brizard.. 797
Cooper (D. B.)..	Coureau ..... 991	Dalidet (J. J. L.) 648
652, 653	Coureau (F.)... 890	Dallas (V <sup>ve</sup> Fr.) 151
Copmartin (V <sup>ve</sup>	Courian (R. D.).. 297	Damas (V <sup>ve</sup> G.).. 940
Alexandre) .. 308	Cournaud (de)..	Damoyn (J.), 308,
Coquet (E. de).. 970	685, 746, 1066	312, 315, 338,
Corbière ..... 737	Courrèche ..... 589	396, ..... 870
Corbière fils .... 648	Courrégelongue .	Dandicolle (E.) . 350
Corbière (F.)... 622	435, 436	Daney (G.) .... 998
Corbière (V <sup>ve</sup> F.) 623	Courrégelongue	Danglade (H.) . 720
Corbière (V <sup>ve</sup> J.) 642	(M <sup>lle</sup> Angèle). 436	Danglade (V <sup>ve</sup> ) . 570
Corbière (Th. P.)	Courrèges (M.) . 107	Darbeau (A.) ... 616
520, 667	Courselle ..... 663	Darius Raymond178, 836
Cordes (H. des) . 544	Courtieu ..... 418	Darribehaude .. 520
Cordier ....404, 1004	Courtivron (de) . 226	Darricarrère ... 954
Cordier (D.) 213,	Coussicot ..... 1025	Darriert ..... 398
350, 460	Coustaun (Jean) . 1023	Darrieutort ... 769
Cordier (G.) ...	Coustaun (Victor) 354	Dars ..... 585
221, 262	Cousteau ..... 790	Darsses ...939, 948
Cordier (V <sup>ve</sup> ) ... 401	Cousteau (A.) .. 763	Dartial ....78, 79
Cormier ..... 914	Cousteau (P.) .. 691	Daudin-Clavaud 846
Corne (V <sup>ve</sup> Arm.) 308	Cousty (J.) .... 910	Daurel (V <sup>ve</sup> J.).. 910
Corne (Eug.) ... 313	Cousy (L.) ..... 480, 481	Daurel et Pujos 293
Corne (Philippe)	Coutans (de) ... 312	Dauriac (D <sup>r</sup> ) ... 994
307, 310	Coutaud (Em.).. 431	Daussac ..... 491
Cornuau (de) ..	Coutreau ..... 699	Davanceau ... 209
717, 1062	Coutreau (L.) .. 696	Davezies (H.) . 96
Cornuau (de) et	Couture (A.) ... 493	Davias ..... 884
Chaperon fils. 716	Crabit (P.) ..... 726, 734	David (V <sup>ve</sup> ).... 856
Corre (G.) ..... 628	Crachereau(V <sup>ve</sup> B.) 1023	David (J.).. 559 959
Costa Torro .... 912	Cramon ..... 636	David (Jules)... 1036
Coste (J.)..... 430	Crédit Foncier	David (L.)..880 973
Costé (H. de) ... 402	301, 427, 701	David (M.) .... 897
Cotture (L.) ....	Croizet (N.) ... 1021	David - Beaulieu 519
988, 990	Crompe de la	Dax ..... 910
Coucharrière (A-	Boissière (G. de	Debès ..... 642
médée) ..... 281	la) ..... 783	Decauville (P.) . 1001
Coucharrière (L.)	Croneau et Dr.	Decazes ..... 718
250, 257	Bouvet ..... 359	Decazes (Duc E.) 772
Coucharrière(V <sup>ve</sup> ) 287	Crozat (Th.) ... 320	Decazes (L.) ... 704
Coudein (A.) ... 996	Cruon ..... 330	Decazes (Laurent) 592
Couderc ... 714, 1053	Cruse (Frédéric)	Decazes-Charmo-
Coudert (B.) ... 244	82, 135	lue (M <sup>me</sup> ).... 646
Coudin (A.) .... 821	Cruse (H.) ..... 76, 77, 79, 81	Decazes-Charmo-
Coudy (L.) ..... 369	Cruse et fils fr <sup>es</sup> .	lue (L.) ..... 717
Coudy (V <sup>ve</sup> ) .... 292	230, 311, 315	Déchelle fils ... 323
Coueille (Ch.) .. 492	Cuillère ..... 736	Decombe ..... 249
Cougnault (V <sup>ve</sup>	Cuménal ..... 966	Decout (C.) .... 624
J. J.) ..... 968	Curat (V <sup>ve</sup> Mar-	Decout (Camille). 920
Coularis (D.) ... 307	tin) ..... 174	Dedenis (Ch.) et
Coulet (Hér.) ... 985	Cyrtin (de) .... 975	Péresse ..... 274
Coulon ..... 884	Cuvelier et fils	Defaure (V <sup>ve</sup> F.) 540
Coulon (Isnel) .. 687	(H.) 198, 212,	Defforey (H.)... 760
Coulon (J.) .686, 688	223, 263, 276	Defouquet .... 980
Coulongne de la	Cuzol (V <sup>ve</sup> ) ..... 964	Degelos - Larro-
Tremblaye	Cuzol (V <sup>ve</sup> F.) .. 354	que (V <sup>ve</sup> ) ..... 668
(V <sup>tesse</sup> de) ... 176		Dégère (A.) .... 788
Coumes (Hubert) 148		Degors ..... 874
Counaud (G.) ... 187		Deguillhem (V <sup>ve</sup>
Counord (R.) ... 354		G.) .....632 643
Coupérie (Aurél.) 921		Déhaut (A.) 747 750
Coupérie (J.) ... 705		Déjean .....313 465
Couraleau ..... 775		Déjean (V <sup>ve</sup> Da-
Courbin (J.) .... 924		niel) ..... 246

## D

Dabis - Castanet 324  
Dabon G.) .... 334  
Dagnial (V<sup>ve</sup>).. 948



	Pages.		Pages.		Pages.
Dejean (J.) . . . .	1014	Descrambes . . . .	594	Douat (R.) 911, 912	912
Déjean de Laba-		Desmarie . . . . .	1053	Douat (Ray.)..	147
die . . . . .	312	Desmazes . . . . .	329	Doublé frères ..	939
Déjeans . . . . .	187	Desmazes (J.)		Douglas (Wise)..	928
Delage (L.) . . . .	744	297, 298. . . . .	846	Dourthe . . . . .	173
Delalbre (E.)... .	942	Desmeric (E.)..	1077	Dourthe (Arth.)	406
Delane . . . . .	750	Desmons (H.)..	199	Doutreloux et Cie	
Delaube (J.) . . . .	90	Desnande . . . . .	355	(E.) 364, 378, 389	389
Delaunay (E.)..	104	Despaigne (Flav.)		Doutreloux et	
Delbos . . . . .	257	588, 667		Ricard frères	
Delbos (M <sup>me</sup> A.)		Despaigne (Jean)	559	380, 388	389
180, 192	195	Despaigne (Jos.)	561	Driolhe . . . . .	991
Delboy (A.) . . . .	955	Despax . . . . .	956	Drouilhiet de Si-	
Deleris . . . . .	704	Desprès . . . . .	316	galas . . . . .	440 459
Delgouffre (M <sup>me</sup> )	630	Despujol (M <sup>me</sup> A.)	710	Drouillet . . . . .	321
Delguet (D <sup>r</sup> A.)	402	Despujol (Cam.)	1018	Drouineau . . . .	287
Delhomme aîné		Despujol (M.) 606		Droulers . . . . .	623
(Albert) . . . . .	308	623, 748		Dubédat (G.) 442.	454
Delhomme (H.)		Despujol (V <sup>ve</sup> O.)	544	Dubergger . . . . .	722
190	281	Despujols . . . . .	656	Dubern . . . . .	969
Delhomme (L.) . .	314	Despujols (L.) . .	1020	Dublaix (Ed.)..	1059
Dellac . . . . .	954	Despujols (P.)..	1033	Dubois . . . . .	678
Delmas . . . . .	513	Desqueyroux (V <sup>ve</sup>		Dubois frères ..	172
Delmas (L.) . . . .	1031	Paul) . . . . .	461	Dubois (V <sup>ve</sup> ) ..	713
Deloche (P.) . . . .	870	Dessale (P.).. . .	968	Dubois (Abel).	722
Delon fils (Numa)	312	Dessales (E.) . . .	935	Dubois (Louis)	
Delor (A.) . . . . .	1062	Dessales (V <sup>ve</sup> Ma-		252, 254	
Delor (A. G.) 137		thurin) . . . . .	935	Dubois (P.) . . . .	686
148, 162, 180,		Desse (M <sup>me</sup> ) . . . .	912	Dubois (S.) . . . .	753
288, 290. . . . .	292	Desse frères . . . .	239	Dubois-Challon	
Delor (G.) . . . . .	985	Desse (Ernest).. .	244	(Ed.) 501, 502	
Deloubis . . . . .	1028	Dessort . . . . .	672	530, 642, 669,	
Delpérier (E.) . . .	576	Destang . . . . .	1014	1025 . . . . .	1031
Delpit (V <sup>ve</sup> ) . . . .	936	Destanque (Paul)	487	Dubory . . . . .	996
Delpit (M <sup>me</sup> J.)	722	Destout (Char.) .	370	Dubos . . . . .	976
Delpuget fils jeu-		Destriau (J.) . . .	935	Dubos (Hér.)..	109
ne (S.) . . . . .	354	Desvignes . . . . .	356	Dubos (G.) . . . .	99
Delpon A.) . . . . .	372	Detenance (V <sup>ve</sup> )	704	Dubos (P. J.) 100	
Delsol (Ch.) . . . .	386	Deutsch (V <sup>ve</sup> H.)	698	110, 154, 160	
Delteil (V <sup>ve</sup> ) . . . .	910	Devès (V <sup>ve</sup> E.).. .	917	Dubosc (J.) . . . .	185
Delude (R.) . . . .	302	Devès (P. M.).. .	918	Duboscq (J.) . . .	195
Demay de Cer-		Devillegoureux	372	Duboscq (C. M.)	
tan (M <sup>lle</sup> ) . . . . .	598	Deysson . . . . .	917	413, 415	
Deniau (Léo) . . . .	536	Dezarnaud . . . .	1033	Duboscq-Lettré	
Denis . . . . .	254, 1052	Diharce . . . . .	778	frères . . . . .	942
Denis (E.) . . . . .	356	Dijeaux (V <sup>ve</sup> ).. .	398	Duboscq-Lettré	
Denise (Géo) . . . .	968	Dillaire (Louis).	88	(Hér.) . . . . .	914
Denisse et fils (A.)	1066	Dircks-Dilly 119,	120	Duboscq-Lettré	
Denman et Co.		Dirks-Dilly (M <sup>me</sup>		(M.) . . . . .	912
Ltd (James-L.)		Georges) . . . . .	290	Dubourg (A.) . . .	425
294, 298		Dissendier (J. A.)	292	Dubourg (V <sup>ve</sup> A.)	602
Dépé-Pelletreau	332	Dogny (E.) . . . .	928	Dubourg D.) 424,	479
Dequeker (L.) . . . .	486, 487, 488, 1006	Dolfus (D.) . . . .	76	Dubourg (Gab.)	1018
Desbois-Pétrus	629	Domenech de Cel-		Dubourg (M <sup>me</sup> O.)	476
Descas (M <sup>lles</sup> ).. . .	1057	lès . . . . .	160	Dubreuilh (L.) et	
Descas (Cam.).. . .	1053	Dompierre d'Hor-		V <sup>ve</sup> Rodrigues-	
Descas (V <sup>ve</sup> F.).. . .	1049	noy (de) . . . . .	922	Henriques 372,	374
Deschamp 625, 648		Dompierre d'Hor-		Dubroca . . . . .	1047
Descole . . . . .	195	noy fils (de).. .	917	Dubroca (Marcel)	465
Descombes (F.)	560	Dondicol . . . . .	968	Dubuch (A.) . . . .	515
Descombes (J.)	582	Doré (Ed.) . . . .	866	Duc (Henri).. . .	1050
Descombes (P.)	560	Doret (René).. . .	830	Ducarpe (A.) . . .	580
Descombes-Pé-		Douat . . . . .	160	Ducarpe (V <sup>ve</sup> )	
rier . . . . .	594	Douat (V <sup>ve</sup> ).. . . .	928	Léopold) . . . . .	505
Descorps (Ch.) . . .	937	Douat Dom.).. . .	182	Ducasse . . . . .	81
		Douat (F.).. . . .	171	Ducasse (V <sup>ve</sup> ) ..	578

	Pages.		Pages.		Pages.
Ducasse (V <sup>ve</sup> A.)	736	Dumon	644, 775	Dussaq (Em.)	361
Ducasse (H.)	164	Dumon (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> )	658	Dussaud	692, 1052
Ducasse (V <sup>ve</sup> P.)	597	Dumon (M <sup>me</sup> Fr.)	657	Dussaut (Jean)	549
Ducassou	129	Dumoulin	664, 1050	Dusseau (V <sup>ve</sup> )	1071
Ducau (M.)	1012	Dumoulin (Ch.)	1051	Dusson (R.)	804, 806
Duchesne (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Gaëtan)	94	Dunoyer de Lande	623	Dutasta (P.)	721
Duchesne et Cie (Georges)	94	Dunoyer de Segonzac (M <sup>me</sup> )	744	Duthil (V <sup>ve</sup> )	485
Ducla	1053	Dupeyrat (V <sup>ve</sup> )	315	Duthil (G.)	293
Duclion (D <sup>r</sup> )	819	Dupeyrat (V <sup>ve</sup> Daniel)	245	Duthil (L.)	1076
Duclion (J.)	753	Dupeyrat (J.)	592	Dutrait	210
Duclos	964	Dupeyron	1047	Dutrénit (J.)	425, 426
Ducorneau	865	Dupeyron (A.)	1006	Dutruch (Louis)	1000
Ducorneret (Auguste)	336, 340, 848	Dupeyron (R.)	203	Dutruch-Lambert (J.)	164
Ducos	430	Duplessis - Fourncaud	525, 650	Duval (J.)	954
Ducot et Bentejac	1040	Dupon fils	576	Duverger	922
Ducourt (V <sup>ve</sup> A.)	185	Dupond (V <sup>ve</sup> )	885	Duverger (M <sup>me</sup> E.)	734
Ducourt-Bussier (V <sup>ve</sup> )	742	Dupont	287	Duvidal	405
Dudézert fils	354	Dupont (P.)	974		
Dufau de Lamotte	662, 704	Duporge (F.)	756	<b>E</b>	
Duffau	207, 352	Duprat	493	Egal (M.)	808
Duffau-Lagarosse	506	Duprat (A.)	1006	Egreteau fils	325
Duffillat (V <sup>ve</sup> )	1018	Duprat (E.)	1051	Egreteau (V <sup>ve</sup> )	710
Duffour (V <sup>ve</sup> )	398	Duprat (T.)	914	Egreteau (Gust.)	713
Duffour de Raymond (C <sup>te</sup> )	378, 389, 440	Dupuch (M.)	519	Eichthal (Baronne d')	405, 407
Duffour de Raymond (C <sup>tesse</sup> de)	970	Dupuy, 325, 661, 698, 910, 992	763	Eiffel (Albert)	950
Duffour de Raymond (G.)	972	Dupuy frères	762, 763	Eiffel (E.)	950
Dugos (Bernard)	550	Dupuy (V <sup>ve</sup> )	924, 995	Elichagaray (L.)	207, 209
Dugoujon - Vêrat	188, 190	Dupuy (A.)	329	Elie	858
Dugrand	692	Dupuy (J.)	621, 748, 750, 761	Elie (V <sup>ve</sup> )	812
Dugravier (L.)	102	Dupuy (J. J.)	1010	Elie (P.)	127, 132
Duguit	1067	Dupuy M.)	768	Elies (A.)	160
Duguit (Jean)	1050	Dupuy (Oct.)	94, 1010	Elissagaray (d')	239
Duguit (V <sup>ve</sup> P.)	712, 750	Dupuy (Pierre)	874, 875	Ellie et Roux	767
Duhar (M <sup>me</sup> )	1020	Dupuy-Gouny	96	Elliot (fr <sup>es</sup> )	972
Duhard (F.)	386	Dupuy-Montbrun	686	Ellissen (Albert)	354
Duhau (Hér. A.)	948	Duran (O.)	702, 721	Eloy (Flor.)	568
Dulac (A.)	914	Durand	713	Emerit (P.)	829
Dulas (G.)	981	Durand (V <sup>ve</sup> )	928	Erit (V <sup>ve</sup> )	869
Dulos	400	Durand (Ch.)	548	Escarpit	407
Duluguat (E.)	704	Durand (Elie)	560	Eschenauer (V <sup>ve</sup> F.)	348
Dumas (A.)	592	Durand (J. M.)	374	Eschnauer (L.) et Paul Bourgès	390
Dumas (C.)	920	Durand (P.)	676	Escossais (J.)	703
Dumas (D.)	686	Durand-Dassier (Ph.)	83	Escossais et Bertin	610, 612
Dumas (Jules)	360	Durandeu	978, 996	Escribe	308
Dumas (M.)	686	Durandet (J.)	298	Escurier	685
Dumas de La Roque	750, 751, 758	Duret	575	Espagne	110
Dumas de La Roque (H.)	798	Duret (O.)	310	Espéron (Mlle J.)	670
Dumas - Poissonnié	281	Durocher	957	Espiès (V <sup>te</sup> de)	1018
Dumeau	1034	Durousseau (Bernard)	360	Esquissaud (Philippe)	588, 668
		Duroy de Suduiraut (G.)	232	Estager fr <sup>es</sup>	255, 274
		Duroy de Suduiraut (P.)	922	Estel	298
		Durst-Wild (H.)	410, 414	Esterlin	435
		Durveker	957	Estrade - Personne (L.)	908
				Etat (L')	457
				Etié (Léon)	827
				Eveillé	316
				Evry (Marquis d')	189

Pages.	Pages.	Pages.
Exhsaw (V <sup>ve</sup> )... 962	Faure (V <sup>ve</sup> Jean) 636	Fonsales (V <sup>ve</sup> F.) 912
Exshaw (Daniel) 193, 195	Faure (G.) ..... 845	Fontan ..... 931
Expert (M <sup>lle</sup> )... 1004	Faure (L.) ..... 439	Fontanel-Mail-
Expert (R.) .... 480	Faure (M.) ..... 547	lan (A.) ..... 161
Expert - Laforgue (Ulysse) ..... 422	Fauré ..... 352	Fontanille (Jean) 689
Eymard ..... 812	Faure (V <sup>ve</sup> ) et Dr Caillibaud ..... 938	Fontès ... 996, 1052
Eymas (Pierre) .. 808	Faure - Wachter (D.-E.) ..... 898	Fontnouvelle... 560
Eymond (Ed.) .. 934	Fauret (Victor).. 952	Forpomès de Pommiès (F.).. 255
Eymond (H.)... 936	Favard (E.) .... 1032	Forsans (A.) ... 636
Eymerie ..... 110	Faydit (M.) .... 80	Fortin ..... 703
Eymery (V <sup>ve</sup> ) .. 748	Fazembat ..... 1052	Fortin (Gast.)... 623
Eymery (Hér.).. 751	Fazilleau aîné .. 939	Foucher ..... 190
Eymond ..... 760	Felletin (Dr J.) . 722	Fougeras ..... 329
Eynard ..... 225	Fellonneau (P.) . 654	Fouillet (A.)... 479
Eyquem ..... 153	Féraudet (V <sup>ve</sup> ) . 487	Fould (Achille) . 209, 222
Eyquem (Dr) ... 80, 86, 109	Ferbos (V <sup>ve</sup> J.) . 472	Fouques (Dr) ... 972
Eyquem fils .... 281	Ferchard (V <sup>ve</sup> J.) . 472	Fouquet ..... 910, 911
Eyquem (E.) ... 320	Ferchaud ..... 777	Fouquet (de) ... 970
Eyquem (V <sup>ve</sup> H.) 160	Ferchaut (E.) .. 1000	Fouquet (Hér. V <sup>ve</sup> ) ..... 912
Eyraud ..... 790	Fernel (Georges) 624	Fouquier ..... 153
Eyraud (V <sup>ve</sup> ) ... 977	Ferrand (Hér. C <sup>te</sup> de) 235, 246, 253	Fourcaud ..... 591
Eyrem (M <sup>lle</sup> H.) . 194	Ferrand (G.) ... 435	Fourcaud (G.) .. 686
Eyrem-Charron. 313	Ferraud ..... 1052	Foucaud-Laus-
Eyssan ..... 254	Ferret ..... 672	sac (Albert) .. 551
Eyssan (Edm.).. 241, 250	Ferrière (P.) ... 912	Fourestey (O.) . 691
Eysson (M.) .... 306	Ferry ..... 96	Fournier ..... 332
<b>F</b>	Ferry d'Esclands (C <sup>te</sup> ) ..... 999	Fournier (V <sup>ve</sup> ) .. 656
Fabre ..... 79	Festal (Dr) ..... 692	Fournier (A.) .. 504
Fabre (V <sup>ve</sup> D.) .. 105, 1010	Feuillade de Chau-	Fournier (G.) ... 594
Fabre (Louis) .. 431	vin (A.) ..... 788	Fournier (Léopol) 753
Fadeuille (M <sup>lle</sup> ) . 975	Feuillan (V <sup>ve</sup> ) .. 910	Fourton ..... 308
Fage (Dr) ..... 1010	Feuillerat (Alexandre) .. 132, 147	Foussat-de-Bogeron (Du) 517, 536, 622, 690, 736, 1066, 1067
Faget (L.) ..... 1024	Feuillerat (Armand) .. 140, 142, 148, 149	Fragneau ..... 323
Fajolles (Julien) 420	Fèvre (M <sup>me</sup> ) ... 652	Fraissaingea (M <sup>me</sup> Louis) et C <sup>te</sup> Pierre de Roquette-Buisson ..... 581
Farcot ..... 402	Feydiou (V <sup>ve</sup> J. A.) ..... 852, 854	Fraissineau (E.) . 653
Farges ..... 958	Feydit (M.)... 954	Franc de Ferrière (D.) ..... 684
Faucaud ..... 676	Feyzeau et Coiffard ..... 709	Franc de Ferrière (G.) ..... 686
Fauché ... 667, 838	Figerou (Auguste) 306	Francois ..... 759
Faugas ..... 684	Figerou (V <sup>ve</sup> A.) . 290, 292	Frédéfon ..... 942
Faugeras ..... 872	Figerou (J.) ... 320	Frédéric (F.) ... 661
Faugeras (M <sup>me</sup> ) 266, 856	Filhol (M <sup>lle</sup> )... 362	Fressineau (Dr Marcel) ..... 652
Faugeras (V <sup>ve</sup> ) . 278	Fillatreau ..... 833	Frétilière (V <sup>ve</sup> E.) 680
Faugeras (A.) .. 286	Fillion-Roux ... 897	Freymond-Rouja (U.) ..... 528
Faugère (Hér. E.) 399	Fillon (L.) .... 84	Fréal ..... 912
Faugerolles .... 324	Flageol (Ern.) . 565, 580	Froidefond (V <sup>ve</sup> ) . 474, 481
Faulat (E.) .... 921	Flandé ..... 912	Fronsac (L.) ... 166
Fauquez (Dr) ... 702	Flaugergues (V <sup>ve</sup> Paul) ..... 402	Frouard (M.) ... 866
Faure ..... 768, 1041	Flers (de) ..... 226	
Faure (A.) ..... 974	Floret ..... 636	
Faure (M <sup>lle</sup> Alix) 520	Floris (Bne de) . 93	
Faure (Ch.) .... 954	Floris (Baron Paul de) ..... 94	
Faure (Edm.)... 372	Folin ..... 375	
Faure (Dr Emygde) ..... 579, 580	Fonfrède ..... 646	
Faure (Ernest).. 816		
Faure (J.) ..... 968		
Faure (Dr Jean Louis) ... 578, 580		

G		Pages.	Pages.
	Pages.	Gasqueton (G.)	Giraud (Anatole) 857
Gaalon (de) ...	964	260, 273, 279	Giraud (Sav.)... 598
Gabilleau (F.) 308	310, 314	Gassies (J.) ... 479	Giresse ..... 1021
Gaborrit (de) ..	795	Gassies (M.)... 419	Giresse (L.) ... 699
Gacon (V <sup>ve</sup> L.) ..	1001	Gast (P. J.)... 932	Gizard (F.) 563, 566
Gadiou (L.) ...	995	Gaubert .. 410, 414	Gizard (V <sup>ve</sup> Eug.) 960
Gadrat ..... 701		Gaubert (F.)... 423	Godrie ..... 758
Gadrat-Romand	749	Gaucher - Piola	Godrie (V <sup>ve</sup> )... 749
(M <sup>me</sup> ) ..... 738		(M <sup>me</sup> ) ..... 623	Goitisolé (C <sup>te</sup> F.
Gagnan (Louis)	734	Gaudebert ..... 612	de) ..... 400, 401
Gagnard (H.) ..	591	Gauffre ..... 133	Goizet ..... 628.
Gagnerot (Jean)	250	Gaulne (de) ... 976	Goizet (Dr) 724,
Gaignerot (A.) .	840	Gaussem ..... 1034	741, 748
Gaignerot (V <sup>ve</sup> A.)	839, 920	Gaussem (G.) .. 1020	Gombaudo (Dr). 654
Gailhac ..... 356		Gaussem (V <sup>ve</sup> ) . 1020	Gombaudo (A.) . 594
Gaillard 314, 367,	399	Guassens .. 487 671	Gombaudo (Ch.) . 405
Gaillard (V <sup>ve</sup> ) ..	653	Gaussens (jeune) 671	Gombaudo (J.).. 790
Gaillard (H.) ...	292	Gauthier ..... 1023	Gombaudo (P.) . 1067
Gajac (V <sup>ve</sup> ) ....	671	Gauthier (A.)... 316	Gomin (G.) .... 1076
Galard (C <sup>tesse</sup> de)	1004	Gautier (Daniel) 195	Gommez-Vaez . 354
Galatheau (de),	1066	Gautier (R.) ... 790	Gondat ..... 171, 225
Galhaud (L.) 541,	548	Gautin ..... 589	Gondat (Elisée) 99
Galhaud (L.) et		Gazillon (Hubert) 921	Gondoin (Ch.).. 372
M. Loubat 580,	592	Gazillon (P.)... 924	Goret (G.) ..... 806
Galineau ..... 636		Gellie (Em.) 825,	Gorphe (M <sup>me</sup> )... 556
Galineau aîné ..	648	849, 851	Goua (Léon)... 429
Galineau (M <sup>me</sup> )	663	Gellie (J.) .. 587, 589	Goubeaud ..... 924
Galinier fils ....	991	Gendron ..... 527	Goudichaud ... 580
Gallès (E.) ....	1022	Genouilhac (de) 1027	Goudineau fils et
Galli (M <sup>me</sup> Yvon)	317	Genty (D.) ..... 301	Fontagnères ... 256
Gallice (A.) 486,	488	Geoffre (C <sup>te</sup> de). 492	Goudounèche ... 820
Galiot ..... 663		Geoffrion (Sam.) 557	Goufreteau (V <sup>ve</sup> ) 313
Galmot (J.)... 369		Georges de Barge-	Gouhaud (M. et
Galtié ..... 680		ton (de) ..... 96	M <sup>ms</sup> ..... 118
Galtié (R.) ..... 677		Gérard ..... 625	Goujon (Gabriel) 828
Galy (Albert)... 90		Gérés (de) ..... 920	Goujon (V <sup>ve</sup> Th.)
Galy-Aché (L <sup>te</sup> -		Germain (A.) .. 276	336, 821
colonel P.)... 569		Germain (V <sup>ve</sup> J.) 191	Goujouilh ou
Ganne (H) ..... 76		Gernon (de) 696, 697	(Hér. Henri). 462
Garbay (Eug.) .	461	Gibouin (A.) ... 712	Gouny aîné (J.F.) 109
Garbay (E.) et		Gicquel des Tou-	Goupil (V <sup>ve</sup> )... 872
F. Ginestet... 460		ches (C <sup>te</sup> )... 662	Gourg (V <sup>ve</sup> ) ... 414
Garde (Ed.) ... 614		Gilbert (André). 936	Gourgue (C <sup>te</sup> de)
Garde-Rouin 625,	626	Gilbert (V <sup>ve</sup> An-	957, 959
Gardères (M.) 369,	384, 389	dré) ..... 889	Gourinat ..... 660
Gardonne-Lastic		Gilbey (W. et A. 304	Gourmel (V <sup>ve</sup> ) . 751
(C <sup>te</sup> de)..... 985		Gilles ... 995, 1000	Gouteyron (H.) 513
Gargan (Baron		Gillet (Hér.) ... 308	Goyaud ..... 471
de) ..... 676		Gillet fils (J. O.) 331	Gradis (M <sup>me</sup> H.)
Garnier (M <sup>lle</sup> )... 390		Ginestet ..... 325	912, 917, 921
Garreau (M.) ... 430		Ginestet (F.) 196	Grand ..... 895
Garrigue .. 586, 646		264, 270, 601	Grandrive (de la)
Garrigues .. 589, 642		Ginestet (F.) et	557, 561
Garros (Em.) 467, 481		E. Garbay .. 460	Grange (E.) 109, 116
Gasqueton (H.)		Ginestet et Latril-	Grangeneuve .. 352
et M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> Las-		le ..... 505	Granger-Joly de
sèverie ..... 489		Ginouilhac (A.) 78	Boissel ..... 1039
Garros (Hér.).. 938		Giovetti (A.) 512,	Granger - Leba-
Gas et Sanjeon.. 1074		557, 558, 634	ron ..... 916
		Girard frères.. 528	Grangère-Vacher
		Girard (Alban). 1071	(M.) ..... 742
		Girard (V <sup>ve</sup> L.).. 399	Granjou (Fer.) . 672
		Giraud ..... 195	Gratadour (F.)
		Giraud frères ... 856	516, 618
		Giraud (A.) ... 652	Gratadoux frères 542
		Giraud (V <sup>ve</sup> A.) . 621	Gratadoux (J.B.) 910





Pages.	Pages.	Pages.
Jeanty (E.) . . . . . 299	La Boual de Bois-	Lafitte (J.) . . . . . 417
Johnston (N.) . . . . . 86	gaillard . . . . .	Lafon . 322, 917, 948
Johnston (Hér.	1074, 1076	Lafon (A.) 307,
Nat.) . 110, 117	Labourde et te	310, 418
120, 195, 215, 224	(Hér. M.) . . . . .	Lafon (Arthur) . 401
Jolivet fr <sup>es</sup> . . . . . 1023	802, 812	Lafon (Ed. Dé-
Jolly . . . . . 692	Labouysse . . . . . 699	sir) . . . . . 456
Joly . . . . . 524	Labrie (J.) . . . . . 968	Lafon (Ernest) . . . . . 98
Jomard . . . . . 644	Labrunie . . . . . 164	Lafon (G.) . . . . . 429
Joncet . . . . . 758	Labuchelle (F.) . . . . . 174	Lafon (Lucien) . . . . . 456
Jonneau . . . . . 392	Labuzan - Meste . . . . . 417	Lafon (Michel) . . . . . 335
Joret (Gab.) . . . . . 728	Lacassagne (F.) . . . . . 710	Lafon (Raoul) . . . . . 327
Josselin (Fern. et	Lacaze (A.) . . . . . 966	Lafon et Boyer . . . . . 399
Maximin) . . . . . 583	Lacaze (Alfred) . . . . . 772	La Fonta . . . . . 936
Josselin-Vergnes	Lacaze (G.) 519, 716	Lafourcade (B.) . . . . . 398
M <sup>me</sup> ) . . . . . 88	Lacaze (M.) . . . . . 628	Lafugie . . . . . 656
Joubert (Ger-	Lacaze-Beylot . . . . .	Lafugie (Pierre) . . . . . 582
main) 806, 835, 920	(V <sup>ve</sup> G.) . . . . . 536	Lafuste (M.) . . . . . 926
Joubert (M. C.) . . . . . 890	Lachaise . . . . . 588	Lagarde . . . . . 964
Jouison (J.) . . . . . 154	Lachapèle-Com-	Lagardère . . . . . 983
Journu . . . . . 1025	magères (J.) . . . . . 386	Lagarge (L.) . . . . . 976
Journu (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 966	Lachapelle . . . . . 912	Lagarrique . . . . . 970
Joyet (P.) . . . . . 677	Lacombe . . . . . 697	Lagasseau . . . . . 647
Jugla (J.) . 246, 254	Lacombe (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 740	Lagaye . . . . . 434
Juillac . . . . . 329	Lacombe (E.) . . . . . 957	Lagrange . 315, 618
Juillac (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 315	Lacombe (Ed.) . . . . . 688	Lagrange (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 981
Julien - Chaton-	Lacombe (M <sup>lle</sup> )	Lagrange (D <sup>r</sup> F.) . . . . . 959
net (G.) . . . . . 502	et M <sup>me</sup> Laborde . . . . . 405	Lagrange (V <sup>ve</sup> J.) . . . . . 910
Jullien (M <sup>me</sup> ) . . . . . 970	Lacôme (J.) . . . . . 1006	Lagrolet (L.) . . . . . 967
<b>K</b>		
Kaelin (André) . . . . . 225	Lacoste . . . . . 912	Laguet (N.) . . . . . 473
Kappelhoff (Geor-	Lacoste (H.) . . . . . 910	Lagune (A.) . . . . . 187
ges) . . . . . 98	Lacoste . . 548, 992	Lagunegrand et
Kappelhoff-Lan-	Lacoste (M <sup>me</sup> de)	fils . . . . . 96
con (J.) . . . . . 97	964	Lagunes . . . . . 324
Kérillis (Contre	Lacoste (Ber-	Lahens (C <sup>te</sup> J.) . . . . . 383
Amiral de) . . . . . 284	trand) . . . . . 560	Laindras . . . . . 109
<b>L</b>		
Laage (Hér. A.	Lacoste (J.) . . . . . 588, 653	La Jonquière (de)
de) . . . . . 162, 779	Lacoste (Jean)	429, 430, 922
Laage (P. de) . . . . . 612	476, 693	Lalande . . . . . 866
Laage (M <sup>lles</sup> de) . . . . . 742	Lacoste (L.) . . . . . 472	Lalande (Armand
Labadie . . . 676, 682	Lacoste (Paul) . . . . . 352	J.) . . . . . 236
Labadie (Hér.) . . . . . 912	Lacroix (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 575	124, 133, 225, 236
Labadie (de) Dé-	Lacroix (Ed. V.)	Lalande (Hér. Ar-
jean . . . . . 312	802, 827	mand) . . . . . 293
Labarbe (Léo) . . . . . 1010	Lacroix (J.) . . . . . 432	Lalanne . . . . . 407
Labarthe (J.) . . . . . 986	La Croix (M. C.	Lalanne (C.) . . . . . 418
Labat (V <sup>ve</sup> Ed.) . . . . . 330	de) . . . . . 230	Lalanne (Casi-
Labatut . . . . . 115	Lacroix - Camin	mir) . . . . . 405
Labatut (M.) . . . . . 831	(V <sup>ve</sup> ) . . . . . 96	Lallemagne (L.) . . . . . 282
Labayle . . . . . 958	Ladevèze . . . . . 1034	Lamanière . . . . . 970
Labayle (A.) . . . . . 972	Lafage (A.) . . . . . 912	Lamarque jeune
Labbé (E.) . . . . . 258	Lafaurie (J.) . . . . . 454	(Théodule) . . . . . 256
Labécot . . . . . 713	Lafaye . . . . . 587	Lamartzelle . . . . . 673
Labeur (L.) . . . . . 94	Lafaye (V <sup>ve</sup> ) et	Lambert . . . . . 164
Lablegnie (G.) . . . . . 718	Lavaud . . . . . 921	Lambert (A.) . . . . . 316
Laborde (Ach.) . . . . . 846	Lafaye, Louis	Lambert (E.) . . . . . 522
Laborde (M.) . . . . . 1069	Guiraud-Grach	Lambert jeune J. . . . . 316
Laborde (M <sup>me</sup> ) et	gendre . . . . . 308	Lambert (P.) . . . . . 316
M <sup>lle</sup> Lacombe. . . . . 405	Laffargue (A.) . . . . . 161	Lambert des
	Laffargue (P.) . . . . . 1044	Granges (C <sup>te</sup> de) . . . . . 985
	La Ferronnays	Lamberterie (G.) . . . . . 718
	(M <sup>se</sup> de) . . . . . 918	Lamberterie (V <sup>ve</sup>
	Laffitte (Hér. E.) . . . . . 846	Alf.) . . . . . 588
	Lafforgue (V <sup>ve</sup> A.) . . . . . 970	Laména (V <sup>ve</sup> ) . . . . . 245
		Lamonairie (A.) . . . . . 938
		Lamothe . . . . . 704

Pages.	Pages.	Pages.
Lamothe (M <sup>me</sup> ) de) ..... 979	Lapoyade (de) . 684	Lavaissière de Verduzan (de) 437
Lamothe (F.) .. 410	La Presse (de) . 1024	Laval-Dumontet (M <sup>me</sup> ) ..... 822
Lamolère ..... 866	Larauza (J. P.) 96, 159, 160	Lavandier ..... 160
Lampuré ..... 1066	Lardit (Hér.)... 1010	Lavandier (A.) 114, 115, 144
Lampuret ..... 1051	Lardit (E.) .... 1018	Lavantès ..... 246
Lancelin (V <sup>ve</sup> ).. 878	Lardiley fils . 314, 315	Lavau fr <sup>es</sup> .. 604, 624
Langon ..... 76	Lardy (P.) ..... 1076	Lavau fils (E. N.) 522, 575, 577
Langon - Dagens 76, 77	Larègnère ..... 680	Lavau (G.) ..... 576
Landard ... 671, 672, 836	Largeteau ..... 894	Lavau (Luc) ... 548
Landard (Ad.) . . 250	Largeteau (L.) . 885	Lavaud (E. J.) . 548
Landard (H. E.) 960	La Rivière (L. de) 1070	Lavaud (F.) ... 721
Landard (René) 698	La Roche, Avocat 670	Laveau (V <sup>ve</sup> A.) 1038
Landas (de) .... 796	La Rochette (cap C <sup>e</sup> de) . 650, 653, 922	Lavergne (L.)... 370
Lande (V <sup>ve</sup> ) .... 946	Laroze ..... 1056	La Vergne (Bacon de) ..... 98
Lande (Marc) ... 981	Laroze (P.) ..... 1070	Lavergne de Pey- redouille (V <sup>ve</sup> ) . 856
Landèche et Cie. 207	Larquey (V <sup>ve</sup> ).. 605	Lavertujon, Du- chemin ..... 918
Landèche (Déo- dat) ..... 286	Larré (M <sup>me</sup> J.).. 964	Lavidalie (L.)... 912
Landèche (J.) .. 308, 309	Larré (V <sup>ve</sup> J.).. 478	Laville de Laconi- be ..... 984
Landé - Lapelle- trie ..... 507, 561	Larré (P.) ..... 960	Laville de Lacom- be (M <sup>me</sup> ) ..... 985
Landevoisin (Ba- ron de) ..... 999	Larrieu (G.)... 282	La Ville-Mont- bazou (de) ... 911
Landreau (A.) .. 860	Larroucaud (P.- J.) ..... 614	Lawton (Ed.) .. 98, 99
Landreau (Dr) et Gaignerot ... 947	Larrue ..... 352	Layens (V <sup>ve</sup> ) ... 96
Landrevie (Hér.) 976	Larrue-Cassan . 401	Léaud (J. J.) .. 724, 739
Landry (E.) .... 625	La Salle (M <sup>me</sup> O. de) .... 650, 657	Lebèfaude (V <sup>ve</sup> ) 972, 981
Langlois (Henri) 79	Lascazes (Mis de) 797, 798	Lebègue (J.) ... 128, 129, 130, 132, 133, 147
Langlois (L.) .. 430, 431	Lasserre (M.)... 165	Le Bidolec ..... 302
Langlois (Pierre) 390	Lasserre (V <sup>ve</sup> E.) 189	Leblanc (V <sup>ve</sup> ) .. 850
Langsdorf (Ba- ron de) ..... 991	Lassèverie (V <sup>ve</sup> ) 113, 115, 203, 260, 296, 298, 299, 489, 518, 554, 928	Lebœuf (Marc). 322
Langsdorf (C <sup>e</sup> . de) ..... 996	Lassus (Lucien) 990	Le Carlier (V <sup>ve</sup> ) . 378
Lanneluc - San- son (A.) ..... 806, 808, 812	Lataillade (A. de) 783	Lecomte-Prom.. 320
Lanneluc - San- son (G.) ..... 814, 836, 838	Lataste (V <sup>ve</sup> ) ... 548	Le Coq de Ker- land (Marie Ch.) 349
Lanoire (M <sup>me</sup> ) .. 969	Lataste (Elie) .. 422	Lecrenais (E.) .. 293
Lanuisse ..... 946	Lataste (H.) ... 1025	Lécuyer (M.)... 778
Lapadu (G.) 388, 389	Lataste (J.) ... 105	Lécuyer (P.)... 764
Lapelle (A.) .... 709	Lataste (Jos.) .. 1064	Ledoux ..... 335
Lapelletrie (Er.) 522, 533, 594. 595	Lataste (Louis). 422	Lefèvre ..... 755
Lapeyre (Pertr.) 436	Lataste. Finot- Dauphin (Hér.) 422	Lefranc (V <sup>ve</sup> ) .. 401
Lapeyre (M.)... 1018	Lateyron ..... 667	Legay ..... 700
Lapeyrolerie ... 740	Lateyron (J.) ... 630, 639	Legendre (Ch.) . 737
Lapeyronie ..... 688	Latomberie (A.) 709	Léglise ..... 986
Lapeyronie (J.) . 687	Larille (Alb.)... 964	Léglise (Paul)... 74
Laplagnolle (M <sup>se</sup> de) ..... 623	Latrille (H.) ... 972	Legrand (V <sup>ve</sup> ) . . 920
Laporte (M <sup>me</sup> ) .. 981	Latrille et Gines- tet . 259, 505, 760	Le Grix de la Sal- le ..... 951
Laporte (J.) ... 576, 634	Laulan (J.) . 417, 481	Legris de la Salle (L.) ..... 975
Laporte et Sou- riaux ..... 301	Laulanié (R. de) 996	Legris de la Salle (P.) ..... 975
Lapoujade (G. de) ..... 686	Laurent (Ch.) .. 825	Legros (J. E.) .. 386, 389
	Laurent (Marc.) 141, 144, 157, 336, 854	
	Lavabre (V <sup>ve</sup> ).. 914	
	Lavaissière (Hér. F.) ..... 81	

Pages.	Pages.	Pages.
Lehmann (Hér. Alfred) . . . . . 399	Loth (L. de) . . . . . 288, 704	Malen (Ed.) 513, 527, 545
Lemaignan (V <sup>ve</sup> ) 292	Lotti (A.) . . . . . 715	Malet . . . . . 588
Lemaire (Armand) . . . . . 490	Loubat (Marcel) 552, 559, 580, 592	Malet Roquefort (C <sup>te</sup> L. de) . . 519
Lemoine (E.) et Caraman . . . . . 398	Loubat-Garitey (E.) . . . . . 598, 610	Malet-Roquefort (Hér. de) 547, 583, 630
Lenourichel (Dr) 313	Loubière . . . . . 519	Malet-Roquefort (Hér. J. de) . . 520
Léonard (F.) . . . . . 324	Loubière (H.) . . 531	Maleyran (P.) . . . 186
Léperche . . . . . 513	Loubradou . . . . 792	Malfille (Elie) . . . 644
Le Prieur . . . . . 580	Louchard (D.) . . 539	Malglouare . . . . . 369
Lérit (Gust.) . . . . 622	Louisot (G. R.) . . 185	Mallart aîné . . . . 768
Lesbat . . . . . 1020	Louit (E.) . . . . . 775	Mallet (V <sup>ve</sup> ) 405, 660
Lescoutra . . . . . 194	Louit (J.) . . . . . 70	Malleveau . . . . . 721
Lescoutra (C.) . . . 174	Louradour (L.) . . 925	Malpas (V <sup>ve</sup> H.) . . 984
Lescoutra (L.) . . . 173, 206, 209	Loustau (Edg.) . . 946	Malvezin (Fr. 376, 389, 478, 1042
Lescore . . . . . 546	Loyet . . . . . 424	Mandousse (E.) . . 310
Lescore fils aîné (Hér. Laurent) 250	Lubbert (M.) . . . 914	Mangon . . . . . 656
Lesnier (J.) . . . . . 932	Lucas . . . . . 835	Manon (Hér.) . . . 910
Lespinasse . . . . . 405	Lucas (A.) . . . . . 806	Manoux . . . . . 940
Lespine (H.) . . . . 270	Lucas (Ed.) . . . . 801	Manoux - Chèze (F.) . . . . . 245
Lessance (P.) . . . . 371	Lucon . . . . . 628	Maquenne (V <sup>ve</sup> L.) . . . . . 1024
Lestage . . . . . 166	Lulé - Déjardin (G.) . . . . . 981	Marcel . . . . . 991
Lestang (C <sup>tesse</sup> de) . . . . . 1052	Lung (V <sup>ve</sup> L.) . . . 80	Marcellus (C <sup>te</sup> de) 1047
Lestrangle (Baronne de) . . . . . 297	Lung (Silliman) . . 396	Marchal de Lafaurie (V <sup>ve</sup> ) . . 867
Lestric (M.) . . . . . 722	Luppé (Mis de) . . 846, 848	Marchand (A.) . . . 964
Letanneur (J.) . . . 387, 389	Luquot (J. B.) . . . 608, 620, 622	Marchand (E.) . . . 679
Letourneur . . . . . 942	Lureau (H.) . . . . 840	Marchand (Ed.) . . 914
Leurtault (R.) . . . 534	Lur-Saluces (C <sup>te</sup> Eugène de) . . 452, 456	Marche (V <sup>ve</sup> P.) . . 677
Leuvielle (M.) . . . 936	Lur-Saluces (C <sup>te</sup> Pierre de) . . . 483	Marché . . . . . 321
Lévy . . . . . 968, 970	Lur-Saluces (Hér. du Marquis de) 491	Marché . . . . . 998
Leyris . . . . . 717	Luze (Alfred de) 154	Marcellac . . . . . 946
Lhorme (G.) . . . . . 537	Luze (Ch. A. de) . . 954	Marcoulet (A.) . . . 300
Lhormeau . . . . . 153		Marcoulet (Jean) 301
Lignac . . . . . 528		Marchal . . . . . 702
Lignac (L.) . . . . . 794		Mareilhac (Jos.) . . 404
Lillet fr <sup>es</sup> . . . . . 420		Marnat . . . . . 948
Limoge (H.) . . . . . 686		Marnat (Ed.) . . . 944
Limousin (F.) . . . 1023		Marguerittes (Baron de) . . . . . 702
Limouzin (G.) . . . 535, 549		Mariol (E.) 926, 942
Liquard (Abel) . . . 294, 298		Marly (P.) 162, 204
Liquard (G.) . . . . 300		Marmiesse . . . . . 984
Liveau . . . . . 994		Marmiesse (C <sup>te</sup> de) . . . . . 396
Livran (Jos.) . . . . 780		Marmou . . . . . 824
Loison - Paupe (Alph.) . . . . . 573		Maronneau de Neuville . . . . . 975
Lolivier fr <sup>es</sup> . . . . . 946		Marquaux-Ruix 582
Lolivier (A.) . . . . 948		Marsillac (M <sup>me</sup> de) . . . . . 806
Lopez-Diaz et A. Léon . . . . . 918		Martet (J.) . . . . . 680
Loret, Rétolet, Petiteau et Chivaley . . . . . 991		Martial - Lalanne (A.) . . . . . 414
Lorois (Hérit.) . . . 340		Martin 322, 369, 995
Lorrain . . . . . 589		Martin (V <sup>ve</sup> ) . . . . 808
Lory (Henri de) . . . 549		Martin (A.) 413, 676
Loste . . . . . 1070		Martin (Abel) . . . 187
Loth (de) . . . . . 996		Martin (Al.) . . . . 668
		Martin (Jos.) . . . . 832

## M



Pages.	Pages.	Pages.
Martin (Marius) 699	Merlande (V <sup>ve</sup> ) . 992	Mondiet . . . . . 1040
Martin (Dr), Mu- re et Ballet . 365	Merlet (Abel) .. 250	Mondin (J.) ... 1076
Martinaud ... 866	Mersch (P.) ... 1061	Mondon . . . . . 688
Martineau .... 662	Merveillot (L.) . 669	Mondon (L.) ... 249
Martineau (V <sup>ve</sup> ) 464	Meslon (Ph. de) 984	Mondon (P.) ... 255
Martineau (Hér.) 656	Mestayer (Hér.) 808	Mondon (P. et L.) 246
Martineau (G.) .. 824	Mesuret aîné (J.) 322	Mondon (U.) ... 1051
Martinez de Hoz (Hér.) . . . . . 990	Mesuret (M <sup>me</sup> ) . 314	Moneys (Mis de) 722
Marzelle (F.) 512, 570, 572	Mesuret (P.) ... 314	Monget . . . . . 1049
Mas (J.) . . . . . 985	Mesnard (V <sup>ve</sup> ) .. 359	Mongie (E.) ... 992
Mas (Urbain) .. 988	Métayer .. 768, 798	Monnereau ... 224
Massacré (C <sup>te</sup> de 761	Métayer (J.) ... 794	Monneyres (V <sup>ve</sup> Marcel) . . . . . 146
Massart . . . . . 359	Métayer (V <sup>ve</sup> A.) 110	Monnier (V <sup>ve</sup> ) .. 323
Massat (M <sup>me</sup> C.) 675	Meynard .. 796, 883	Monnier (Abbé) 816
Masseron (A.) 652, 654	Meynard (V <sup>ve</sup> ) . 942	Monpontet ... 148
Mathellot (Cam.) 1010	Meynard (Ch.) . 884	Monsion (Zéphi- rin) . . . . . 975
Mathieu et Gui- chard . . . . . 487	Meynard (Ferd.) 968	Montataire de Madaillan ... 678
Mathieu-Ludo- vic . . 252, 256, 794	Meynard (J. A.) 947	Montbel (C <sup>te</sup> F. de) ... 73, 76, 86
Matignon-Boi- tard (V <sup>ve</sup> ) ... 746	Meynard (M.) .. 792	Montbron (C <sup>te</sup> de) 1012
Mattei (M <sup>me</sup> ) .. 862	Meynard (P.) .. 691	Montcheuil (Ba- ron de) . 435, 438, 492
Mau (A.) . . . . . 1047	Meynard (U.) .. 888	Montcheuil (Ba- ronne de) ... 432
Mau (J.) . . . . . 309	Meyney (Hér.) . 704	Montcheuil (M <sup>me</sup> de) . . . . . 705
Mauduit (J. de) 984	Meyney (Ch.) .. 593	Montaubrie (V <sup>ve</sup> Paul) . . . . . 405
Maufoulet (J.) . 309	Meyney (J.) ... 710	Monteil (de) ... 584
Maufras . . . 365, 366	Meyniac (C.) ... 80	Monteil (Chéri) 398
Maufras (Emile) 818	Meynieu .. 257, 316	Montesquieu (Baronne de) . 404
Maurel (Emile) . 916	Meynieu fils (J. E.) . . . . . 277	Montesquieu (A. de) . . . . . 908
Maurel (Paul) .. 928	Meynieu (F.) .. 312	Montesquieu (Gé- rard de) ... 704
Mauriac (Dr. E.) 437	Meynieu (P. A.) 967	Montouroy (Ch.) 609, 730
Maurin . . . . . 951	Meysan fr <sup>es</sup> . . . 1006	Montpontet ... 147
Maury (O.) . . . . 956	Meyssan (R.) .. 1014	Montré . . . . . 360
Mauvillain (L.) 897	Miailhe (E. F.) 119, 120	Morange (M <sup>me</sup> ) . 788
Maxwel fr <sup>es</sup> . . . . 942	Micalaudy (V <sup>ve</sup> ) 292	Moraud (Hér. Ch.) . . . . . 390, 393
Mayre (V <sup>ve</sup> ) ... 922	Micé (V <sup>ve</sup> Geor- ges) . . . . . 493	Moreau 655, 882, 924
Mayre (J.) . . . . 164	Michaud . . . . . 779	Moreau, de Car- telégue . . . . . 846
Mazeau (C.) ... 147	Micheau (E.) .. 889	Moreau aîné ... 209
Médeville (J. et Joseph) 488, 1008	Michel . . . . . 917	Moreau fils (Geor- ges) . . . . . 419
Mège (M <sup>me</sup> ) . . . . 184	Micheleau . . . . 775	Moreau (E.) ... 326
Mège (G.) . . . . 273 276	Micouleau 96.99, 110	Moreau (Emile) 277
Mégret (Léopold) 928	Micouleau (Louis) 86	Moreau (F.) ... 418
Meller (D.) 916, 917, 924	Milhade . . . . . 792	Moreau (Henri) 325
Mellet (Pierre). 147	Milleret (Jacques) 345	Moreau (J.) . . . . 1056
Mellier . . . . . 860	Milleret (Colonel René) ... 485, 488	Moreau (V <sup>ve</sup> Jac- ques) . . . . . 285
Mellier (A.) ... 830	Milon . . . . . 577	Moreau (V <sup>ve</sup> Paul) 293
Melon aîné (V <sup>ve</sup> P.) . . . . . 934	Milon des Mar- quets . . . . . 972	Moreau-Pinet . 309
Menanteau ... 872	Milou (F.) ... 981	Morel (Aristide) 76
Menanteau (R.) 885	Minardo (G.) 764, 766	Morel (E.) ... 520
Ménéchal . . . . 747	Minvielle . 970, 977, 1072	Morel (P.) . . . . 912
Menot . . . . . 677	Minvielle (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> ) 431, 1016, 1033	Morin fr <sup>es</sup> . . . . 225
Mercier (A.) ... 329	Miollis (Baron de) 284	
Mercier (M <sup>me</sup> ) et Jouvion . . . . . 702	Mirqueau (P.) .. 160	
Mérias . . . . . 546	Mirieu de la Bar- re (Arthur) .. 371	
Méric (V <sup>ve</sup> ) ... 257	Molineau (F.) .. 258	
Méric (G.) . . . . 418	Mollard . . . . . 959	
	Momus (V <sup>ve</sup> G.) . 356	
	Monberol . . . . . 686	
	Moncets (V <sup>ve</sup> Gé- néral de) . . . . 624	

	Pages.		Pages.		Pages.
Morinschild (de)	642	Noël (Paul) ...	253	Paret-Périgaut	614
Morineau (de) .	329	Nogé (Mimi)...	282	Pargade (V <sup>ve</sup> )...	990
Morogues(V <sup>te</sup> de)	1047	Nogués (Baronne du).....	1076	Paris (Louis)...	410
Mortagne (Sylvain) .....	246	Nogués (M <sup>me</sup> du)	684	Paris (Miquel). .	972
Mortier (L.)....	790	Noinin (Olinde)	869	Parraud (P.)... .	584
Mortier (Pierre-Louis) .....	732	Nouvel (A.) 540,	560	Parraud (Paul)	646
Mossion .....	314	Novelade .....	704	Paseaud (Fabien)	479
Mothes (A.) 201,	208, 209, 224,			Pasquier .....	696
	225			Passemard (V <sup>ve</sup> Raoul) .....	514
Mouclier (Alb.)	352			626, 636,	697
Mouline .....	960	Oberbeck-Clausen (C <sup>te</sup> ).....	874	Pastureau (V <sup>ve</sup> )	1006
Moure (Dr) .....	928	Oberrech - Clausen (C <sup>te</sup> et C <sup>tesse</sup> H. Pean) .....	810, 918	Patachon (E.) ..	1023
Moure (E.) 778,	779			Paubert .....	693
Moure (V <sup>ve</sup> Et.)	555			Paul (J. R.) 720	721
Moure (J.) ....	777			Pauly .....	705
Moureau .....	630			Pauly (J.) .....	1047
Mouret (Gén.) .	749			Pauly (L.) 423,	479, 481
Mourreau .....	1049			Pautrot (Alex.)	384, 389
Moussillac (B.) et A. Bernard ..	1053			Pauzet .....	830
Moutard .....	792			Pauzet (A.) 857,	862
Moutoir (V <sup>ve</sup> ) ..	697			Pavillon (V <sup>tesse</sup> du) .....	178
Moysson (M.) ..	667			Payraud (J. de)	772
Mulin (A.) .....	937			Peau Oberbeck-Clausen (C <sup>te</sup> et C <sup>tesse</sup> H.) 810,	918
Mulot .....	297			Péchade .....	320
Mure: Ballet et Dr Martin ...	365			Péchnéja .....	740
Musquin .....	561			Pécou (Alb.)...	623
Musset pres....	654			Pécou (G.) .....	623
Musset (Alexis). .	663			Péresse-Perrier	241
Musset (Ch.) ..	590			Péreau .....	972
Musset (Gabr.) .	594			Pelletan .....	866
Musset (H.) ...	590			Pelletan (J.)...	854
Musset (P. M.)	779			Pelletier .....	1064
Muzil (Jean)...	999			Pelletier (M <sup>me</sup> ) .	544
				Pépin (V <sup>ve</sup> Ch.) .	84
				Peragallo (Colonel) .....	288
				Pérés (Ed.) ....	144
				Pergaud (A.) 425,	426
				Périnelle (de) ..	917
				Périer de Larsan (Baron du) ..	161
				Périer de Larsan (C <sup>tesse</sup> du)....	162
				Peros-Mandis-Labrunie (de)	996
				Perpezat (Ch.)	472, 481
				Perraud (J.) ..	190
				Perrault (G.) ..	897
				Perreau (E.) ..	369
				Perrein (A.) ..	441
				Perrier .....	1071
				Perrier (M <sup>me</sup> Au.)	884
				Perrin (E.) ....	327
				Perromat (Alfred)	712, 713
				Pessonnier ...	832
				Petit .....	878
				Petit, fils .....	838
				Petit (A.) .....	775

Pages.

Pages.

Pages.

## O

## P

## N



Pages.	Pages.	Pages.
Raymond (E.) .. 187, 466	Ricaud (Dr) .... 697	Rolland ..... 622
Raymond (J.) .. 191	Richard (G.) ... 1047, 1061	Rolland (V <sup>ve</sup> ) .. 654, 659
Raymond (V <sup>ve</sup> J.) 209	1062, 1069	Rolland (C <sup>te</sup> de) .. 434, 1016
Raymond (Louis) 417	Richebois ..... 132	Rolland (Mis de) .. 484, 488
Raymond (Michel) ..... 848	Richécourt (de) . 1047	Rolland (M <sup>me</sup> Gabriel) ..... 953
Raymond (Pierre) 301	Richemond (A. de) ..... 404	Rolland d'Alon (Mis de) ..... 371
Raymond (Hér. Stan.) ..... 181	Richer (L.) ..... 775	Rollet ..... 576
Raymondaud .. 948	Richon ..... 776	Rombert ..... 352
Raynal (M <sup>me</sup> de) 704	Richon (E.) ..... 660	Romefort (Hér. Jean) ..... 90
Raynaud ..... 972	Rideau (A.) ..... 531, 533	Romulus Emon. .... 684
Rebeyrolles (Dr) 676	Ridoret (L.) ... 377	Rondet ..... 644
Reboul (J.) .... 968	Riet ..... 536	Rondony (Générale) ..... 894
Récapet ..... 817	Riou (H.) ..... 874	Ronquey ..... 775
Récapet (L.) ... 696, 700	Riquier ..... 576	Ronquey (V <sup>ve</sup> ) .. 775
Réchou et E-thève ..... 960	Rivière Fr <sup>res</sup> ... 938	Rooryck (V <sup>ve</sup> F.) .. 143
Reclus (A.) .... 680	Rivière (Hect.) . 564	Rooy ..... 330
Redeuil (Ch.-Nicolas) ..... 626	Rivière (Z. Hector) ..... 574	Roquebert .... 374
Régamon ..... 246	Rivière (Dr J.) . 575	Roquetteuil (V <sup>te</sup> de) ..... 758, 761
Régère (E.) .... 302	Rivière (P.) .... 976	Roques (Julien) .. 1065
Régis (Er.) .... 964	Robert ..... 679	Roquette - Buisson (C <sup>te</sup> P. de) et M <sup>me</sup> Louis Fraissaingea . 581
Réglade ..... 78	Robert (M <sup>lles</sup> ) .. 860	Rosset (A.) .... 189
Régnier ..... 914	Robert (A.) .... 885	Rosset-Journu . 81
Renateau (R.) .. 1044	Robert (Ch. et E.) 643	Rotschild (Baron Henri de) ..... 228
Renaud ..... 1052	Robert (J.) .... 859	Rothschild (Ed. Edouard et Robert de) ..... 226
Renaud (V <sup>ve</sup> ) ... 1041	Robert (Jos.) .. 643, 644, 652, 1029	Rouanet (D.) ... 387, 389
Renaud (Honoré Martin) ..... 969	Robert (M.) .... 872	Rouchut (V <sup>ve</sup> ) .. 613
René (A.) ..... 626	Robert (V <sup>ve</sup> Martial) ..... 147	Rouchut (J.) ... 603
Reneteau (J.) .. 94	Robert (Victor) . 643	Rougié ... 383, 389
Renon ..... 282	Robier ..... 369	Rouin (Jean) .. 612, 625, 626, 632
Renouil ..... 779	Robin ... 207, 1001, 1062	Roujol ..... 737
Renouil (B.) ... 194, 195	Robin (A.) .... 598, 604	Rouleau (V <sup>ve</sup> ) .. 588, 662, 667
Renouil (E.) ... 190	Robin (H.) 702, 714	Rouleau (V <sup>ve</sup> Albert) ..... 938
Renouil (Félix) .. 190	Robin (V <sup>ve</sup> J.) .. 779	Rouilleau (V <sup>ve</sup> Louis) ..... 668
Rétoret ..... 991	Robin (P. J.) ... 519, 520, 622	Rousseau ..... 867
Rétoret (J.) .... 777	Roche ..... 636	Rousseau fr <sup>es</sup> ... 954
Revel ..... 985	Roche (V <sup>ve</sup> Gabriel) ... 693, 698, 705, 712	Rousseau (V <sup>ve</sup> ) . 921
Révolat jeune .. 401	Rochefort (Hér. du C <sup>te</sup> de) ... 567	Rousseau (A.) .. 876, 975
Révolat (Alex.) 401	Rocherol (Camille) ..... 720	Rousseau (L.) .. 921
Révollat (Famille Ch.) ..... 354	Rochet (Jean) .. 1048	Russelot ..... 737
Rey (B.) ..... 322	Rochette (de) .. 390, 393	Russely (Jean) . 548
Reygade (E.) ... 720	Rochette (G.) .. 98	Russet ..... 277
Rey-Gaussen (G.) 750	Rochette (Cap. C <sup>te</sup> de la) 650, 653, 922	Roux ..... 894
Reynau (T.) ... 321	Rodrigues-Henri- quès (V <sup>ve</sup> ) et L. Dubreuilh .. 372, 374	Roux (Jean) ... 712
Reynaud ..... 1028	Roger ..... 794	Roux (Jos.) ... 310
Reynaud (J. O.) 669	Rol (D.) ..... 1074	Roux (M.) ..... 779
Ribadieu (M <sup>me</sup> Henri) ..... 806		Roux (Pierre) .. 820
Ribouteau 1027, 1052		
Ricard ..... 487		
Ricard (Abel) .. 378, 389		
Ricard (M.) . 281, 282		
Ricard fr <sup>es</sup> et Doutreloux .. 380, 388, 389		
Ricaud ..... 369		





Pages.	Pages.	Pages.
Société Viticole de château Mar- goux .... 134, 149	Tandonnet (M <sup>me</sup> Daniel) ..... 200	Toulouse-Lautrec (C <sup>esse</sup> de) .... 1040
Société Civile immobilière du château Maus- se ..... 745	Tane et fils (V <sup>ve</sup> ) 614	Touraille ..... 350
Société civile du château de Montferand .. 916	Tardieu (G.) ... 1042	Tourteau (André) 248
Société civile de Pèdesclaux .. 236	Tardy - Joubert (V <sup>ve</sup> ) ..... 972	Trabut-Cussac (V <sup>ve</sup> ) ..... 703
Société Péreire .. 125, 133	Tareudeau (F.) . 618	Tramasset ..... 988
Soc. civile immo- bilière du Châ- teau Pétrus (Arnaud) .... 596	Tarride ..... 491	Traversay (M <sup>ls</sup> de) ..... 912
Société civile im- mobilière de Vallier ..... 85	Tartas (de) .... 1069	Traverse ..... 1075
Société Vieilles Montagnes .. 917	Tastet (Gustave) 76	Trailles-Cossu .. 420
Société des vins Mousseux de Bordeaux ... 806	Taupier ..... 684	Treyeran ..... 1025
Sonder (Pierre) . 818	Taupier - Létage (E.) ..... 684	Treyeran (D.) .. 986, 992
Sorbé (V <sup>ve</sup> AL.) .. 985	Tauzin - Moreau (G.) ..... 914	Triat (B.) ..... 360
Sorbier (V <sup>ve</sup> )... 1008	Taylor (W.) ... 944	Tricoche ..... 912
Souan ..... 692	Tchernoff (S.) . 200, 203, 209	Tricoche (A.) ... 180
Soualle (L.) .... 552, 600	Techeney fils (A.) 935	Triller (Dr) .... 350
Souchet (M.) ... 657	Técheney (Ar- naud) ..... 972	Trincaud-Latour (de) ..... 699
Souet ..... 329	Teillassoubre (J.) 528	Trolliet-G. La- fite (J.) ..... 978
Soula (Ed.) .... 391	Templier (L.)... 325	Troquart (Dr) .. 520
Soula (U.) .... 966	Teringo ..... 958	Troquart (C.) .. 967
Souleau (J. J.) .. 964	Terlé fils ..... 308	Trubesset (A.) . 352
Souignac (E.) . 836	Termes-Dubroca (L.) ..... 437	Tuffau (S.)..... 850
Souriaux et La- porte ..... 301	Termes (Dubroca (P.) ..... 350	Tuffreau (M.)... 864
Souris (C <sup>te</sup> de) .. 1074	Terrioux (J. B.) 147	Turgan-Dubois (V <sup>ve</sup> ) ..... 693
Soustre ..... 656	Tessandier (E.) . 109	Turquaud (J.) .. 728
Ströhl ..... 558	Tessier (V <sup>ve</sup> A.) 931	Turrel (E.) ..... 76
Strohl (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> ) 367	Tessier (C.) ..... 991	Turrel (J.) ..... 356
Suarez (de) .... 1052	Tessier (J.) .... 878	
Subercazeaux (L de) ..... 808	Teulère (V <sup>ve</sup> )... 981	<b>U</b>
Subervie ..... 1064	Teulet (R.) ..... 732	Union Commer- ciale de Bor- deaux-Bassens 916
Subille et Cie ... 750	Teycheney ..... 970	Union Commer- ciale ..... 914
Sudre (E.) ..... 678	Teychonneau (Abel) ..... 190	Uzard (M <sup>lle</sup> d') .. 441
Süe (Abel J.) ... 972	Teynac (Dr A.) . 590	Uzard (Clémence d') ..... 1072
Süe (H.) ..... 972	Teynac (V <sup>ve</sup> J.) . 700	
Süe (V <sup>ve</sup> Paul) .. 972	Teyssier fils ... 316	<b>V</b>
Sully-Gontier- Lalande .. 153, 166	Teyssier (V <sup>ve</sup> ) .. 306	Vacher (A.) .... 646
Supau (G.) ..... 468	Teyssonneau (V <sup>ve</sup> J.) .. 465, 478, 481	Vacher (Alf.) .. 774, 778
Surein (J.) ..... 717	Théodore ..... 882	Vacher (Grangère M.) ..... 742
Sylvain ..... 703	Théry (V <sup>ve</sup> ) .... 772	Vacher (J.) ..... 421, 436, 480, 481
<b>T</b>	Thévenot (F.) .. 420, 1012	Vacher (L.) .... 773
Tabusteau (L.) . 790	Thiard (Ab.) ... 621	Vacher-Gorse ... 646
Tachon ..... 490	Thibaud ..... 939	Vaillard ..... 976
Taillade-Durand 716	Thibaud (J.) ... 550	Val (du) ..... 701
Talazac ..... 610	Thibaud (Jos.) . 544	Val (V <sup>ie</sup> du) ... 942
Talbot ..... 672	Thibaud (M.) .. 542	Valady (C <sup>te</sup> de). 287
	Thibaud (P.) .. 539	Valentin ..... 191
	Thibaudau (Ar.) 977	Valette ..... 321
	Thillet ..... 398	Valladeau ..... 862
	Thomas (Hér. H.) 988	Vallenet (G.) ... 968
	Thonnellier .... 766	Vallet de Pay- raud (V <sup>ve</sup> ).... 932
	Thouens de La- pouyade (A.) . 1063	Van den Bussche fils ..... 218
	Tissandier (J. F.) 970	
	Tomberie (La) .. 721	
	Toulet ..... 355	

Pages.	Pages.	Pages.
Van den Voort (H. J. A.) . . . . .	Vial (Félix de) . . . . .	Vinatié (F.) . . . . .
225, 243, 246	Vialard 236, 246, 910	Vincent (V <sup>ve</sup> ) . . . . .
Vandercruyce (Famille) . . . . .	Viandon (G.) . . . . .	Vincent (A.) . . . . .
910	Viandon (T.) . . . . .	Vinsonneau (M <sup>me</sup> ) . . . . .
Vandercruyce . . . . .	Viaud . . . . .	Vinsonneau (L.) . . . . .
(M <sup>me</sup> L.) . . . . .	183, 637	Vinsot (G.) 1002, 1006
914	Viaud (V <sup>ve</sup> ) . . . . .	Virolle . . . . .
Vareille . . . . .	174	Vitel (J.) . . . . .
676	Viaud (B.) . . . . .	636
Varro (H.) . . . . .	622	Vitrant (Paul) . . . . .
369	Viaud (F.) . . . . .	279
Vathaire (de) . . . . .	852	Vivier (Mis du) . . . . .
1018	Viaud (Jos.) . . . . .	86
Vassal (C <sup>te</sup> R. de) . . . . .	Viaud (V <sup>ve</sup> J. C.) . . . . .	Volant . . . . .
655	Viaud (V <sup>ve</sup> J. C.) . . . . .	968
Vassal (Hér. du Baron de) . . . . .	Viault (D <sup>r</sup> ) . . . . .	Vorières (V <sup>ve</sup> ) . . . . .
761, 762, 764, 765	Vidaillac . . . . .	1006
Vast (V <sup>ve</sup> ) . . . . .	991	Vouzelle (Ern.) et Marc Birot . . . . .
157	Vidalies (J.) . . . . .	287
Vauthier (Emile) . . . . .	324	Vuillaume . . . . .
537	Videau (E.) . . . . .	74
Vayron . . . . .	Videau (G.) . . . . .	
610	Videau (J.) . . . . .	
Vayron (E.) . . . . .	Videau (V <sup>ve</sup> R.) . . . . .	
644, 782	Videau (William) . . . . .	
Vayron (Gab.) . . . . .	Vieillard (J.) . . . . .	
785	105, 107, 108, 110, 1057	
Vayssièrre . . . . .	110, 1057	
393	Vigneau . . . . .	
Vayssières (M <sup>me</sup> V <sup>ve</sup> ) . . . . .	225	
368	Vignolles et De- las . . . . .	
Vazeilles (V <sup>ve</sup> P.) . . . . .	1006	
985	Vigourous . . . . .	
Venancourt (de) . . . . .	399	
392	Vigouroux . . . . .	
Verdon . . . . .	432	
882	Ville de Blaye . . . . .	
Verger . . . . .	846	
671	Villefranque . . . . .	
Vergez (Henri) . . . . .	369	
924	Villeligoux . . . . .	
Vergne et ses fils . . . . .	254	
387	Villeligoux (F.) . . . . .	
Vergniol (Elie) . . . . .	950	
676	Villeneuve (de) . . . . .	
Vérité (R.) . . . . .	918	
676	Villeneuve (A.) . . . . .	
Vernet . . . . .	676	
441, 493	Villeneuve (V <sup>ve</sup> A.) . . . . .	
Vernet (J. B.) . . . . .	950	
493	Villeneuve (Mar- quis de) . . . . .	
Véro (A.) . . . . .	405	
948	Villepigue . . . . .	
Véron-Réville . . . . .	514, 552	
917, 918	Villepreux (Jean et Raym. de) . . . . .	
Vertheuil-en-Mé- doc (Commune de) . . . . .	105, 110	
286	Villigoux . . . . .	
Vial (Emmanuel de) . . . . .	380	
.918		

## W

Wachter (V <sup>ve</sup> A.) . . . . .	382, 389
Wachter (Alex.) . . . . .	898
Weil . . . . .	968, 970
Weill . . . . .	933
Wells . . . . .	992, 1014
Werkeimer . . . . .	315, 316
Wéry (V <sup>ve</sup> Hip.) . . . . .	92
Wetterwald (L.) . . . . .	991
Wise . . . . .	942
Woltner (F.) . . . . .	346
Woolongham fr <sup>es</sup> . . . . .	917
Woolongham (D <sup>r</sup> J.) . . . . .	1004
Wollongham (L.) . . . . .	570
Wrangel (C <sup>te</sup> de) . . . . .	256

## Z

Zapatero . . . . .	636
Zédé (Hérit. Ami- ral) . . . . .	156, 160



— Pour les agriculteurs —  
Un ouvrage absolument nouveau,  
— essentiellement pratique —

---

# Larousse Agricole

## ILLUSTRÉ

en deux volumes grand in-4° (32 × 26)

PRIX : broché, 190 fr. ; relié, 215 fr.

publié sous la direction de MM. E. CHANCRIN, Ingénieur agronome, Inspecteur général de l'Agriculture, et R. DUMONT, Ingénieur agricole, Professeur d'Agriculture

---

On n'avait pas encore fait d'ouvrage vraiment pratique pour aider l'agriculteur dans ses travaux quotidiens qui exigent à l'heure actuelle des connaissances si variées et si complexes.

En établissant sur le plan de ses célèbres Dictionnaires un répertoire général des connaissances agricoles, d'une documentation large et sûre et d'une *consultation rapide et facile*, la Librairie Larousse a voulu mettre à sa disposition l'instrument professionnel que le progrès technique et scientifique lui rend aujourd'hui si indispensable.

Nous engageons donc tous les cultivateurs, propriétaires, éleveurs, etc., à examiner très attentivement ce nouvel ouvrage et à se rendre entièrement compte de l'intérêt qu'il présente pour eux : les services qu'il leur rendra leur feront récupérer au centuple la dépense que représente son acquisition.

---

Jean BOYREAU

Docteur en Droit

---

# PROFITS ET SALAIRES

## DANS LA

# VITICULTURE DE LA GIRONDE

BORDEAUX 1921

Un volume in-4° broché . . . . . 5 fr.



# Principaux Ouvrages

## VINICOLES ET VITICOLES

en vente à la

# Librairie FERET & Fils

9, rue de Grassi, BORDEAUX

**Alcoométrie.** — Guide pratique adopté par l'Administration des Contributions indirectes. in-12° relié toile. 3 50

**Annuaire Général du Commerce en gros des Vins,** cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs et industries connexes, in-8° relié toile 15 »

**Audibert.** — L'art de faire le vin avec les raisins secs, in-8°, xv-404 p., avec portrait. 7 »

**Baco (F.).** — Culture directe et greffage de la vigne, in-8° br., 175 p. 5 25

**Bacon.** — Le provignage des vignes greffées et substitution de greffon par provignage, in-8° br. 2 »

**Baltet (Charles).** — L'art de greffer arbres et arbustes fruitiers, plantes coloniales, reconstitution du vignoble. Paris, 1920, in-12° br. 7 »

— Culture fruitière, in-12° br. 7 »

**Bel.** — Les Maladies de la vigne in-12° br. 1890. 7.50

**Bertall.** — La vigne. Voyage autour des vins de France. Etude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique, 1 vol. in-4°, enrichi de plus de 400 gr. dont près de 100 hors texte. Relié demi-chagr. plats toile tr. dorées. 30 »

**Blarez (D<sup>r</sup> Charles).** — Vins et spiritueux, compositions, analyses, falsifications. 2<sup>e</sup> éd., revue et augmentée, in-8° de 579 p., cart. toile. 15 »

**Boyreau (J.).** — Profits et salaires dans la viticulture de la Gironde in-8° br. 1921. 5 »

**Brunet.** — Maladies du vin, in-12°, br. 2 50

**Brunet (Raymond).** — Maladies et insectes de la vigne. Maladies cryptogamiques. — Insectes nuisibles. — Le phylloxéra et les vignes américaines. Parasites animaux. Parasites végétaux. — Accidents météoriques. — Accidents physiologiques. — Maladies diverses, in-12° br., 288 p. 9 »

— La valeur alimentaire et hygiénique du vin avec 19 fig. dans le texte. 1914, in-8° br. 96 p. 6 »

— A travers les grands vignobles français et étrangers, avec 150 fig. intercalées dans le texte et 3 pl. en couleurs, 1913, in-8° br., 272 p. 15 »

**Capus (E.).** — Influence du greffage sur la qualité des vins. in-8°, 79 p. avec fig. 1 50

**Capus et Feytaud.** — Eudémis et cochylys, mœurs et traitement, 3<sup>e</sup> éd., 74 p. 1 50

**Carles (D<sup>r</sup>).** — Les dérivés tartriques du vin, 4<sup>e</sup> éd., in-8°, 232 p. 6 50

— Le vin, le vermouth, les apéritifs et le froid, 3<sup>e</sup> éd., in-8° br. 1 50

**Chancrin (E.).** — Le vin. Procédés modernes de préparation, d'amélioration et de conservation, in-12° cart. 4 50

— Viticulture moderne, in-12° cart. 10 »

**Clavière et Antonelli.** — Législation sur le mouillage et le sucrage des vins, in-12° br. 7 »

**Coste-Floret.** — Les travaux du vignoble. Plantations, culture, en-

- grais, défense contre les insectes et les maladies de la vigne, 1907, in-8°, 133 fig. 12 »  
 — Procédés modernes de vinification :  
 I. Vins rouges, 1 vol. in-8° avec 138 fig. 12 »  
 II. Vins blancs, in-8°, 36 fig. 12 »  
 III. Les résidus de la vendange (marcs, piquettes, lies, tartres, vinaigres, verdetts, alimentation), in-8°, 40 fig. 6 »  
**Couanon** (Georges). — Les vins et eaux-de-vie de vin de France, in-16° avec 4 cartes. 4 50  
**Danguy et Vermorel**. — Les grands vins du Beaujolais, du Maconnais et du Chalonnais, étude et classement par ordre de mérite. Nomenclature des clos et des propriétaires. Illustré de nombreuses vues des principales propriétés. Un fort vol. in-8° écu avec cartes. 8 »  
**Danguy et Aubertin**. — Les grands vins de Bourgogne (la Côte d'Or), étude et classement par ordre de mérite. Nomenclature des clos et des propriétaires. Illustré de nombreuses vues des principales propriétés. Un fort volume in-8° 8 »  
**Daniel** (L.). — La question phylloxérique. Le greffage et la crise viticole.  
 Fas. I. 1908..... 6 »  
 — II 1910..... 10 »  
 — III. 1913..... 12 »  
**Daurel**. — Album des raisins de cuve de la Gironde et de la région du S.-O. avec leur description et leur synonymie, contenant 16 pl. color. grandeur naturelle, 5 pl. en phototyp, in-4° br. 7 »  
**Daurel** (Joseph). — Traité pratique de viticulture, in-8° br. 1 50  
**Dubois** (Maurice). — Mon livre de cave, in-8° écu, rel. souple 8 »  
**Dubor** (G. de). — Viticulture moderne. La vigne, espèces et variétés; indications pratiques pour l'établissement et l'entretien d'un vignoble; accidents et maladies de la vigne, etc. 100 grav. in-8° br. 5 »  
**Duchain**. — Viticulture pratique, in-18°, br. 6 »  
**Dumont**. — La fumure raisonnée des arbres fruitiers et de la vigne, 11 gr. in-8° br. 192 p. 6 »  
**Durand et Guichard**. — Culture de la vigne en Côte-d'Or, in-8° br. 7 50  
**Dussuc** (C.). — Ennemis de la vigne in-12° br. 1894. 7.50  
*Encyclopédie agricole publiée sous la direction de M. G. Wéry :*  
**Boullanger**. — Brasserie. 7.50  
 — Distillerie.  
**Brunet**. — Matériel viticole. 7.50  
 — Matériel vinicole.  
**Caziot**. — La valeur de la terre en France.  
**Pacottet**. — Vinification. 7.50  
 — Viticulture.  
 — Eaux-de-Vie et vinaigres.  
 — Champagnes et vins mousseux.  
**Vuigner**. — Comment exploiter un domaine.  
 Chaque vol. in-12° br. 10 »  
**Esquilat**. — Carnet de recensements. 20° éd., in-12° br. 5 »  
**Feret**. — Dictionnaire manuel du maître de chai. Guide utile à quiconque veut vendre ou manipuler des vins ou des spiritueux, in-12°, ill. rel. toile 6 »  
 — Bergerac et ses vins et les principaux crus du département de la Dordogne, avec 70 vues de châteaux et 2 cartes viticoles. 5 »  
**Ferrouillat et Charvet**. — Les celliers : construction et matériel vinicole avec la description des principaux celliers du Midi, du Bordelais, de la Bourgogne et de l'Algérie. 1 vol. gr. in-8° avec 108 fig. et 46 pl. hors-texte. 25 »  
**Feytaud** (Dr J.). — Les cochenilles de la vigne in-8° br. 1916. 2.50  
 — La cité des termites. Mœurs sociales de la termite lucifuge, ses ravages, sa destruction in-16° br. 1921. 3. »  
 — Moyen de lutte contre l'eudemis et la cochylys in-8° br. 2 »  
 — Insectes des souches et des sarments 1.50  
**Fitz-Jammes** (de). — La pratique de a viticulture in-12° br. 1894. 7.50  
**Gueguen** (F.). — Les maladies parasitaires de la vigne (Parasites végétaux et parasites animaux). 1904, in-18°, cart. toile de 200 p. avec 83 fig. dans le texte. 2 50  
**Gougis**. — Manuel du Conducteur de machines agricoles in-8° br. 12 »  
**Guillon**. — Etude générale de la vigne : historique, les vignobles et les crus; anatomie et physiologie, sol et

climat. 1905, in-8° avec 90 fig. dans le texte. 7 »

**Jamain.** — La vigne et le vin. La vigne dans les vignobles, les jardins et les serres. Le vin, sa préparation, sa distillation, ses maladies. Gr. in-8° Jésus, 1.000 p., avec 357 fig. et 1 atlas contenant 16 pl. en couleurs et 19 cartes viticoles, 1901. 45 »

**Kehrig (H.).** — Les temps nouveaux pour le vin. 1910, in-12° br. 3 50

**Kehrig (H.).** — Le privilège des vins de Bordeaux jusqu'en 1789 gr. in-8° 114 p. 4 »

— L'eudémis ou ver de la vigne moyens proposés pour la combattre gr. in-8° 18 p. 2° édit. 1 »

**Kehrig (H.).** — Traité pratique du sucrage des vendanges, 4° éd. br. in-8°, 16 p. 1 50

— Le vin chez le consommateur, conseils pratiques. br. in-16° de 12 p. 0 25

*Le cent.*..... 20 »

**Laborde (J.).** — Cours d'œnologie (étude spéciale des méthodes giron- dines). Gr. in-8° br. 7 50

**Labounoux et Touchard.** — Le cidre. 1919, in-12° cart. 4 50

**Larousse agricole** illustré en 2 volumes publiés sous la direction de MM. Chancrin et Dumont in-4° br. 190 »

**Reliés** 215 »

**Laurencie (C<sup>te</sup> de la).** — Pratique de plantation et de greffage des vignes américaines. Orné de 26 fig. dessinées par l'auteur, in-12° br. 174 p. 2 50

**Lebeaud.** — Nouveau manuel du distillateur liquoriste, contenant les formules des liqueurs les plus répandues (Encycl. Roret), in-18° br. 5 25

**Lévy (L.).** — Les moûts et les vins en distillerie, in-8° de VIII-652 p. avec 160 fig. cart. à l'anglaise, 1903. 21 »

— Microbes et distillerie, in-8° de 324 p., 1900. 15 »

**Malepeyre.** — Vins de fruits et boissons économiques (Encycl. Roret). n-16° br. 4 50

**Malepeyre et Brunet.** — Distillation des vins, des mares, des moûts, des ruits, des cidres, etc. (Encycl. Roret). in-16° br. 4 50

**Malvezin (Frantz).** — Histoire de la vigne et du vin en Aquitaine depuis ses origines jusqu'à nos jours. 1 vol. r. in-8° br. de 322 p. 20 »

— Les grands vins de Bordeaux. De la science de les acheter et de l'art de les boire. In-8° br. Nombreuses illustr. 8 50

— Vieillessement artificiel des vins et spiritueux, in-12°. 9 50

**Marchal et Feytaud (D<sup>rs</sup>).** — Les données nouvelles du phylloxera 3 »

**Mathieu (L.).** — Vinification. Paris, 1919, in-12° br. 162 p. 4 50

**Millardet.** — Histoire des principales variétés et espèces de vignes américaines qui résistent au phylloxera. Gr. in-4° richement illustré de 24 pl. lithogr. par Arnoult. 25 »

**Mouillefert (P.).** — Les vignobles et les vins de France et de l'étranger. Territoire, climat et cépages des pays vignobles avec la description, culture et vinification des principaux crus, orné de 7 cartes coloriées et de 117 fig. Paris, s. d., in-8° br. 560 p. 20 »

**Oberlin.** — La reconstitution du vignoble sans greffage, avec 16 fig. dans le texte. Paris, 1914, in-8° br. 56 p. 5 »

**Omnium agricole.** — Dictionnaire pratique de l'agriculture moderne publié sous la direction de M. H. Sagnier in-4° relié 100 »

**Pagès (G.).** — Les eaux-de-vie et alcools. Guide pratique du bouilleur de cru et du distillateur, in-12° cart. 3 60

**Passy (P.).** — La vigne et la culture des raisins de table, in-12° br. 2 50

**Péc-Laby.** — La vigne nouvelle, in-12° br. 3 »

**Perraud.** — La taille de la vigne. Etude comparée des divers systèmes de taille. 1896, in-8° avec 275 fig. 7 »

**Plaisant et F. Jacq.** — Traité des noms et appellations d'origine in-8° br. 25 »

**Portes et Ruysen.** — Traité de la vigne et de ses produits. 3 tomes vol. gr. in-8° formant 2.100 p. avec 650 fig. 1886-1889. 48 »

**Ravaz (L.).** — Les vignes américaines Porte-greffes et producteurs directs (caractères et aptitudes), 1919. 1 vol. in-4° de 400 p. illustré de 433 reproductions photographiques de feuilles, sarments et raisins, br. 25 »

**Richard (André, docteur en droit).**



— De la protection des appellations d'origine en matière vinicole. Les vins de Bordeaux, in-8° br., 225 p. 12 50

**Robinet.** — Manuel général des vins vinification, sucrage, coupages, utilisation des résidus de la vigne et des vins. 5<sup>e</sup> éd., 1 fort vol. in-16°, avec fig. 10 »

2<sup>e</sup> partie. — Champagnes, vins mousseux, 6<sup>e</sup> éd., in-16°, avec fig. 10 »

3<sup>e</sup> partie. — Analyse des vins, fermentation, alcoolisation, falsification; procédés pour les reconnaître, 4<sup>e</sup> éd., 1 fort vol. avec fig. 10 »

— Note sur la fabrication des vins mousseux dans les pays chauds, in-12° br. 3 »

**Rodier (L.).** — Le Vin de Bourgogne (La Côte d'Or) in-8° illustré avec cartes vinicoles de cette région. 25 »

**Sébastien (Victor).** — Guide pratique de fabricant d'alcools et du distillateur liquoriste. 1899. 1 vol., in-8° avec 107 fig. 10 »

— Traité pratique de la fabrication des vins de luxe. 2<sup>e</sup> éd., 1909, in-8° avec 186 p. dans le texte. 15 »

**Sébastien.** — L'agriculture moderne in-8° br. 13 »

**Sémichon (Lucien).** — Traité des maladies des vins. Description, étude, traitement. 1905, in-8° avec 13 planches hors texte et 116 fig. dans le texte. 15 »

**Tony Ballu.** — La motoculture, ses applications pratiques in-12°, br. 1920. 12 »

**Varenne (D<sup>r</sup> E.).** — Amélioration des liquides ; vins, alcools, spiritueux, divers, liqueurs, cidres, etc. 6<sup>e</sup> édit. Encycl. Roret, 1906. 4 50

**Ventre (Jules).** Les levures dans la vinification, 1911, in-8° avec 12 fig. 5 »

**Ventre (J.).** — Utilisations possibles de la vendange en dehors de la production proprement dite de vin in-8°, br. 2.50

**Vercier (J.).** — Viticulture en images Démonstration par l'image ; manières de greffer, de tailler la vigne, etc. 27 planches, in-8° br. 3 »

**Vilmorin Bois et Grignan.** — Le bon jardinier 150<sup>e</sup> édition in-8° relié. 28 »

**Nouvelle carte routière et vinicole de la Gironde** à l'échelle de 1/160.000 dressée pour accompagner l'ouvrage *Bordeaux et ses vins*. Une feuille gr. aigle, imprimée en 4 couleurs et colorée par contrées vinicoles. 9 »

**Carte vinicole du Médoc et de l'arrondissement de Blaye**, extraite de la carte de la Gironde au 1/160.000; 1 feuille gr. colombier, tirée en 3 couleurs. 4 50

**Petite carte routière et vinicole de la Gironde.** — 1 feuille de 0 m. 55 sur 0 m. 45 tirée en bleu et noir, teintée par région vinicoles. 3 »

**Gironde vinicole en poche.** — Petite carte de 0 m. 20 de hauteur, accompagnée d'une bande se repliant et portant le tableau des grands crus de la Gironde. En repliant ce tableau, des pages blanches bâtonnées et divisées en colonnes permettent d'écrire des indications de prix ou de quantité en regard de chaque crû. 1 »

**Carte des grands vins de Bourgogne (la Côte-d'Or)** à l'échelle du 40.000. 5 »

**Carte des vins du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais** à l'échelle du 80.000 tirée en 3 couleurs, indiquant le classement des communes par ordre de mérite. 6 »

**La Feuille vinicole.** — Journal de la production et du commerce des vins et spiritueux.

Paraissant le jeudi, à Bordeaux. — Fondée en 1876, "La Feuille Vinicole", par ses correspondances et son expansion étrangères, est une revue universelle.

France et colonies (un an)... 37 »

Etranger (Union postale)... 42 »

**L'Œnophile.** — Revue mensuelle de viticulture, d'œnologie et d'œnotéchnie. Abonnement : 1 an, 25 fr. Etranger, port en sus.

**Le Moniteur vinicole**, organe de la production et du commerce des vins et des spiritueux paraissant le mercredi.

Abonnements :

France (un an)..... 29 »

Etranger ..... 32 »

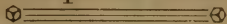
Le numéro ..... 0 90



# IMPRIMERIE M. FOUSSIER

3 et 5 rue Notre-Dame — BORDEAUX

Téléphone 35-88



Spécialité d'Étiquettes — Tableaux

Menus — Cartes de vins



Tous Travaux d'Impressions - Fournitures de Bureaux

## FUTAILLES - VENTE & LOCATION

# PH. TEULIÉ

*1, Quai de Paludate et Rue Peyronnet*

**BORDEAUX**

Téléphone 42-12

**FOURNITURES GÉNÉRALES POUR  
LES PROPRIÉTÉS & LES CHAIS**

# Armand ROËSBERG

*Téléph. 19-19* Anciennement MAROT & FILS *Téléph. 19-19*

*26 et 55, rue de la Benauge - BORDEAUX-BASTIDE*

**Fabrique et mise en place de clôtures**

— **BOIS MERRAINS** —  
**BOIS de CONSTRUCTION**

SPÉCIALITÉ DE CHÊNE

**BENJACOB & Cie**

*40, Rue Chantecrit & Rue Dupaty, 84*

Téléphone : 39-86

Télégrammes : **BENJACOB**

**BORDEAUX**

**BOIS MERRAINS** CHÊNE ET  
CHATAIGNIER

**H. FEUILLERAT**

Correspondance

*141, Cours Balguerie-Stutenberg*

Entrepôts

*76-78, Rue Dupaty*

**BORDEAUX** TÉLÉPHONE : 48-64

❧ **BOIS MERRAINS** ❧

**AUGUSTE VALOTTE FILS & Cie**

Successeurs de

**EUGÈNE VALOTTE & FILS**

*55, Cours Saint-Louis*

TÉLÉPHONE : 42-13

**BORDEAUX**

# SULFATE

DE

# CUIVRE



# C<sup>IE</sup> BORDELAISE

BUREAUX : 28. *Place Gambetta, BORDEAUX.*

Outre le Sulfate de Cuivre, la C<sup>IE</sup> BORDELAISE fabrique  
les autres Produits Chimiques utilisés en agriculture :

ACIDES, SUPERPHOSPHATES, ENGRAIS DIVERS etc...

**DEMI-MUIDS ET BARRIQUES TRANSPORT**  
**VENTE ET LOCATION**

**F. LESTRADE**

TÉLÉPH. 19-64

**75, rue Delord, BORDEAUX**

Tous genres  
Futailles

**BOIS MERRAINS**

Spécialité de **DOUELLES CHÈNE AMÉRIQUE**, parées,  
jointées et cintrées pour réparation de demi-muids.

**BOIS DE TONNELLERIE ET TOUTES FOURNITURES**

**FERDINAND VIRASSAMYNÄIKEN**

*7, rue de Leybardie, BORDEAUX*

**COMMISSION et COURTAGE**

en toutes Fournitures pour Tonnellerie

**FABRIQUE DE PRODUITS ŒNOLOGIQUES**

**R. DÉBORDES**

TÉLÉPH. 21-38 145 et 147, rue du Jardin-Public, **BORDEAUX**

**CLARIFIANTS LIQUIDES ET EN POUDRE**

Produits purs pour la vinification — Tannins — Acides  
citrique et tartrique — Acide sulfureux — Sulfite nutri-  
tif — Noir animal lavé — Bisulfite de potasse — Levures  
Mutage des moûts — Caramels — Antiferments

Laboratoire d'œnologie — Analyses

**FUTAILLES EN GROS**

**VENTE ET ACHAT**

**CAPDEFER FRÈRES**

13, 15, 17 et 19 Avenue de Boutaut, **BORDEAUX**

TÉLÉPHONE 771



## **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE VERRERIE**

Société anonyme au capital de 12.600.000 francs

Siège social : 56, rue Laffitte à PARIS

Adresse Tél.  
Essiver BORDEAUX

“ **USINE de BACALAN** ”

Téléphone  
— 124 —

50, rue de la Faïencerie, **BORDEAUX**

Ancienne “ **Verrerie VIEILLARD** ”

Bouteilles à vin, à liqueurs et spiritueux

## **VIGNES AMÉRICAINES**

*Plants greffés toutes variétés de la Gironde*

*Producteurs directs* — **BOUTURES et RACINÉS**

**BOUTURES GREFFABLES — PORTE-GREFFES RACINÉS**

Prix Courant sur demande — ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

**E. LEMERLE, Lion d'Or, NANTES**

**ENTREPOSAGE DE TOUTES MARCHANDISES  
CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT DE NAVIRES  
CAMIONNAGES — MANUTENTIONS**



## **FERNAND FAUCHÉ**

16<sup>bis</sup> Quai des Chartrons

Téléphone 39-98

**BORDEAUX**

**Tonnellerie en tous Genres**  
et fabrication à la main

SPÉCIALITÉ DE DEMI ET QUARTS b/ques

Achat et vente de futailles vides

**P. MILON**

Téléphoner au 21-38

149, Rue du Jardin-Public

**BORDEAUX**

**ARTICLES POUR TONNELLERIE**

*CERCLES - VIMES - CHEVILLES - BARRES*

*TINS - LATTIS - DOUBLES FUTS - PAILLE*

*PAILLONS - JONCS - BONDES & ESQUIVES*

**LESPINE FRÈRES**

BUREAUX :

30, Rue Lagrange

**BORDEAUX**

ENTREPOTS

Rue St-Hubert, 33, 35, 37, 39

Rue Frère, 87, 89, 91; 93

Rue Lagrange, 13, 15, 17

**TONNELLERIE EN TOUS GENRES**  
**ACHAT ET VENTE DE FUTAILLES VIDES**

**O. DUPUCH & FILS**

7, Rue Baste - **BORDEAUX**

TÉLÉPHONE 23-05

**GRAND ATELIER DE TONNELLERIE**  
IMPORTATION \_\_\_\_\_ EXPORTATION

Achats, Ventes, Fabrication et Réparations de Futailles en tous Genres

## **VALENTIN BILBAO**

46, Rue Prunier

Ad. Tél. FUTAILLES - **BORDEAUX** Téléphone 53-04

## **MALMOURET AINÉ**

9 & 18 Rue Cornac — **BORDEAUX**

*Fabrique de produits œnologiques — Clarifiants pour vins et spiritueux de toute nature — Droguerie — Spécialité de Noir Animal lavé en pâte, conforme à la loi, Traitement et analyse des vins — Produits légaux pour la vinification.*

**BORDEAUX**

**HOTEL-RESTAURANT DE BAYONNE**

Cave et Cuisine renommées

TÉLÉPHONE 0-88

**AUGÉ** Propriétaire

**HOTEL DE NICE**

— Confort Moderne —

**AUGÉ** Propre **TÉLÉP. 10-41**



## PAPETERIE COMMERCIALE & ADMINISTRATIVE

Fournitures de Bureaux — Impressions en tous genres

*Fabrique spéciale de Registres et Copies de lettres*

Anciennes Maisons :

C. COULLAUD, G. PUJIBET, P. BAREYRE & F. FRAIKIN réunies

# F. FRAIKIN Successeur

Téléphone 8-25 — 6, Quai Louis XVIII — **BORDEAUX**

## FABRIQUE DE CAPSULES METALLIQUES

pour le Bouchage des Bouteilles, Bocaux, etc.

*APPAREILS A APPLIQUER LES CAPSULES*

**CAPSULES A CHAMPAGNE**

L. MEYNIER & Cie

# H. MEYNIER & J. IMBERTI

Successeurs

*BUREAUX & USINE : 24 à 32, Cours Saint-Médard*

TÉLÉPHONE 102

**BORDEAUX**

## SULFATE de CUIVRE - SOUFRES - RAPHIAS

Soufres composés - NITRATE - Sulf. d'Ammoniaque

Scories - CARBONYLE - Crésyl - Alkali

Sulfate de fer, etc.

# R. SAUZEAU

116, Cours d'Alsace & Lorraine - **BORDEAUX**

Maison de Commission fondée en 1854

*Ventes directes aux acheteurs de gros pour compte des fabricants et producteurs.*



V  
V

AUTHOR  
Cocks & Feret

TITLE  
Bordeaux et Ses Vins 9th Ed.

DATE LOANED	BORROWER'S NAME	DATE RETURNED

**VINTNERS CLUB**  
655 Sutter Street  
San Francisco, CA 94102

Téléphone 1-22

