

PRESSBOOK

2025

VIGNOBLES BUFFETEAU



Château La Grande Métairie
Château Haut Dambert



UN VIGNOBLE ENTRE DEUX RIVES

Entre deux fleuves, la Dordogne et la Garonne, le vignoble se situe à 45 km de Bordeaux, dans la portion méridionale de l'Appellation de l'Entre Deux Mers.

Les Vignobles Buffeteau possèdent 29 hectares de vignes qui sont vinifiés en totalité dans leurs chais. Cela représente une production annuelle d'environ 1300 hectolitres de vin.

La société commercialise 170.000 bouteilles par an, dans le circuit traditionnel en France et à l'Export (Belgique, Allemagne, Grande-Bretagne, USA, Japon ...)

Passionnés par leur activité, Jean-Luc et Claire Buffeteau ont à cœur de trouver, pour chaque millésime, la bonne adéquation entre le climat, le terroir et leur culture.

C'est à la vigne que l'on fait le bon vin, le vinificateur n'est là que pour optimiser son potentiel.



Entre-Deux-Mers



SOMMAIRE

Médailles	p.4
Notes de dégustation	p.8
Guides	p.10
Presse	p.12
Actualités	p.14
Certifications	p.16





Château La Grande Métairie 2024

Or - Concours de Lyon et Wine Berliner Trophy 2025
Château La Grande Métairie, Entre-deux-Mers 2024

Disponible



Château La Grande Métairie 2023

Argent - Concours de Lyon 2024
Château La Grande Métairie, Entre-deux-Mers 2023

Stock épuisé



Château La Grande Métairie 2022

Or - Concours de Lyon 2023
Argent - Concours international du Sauvignon 2023
Château La Grande Métairie, Entre-deux-Mers 2022

Stock: épuisé



Château La Grande Métairie 2024

Or - Concours de Lyon 2025

Château La Grande Métairie, Bordeaux Rosé 2024

Disponible



Château La Grande Métairie 2023

Or - Berliner Wein Trophy 2024

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2024

Château La Grande Métairie, Bordeaux Rosé 2023

Stock épuisé



Château La Grande Métairie 2022

Argent - Concours de Bordeaux 2023

Château La Grande Métairie, Bordeaux Rosé 2022

Stock épuisé

MÉDAILLES



Château La Grande Métairie 2022

Argent - Berliner Wein Trophy 2025

Château La Grande Métairie, Bordeaux Rouge 2022

Disponible



Château La Grande Métairie 2020

Or - Berliner Wein Trophy 2022

Argent - Concours de Bordeaux 2023

Château La Grande Métairie, Bordeaux Rouge 2020

Stock: épuisé



Château La Grande Métairie 2019

Or - Berliner Wein Trophy 2022

Argent - Concours de Bordeaux 2020

Argent - Concours de Lyon 2020

Château La Grande Métairie, Bordeaux Rouge 2019

Stock: épuisé

MÉDAILLES



Château Haut Dambert 2022

Or - concours de Bordeaux 2025

Château Haut Dambert, Bordeaux Supérieur 2022

Disponible



Château Haut Dambert 2020

Or - Berliner Wein Trophy 2023

Château Haut Dambert, Bordeaux Supérieur 2020

Stock : épuisé



Château Haut Dambert 2018

Or - Concours de Bordeaux 2020

Château Haut Dambert, Bordeaux Supérieur 2018

Stock: épuisé

NOTES DE DÉGUSTATION

109, Château La Grande Méatairie
Bordeaux Blanc 2023

Yves Beck **90/100**

« Ce Sauvignon Blanc a été élevé sur ses lies. Le bouquet se distingue par sa fraîcheur, ses nuances d'agrumes, sa minéralité et sa subtilité. Il ne cherche pas l'éclat, mais les détails ! De bonne densité, le vin est précis, salivant et parfaitement équilibré. De fins amers soutiennent idéalement l'expression aromatique et la persistance de la finale, saline de surcroît. Une belle réussite ! Maintenant – 2027 »

Yves Beck

<https://www.yvesbeck.wine/fr/vignobles-buffeteau-un-sens-du-detail-a-decouvrir/>

109, Château La Grande Méatairie
Bordeaux Rouge 2022

Yves Beck **90/100**

« Claire Buffeteau amène un souffle nouveau, un peu de 109 dans les vins de la famille ! La Cuvée 109 marque la fin d'une transition et le début d'une transmission explique la vigneronne. Il s'agit du premier vin bio de la propriété. Le bouquet affiche une bonne symbiose entre maturité et fraîcheur. Invitantes nuances de fruits confits et de bois de réglisse. Plutôt crémeux en bouche, le vin est rond, harmonieux et doté de tannins suaves qui offrent une bonne assise à l'ensemble du palais. Un vin agréable, harmonieux, que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse... mais sans se presser. Il a également du potentiel ! A vous de choisir ... 2024-2032 »

Yves Beck

<https://www.yvesbeck.wine/fr/vignobles-buffeteau-un-sens-du-detail-a-decouvrir/>

NOTES DE DEGUSTATION

AGAPE du Château Haut Dambert ,
Bordeaux Blanc 2021

Yves Beck **91/100**

« La Cuvée AGAPE est limitée entre 3 et 4000 bouteilles. Elle est issue d'une sélection des meilleurs terroirs. Le bouquet est tant invitant par son intensité que par son caractère fruité. L'attaque annonce un vin salin et juteux. Effectivement, il a du pep et du croquant qui lui confèrent un caractère sapide et salivant. Un vin goûteux à et rafraîchissant. »

Yves Beck

<https://www.yvesbeck.wine/fr/vignobles-buffeteau-un-sens-du-detail-a-decouvrir/>

AGAPE du Château Haut Dambert ,
Bordeaux Blanc 2021

Yves Beck **91/100**

« La Cuvée AGAPE est limitée entre 3 et 4000 bouteilles. Elle est issue d'une sélection des meilleurs terroirs. Le bouquet est tant invitant par son intensité que par son caractère fruité. L'attaque annonce un vin salin et juteux. Effectivement, il a du pep et du croquant qui lui confèrent un caractère sapide et salivant. Un vin goûteux à et rafraîchissant. »

Yves Beck

<https://www.yvesbeck.wine/fr/vignobles-buffeteau-un-sens-du-detail-a-decouvrir/>

NOTES DE DEGUSTATION

Château La Grande Métairie, Entre Deux Mers 2023



90/100

« *Un mélange équilibré de Sauvignon Blanc et de Muscadelle qui donne un vin à l'arôme mielleux. Il est fruité et acidulé, avec une acidité d'agrumes vive et un arrière-goût vibrant. A boire dès maintenant.* »



Roger Voss

Château La Grande Métairie, Entre-deux-Mers 2021

Decanter **91/100**

« *Lively and bright, there is a lovely sharp lemon and lime tang to this on the attack, the clear acidity giving a mouthwatering effect before more nuanced bitter edges and mineral touches come to the fore. Clear and defined with a hint of succulent sweetness and salinity. Extremely well made.* »



November 2022

GUIDES

Château Haut Dambert, Cuvée Grand Chêne, Bordeaux Supérieur 2022



Vin très réussi

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Ce vin développe un bon fruit noir mûr relevé d'une touche boisée et épicée. La bouche dévoile une matière ample, fraîche et bien équilibrée. La finale, délicate et persistante, parachève un ensemble très agréable, expressif et accessible.



Article (seulement avec abonnement) : <https://www.hachette-vins.com/>



Château La Grande Métairie, Entre Deux Mers 2024



Vin très réussi



Ce vin léger et délicatement citronné au nez comme en bouche, allie souplesse, gras et persistance fruitée dans un équilibre idéal. C'est le parfait blanc à boire sur des fruits de mer ou des fromages de chèvre.



Article (seulement avec abonnement) : <https://www.hachette-vins.com/>

109 Château La Grande Métairie, Bx Rouge 2022



Vin très réussi



Ce 2022 né du merlot, millésime qui marque la certification du vignoble en culture biologique, se montre délicat au nez avec ses bea'UX arômes de fruits mûrs. En bouche, c'est un vin souple et charmeur, aux tanins présents mais élégants et affinés. Un bon classique, dense et équilibré.



Article (seulement avec abonnement) : <https://www.hachette-vins.com/>

GUIDES

109 Château La Grande Métairie, Bordeaux Blanc 2024



Vin très réussi

« 109 pour « sang neuf », signe que Bordeaux veut sortir de sa zone de confort. Ce sauvignon élevé sur lies fines, fruité et accessible, s'en veut l'incarnation, livrant un jus à la fois frais et rond, bien équilibré en somme, et bien typé par son cépage, avec de beaux amers en finale. Parfait pour des crevettes grillées. »

Article (seulement avec abonnement) : <https://www.hachette-vins.com/>

AGAPE Château Haut Dambert, Bordeaux Blanc 2023



Vin très réussi

« Élevé en barriques, ce blanc dévoile des notes boisées bien intégrées. La bouche, ample et grasse, s'équilibre avec une fine tension qui lui confère relief et allonge. Un vin structuré, harmonieux, taillé pour la table, avec un poisson noble ou une viande blanche. »

Article (seulement avec abonnement) : <https://www.hachette-vins.com/>

**Dominique
de Villepin**
L'étrange retour

**20 livres
de poche pour
les vacances**

Spécial vins d'été
La sélection de Jacques
Dupont et d'Olivier Bompas

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 26 juin 2025 n° 2761 - 6,90 €

L 13780-2761 - F: 6,90 €

**Un régime aux abois,
des relais toujours actifs...**

Les réseaux des mollahs en France

**Comment ils manipulent journalistes,
chercheurs et politiques**

L'ayatollah
Ali Khamenei,
guide suprême
de la révolution
islamique.

Exclusif « La Pieuvre de Téhéran », le livre-enquête
d'Emmanuel Razavi et de Jean-Marie Montali

BEL/104 720 € - SUISSE 9,20 CHF - CANADA 12,05 CAD - DOM 7 € - POL 1070 XPF - N-CAL 1000 XPF - ALLEMAGNE 8,50 € - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL 1,10 € - GRÈCE 750 € - MAROC 65 MAD - TUNISIE 11 TND - AFRIQUE CFA 4000 CFA

VAHID SALEMI/AP/SIPA

BORDEAUX

ENTRE-DEUX-MERS

BLANCS

2024

Château Les Arromans

Moulon (33)
06.22.23.00.73

16 - Expressif, fruits blancs, poire, bouche onctueuse, fraîche, note saline, salivante. 7 €.

Château Bonnet

Grézillac (33)
06.02.54.47.61

16,5 - Pêche blanche, mangue, bouche citronnée, pure, fraîche, un sauvignon dominé et adouci par le sémillon qui lui confère du gras, complet. 8,10 €.

Château Chantelouve

Daignac (33)
06.35.17.85.42

16 - Floral, fenouil, bouche fraîche, onctueuse, bon équilibre, en longueur. 7 €.

Fleur de Ninon

Grézillac (33)
06.03.04.82.74

14,5/15 - Nez frais, mentholé, fleurs blanches, bouche vive, fine astringence, finale saline. 5,30 €.

Château La Freynelle

Daignac (33)
06.09.73.29.04

16 - Sauvignon, sémillon et muscadelle assemblés. Pomme golden, bouche riche, gourmande, pêche jaune mûre, 9,50 €.

Château La Grande Métairie

Gornac (33)
06.78.92.16.73

15 - Expressif, fruits blancs, beau-coup de fraîcheur, bien équilibré, finale juteuse, relevée. 7,50 €.

Château Haut-Garriga

Grézillac (33)
06.84.76.76.07

14,5 - Fruité pur, note mentholée, bouche onctueuse, juteuse, pêche blanche, gourmande. 7 €.

Château Haut-Rian

Rions (33) - 06.64.46.74.44

15 - 60 % sémillon, 40 % sauvignon. Nez discret, pêche jaune, fruits blancs, note épicée, bouche pleine, équilibrée, pas d'exubérance, finale noisette. 7 €.

Château de Lagarde

Saint-Laurent-du-Bois (33)
06.09.40.06.87

14,5/15 - Nez frais, pomélo, bouche ronde, un peu perlante, amer fin, finale saline. 12,50 €.

Landereau

Sadirac (33) - 06.80.65.91.27

15,5/16 - Sauvignon, sémillon, muscadelle, les trois cépages traditionnels réunis. Nez beurre frais, floral, bouche généreuse, un peu épicée. Complet. 8,60 €.

Château Lauduc

Tresses (33)
06.28.63.65.56

15,5 - Fruits blancs, pêche, note florale, bouche onctueuse, finale fraîche, bien relevée. 7 €.

Château Marjosse

Grézillac (33)
06.74.75.76.86

16 - Nez frais, complexe, fruits jaunes, abricot, bouche ronde, gourmande, finale vive. 9 €.

Château Nardique La Gravière

Saint-Genès-de-Lombaud (33)
06.83.85.23.14

16 - Bouche large, gourmande, fruits mûrs, amande et noisette, long. 7 €.

Château Peyrines

Mourens (33)
06.79.64.59.02

14,5/15 - Haut Benauge. Fruits blancs, pomme, fruits du verger, bouche nerveuse, perlante, équilibrée et fruitée, agréable vin d'apéritif doté d'une bonne persistance. 6,80 €.

Château Le Prieur

Baron (33)
06.10.23.66.55

15 - Cuvée Passion. 85 % sauvignon, 10 % sémillon, 5 % muscadelle. Beurre frais, floral, citron de Menton, bouche savoureuse, tendue, agrumes et noisette, bonne longueur. 9 €.

Château Tour de Mirambeau

Naujan et Postiac (33)
06.69.78.71.45

14/14,5 - Fruits jaunes, de la fraîcheur, bouche onctueuse, bien relevée, finale poivrée. 10 €.

Château Turcaud

La Sauve (33)
06.80.65.91.27

15 - Sauvignon et sémillon, amande, ananas frais, pêche blanche, bouche vive, tendue, pomme granny, une pointe de tanins qui relève la finale. 7 €.

VALLÉE DU RHÔNE

ROSÉS

COSTIÈRES-DE-NÎMES

Château Beaubois

Franquevaux-Beauvoisin (30)
04.66.73.30.59

15 - **Élégance.** Couleur melon. Cerise, pêche de vigne, bouche grasse, bien parfumée, finale relevée. 12,50 €.

Château L'Ermite d'Auzan

Saint-Gilles (30)
04.66.87.04.49

15 - **Sainte Cécile.** Couleur groseille. Fruits rouges, cerise, bouche juteuse, vineuse, beaucoup de longueur. 13 €.

Mas des Bressades

Monduel (30)
04.66.01.66.00

15/15,5 - **Tradition rosé.** Couleur pêche. Fruits rouges, fraise, aubépine, bouche onctueuse, un peu vineuse, finale poivrée. 10 €.

Château Mourgues du Grès

Beaucaire (30)
04.66.59.46.10

15 - **Capitelle.** 2022. Ambré. Un vin étonnant et un peu inclassable, aux notes d'épices, de fruits secs, de pot-pourri. Bouche savoureuse, marquée par un long élevage en vieux fûts. 15 €.

Château d'Or et de Gueules

Saint-Gilles (30)
04.66.87.32.86

15 - **Les Cimels.** Couleur melon. Pêche jaune, cerise, bouche tendre, bien parfumée, finale savoureuse. 10,50 €.

Terre des Chardons

Bellegarde (30)
06.68.34.81.82

14,5/15 - **Chardon-Marie.** Couleur pêche. Nez délicat, agrumes, rose, bouche savoureuse, persistante, finale relevée. 12 €.

À côté des vins rouges, qui ont fait la réputation de la région, le **Bordelais** propose une large gamme de vins souples et fruités à consommer jeunes. Parmi ceux-là, les entre-deux-mers. Vifs et fruités, ils sont parfaits à l'apéritif et avec les entrées à base de poisson cru comme les tartares ou les carpaccios, les cocktails de crevettes, les salades composées, plats incontournables des repas estivaux et, bien sûr, les coquillages et crustacés, à commencer par les huîtres du bassin d'Arcachon.



Bordeaux AOC beyond reds

Tasting the latest releases

A blind tasting of more than 120 Bordeaux AOC whites, rosés, Crémants and clairets revealed an enormous diversity of colours, styles and winemaking techniques, making these wines a perfect choice for many occasions

Bordeaux is undergoing a dynamic transformation, and winemakers are embracing modern tastes, crafting lighter and fresher wines for a younger audience seeking vibrant, food-friendly options. A blind tasting in partnership with Planète Bordeaux, the Bordeaux AOC and Bordeaux Supérieur AOC producers' union, assessed more than 120 of the latest releases of Bordeaux AOC whites, rosés, Crémants and clairets; a selection of tasting notes are featured here. Gone are the days when Bordeaux was solely associated with robust, oaky reds. Today, producers are prioritising freshness, bright fruit and lower alcohol across the board.

An exemplar of sustainability
Bordeaux's maritime and famously capricious climate makes it a challenging region for organic viticulture – indeed, disease pressure rose to unprecedented levels in 2024. This makes it all the more impressive that fully one quarter of Bordeaux vineyards are now organic or conversion to organic practices – exceeding the national average of 22%. What's more, 75% of the appellation's vineyards hold environmental certifications, including Haute Valeur Environnementale (HVE), Terra Vitis, Ecovadis and ISO as well as organic.

2024: A standout vintage for whites and rosés
The 2024 vintage has been particularly successful for whites. The wines offer crisp acidity, citrus zest and aromatic intensity – ideal for summer sipping or pairing with seafood and salads. Rosés

are equally impressive, ranging from pale, Provence-inspired styles to deeper, fruit-forward expressions. Meanwhile, Bordeaux clairnet – a local speciality between a rosé and a light red – delivers juicy red berry flavours with refreshing structure. These wines are made to be enjoyed with food – try a plate of classic French charcuterie or tuna tartare.

Versatility and value
What makes these wines truly remarkable is their outstanding quality for the price. Whether it's a lively Sauvignon Blanc-Semillon blend, a delicate rosé or a vibrant Crémant, there's a bottle for every occasion – and the wines will not break the bank. Bordeaux AOC proves again that this historic region is not just about long-lived grand crus – it's also home to accessible, modern wines that can delight all year round.

Discover more: planete-bordeaux.fr



Crémant de Bordeaux Blanc

Maison A. de Luze, Crémant de Luze NV 90
maison-adeluze.fr
55% Merlot, 35% Semillon, 10% Cabernet Franc. Bright and vivid yellow-green. The nose is flattering, offering nuances of fresh yellow peaches, white apples and hints of white blossom. The palate is creamy and nutty with smooth acidity – a pleasant wine with finesse. **Alc** 12%

Vignobles Fournier, B de Bonhoste NV 90
chateaubonhoste.com
80% Semillon, 20% Ugni Blanc. Delicate mousse. On the nose, intense notes of ripe yellow apples, yellow peach and quince. The palate is precise, dry and balanced, with fruit intensity and creaminess from lees ageing. HVE3 certified. **Alc** 12%

Vignobles Lobre, Perles de l'Aubrade NV 90
vignobles-lobre.com/
50% Semillon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc. Pale yellow-green colour with a vibrant effervescence. Delicate on the nose, with subtle white blossom, white peach and strawberry yoghurt. The palate is fresh and vivid, with creamy texture, brioche, ripe strawberries and peach purée nuances. **Alc** 12%

Bordeaux Families, Louis Vallon Blanc de Noirs NV 89
bordeauxfamilies.fr
80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Semillon. Vivid yellow-green. Floral on the nose with nuances of honeysuckle and acacia, a hint of apple blossom and ripe yellow apples. The palate reveals a certain creaminess and a touch of brioche, and a nutty hint offers an extra layer of pleasure. **Alc** 12%

Château Bourdieu Lagrange, Lagrange Bastide NV 89
100% Semillon. Energetic mousse. Delicate



on the nose with notes of yellow fruits and peach yoghurt. The palate is slightly bitter with savoury notes of dry herbs; dry and hence rather austere. A pleasant, saline finish. HVE4 certified. **Alc** 11.5%

Vignobles Raguenot, Philippe Raguenot NV 89
vignoblesraguenot.fr
100% Semillon. Consistent mousse. On the nose, brioche and yoghurt, combined with a hint of spice. The palate shows nuances of dried herbs, hay and almonds, with some pleasant salinity and a touch of salted caramel. HVE3 certified. **Alc** 11%

Crémant de Bordeaux Rosé Vignes Secrètes, Le 45 NV 88
vignes-secretes.com
100% Cabernet Sauvignon. Beautiful salmon pink with a vivid mousse. The nose opens up with savoury red tea, hibiscus notes, cranberries and pomegranate nuances. The palate is bright and juicy, whilst the light bitterness on the finish adds to its freshness and complexity. HVE and Terra Vitis certified. **Alc** 12%

Bordeaux Clairnet 2024 Château La Mothe du Barry, French Claret 90
vignoblesjoelduffau.fr
95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon. Vivid ruby. On the nose, notes of cassis and red cherries with a hint of spice: black pepper and tobacco. The palate offers concentration, fruitiness and some creaminess, with balanced acidity and smooth texture. Organic certified. **Alc** 13%

Vignobles Terral, Château Moulin de Peyronin 90
chateaumoulindepeyronin.com
60% Merlot, 25% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon. Pale ruby. On the nose, red and black cherries, cassis and wild strawberries. The palate is juicy and citrusy with notes of grapefruit and orange peel. Great freshness and juiciness create an appealing profile. Biodynamic and organic certified. **Alc** 12.5%

Vignobles Heurlier, Château La Bretonnière 89
vignoblesheurlier.com



70% Merlot, 30% Malbec. Pale ruby colour. The nose reveals notes of red cherries, cassis and cornflowers. The palate explodes with cherries, strawberries and savoury hints of green bell pepper. A pleasant wine to enjoy chilled with a plate of charcuterie. HVE4 certified. **Alc** 13%

Château l'Escarderie, Clair de Lune 88
lescarterievins.com
100% Merlot. Bright ruby. Intense floral notes on the nose – cornflowers, lilacs and peonies, supported by red cherries and wild strawberries. Bright acidity dominates the palate, underlaid by tannic grip that adds structure. Classic – serve chilled and enjoy! Organic certified. **Alc** 13%

Vignoble Lafoi, Château Lamothe Gaillard 88
vignoble-lafoi.fr
100% Merlot. Bright ruby. The nose opens up with some green and earthy notes. Very textured on the palate, almost tannic, the wine reveals nice juiciness and greenness that suits the wine well. Energetic and vibrant finish. Organic certified. **Alc** 12.5%

Bordeaux Rosé 2024 Vignobles Delong, Château Majoureau 90
chateau-majoureau.fr
80% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon. Pale peach colour. Intense on the nose with nuances of white flowers, melon and peach. On the palate, pleasant, creamy texture is balanced by crisp acidity and high fruit intensity. Juicy and mouthwatering, this will pair wonderfully with shrimp skewers. HVE4 certified. **Alc** 12%

Château de Languissan, Le Souffle de Languissan 90
languissan.fr
100% Merlot. Bright cherry pink. Intense aromas of red cherries, fresh strawberries and peach yoghurt. The palate reveals creaminess and roundness, with elevated acidity and a dry, linear palate. A perfect wine for seafood tapas. HVE certified. **Alc** 12% ▶



Vignobles Lascaux, Château Lascaux 90

vignobleslascaux.fr
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Very pale, ‘vin gris’ colour. The nose is intense and powerful, with red cherries and citrus fruits. The palate shows good structure, balanced acidity, creaminess and fluidity: a serious wine. HVE4 certified. **Alc** 12.5%

Château de Roquemont, Dune de Roquemont 90

chateauderoquemont.com
70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot. Pale colour, ‘vin gris’. Intense, slightly herbal nose with nuances of hay, liquorice, oregano and ripe lemons. The palate shows refreshing acidity, with a subtle, pleasant, peppery touch on the finish. An unusual style that requires food. HVE4 certified. **Alc** 12.5%

Vignobles Baylet, La Vie en Rosé du Château Landereau 89

vignoblesbaylet.com
50% Merlot, 50% Cabernet Franc. Pale colour, ‘vin gris’. The nose is restrained: dry herbs and spices. The palate offers power and structure, all in balance with zesty acidity. Lemon, yellow apple and white peach. More a white wine in character, needs food. HVE4 and bee friendly certified. **Alc** 12.5%

Thierry Bonnet, Château Marot 89

50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 3% Malbec. Pale pink. Delicate nose of red berries, white flowers with wet stone hints. The palate is subtle again with rounded acidity and delicate texture, with fine notes of peach blossom, red forest berries and a hint of pomelo. Organic certified. **Alc** 12%

Vignobles Buffeteau, Château La Grande Métairie 89

vignoblesbuffeteau.fr

66% Merlot, 34% Malbec. Delicate peach colour. On the nose, subtle notes of dry herbs, liquorice and citrus. The palate is juicy, offering hints of red berries, grapefruit and peaches. The acidity and round texture are in balance. Slightly grippy finish. Organic certified. **Alc** 12.5%

Vignobles Goujon, M de Magondeau 89

magondeau.com
100% Merlot. Intense, cherry red. Opens with exuberant notes of fresh strawberries and raspberries, cherry compote and apple skin. Structured and powerful on the palate, with juice and concentration, all balanced by refreshing acidity. A joyful choice for summer barbecues. HVE certified. **Alc** 12.6%

Vignobles André Lurton, Château Bonnet 89

andrelurton.com
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Delicate, pale peach colour. The nose is attractive and fresh, offering melon, pink grapefruit, white flowers and peach blossom. On the palate, there is pleasant creaminess and fluidity with very rounded and smooth acidity – a crowd-pleaser! HVE certified. **Alc** 12.5%

Vignobles Alain Pascal, Château Haut Fontenelle 89

etslauret.fr
50% Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc. Pale purple hue. Perfumed on the nose, with nuances of lilacs, red cherries, cantaloupe and white pepper. The palate is round and powerful with smooth acidity and full body. A serious rosé that is textured and rich. HVE3 certified. **Alc** 12.5%

Bordeaux Blanc 2023

Château George 7, Château George 7 Blanc 89

chateaugeorge7.com
70% Sauvignon Blanc, 30% Semillon. The nose is slightly oaky with nuances of cinnamon complemented by ripe yellow fruits. The palate is tense and juicy with hints of grapefruit and pineapple. The finish makes you salivate. HVE3 certified. **Alc** 12.5%

Vignobles Roumage, Château Lestrille Capmartin 89

lestrille.com
80% Sauvignon Gris, 20% Semillon. The wine is restrained on the nose with mineral notes, a hint of white peach and lemon. The

palate reveals crisp yet rounded acidity. Pleasant, long finish with a touch of grapefruit zest. Organic certified. **Alc** 13.5%

Vignobles Silvio Denz, Château Lafaurie-Peyraguey 88

vignobles-silvio-denz.com/propriete/chateau-lafaurie-peyraguey
60% Sauvignon Blanc, 40% Semillon. The nose is flattering and elegant, with honeysuckle, pollen and a touch of vanilla. The palate shows vivid, crisp acidity and bright fruitiness with nuances of kaffir lime and pink grapefruit. Very refreshing, thirst-quenching summer wine. HVE4 certified. **Alc** 13.5%

Vignobles Hervé Lhuillier, Pierre Blanche 88

chateau-fleurhautgaussens.com
100% Sauvignon Blanc. The nose opens up with slightly smoky notes; the palate is fresh and vivid with succulent acidity, a hint of greenness (asparagus, fresh cut grass) and a nice balance of fruit and minerality. HVE3 certified. **Alc** 13%

Bordeaux Blanc 2024

Château Haut-Meyreau, Nu.e Comme un Verre 90

invindia.fr
48% Sauvignon Blanc, 22% Colombard, 15% Semillon, 15% Muscadelle. On the nose, ripe notes of yellow pineapples, mango and guava, with bitter lemon hints. The palate offers rich fruit flavours with a pleasant, bitter zest touch that adds to its freshness. A juicy, mouthwatering finish. HVE certified. **Alc** 12%

Gonfrier Frères, Marquis de Bern 90

marquisdebern.fr
70% Sauvignon Blanc, 30% Semillon. The nose has intense notes of oak spice. The palate is dense and rounded, with lots of yellow fruits like pineapple,



peaches and ripe lemons supporting the oak. The dense structure will allow development in the bottle. HVE3 certified. **Alc** 12.5%

Château Roquefort, Les Roches Blanches Sauvignon Blanc 90

chateau-roquefort.com
100% Sauvignon Blanc. On the nose, restrained notes of smoke and ripe tropical fruits. The palate is juicy and opulent, with ripe lemons and zest. The crisp, mouthwatering acidity continues into the long, bright, fruity finish. Organic certified. **Alc** 12.5%

Château de Bel, Olivier Cazenave Rive Droite 89

chateaubebel.com
100% Sauvignon Blanc. The nose is expressive and ripe, with exuberant notes of yellow pineapple and mango, as well as hints of ginger and saffron. The palate is mellow, with a pleasant bitterness. The structure is creamy, offering smoothness and good drinkability. Organic certified. **Alc** 12.5%

Les Chais de Rions, Château de Marsan Blanc 89

vignobles-gonfrier.fr
60% Sauvignon Blanc, 40% Semillon. The nose is shy and closed, opening up with notes of clove and nutmeg. The palate is round and smooth with a noticeable oak touch and nuances of yellow peaches and pineapples in the background. HVE3 certified. **Alc** 12.5%

Château Dauzac, D de Dauzac 89

chateaudauzac.com
60% Sauvignon Blanc, 40% Semillon. The nose shows some spice from oak influence – a touch of vanilla and cloves. The palate offers ripe fruit and a hint of pineapple and yellow apples, supported by nutmeg and cinnamon on the finish. Vegan certified. **Alc** 12.5%

Vins Kressmann, Kressmann Monopole 89

vins-kressmann.com
100% Sauvignon Blanc. On the nose, it reveals nuances of white peaches and gooseberries, with notes of white flowers and lemon blossom. The palate is vivid and well-balanced. HVE3 certified. **Alc** 12%

Vignobles Hermouet, Château Roc Meynard 89

vignobleshermouet.com/fr
50% Sauvignon Blanc, 50% Semillon. The nose is serious and dense with nuances of spices and ripe yellow and green tropical fruits. The palate has juice and fruit, supported

by crisp but quite well-integrated acidity. The finish is moderate, with a pleasant bitter note. HVE3 certified. **Alc** 12.5%

Château Malagar, Château Malagar Blanc 89

chateau-malagar.com
51% Sauvignon Blanc, 30% Semillon, 11% Sauvignon Gris, 8% Muscadelle. Nuances of yellow citrus and orchard fruits support the spicy, gingery touch on the palate. The palate is creamy and rounded, well-balanced by energetic, citrusy acidity and a characterful bitterness on the finish. HVE3 certified. **Alc** 12.5%

Château Mayne-Vieil, Château Buisson-Redon 89

chateaumaynevieil.com
100% Sauvignon Blanc. The nose shows nuances of gooseberries and fresh-cut grass, along with starfruit and guava. The palate is fresh and zesty, with a light fizz that adds to the freshness. Citrusy finish with a light bitterness. A success! HVE3 certified. **Alc** 13.5%

Maison Raymond, Château de Lagarde 89

maison-raymond.vin
80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon. The nose is flattering, revealing nuances of apricot purée and peach yoghurt. The palate is succulent with crisp but rounded acidity and intense fruitiness: apricots and peaches supported by citrusy character. A crowd-pleaser, ideal for summer parties! Organic certified. **Alc** 12%

Château La Rame, Château La Rame Blanc 89

chateaularama.fr
95% Sauvignon Blanc, 5% Semillon. On the nose, yeasty hints and citrusy notes. On the palate, attractive acidity and joyful fleshy fruit. The wine offers lemon and grapefruit zest nuances, supported by a touch of salinity in the background. HVE4 certified. **Alc** 13%

Château Reynier, Château Reynier Blanc 89

marc-agnes-lurton.com
70% Sauvignon Blanc, 25% Semillon, 5% Muscadelle. On the nose, bright intensity of ripe citrus fruits: lemons, grapefruit zest and orange oil. The palate reveals pleasant,

citrusy acidity, well-rounded by fruit sweetness. The lemon theme continues all through the crisp, slightly bitter finish. Vegan and organic certified. **Alc** 12%

Vignobles Bessette, Château La Verrière 88

chateaulaverriere.com
100% Sauvignon Blanc. Not too expressive on the nose, offering delicate notes of citrus and yellow tropical fruits. The palate shows opulent notes of grapefruits, lemons, green pineapple and peach. Pleasant, citrusy finish, full of finesse and salinity. Organic certified. **Alc** 13%

Vignobles Dulon, Château Grand Jean 88

vignobles-dulon.com
70% Semillon, 30% Sauvignon Blanc. The nose is restrained, opening with shy notes of citrus fruits and white flowers. The palate reveals crisp acidity supported by citrus fruit and a hint of wet stones. Quite a restrained style, more mineral than fruity. HVE3 certified. **Alc** 12%

Vignobles Gonfrier, Château de Pic 88

vignobles-gonfrier.fr
60% Sauvignon Blanc, 30% Semillon, 10% Muscadelle. The nose is smoky and spicy with a light touch of wood. Opulent on the palate, with fruit sweetness at the core, nuances of yellow peaches and ripe lemons and touch of grapefruit zest. Organic, Terra Vitis and HVE3 certified. **Alc** 12.5%

Château Saincrit, l'Ephémère 88

chateau-saincrit.com
100% Sauvignon Gris. Delicate on the nose, restrained. Round and soft on the palate – notes of yellow lemons and peaches stay in the background. Not an aperitif wine – this needs rich, creamy food. Organic certified. **Alc** 13.5%

Vignobles Teycheney Roux, Loup de La Loubière 88

vignoblesjade.com
56% Sauvignon Blanc, 32% Semillon, 9% Muscadelle, 3% Sauvignon Gris. The nose is intensely fruity, spicy and gingery. The palate is softer: dense, with rounded acidity and flavours of orange zest, ripe pineapple with a hint of ginger. HVE certified. **Alc** 12.5%



Chez Jean-Luc Buffeteau «Nous nous maintenons»



20 ans que Jean-Luc Buffeteau a repris la succession de son père. Que s'est-il passé depuis ? Où en sont les Vignobles Buffeteau aujourd'hui ?
Decembre 2022

Article (seulement avec abonnement) : <https://www.vitisphere.com/>

44 **AU CŒUR DU MÉTIER**

Chez Jean-Luc Buffeteau « Nous nous maintenons »

Viticulteur en appellation Bordeaux, Jean-Luc Buffeteau a su trouver des marchés pour développer son exploitation au point d'intéresser sa fille à la reprise. Mais les difficultés que traverse cette appellation sèment le doute.

Le « 109 », un bordeaux rouge en bio issu d'un merlot fruité produit sur 2 ha. C'est la nouvelle cuvée concoctée par Claire Buffeteau et son époux Jean Olivier Dieck. C'est ce dernier qui l'a baptisée. Un clin d'œil au sang neuf que ce jeune couple apporte aux Vignobles Buffeteau, un domaine de 31 ha à Gornac (Gironde) dirigé par Jean-Luc Buffeteau, le père de Claire. Mais derrière ce jeu de mots se cache le doute. Cet été, Claire a eu un gros passage à vide après le Covid, les aléas climatiques, la hausse du coût des matières sèches et les difficultés de la filière viticole bordelaise. Alors elle « pense aux viticulteurs qui ont créé un vignoble et qui ne parviennent pas à le vendre » et se demande si elle et son mari vont reprendre la propriété.

« C'est logique que Claire et Jean Olivier s'interrogent. Chez Jean-Luc, ce n'est pas l'opulence, mais on se maintient. S'ils veulent arrêter l'exploitation, il faudra planifier leur départ. » Un silence s'installe. Le scénario bien huilé concocté par Jean-Luc pourrait-il capoter ? Il avait pourtant tout prévu : quitter la gérance du domaine en 2026 pour la céder à Claire, prendre dans la foulée sa retraite tout en donnant des coups de main à sa fille et à son gendre. C'est après quinze ans passés dans le négoce qu'en août 1998 Jean-Luc Buffeteau revient à la propriété fa-

miliale. Son père va l'aider pendant quinze ans, mais le maître à bord, c'est bien lui. Tempérament carré, réactif, au contact facile et franc, il va « faire à sa façon ». Ses parents n'étant pas en société, il crée à son arrivée une SCEA et découvre un vignoble de 18 ha, pour moitié en bon état, implanté sur deux sites, Castelvici et Gornac, où se trouve le chat. Les 9 autres hectares ayant trop de pieds manquants ont besoin d'être restructurés. Ses choix ? Des porte-greffes qualitatifs – riparia pour les merlots et 3309 C pour les sauvignons – et des plantations à 4 500 pieds/ha au lieu de 3 000. Jean-Luc va aussi s'agrandir en achetant des parcelles dont beaucoup méritent d'être arrachées. Aujourd'hui à la tête de 31 ha, il lui reste 12 ha à restructurer.

Du vrac à la bouteille

Ses parents vendaient en vrac. Lui se donne cinq ans pour écouler toute sa récolte en bouteilles. « C'était utopique », reconnaît-il. Son banquier tenta de l'en dissuader. « Il m'a dit : "Vous êtes fous, vous allez perdre de l'argent. Restez sur le vrac, vous en tirez un bon prix." » Mais Jean-Luc n'en démord pas. Entre 1998 et 2003, il construit son offre autour de deux noms de châteaux : La Grande Métairie, pour l'entrée de gamme, et Haut-Dambert, un cru au-dessus. Le premier vend un bordeaux rouge,



JEAN-LUC BUFFETEAU, vigneron à Gornac dans le Bordelais, a repris l'exploitation de ses parents en 1998. C'est à son tour de la transmettre.

PHOTOS : JEAN-BERNARD PIERRE

SON EXPLOITATION

SCEA Vignobles Buffeteau
Main-d'œuvre : Jean-Luc, Claire, Jean Olivier, un ouvrier et un prestataire pour les travaux en vert.
Surface : 31 ha à 4 500 pieds/ha ou 5 000 pieds/ha.
Cépages : merlot, cabernet-sauvignon, malbec, sauvignon, muscadelle, simmlon. Appellations : Bordeaux, Bordeaux supérieur, Entre-Deux-Mers. Taille : guyot double.

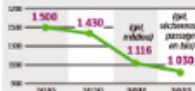
Un chiffre d'affaires en hausse
CA 2021 (en volume) : 500 000 €
140 000 € de plus qu'en 2020
CA 2021 : 472 000 €

Prix public départ propriété (TTC)
De 6,90 € Chateau La Grande Métairie rouge
à 16 € Chateau Haut-Dambert Cuvée Agape rouge

L'essentiel des ventes aux pros
Répartition des ventes en volume (hors 85 % en bouteille)



Deux récoltes déficitaires
Évolution de la récolte en hectolitres



un rosé, un claret et un entre-deux-mers. Le second, un bordeaux supérieur. En 2003, il crée une cuvée haut de gamme pour Chateau Haut-Dambert baptisée Agape qui s'écoulera en blanc en 2018. Aujourd'hui, le vigneron vend 85 % de sa production en bouteilles, soit 170 000 cols, et 15 % en vrac. Mais le chemin a été long. Pour vendre ses bouteilles, il sollicite dans la profession, sans insister sur les particuliers. La raison est simple : ne vivent pas sur l'exploitation, il s'y trouve rarement les week-ends et rentre tous les soirs, chez lui, à Bordeaux.

La quête de partenariats

En 2003, il rencontre le Club Français du Vin. Cette société de vente par correspondance, aujourd'hui filiale d'AdVina, lui a passé commande de 30 000 bouteilles de bordeaux rouge. « Ça m'a mis le pied à l'étrier », indique-t-il. Entre 2005 et 2007, il prend la route et fait la tournée des cavistes pour de meilleurs résultats. Il se rend aussi à des salons. « Une fois tous les fruits comptabilisés, ce n'était pas très rentable. D'autant que nombre de Bordelais exposaient. La concurrence était rude », se souvient-il.

Alors il change son fusil d'épaule et décide de travailler avec des négociants pour écouler de gros volumes. (Cela dit, fin connaisseur de la politique d'achat du négoce bordelais, son passé professionnel va lui servir. Il négocie pied à pied avec les maisons qu'il rencontre pour leur proposer de distribuer ses vins. En 2007, il passe un premier partenariat avec l'une d'elles, preneuse d'Entre-Deux-Mers et de Bordeaux rouge. Sur l'étiquette de son Chateau La Grande Métairie, Jean-Luc accepte de faire figurer discrètement le logo du négociant. Des vins destinés à l'export. De 5 000 cols au début, il en écoule 30 000 aujourd'hui. En 2011, Jean-Luc noue un deuxième partenariat avec un autre négociant pour 200 hl de vrac tous les deux ans. C'est peu, mais qu'en 2015 ce négociant passe commande de bouteilles d'Entre-Deux-Mers et de Bordeaux. Un marché qui représente aujourd'hui 30 000 cols par an. Et depuis 2019, le négoce d'un cru classé du Bordelais lui prend 200 hl de vrac chaque année pour élaborer son bordeaux de marque. « Ces partenariats sont très bien valorisés et se maintiennent malgré la crise à Bordeaux », souligne Jean-Luc.

John Brunton's Bordeaux Women Winemakers Trail

JOHN BRUNTON - The Wine Tattoo

Decembre 2022

Blog: <http://www.thewinetattoo.com/john-bruntons-bordeaux-women-winemakers-trail/>



John Brunton's Bordeaux Women Winemakers Trail

Posted:

December 22,
2022

Comments:

0



INTRO

Travelling across the diverse Bordeaux appellations to meet women wine makers for this Trail has been a revelation. It is crystal clear that the outdated image of the world of wine being dominated by a male mentality is far removed from today's reality, where women are a forceful and successful presence.

To search type and hit enter

Wine Routes
Brunton's Bars
The Guardian

Recent Posts

John Brunton's Antwerp Art City Trail
John Brunton's Ghent Art City Trail
John Brunton's Mechelen Art City Trail
John Brunton's Bruges Art City Trail
John Brunton's Leuven Art City Trail

Recent Comments

Archives

April 2023
December 2022
November 2022
September 2022
August 2022
July 2022
April 2022
March 2022
November 2021
October 2021
August 2021
May 2021

NOS ACTUALITÉS

**BAIGNÉS DES
ÉLÉMENTS NATURELS,
NOS VINS EN SONT
SIGNATURE**



**ENSEMBLE
TOUS
SINGULIERS**
#jointheBDXcrew*



**VINS DE BORDEAUX
TERRITOIRE DE
L'ENTRE-DEUX-MERS**

BORDEAUX • BORDEAUX-SUPÉRIEUR • CADILLAC • CÔTES DE BORDEAUX
ENTRE-DEUX-MERS • LOUPIAC • PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX
SAINTE-CROIX-DU-MONT • SAINT-MACAIRES • SAINTE-FOY



* DÉCOUVREZ CEUX QUI FONT LES VINS DE BORDEAUX

MONIA, SOMMELIÈRE

OLIVIER ET CLAIRE, VIGNERONS

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

Nouvelle campagne de communication collective.

ENSEMBLE TOUS SINGULIERS! Nous sommes ravis de porter le nouveau message des Vins de Bordeaux en France et à l'international.

NOS ACTUALITÉS



Bordeaux et l'Entre Deux Mers: La Fête du Vin - 06/2023

Grand succès pour ces deux manifestations estivales de la région! A suivre...



Grande Tournée - 03/23

Bretagne, Normandie, Gironde,
Vignobles Buffeteau on Tour!



Arcachon - 06/22

Les blancs de Bordeaux, avec une
délégation de presse internationale

CERTIFICATIONS



Haute Valeur Environnementale

Pour une agriculture qui : intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation, réduit au minimum les intrants (phytosanitaires, engrais, énergies, aliments extérieurs etc.). Pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.



Agriculture biologique

La viticulture biologique respecte l'écosystème du vignoble et vise à maintenir et à améliorer la santé du sol, de l'eau, de l'air, des plantes et des animaux. Les produits phytosanitaires et les engrais sont uniquement d'origine naturelle et exempts de molécules de synthèse.



Vigneron Indépendant

Nous respectons notre terroir, travaillons nos vignes, récoltons nos raisins, vinifions et élevons nos vins, mettons en bouteille notre production dans notre cave, commercialisons nos produits, accueillons, conseillons et prenons plaisir à présenter le fruit de notre travail et de notre culture.

CONTACT

Jean-Luc et Claire Buffeteau,

Adresse:

SCEA Vignobles Buffeteau

Lieu Dit Dambert

33540 Gornac, France

Téléphone:

+33 (0)6 78 92 16 73

E-mail :

claire@vignoblesbuffeteau.fr

Site web :

www.vignoblesbuffeteau.fr

