

CHÂTEAU D'ARCOLE

Une histoire épique

Le Château doit son nom à la Bataille du Pont d'Arcole qui opposa l'armée de Napoléon aux soldats autrichiens dans le nord de l'Italie en 1796. Jean Barthe, soldat de la Garde Napoléonienne et ancêtre des propriétaires, participa à cette victoire historique.

Grâce à quelques pièces d'or offertes par l'Empereur pour s'être marié le même jour que lui, il acquit la première parcelle de vigne de la famille, dans le Bordelais. Depuis plus de deux siècles, la propriété se transmet de génération en génération.

Un vin fait par des vignerons

Château d'Arcole est une propriété exploitée par Véronique Barthe et Philippe Gardère.

Par ailleurs vignerons depuis plus de 20 ans dans l'Entre-Deux-Mers, ils sont aussi propriétaires de l'incontournable Château La Freynelle. Véronique Barthe est responsable de la commercialisation, du marketing et de la communication. Philippe Gardère, œnologue, cultive la vigne et élabore le vin.



Une appellation prestigieuse

Au cœur du prestigieux terroir de Saint-Emilion dans le Bordelais, le Château d'Arcole étend ses vignes sur 5 hectares plantés à 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Sauvignon.

Situé sur la commune de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, dans la juridiction définie en 1289 par Edouard I^{er} d'Angleterre, il porte l'appellation Saint-Emilion Grand Cru et répond à des critères de production spécifiques.

Un vin à déguster

Château d'Arcole possède une robe pourpre, soutenue et profonde. Le nez se caractérise par des arômes très intenses de fruits rouges (cassis, mûre), avec des notes toastées et grillées. La bouche est suave, ample, charmeuse. Fin et élégant, il s'apprécie jeune sur le fruit mais sa structure charpentée permet de le laisser vieillir quelques années en cave.



CHÂTEAU D'ARCOLE



SAINT-EMILION GRAND CRU

Véronique Barthe et Philippe Gardère, vignerons

SCEA Napoléon

Nardian - 33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens

Tél : +33 (0)5 57 84 55 90 / Fax : +33 (0)5 57 74 96 57

contact@chateaudarcole.com / www.chateaudarcole.com

A la vigne

Cultivé en agriculture biologique dès les années 1960, c'est le plus ancien vignoble de Saint-Emilion engagé dans une démarche environnementale.

Au sol vierge et unique, il se concentre sur une seule parcelle autour de son château. La propriété garantit par le sigle officiel AB la qualité et la constance de sa démarche. Aucun désherbant ni pesticide ne sont utilisés. Le sol est intégralement travaillé par des labours légers pour maîtriser la pousse de l'herbe. Seuls des produits naturels servent à la protection du vignoble.

Ebourgeonnage, effeuillage, vendange en vert : ces techniques viticoles permettent de limiter le rendement, d'aérer les grappes et ainsi de favoriser les défenses naturelles de la vigne contre les maladies.



Au chai

La vieille ferme du siècle dernier a été entièrement rénovée.

Elle abrite maintenant un chai moderne et technique.

La vinification est réalisée dans de petites cuves rotatives en inox. L'extraction de la couleur et des tanins est douce et lente. En fin de fermentation, les vins sont écoulés par gravité directement en barrique. Aucune pompe n'est utilisée lors des vinifications afin d'obtenir une plus grande finesse. L'élevage en barrique dure de 14 à 18 mois selon le millésime.

La mise en bouteille a lieu au printemps suivant sans filtration.

Une démarche éco-responsable

Illustrés par l'image symbolique de l'abeille, la préservation de l'environnement et le développement durable sont présents à chaque étape de la vie du Château d'Arcole.

- › La bouteille est allégée de 10 % afin de diminuer le bilan carbone.
 - › La capsule en aluminium 100 % recyclable est teintée avec une encre naturelle.
 - › L'étiquette en papier recyclé est imprimée en taille-douce. C'est un procédé de haute qualité datant du XV^e siècle, qui permet d'utiliser des encres à l'eau.
 - › Le carton a reçu un prix de l'innovation. La qualité de son papier et son montage sans colle le rendent 100 % recyclable.
- › Ce document de communication est imprimé sur un papier 100 % recyclé.

CHÂTEAU D'ARCOLE

An epic story

The Château owes its name to the battle of Pont d'Arcole, which pitted Napoleon's army against Austrian soldiers in northern Italy in 1796. Mr. Jean Barthe, a soldier in Napoleon's Guard, participated in this historic victory. Thanks to a few pieces of gold offered by Napoleon to those married on the same day as him, Mr. Barthe acquired his first parcel of vines in Bordeaux. For more than two centuries, the property has passed down from generation to generation.

A wine made by winemakers

Château d'Arcole is owned by Véronique Barthe and Philippe Gardère, who also own the prestigious Château La Freynelle in the Entre-Deux-Mers region of Bordeaux. Véronique Barthe is responsible for the sales, marketing and communication. Philippe Gardère, œnologist, manages the vineyard and makes the wine.



A prestigious appellation

In the heart of the prestigious terroir of Saint-Emilion in Bordeaux, Château d'Arcole comprises 11 acres planted with 70% Merlot and 30% Cabernet Sauvignon. Located in the village of Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Château d'Arcole carries the Saint-Emilion Grand Cru appellation and meets specific production criteria.

A wine to taste

Château d'Arcole is deep purple in colour. The nose is characterised by intense aromas of red fruits (blackcurrant, blackberry), and warm toasted bread and vanilla notes. The palate is rich and elegant with silky tannins. It can be appreciated for its fruit when young, but its robust structure will allow it to age in the cellar for several years.



CHÂTEAU D'ARCOLE



In the vineyard

Chateau D'Arcole was the first St Emilion vineyard farmed as organic beginning in the 1960s'. Its virgin and unique soil is concentrated in one single plot around the château. The property guarantees the quality and the permanence of its approach by the official abbreviation AB. No weed killers, pesticides or fertilizers are used on the property. The soil is lightly worked to manage grass growth. Only natural products are used to protect the vines. Debudding, deleafing and green harvest: these viticultural techniques enable management of the yield, aeration of the bunches and also promote the natural defences of the vine against disease.



In the cellar

The old farm buildings dating from the 19th century have been entirely renovated.

They now house a modern winemaking facility and aging cellar. The winemaking takes place in small rotating stainless steel vats.

The extraction of the colour and tannins is slow and gentle. At the end of the fermentation the wines are run off by gravity directly into oak barrels. No pumping is used during the winemaking in order to preserve the freshness and fruit of the wine, and to obtain maximum finesse. The ageing in barrels lasts from 14 to 18 months according to the vintage.

Bottling takes place the following spring without filtration.

An eco-friendly approach

Illustrated by the symbolic image of the bee, preservation of the environment and sustainable development are present in each stage of the life of Château d'Arcole.

- › The bottle is 10% lighter in order to reduce the carbon footprint.
- › The aluminum capsule is 100% recyclable and is coloured with a natural ink.
- › The label is made of recycled paper and is printed in intaglio. This is a high quality procedure dating from the fifteenth century, which enables the use of water-based inks.
- › The carton is made from recycled paper and its glue-free assembly makes it 100% recyclable.
- › This brochure has been printed using 100% recycled paper.

SAINT-EMILION GRAND CRU

Véronique Barthe and Philippe Gardère, winemakers

SCEA Napoléon

Nardian - 33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens

Tél : +33 (0)5 57 84 55 90 / Fax : +33 (0)5 57 74 96 57

contact@chateaudarcole.com / www.chateaudarcole.com