

Château
BALLAN
LARQUETTE

VIGNOBLES
- CHAIGNE -
ET FILS

ENCORE Soif

LA PHILOSOPHIE DU DOMAINE

L'HISTORIQUE

LES CARACTÉRISTIQUES

LES VINS



VIGNOBLES CHAIGNE et FILS • VIGNERONS - RÉCOLTANTS
CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE • 33540 SAINT-LAURENT-du-BOIS • FRANCE
tél. +33 (0) 5 56 76 46 02 • COURRIEL : regis@chaigne.fr • www.chaigne.fr
SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 385 147 830 00025
TVA FR66385147830 • NAF 0121Z



LA PHILOSOPHIE DES VIGNOBLES CHAIGNE :

Fournisseurs de plaisir, nous nous efforçons de mettre en valeur notre magnifique terroir pour apporter du rêve et de l'émotion au consommateur, dans le respect des valeurs humaines et dans un souci de durabilité.

L'obtention de la certification en agriculture biologique à partir du millésime 2022 concrétisent nos engagements environnementaux.

Les millésimes 2020 et 2021 sont « en conversion vers l'agriculture biologique ».

Nous accordons une importance particulière au rapport qualité prix de nos vins ainsi qu'au respect des marges de nos intermédiaires commerciaux.

Les interactions sur les réseaux sociaux et les rencontres à la propriété ou sur les salons nous aident à comprendre les besoins de nos clients pour mieux les satisfaire.

Une société de négoce, Vignobles Chaigne et Cie, nous permet de compléter notre offre avec les vins de quelques partenaires producteurs travaillant dans le même esprit que nous, dans des appellations complémentaires : Médoc, Côtes du Rhône, Saint-Emilion, Sauternes, Côtes de Blaye, IGP Comté Tolosan, etc.

Ancrés dans notre terroir, nous sommes passionnés par la dimension internationale et la découverte de cultures aussi diverses que celles de la Chine, des États-Unis, du Brésil, du Japon, de la Malaise, du Bénin, de l'Irlande ou du Royaume-Uni.

Nous aimons fidéliser nos clients par la qualité de nos vins et de nos services.

Nos partenaires distributeurs sont nos ambassadeurs au quotidien, relais essentiels pour partager notre passion auprès d'un large public international.



VIGNOBLES CHAIGNE et FILS - VIGNERONS - RÉCOLTANTS

CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE • 33540 SAINT-LAURENT-du-BOIS • FRANCE

tél. +33 (0) 5 56 76 46 02 • COURRIEL : regis@chaigne.fr • www.chaigne.fr

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 385 147 830 00025

TVA FR66385147830 • NAF 0121Z

HISTORIQUE DU DOMAINE :

1945-1970 :

Jean CHAIGNE et son épouse Anne SIRAC à Cantois (Domaine de RICAUD), Charles ROBERT et Jeanne DUBOURG à Saint-Laurent du Bois (Château BALLAN-LARQUETTE) exploitent depuis les années 1930 leur propriété en polyculture : céréales, bovins et vignes assurent la subsistance des deux familles. Chacune des deux propriétés compte environ 5 à 6 hectares de vignes, terres et bois.

1971-1990 :



Dans le courant des années 60, leurs enfants respectifs Jean-Claude CHAIGNE et Régine ROBERT, mariés quelques années plus tôt, reprennent le flambeau. Ils spécialisent l'exploitation en viticulture. Un chai est aménagé, la plupart des vignes sont replantées avec les cépages qualitatifs du bordelais. Depuis 1975, la mise en bouteille se fait à la propriété pour une clientèle d'amis et de relations. Dans cette phase, l'exploitation représente environ 15 hectares de vignes.

1992 : CRÉATION DU GAEC FAMILIAL

Le 1er janvier 1992, Jean-Claude et Régine intègrent leur fils Régis sur leur exploitation.

Une société familiale est créée, Vignobles Chaigne et Fils est née dans le but de faciliter par la suite la transmission de l'entreprise.

Vignobles Chaigne et Fils adhère au syndicat des vignerons indépendants, dont les valeurs et les actions correspondent à la philosophie du domaine familial.

La cohabitation de 2 générations provoque certes parfois quelques frictions mais elle a l'immense avantage d'intégrer les 45 ans d'expérience de viticulteurs-récoltants de Jean-Claude et Régine et la vision extérieure que Régis amène de sa double formation (Ingénieur Ecole Centrale de Lyon en 1981 et Mastère Gestionnaire de Domaines Viticoles de l'ENITA Bordeaux en 1991) et des 8 ans de carrière d'ingénieur chez Merlin Gerin (filiale du groupe SCHNEIDER, construction électrique).



1994 : ACHAT DES PARCELLES DU CHÂTEAU PEYNAUD

Une propriété de 13 hectares contiguë aux parcelles de Saint-Laurent du Bois a été acquise en 1994 : Château PEYNAUD commence à être reconnu comme l'une des références de l'appellation Bordeaux Supérieur, très recherchée grâce à son rapport qualité/prix particulièrement attractif.

2007 : CRÉATION DE LA SOCIÉTÉ DE NÉGOCE VIGNOBLES CHAIGNE ET CIE

La société de négoce, Vignobles Chaigne et Cie, permet de compléter l'offre avec les vins de quelques partenaires producteurs travaillant dans le même esprit dans des appellations complémentaires (Médoc, Côtes du Rhône, Saint-Emilion, Sauternes, Côtes de Blaye, IGP Comté Tolosan, etc.

2009 : ACHAT DE LA GROUPE DE LESTANG ET DE QUELQUES AUTRES PARCELLES

L'achat de la croupe de Lestang en terre nue est une belle opportunité : cette réserve de terres permet de faire reposer les terres entre deux plantations.

En 3 ans cette magnifique croupe de 10hectares est plantée de 3 cépages : Merlot, Malbec et cabernet Sauvignon.

L'achat d'autres parcelles de vignes fait passer la taille de l'exploitation de 35 hectares à 42 hectares.



2019 : DÉBUT DE LA CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La conversion vers l'agriculture biologique est entamée en août 2019.



2021 : RETOUR À UNE TAILLE « ARTISANALE », PREMIÈRES CUVÉES EN CONVERSION BIO

La vente d'une partie du vignoble permet de conserver les meilleures parcelles et de réaliser un travail de précision avec l'objectif de une maîtrise parfaite de l'agriculture biologique et une montée en gamme.

Réalisation de deux cuvées parcelaire mono-cépage en rupture avec les codes traditionnels du Bordelais : le projet « Encore Soif », très original est réalisé avec la complicité du graphiste Benoît Macaigne pour sublimer ces cuvées.

2022 : PREMIER MILLÉSIME CERTIFIÉ BIO

Les pratiques éco-responsables et la gestion de la biodiversité de Vignobles Chaigne et Fils sont concrétisées par la certification AB (vin bio) à partir du 2022 inclus par Qualisud FR-BIO-16.

Les millésimes 2020 et 2021 sont certifiés "produit en conversion vers l'agriculture biologique".

CARACTÉRISTIQUES :

NOUS PRODUISONS UNE LARGE GAMME DE VINS BORDEAUX :

Bordeaux rouge, Bordeaux Supérieur rouge, Bordeaux blanc, Entre-deux-Mers, Bordeaux rosé et Bordeaux Clairet. Nos vins sont produits exclusivement à partir de raisins récoltés sur les vignes de l'exploitation, vinifiés et mis en bouteilles en nos chais. Leur qualité est régulièrement récompensée par des médailles aux différents concours et sélections du Guide Hachette.

Château Ballan-Larquette et Domaine de Ricaud sont des domaines familiaux depuis plusieurs générations. La société familiale d'exploitation Vignobles Chaigne et Fils est créée en 1992 quand Régis Chaigne rejoint ses parents pour s'occuper des vignobles de la famille. Château Peynaud est acheté en 1994.

Diverses parcelles très qualitatives sont acquises en 2009. D'autres sont cédées en 2021.

Actuellement, le vignoble totalise 25 hectares sur des terroirs parfaitement exposés parmi lesquels 6 hectares de cépages blancs.



VIGNOBLES CHAIGNE et FILS - VIGNERONS - RÉCOLTANTS

CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE - 33540 SAINT-LAURENT-DU-BOIS - FRANCE

tél. +33 (0) 5 56 76 46 02 - COURRIEL : regis@chaigne.fr - www.chaigne.fr

SAS au capital de 1 000 000 € - SIRET 385 147 830 00025

TVA FR66385147830 - NAF 0121Z

LES MARCHÉS :

Une part importante de notre clientèle est en France : cavistes, particuliers en vpc.

Nos vins sont exportés au Japon, en Grande-Bretagne, Irlande en partenariat avec le négoce bordelais.

Des agents commerciaux représentent nos vignobles en Belgique et en Allemagne.

Nous exportons également en Malaisie, Australie, États-Unis, Chine, Afrique de l'Ouest..

Le personnel : 5 permanents travaillent sur le vignoble.

La production annuelle : environ 160 000 bouteilles.

Nous disposons de stocks de millésimes anciens à pleine maturité, prêts à boire.

LA SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

L'exploitation est située au cœur de l'Entre Deux Mers, entre la Garonne et la Dordogne, dans le département de la Gironde. Nous sommes à 45 km au sud-est de Bordeaux, à 30 km au sud de St Emilion et à 20 km au nord de Sauternes.

Nos parcelles bénéficient des appellations d'origine contrôlée Bordeaux (rouge, rosé, claret, blanc), Bordeaux Supérieur et Entre deux Mers.

L'exploitation s'étend actuellement sur 25 hectares, dont 6 hectares de blanc sur les communes de Saint-Laurent-du-Bois, Gornac et Porte-de-Benauge.

- Domaine de Ricaud, à Porte-de-Benauge, est planté majoritairement de cépages blancs qui produisent notre Entre-Deux-Mers.
- Ballan et Larquette, deux des parcelles principales à St Laurent du Bois, sont à l'origine du nom "Château Ballan-Larquette"
- Château Peynaud, acheté en 1994 à un viticulteur partant à la retraite a été vendu en 2021

VOS AVANTAGES :

Vignerons-récoltants, nous sommes particulièrement impliqués et nous vous proposons :

- une gamme complète de Bordeaux conciliant authenticité du terroir et modernité
- des prix compétitifs, des vins souvent médaillés et cités dans les guides
- un partenariat à long terme, un professionnalisme affirmé
- une écoute des besoins spécifiques, une grande flexibilité par exemple en matière de conditionnement (caisse-bois, magnums, demi-bouteilles,...)
- 30 ans d'expérience des circuits professionnels France et exportation.
- des vins issus de l'agriculture biologique, une viticulture respectueuse de l'environnement

LES RÉCOMPENSES:

Notre rigueur et notre sérieux nous ont permis d'obtenir plus de 280 médailles et récompenses depuis 1992 dans de nombreux concours ; ainsi que des notes de dégustation de plusieurs critiques :

- Concours de Bordeaux
- Concours de Lyon
- Concours de Paris
- Concours de Los Angeles
- Concours Mondial de Bruxelles
- Concours Vigneron Indépendant
- Concours de Mâcon
- Concours Terre de Vins
- Sélection Bordeaux Pirate



Nous sommes labellisés [Agriculture Biologique FR-BIO-16](#).

Nous faisons partie des mouvements [Bordeaux Pirate](#), [Rosés de Terroirs](#), [Vigneron Indépendant](#), [Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine](#).



Château
BALLAN
LARQUETTE

VIGNOBLES
- CHAIGNE -
ET FILS

ENCORE Soif

VU DANS LA PRESSE

Vino.be

DE CIGARE
LA MATEUR
DE CIGARE

ワイン王国
THE WINE KINGDOM

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

LE FIGARO
magazine

NOUVELLE-
BORDEAUX + AQUITAINE
WINE FESTIVAL

Le Point

LE NOUVEL
Observateur
Decanter

Gault & Millau
L'expert gourmand

Cuisine et Vins
DE FRANCE

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

SommelierS
INTERNATIONAL
SELECTION D'EXPERTS ÉPICURIENS POUR FINS GOURMETS
GUIDE HUBERT®
RESTAURANTS ET VINS

WINE
ENTHUSIAST



VIGNOBLES CHAIGNE et FILS - VIGNERONS - RÉCOLTANTS
CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE - 33540 SAINT-LAURENT-du-BOIS - FRANCE
tél. +33 (0) 5 56 76 46 02 - COURRIEL: regis@chaigne.fr - www.chaigne.fr
SAS au capital de 1 000 000 € - SIRET 385 147 830 00025
TVA FR66385147830 - NAF 0121Z



LES VINS DU DOMAINE :

ENCORE SOIF MALBEC BORDEAUX AOC CONVERSION BIO



Oubliez les codes de la société moderne et suivez votre instinct dans cette impulsion viticole surgie du bordelais. La raison n'est plus, le sauvage s'exprime. Un plongeon dans l'inconnu qui ne répond à aucune règle. Spontané, piquant, épicé, il a puisé son équilibre en haut de la croupe jusque-là indomptable de Lestang. La nature, sans jamais être entièrement conquise, s'est laissée amadouer.

Encore Soif? Sa personnalité forte se transforme en besoin irrésistible, un état presque électrique pour vos papilles. Aussi fascinant que sanguin, bestial que féroce, il met le palais en émoi. Le viscéral l'emporte et vous entraîne dans un tourbillon d'émotions. Laissez-vous guider par ce flacon primal et son incroyable sensation de liberté. Le Malbec sort les crocs. Arriverez-vous à l'appivoiser ?

ENCORE SOIF MERLOT BORDEAUX AOC CONVERSION BIO



Soyons lucides : en débouchant cette bouteille, vous prenez un engagement pour 75cl.

Je suis le vin, je suis rond, je suis chaud, ça passe tout seul. Buvez-moi, je suis fait pour ça.

Convivial, lubrifiant social, je suis alcool certes, mais pas que. Boisson multimillénaire, mes codes sont ancrés dans une tradition qui se renouvelle sans cesse. De nombreuses générations de vignerons m'ont créé, et tout autant de poètes m'ont loué et déclamé.

Laissez moi réchauffer votre cœur, tout en prenant soin de garder votre contenance, car je peux provoquer de puissantes hallucinations, allant jusqu'à l'apparition de créatures chimériques que l'on rencontre parfois sur la magnifique parcelle de la croupe de Lestang qui m'a donné naissance.



ENCORE SOIF SÉMILLON-SAUVIGNON
BORDEAUX BLANC SEC AOC



Le vigneron se pèle de froid l'hiver.
Il cuit sous la chaleur écrasante de l'été.
Il tremble toute l'année craignant le gel, la grêle et autres maladies qui en un instant peuvent anéantir tous ses efforts.
L'automne venu, si tout s'est bien passé, il orchestre le ballet des êtres minuscules qui transforment les belles grappes en un divin breuvage.
Alors, avec la complicité de son ami l'artiste, il invente une histoire à dormir debout pour crier au buveur assoiffé : j'ai fait bon, j'ai fait beau !
Savoure donc, de préférence en bonne compagnie, cette quille de 75 cl et ses petites sœurs en pensant à lui.
Mais prends garde : tu pourrais ressentir de puissantes hallucinations, allant parfois jusqu'à l'apparition de créatures chimériques.

ENCORE SOIF
BORDEAUX ROSÉ AOC
CABERNET - SAUVIGNON - MALBEC



De ton verre s'échappe une créature chimérique, tapie derrière une robe intense et profonde.
Elle attrape le regard avant d'émerveiller les papilles.
Cet être aux multiples facettes, sorti tout droit de l'esprit d'un vigneron facétieux, étonne et rassure, oscille entre douceur et fraîcheur, joue sur le gras comme la vivacité, s'apprivoise jeune ou dans quelques années.
Son créateur l'a voulu ainsi. Toujours sur le fil, un funambule du goût qui jamais ne faillit... et tire d'une récolte à maturité et d'un élevage de 8 mois sur lies une expression moderne et ambivalente du terroir.
Quand la beauté de la nature rencontre la force de l'imaginaire.

ROSES
DE
TERROIRS



LE BONBON DE LESTANG
VIN DE FRANCE



ROSES
DE
TERROIRS



Dans notre gamme, nous avons depuis très longtemps un vin rosé atypique : le claret. Depuis quelque années, nous vinifions en blanc moelleux notre sauvignon gris accompagné de sémillon. Cela nous a donné l'idée de tester ce que pourrait donner le Malbec vinifié en moelleux. Le bonbon a dépassé nos espérances !

DOMAINE DE RICAUD
ENTRE-DEUX-MERS AOC



Cet Entre-deux-Mers, grâce à une vinification moderne, met en valeur son terroir. Arômes floraux, fruits exotiques avec une touche minérale. Attaque franche, légèrement perlante. Frais et délicat : un vin tout en finesse et harmonie.

Servir frais (9 à 11°C) en apéritif, ou sur entrées (salade landaise, charcuterie), ou produits de la mer (crustacés, poissons grillés). Ce vin est à boire jeune de préférence, mais sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 5 ans.



CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE CUVÉE PRESTIGE BORDEAUX AOC

Une robe pourpre soutenue et profonde aux légers liserés tuilés. Un nez intense aux notes fraîches, mentholées, épicées qui s'ouvre sur des senteurs de fruits mûrs, de réglisse et de griotte. Les tanins enrobés et soyeux emplissent votre bouche d'arômes fruités, épicés, au notes de moka. Vous partagez un moment de bonheur en servant ce vin de garde, ample et généreux, à vos amis à l'apéritif ou en accompagnement de viandes rôties ou gibiers en sauce.



CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE BORDEAUX AOC

Une belle robe d'un rouge soutenu, légèrement pourpre. Un nez très aromatique, très intense de fruits rouges aux notes épicées, légèrement mentholée avec une nuance réglissée. Belle tension en bouche. Ce vin sera servi entre 16 et 18°C, pour accompagner vos grillades, agneaux, bœufs. Il se marie également très bien avec certains desserts comme les tartes aux fruits.

Château
BALLAN
LARQUETTE

VIGNOBLES
- CHAIGNE -
ET FILS

ENCORE Soif



CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE
BORDEAUX CLAIRET AOC

ROSES
DE
TERROIRS



Ce clairet est un rosé opulent et généreux à la robe de rubis. Vous pouvez l'apprécier pour son fruité dans sa jeunesse ou pour son élégance après 3 à 4 ans.

Ce vin aromatique et frais est à boire jeune. A servir en apéritif ou pour accompagner grillades ou cuisine asiatique légèrement épicée. Sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 3 ans.



CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE
BORDEAUX ROSÉ AOC

Nez de fruits rouges. Rond et soyeux, ce vin aromatique est à boire jeune. A servir en apéritif ou pour accompagner grillades ou cuisine asiatique épicée.

Sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 2-3 ans. Servir à 9-12 °C



VIGNOBLES CHAIGNE et FILS - VIGNERONS - RÉCOLTANTS
CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE - 33540 SAINT-LAURENT-du-BOIS - FRANCE
tél. +33 (0) 5 56 76 46 02 - COURRIEL : regis@chaigne.fr - www.chaigne.fr

SAS au capital de 1 000 000 € - SIRET 385 147 830 00025

TVA FR66385147830 - NAF 0121Z



CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE
BORDEAUX MOELLEUX AOC



Palette aromatique complexe de fruits blancs et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche, notes acidulées. Vin riche et harmonieux avec un bel équilibre fraîcheur / sucrosité.

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi (entre 9 et 11[°]), en apéritif ou pour accompagner charcuteries, foie gras, volailles rôties, fromages persillés (Roquefort, Fourme d'Ambert). C'est aussi un régal avec les desserts au chocolat.



CHATEAU BALLAN LARQUETTE
BORDEAUX BLANC SEC AOC

Robe or clair brillante. Palette aromatique complexe de fruits blancs et pamplemousse avec une touche florale. Belle longueur en bouche, fraîche, équilibrée, sur des notes acidulées.

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi mais non glacé (entre 11 et 13[°]), en apéritif ou pour mettre en valeur vos poissons, fruits de mer, volailles blanches en sauce. Il se marie également très bien avec certains fromages (Chèvre, Comté, ...)

CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE
CUVÉE MARIE-LOUISE
BORDEAUX BLANC SEC AOC

La sélection « Marie-Louise », élevée au contact de bois de chêne, présente des arômes d'agrumes et de fruits exotiques avec des notes légèrement vanillées. La bouche est ample, généreuse, harmonieuse. Ce vin aromatique sera servi rafraîchi mais non glacé (entre 12 et 14[°]), pour accompagner vos poissons et volailles blanches en sauce. Il se marie également très bien avec certains fromages (Chèvre, Comté, Salers, Cantal ...).



CHÂTEAU PEYNAUD
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC

Nez élégant, qui s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et rouges, avec un joli boisé et des touches épicées. Attaque franche, vin rond, agréable et de bonne longueur.

Ce vin peut être bu jeune sur le fruit. Il peut également être conservé 5 à 10 ans par les amateurs de vins bouquetés. A Servir sur viandes rouges et volailles rôties. La température idéale de service sera de 16 à 17 degrés.