



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

DOSSIER DE PRESSE

---

## HISTOIRE

---

La paroisse de Monestier doit sa dénomination à un couvent religieux, un « monasterium ». La première mention du nom de Monestier date de **1053**. Une source orale indique que le château aurait été élevé sur une capitainerie fondée au XIII<sup>e</sup> siècle pour garder la vallée.

Les **Pellegrue**, seigneurs d'Eymet propriétaires de Monestier, sont les premiers maîtres de la Tour. Un premier château aurait été détruit durant la Guerre de Cent Ans et aurait reçu la visite d'Henri IV.

La première mention de **viticulture** au Château de Monestier date de 1792, lors de l'achat de la propriété par Pierre Bourdichon, substitut du procureur du Roi en Guadeloupe. Néanmoins, le domaine était en piteux état et les vignes ruinées. Cependant, sous la protection de son nouveau propriétaire, le capital s'agrandit par l'adjonction de plusieurs métairies importantes et d'une propriété voisine. Le château reste ensuite dans les mains de diverses familles nobles françaises qui conservent le terrain et les vignes du domaine.

Dès 1925, les propriétaires se succèdent. En **1971**, le château est établi officiellement en tant que propriété viticole. Les récents propriétaires sont la soprano néo-zélandaise Kiri Te Kanawa, puis l'homme d'affaires hollandais Philip de Haseth-Möller, qui réalise une importante campagne de restauration de l'édifice et du vignoble.

Depuis **2012**, la **Famille Scheufele** reprend le flambeau et se réjouit d'écrire les prochains chapitres de l'histoire viticole du Château Monestier La Tour.

---

## LA RENAISSANCE DES CHAIS

---

Le Château Monestier La Tour a donc vu l'histoire défilier au fil des siècles. Il a connu des périodes fastes et d'autres plus compliquées. Récemment, à l'initiative de l'ancien propriétaire, la demeure a bénéficié d'une restauration majeure, ainsi qu'une restructuration du vignoble.

La famille Scheufele, convaincue de son acquisition et déterminée dans ses démarches, a décidé que le temps était venu de donner à l'exploitation de nouveaux bâtiments fonctionnels et surtout **inscrits dans l'esprit des lieux**.

Les locaux ont été conçus dans le plus pur esprit des bâtiments existants et en lien avec le cycle du vin : réception vendanges, cuvier de vinification, chai d'élevage en barriques, stockage bouteilles et lieu de vente.

*«L'important était d'avoir une vision sur le long terme lorsque le vignoble aura été totalement restructuré et que la philosophie imprégnée de biodynamie aura atteint une sorte de vitesse de croisière. Avant tout, ces lieux sont des lieux de travail dans lesquels la sécurité et le confort des salariés ont été des impératifs.»*

*Corinne Comme, Consultante*

---

## PHILOSOPHIE ARCHITECTURALE

---

*« Comme pour l'élaboration du vin, qui tire sa singularité du terroir, du caractère des parcelles, du climat, des cépages... l'élaboration du projet, le choix des formes et des matériaux des nouveaux bâtiments s'est fait tout simplement avec les « ingrédients » du site. L'objectif n'était pas de produire une performance qui s'impose, c'était au contraire l'intégration dans l'histoire de l'édifice et dans son paysage. Il ne s'agissait pas non plus de faire un pastiche, mais d'inscrire le projet dans la trajectoire du lieu, dans une logique d'évolution qui était la sienne, à sa mesure, à sa proportion, avec son langage.*

*Ainsi, à partir du chai datant du XVII-XVIIIème siècle (selon les traces anciennes dans les murs), le choix fut d'organiser les bâtiments autour d'une cour qui structure l'espace dans une organisation traditionnelle, ouverte sur l'allée qui vient du village, avec une clôture de pilastres, un portique formant abri...*

*Côté château, l'ancien portique en bois est prolongé et enveloppe le nouveau pignon. Les nouveaux chais et le cuvier, mariés à l'existant, sont à peine visibles de la terrasse. Le pôle technique est protégé par son orientation, à l'arrière des bâtiments et tourné vers les vignes.*

*Si l'enveloppe extérieure forme une greffe sur le bâtiment ancien par les volumes et les matériaux (façades en pierre ou enduits à la chaux, toitures en tuiles canal), l'intérieur répond avec simplicité et efficacité aux nécessités fonctionnelles, avec les moyens techniques du temps ».*

*Alain de La Ville, Architecte du Domaine*

---

## LE CUVIER

---

Attenant à la partie réception vendange couverte, il comprend une série de cuves dont l'inox spécial permet un nettoyage facile et donc une économie substantielle d'eau. Les **16 cuves tronconiques** de 98 hl et les **9 cuves cylindriques** de 63 hl assurent un respect maximum du parcellaire : **chaque cuve correspond à une parcelle.**

Cette précision d'information issue de la vinification concrétise les soins apportés au vignoble et suggère les éventuelles améliorations à envisager.

**Nous avons choisi d'avoir une régulation des températures manuelle pour que la vinification puisse être vécue comme une sorte de « mano à mano » entre un terroir et le vinificateur ; une relation directe sans artifice ni intermédiaire pour que seule la sincérité s'exprime.**

---

## LE CHAI À BARRIQUES

---

Historiquement, le chai à barriques était situé dans les dépendances de la demeure d'habitation, ce qui obligeait des transferts fastidieux et fatigants pour le vin.

Maintenant, il est situé à proximité immédiate des cuves, dans l'ancien cuvier qui a été totalement rénové. Il permet à nos Côtes de Bergerac un élevage serein, dans un lieu privilégié et climatisé.

---

## LE STOCKAGE BOUTEILLES

---

Jusqu'alors, le stockage et l'habillage des bouteilles étaient sous-traités à l'extérieur. Dorénavant, toutes ces opérations seront réalisées **sur place dans des locaux isolés**, climatisés et eux-aussi dimensionnés pour intégrer la production future du vignoble lorsqu'il sera totalement restructuré. Cela aura aussi pour conséquence d'offrir à nos clients réactivité et souplesse dans la mise à disposition de leur commande.

---

## DES LOCAUX ANNEXES

---

Pour un plus grand **confort de travail**, des locaux annexes ont aussi été conçus ; ils comprennent des bureaux, une cuisine pour les salariés, une salle de dégustation, ainsi qu'une tisanderie et un local pour le jardinier.

Les visiteurs qui souhaitent découvrir notre gamme bénéficient maintenant d'une **véritable salle de dégustation professionnelle**.

La **tisanderie** s'est également imposée afin de sécher et stocker les plantes que nous utilisons pour aider la vigne à être plus forte. La récolte de plantes sauvages est aussi complétée par la culture dans le jardin des espèces qui ne sont pas présentes naturellement sur le domaine.

Nous sommes particulièrement fiers de la **charpente** créée par un artisan local et qui se marie parfaitement avec les anciens bâtiments.

Plusieurs fils conducteurs ont été présents tout au long de la construction de ces bâtiments. Ces nouveaux locaux doivent offrir avant tout **confort et sécurité** à nos salariés, mais aussi sérénité au travail et épanouissement personnel.

---

## PHILOSOPHIE, ENVIRONNEMENT

---

Le respect du patrimoine existant a nécessité l'utilisation de nombreux matériaux de réemploi, totalement inscrits dans le paysage de la région. La sollicitation de petites entreprises locales constitue notre modeste contribution à la pérennisation du tissu social et économique local.

La préservation de la nature et des ressources est une obligation logique dans la continuité de notre engagement biologique et biodynamique. Ainsi, pour éviter au maximum les prélèvements, nous **récupérons les eaux de pluie** pour les traitements de la vigne. Nous avons opté pour la **géothermie** pour la régulation thermique du cuvier et la climatisation.

C'est la température constante de la terre qui est mise à contribution, ce qui permet des **économies substantielles d'énergie**.

---

## «JARDIN UTILE»

---

Dans notre philosophie de conversion en biodynamie, il a été décidé de créer un «jardin utile».

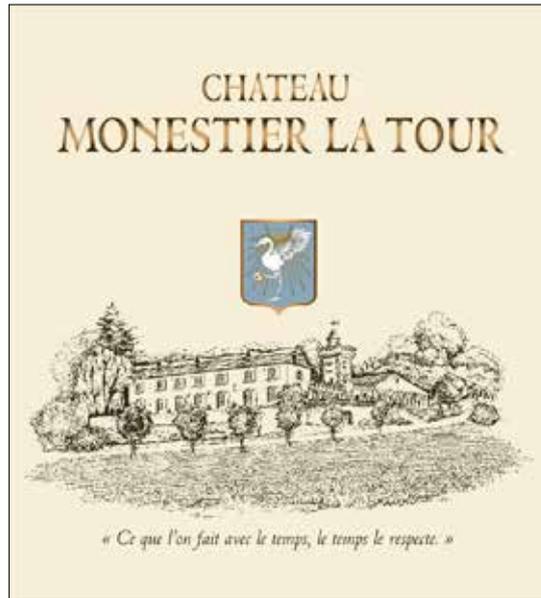
Voici quelques exemples de l'utilisation des plantes :

- pour le respect des cycles : la biodynamie est basée sur ce concept. On doit avoir un temps pour le sol et les racines (terre), un temps pour la feuille (eau), un temps pour la fleur (air) et un temps pour le fruit. Certaines plantes nous aident particulièrement à ces passages : l'Achillée Millefeuilles, qui ne vit que pour faire une fleur et, est utile au moment de la floraison de la vigne.
- pour l'équilibrage du couple terroir/cépage : un cabernet sauvignon planté sur un terroir froid va demander davantage de plantes chaudes comme l'ortie et la ronce.
- pour compenser les aléas de la météo : par exemple, la prêle va nous aider, par son côté asséchant, à compenser un excès d'eau.

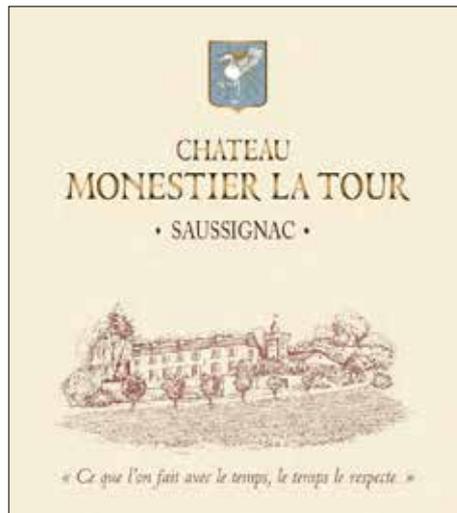
## INFORMATIONS GENERALES

Appellations	Côtes de Bergerac, Bergerac et Saussignac
Surface exploitée	24,5 ha 14,5 ha en cépages <b>rouges</b> , 10 ha en cépages <b>blancs</b>
Cépages cultivés	<i>Vins rouges</i> : 67% merlot, 23% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon, 3% malbec  <i>Vins blancs (secs et doux)</i> : 56% sémillon, 38% sauvignon blanc, 6% muscadelle
Densité d'encépagement	5 000 pieds/ha
Sol	Argilo-calcaire
Type de production	Biologique et biodynamique
Taille de la vigne	Taille Guyot simple ou double ; taille médocaine, récolte mécanique et manuelle
Nouveau chai	16 cuves inox de 98 hl, 9 cuves inox de 63 hl, 1 cuve inox (double) de 2 x 34 hl
Cave à fûts	Fûts de bois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un vin, 1/3 fûts de deux vins du domaine)
Tonnelleries	Fabrication française, chêne français
Production annuelle moyenne	<i>Bergerac rouge</i> : <b>Cadran, Château Monestier La Tour</b> - env. 70 000 bouteilles <i>Bergerac blanc</i> <b>Cadran, Château Monestier La Tour</b> - env. 50 000 bouteilles <i>Côtes de Bergerac rouge</i> : <b>Château Monestier La Tour</b> - env. 10 000 bouteilles <i>Bergerac rosé</i> : <b>Cadran, Château Monestier La Tour</b> - env. 5 000 bouteilles <i>Saussignac (vin doux, seulement certains millésimes disponibles)</i> : <b>Château Monestier La Tour</b> - env. 1 300 bouteilles
Marchés	France 35% Chine 30% Suisse 25% Grande-Bretagne 6% Autres 4%

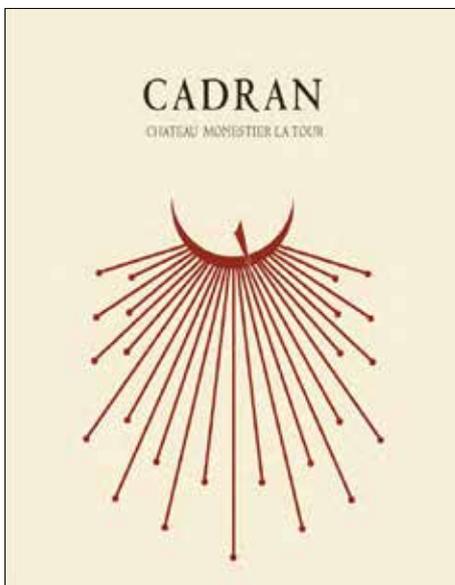
Côtes de Bergerac Rouge



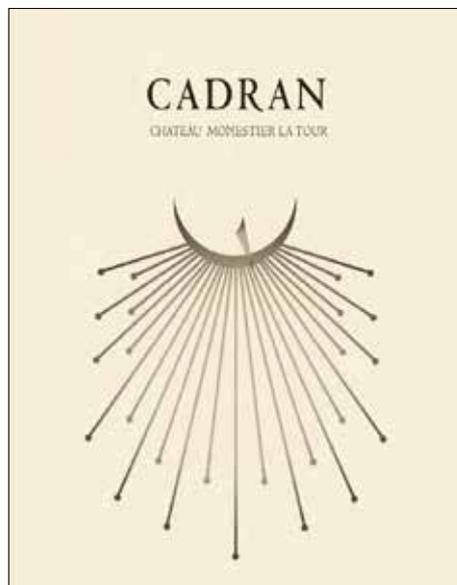
Saussignac



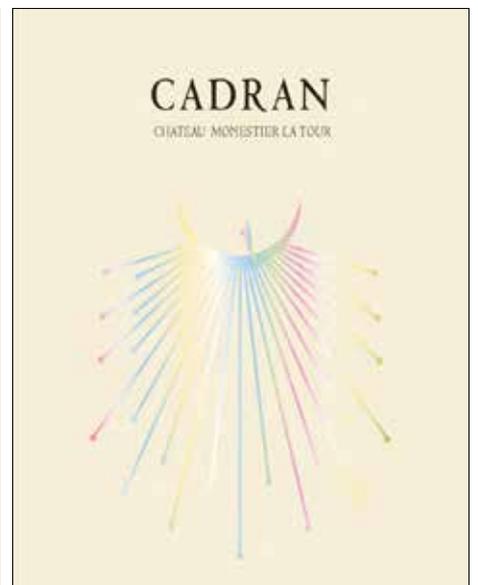
Cadran Rouge



Cadran Blanc



Cadran Rosé



---

## CONTACTS

---

### Propriété

Château Monestier La Tour  
24240 Monestier  
France  
Tél. +33 553 241 843  
Fax +33 553 241 814  
[contact@chateaumonestierlatour.com](mailto:contact@chateaumonestierlatour.com)  
[www.chateaumonestierlatour.com](http://www.chateaumonestierlatour.com)

### Presse Francophone

Lettres de Châteaux  
Madame Marie-Stéphane Malbec  
Tél. +33 5 56 44 63 50  
Fax +33 5 56 44 69 45  
[ms.malbec@lettres-de-chateaux.com](mailto:ms.malbec@lettres-de-chateaux.com)

### Presse Internationale / Contacts pour la Suisse

Madame Annette Heuer  
Tél. +41 22 719 36 70  
[Annette.Heuer@chopard.ch](mailto:Annette.Heuer@chopard.ch)

Madame Maria Borel  
Tél. +41 22 719 31 27  
[Maria.borel@kkpromotions.ch](mailto:Maria.borel@kkpromotions.ch)