

Le 20 22



Les 2022

Chers Amis

Quel Plaisir de se retrouver,  
de déguster, d'apprécier et de parler ensemble,  
en toute liberté, de ce nouveau millésime.

L'évolution climatique de ces dernières années  
se confirme encore avec les 2022 !

Dans ce contexte nous devons faire preuve  
de bon sens et ré-inventer nos pratiques.

Malgré des conditions de chaleur et de sécheresse  
exceptionnelles, nos vignes et nos sols  
nous démontrent leur capacité de résilience.

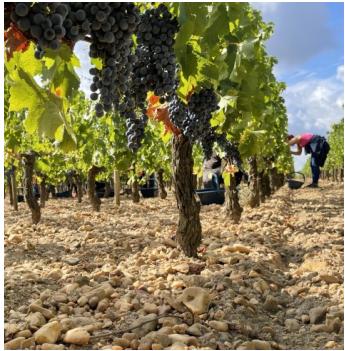
Enfin, 2022 est un Beau et Grand Millésime.  
Équilibre, Puissance et Complexité sont au  
rendez-vous. Très bonne dégustation.

Guinaudeau



## Le Climat

Le 2022



Vendanges dans la pièce de la  
Grave le 3 septembre 2022

### L'Hiver :

L'hiver est frais et sec et renoue avec de « vraies » températures hivernales. La vigne débourre au mois d'avril, dans la moyenne décennale. Les faibles précipitations hivernales vont donner la tonalité de ce millésime 2022.

### Le Printemps :

Le début du Printemps n'échappe pas à la règle de ces dernières années, et comporte lui aussi son lot de nuits à lutter contre le gel. Grâce au travail de l'équipe, les vignes s'en sortent indemnes.

**Mai :** Les températures s'emballent. La canopée se développe en accéléré. Elle est rapidement contrainte par le manque d'eau. Heureusement, des orages localisés permettent d'amener l'eau nécessaire au bon moment. La floraison commence ainsi autour du 15 mai, et se déroule en quelques jours sur l'ensemble des vignobles.

**Juin :** Des conditions idéales assurent alors un beau développement des grappes. Cependant le 20 juin, un orage de grêle, assez violent, vient toucher une partie de nos parcelles de Grand Village. L'arrêt végétatif survient dès le début du mois de juin. Le printemps 2022 est le plus sec de ces douze dernières années.

### L'Eté :

L'été est rythmé par des épisodes de chaleur d'une intensité et d'une durée exceptionnelles, ponctués par des brèves périodes de pluies qui apportent un peu de soulagement aux vignes. Nous adaptons notre travail pour accompagner au mieux nos vignes dans ces moments extrêmes. La mi-véraison est observée fin juillet. La pleine véraison est précoce. La maturation des baies est favorisée par un temps beau et chaud. Nous commençons à vendanger les blancs le 23 août. Nous clôturons le bal le 23 septembre avec les Bouchets de Grand Village.

Le millésime 2022 est le point d'orgue de ces dernières années. Malgré des conditions de chaleur et de sécheresse exceptionnelles, les vignes ont montré leur résilience. Grâce au travail des Vignerons, nos céps et nos sols sont capables de s'adapter et vont nous révéler de nouvelles perspectives.



## Dégustation en Primeurs

Le 2022



### **Château Grand Village rouge 2022**

80% de Merlots vendangés les 9, 10, 15 et 16 septembre,  
20% de Bouchets vendangés les 22 et 23 septembre.

### **Les Perrières 2022**

50% de Merlots vendangés le 9 septembre,  
50% de Bouchets vendangés le 22 septembre.

### **Les Pensées 2022**

57% de Merlots vendangés le 7 septembre,  
43% de Bouchets vendangés le 17 septembre.

### **Château Lafleur 2022**

49% de Merlots vendangés les 3 et 5 septembre,  
51% de Bouchets vendangés les 12 et 17 septembre.

### **Château Grand Village blanc 2022**

70% de Sauvignons vendangés les 23, 24 et 25 août,  
30% de Sémillons vendangés le 23 août.

### **Les Champs Libres 2022**

100% de Sauvignons vendangés le 24 août.



## Les six Crus de la Société Civile du Château Lafleur

La Société Civile du Château Lafleur est entièrement détenue par notre famille.

Au sein de la Société Civile du Château Lafleur, nous élaborons six Crus situés sur des propriétés de la Rive Droite. Vignerons dans l'âme, nous accompagnons au quotidien les vignes et les vins de ces six crus. Nous avons, à l'image du Château Lafleur, une approche assez personnelle de notre travail.

### Le Château Lafleur

Fondé en 1872 par Henri Greloud, un de nos ancêtres direct.

Le Château Lafleur est récolté sur la petite parcelle de Lafleur à Pomerol. La qualité des sols et le patrimoine génétique du Château Lafleur sont inestimables. Notre famille et toute l'équipe de la Société Civile du Château Lafleur ont à cœur de préserver ce lieu unique. Château Lafleur est un vin mythique associant d'une manière singulière puissance, longueur et finesse.

### Les Pensées

Fondées en 1987 par Sylvie et Jacques Guinaudeau.

Nous récoltons Le Cru des Pensées sur les argiles sablo-graveleux du vignoble de Lafleur.

Le Cru des Pensées allie délicatesse et complexité. Il révèle une autre expression du vignoble de Lafleur. Après avoir été un « second vin » recherché, Les Pensées sont devenues aujourd'hui un Cru à part entière et font partie des grands Pomerol du Plateau.

### Les Perrières

Fondées en 2018 par Julie et Baptiste Guinaudeau.

Avec Le Cru des Perrières nous re-interprétons, dans une nouvelle partition, l'originalité des « Bouchets de Lafleur » sur les grands sols calcaires à astéries du Fronsadais. Les Perrières sont récoltées sur cinq parcelles du Plateau de Meyney. La précision et la qualité des tanins, la puissance contenue et la finale très longue font du Cru des Perrières un grand vin dont la filiation avec le Château Lafleur ne laisse aujourd'hui aucun doute.

### Les Champs Libres

Fondés en 2013 par Julie et Baptiste Guinaudeau.

Notre ambition était de créer avec le Cru Les Champs Libres un grand vin blanc de la Rive Droite.

Nous assemblons Le Cru des Champs Libres à partir de quatre parcelles du Plateau calcaire d'Ambeau. Nous élaborons Les Champs Libres avec les mêmes convictions vigneronnes que Lafleur. Le Cru des Champs Libres est un Cru hors des codes habituels.

### Château Grand Village Rouge

Fondé en 1650 par Jacques Verdery, un « autre » ancêtre...

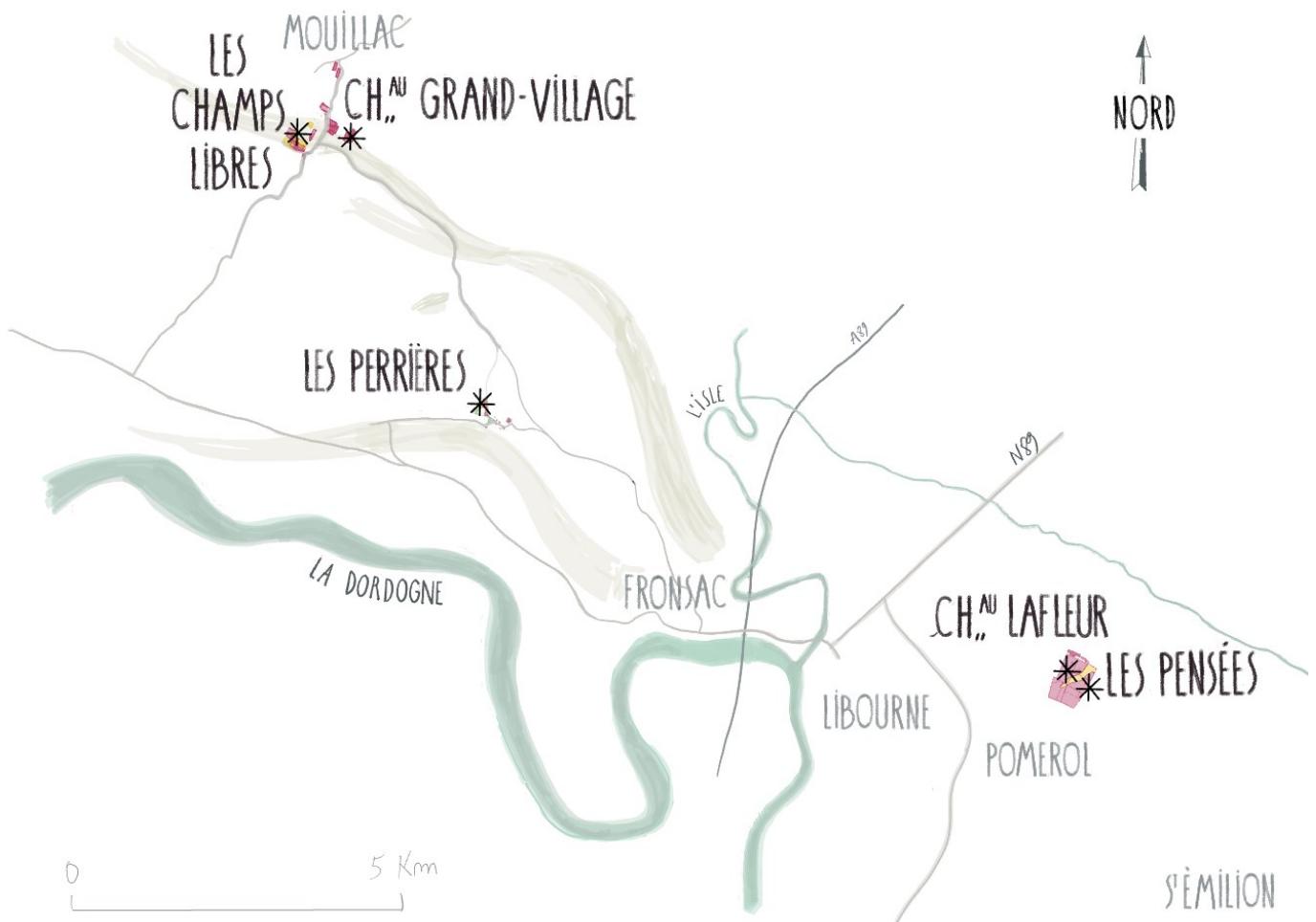
Le Grand Village est le berceau de notre famille de vignerons. Château Grand Village Rouge est peut-être le vin qui illustre le mieux aujourd'hui notre parcours. Nous avons vécu à Grand Village, Sylvie et moi-même, plus de quarante récoltes. Château Grand Village rouge est aujourd'hui un vin rouge complet dont nous sommes très fiers. Il allie noblesse et équilibre. Il est devenu en quelque sorte le « Village » de Lafleur.

### Château Grand Village Blanc

Fondé en 1990 par Sylvie et Jacques Guinaudeau.

Château Grand Village Blanc est récolté sur des sols argilo-calcaires. Nous avons durant ces vingt dernières années beaucoup perfectionné nos pratiques pour Château Grand Village Blanc.

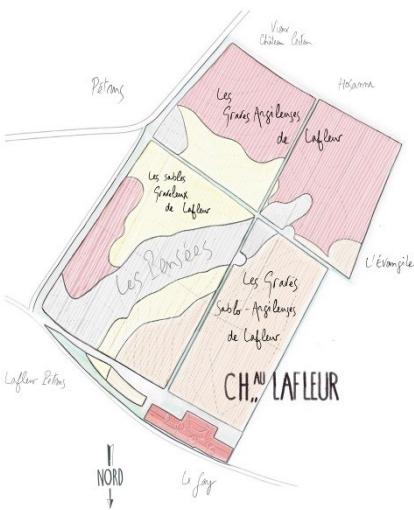
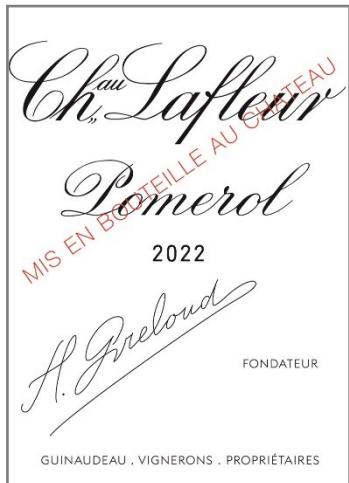
Le Château Grand Village Blanc s'est ainsi métamorphosé. C'est aujourd'hui un grand vin blanc un peu à part qui révèle sa forte personnalité tout en finesse.



Les six Crus de la Société Civile du Château Lafleur



## Château Lafleur



C'est mon arrière-arrière-grand-père, Henri Greloud, qui achète, en 1872, au lieu-dit Lafleur sur le plateau de Pomerol ce petit domaine de 4,5 hectares de vignes d'un seul tenant. Il rénove le vignoble, fait bâtir la maison et les chais et donne à ce nouveau Cru le nom historique de la parcelle : Château Lafleur. Idée géniale et prémonitoire, Henri imaginait sans doute les vins qui verront le jour ici. Sur ce "vignoble jardin" d'un carré presque parfait, sont nés de très grands millésimes comme 1947 et 1982.

En 1985, nous reprenons avec Sylvie les rennes de ce Cru mythique. En 2002, nous deviennent propriétaires du Château Lafleur en l'achetant avec nos trois enfants, Baptiste, Clara et Noémie.

La complexité des vins du Château Lafleur est d'abord liée à son vignoble. Les vignes du Château Lafleur sont plantées sur trois sols bien différents :

*Au nord-ouest, les graves sablo argileuses de Lafleur.*

*Au sud et à l'est, les graves argileuses de Lafleur.*

*Au cœur du vignoble, les sables graveleux de Lafleur.*

Cette association de sols permet d'expliquer, en partie, la singularité du Château Lafleur.

Nous devons ensuite évoquer l'encépagement qui avec une parité Bouchets et Merlots, participe largement au style du Château Lafleur. Il faut à ce sujet souligner le patrimoine génétique du Château Lafleur qui est inestimable (voir la note à propos des Bouchets de Lafleur en page 15).

Il faut enfin parler des femmes et des hommes qui, par leur travail, accompagnent avec une grande précision les vignes de la Société Civile du Château Lafleur. Baptiste et Julie nous ont rejoint dans le début de la décennie 2000 avec cette passion du moindre détail qui singularise notre famille. Au fil des ans, notre équipe s'est rajeunie et étoffée. Aujourd'hui, une vingtaine de personnes mettent tout leur enthousiasme au service des Crus de la Société Civile du Château Lafleur. Vignerons, présents tout le long de l'année dans nos vignes et dans nos chais, nous cherchons à comprendre et à accompagner au mieux la nature et le climat.

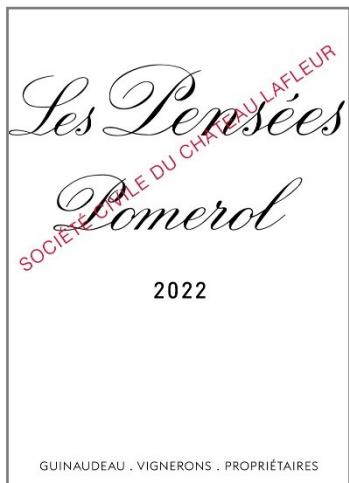
Château Lafleur est un vin rare associant d'une manière singulière puissance, longueur et finesse.

### Données techniques

Château Lafleur : 3,75 ha dont 1,35 ha sur graves sablo-argileuses, 1,45 ha sur graves argileuses, 0,95 ha sur sables graveleux. Vignes travaillées en culture raisonnée. Vendanges à la main avec double tri à la vigne, puis double tri au chai. Vinification en cuves inox avec des macérations douces et une extraction mesurée des tanins. Élevage de 15 mois en barriques dont un quart de barriques neuves et trois quarts de barriques de 9 mois. Mis en bouteilles en avril de la deuxième année d'élevage. Capsule étain rouge authentifiée par scellé Prooftag (sur l'ensemble des bouteilles à partir du millésime 2005 ; sur les bouteilles sorties du château à partir du 1/01/07 pour les millésimes antérieurs au millésime 2005). Conditionnement en caisse bois étampée et cerclée de 12 demi-bouteilles, 1, 3, et 6 bouteilles, 1 et 3 magnums, 1 double-magnum et 1 impériale. Production moyenne 13 000 bouteilles. Appellation Pomerol.



## Les Pensées



Nous avons créé avec Sylvie, en 1987, Les Pensées de Lafleur deux ans après avoir pris en main le vignoble de Lafleur. Notre objectif était alors d'assurer au grand vin, le Château Lafleur, une qualité plus régulière.

Jusqu'à la récolte 2000, notre sélection était surtout basée sur l'âge des vignes. Ainsi, du millésime 1988 au millésime 1999, Les Pensées de Lafleur sont le plus souvent issues des jeunes vignes vendangées lors d'un premier passage.

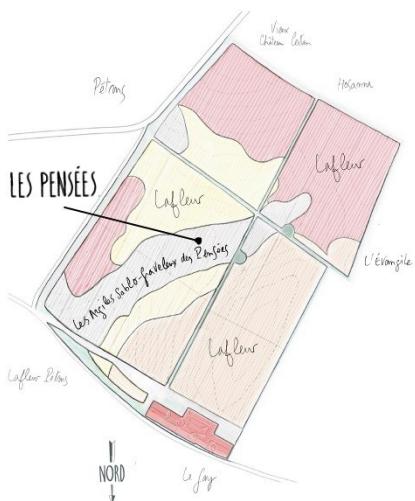
À partir du millésime 2000, nous allons faire évoluer la sélection des Pensées de Lafleur en suivant désormais la nature des sols. C'est avec l'aide de Baptiste et Julie, que nous allons petit à petit délimiter le parcellaire des Pensées de Lafleur. De millésime en millésime, nous avons affiné les limites de ce Cru inséré au cœur du vignoble de Lafleur.

Du statut de second vin, Les Pensées de Lafleur sont devenues, en une trentaine d'années, un Cru à part entière. Elles s'appellent désormais Les Pensées, et font aujourd'hui partie des grands Pomerol du Plateau. Pour marquer d'une manière visible cette évolution, nous avons redessiné l'étiquette des Pensées, en gardant le style « iconique » de l'étiquette de Lafleur.

### Le Cru des Pensées

Les Pensées sont produites sur un terroir particulier du vignoble de Lafleur, situé le long d'une diagonale Est-Ouest, "à cheval" sur plusieurs parcelles. Il s'agit de sols d'une surface d'environ 70 ares, constitués d'argile, de sable, et de quelques graves. C'est l'histoire géologique et la disposition du lieu qui ont fait de ces sols, des sols plus argileux, moins graveleux, plus riches et plus profonds, plus typiques au final des sols Pomerolais.

Vin initiatique, le Cru des Pensées allie délicatesse et complexité. Il révèle aujourd'hui une autre expression du vignoble de Lafleur avec de très belles réussites comme les millésimes 2000 et 2016. Les très petites quantités produites font de ce Cru un vin rare et assez difficile à acquérir.

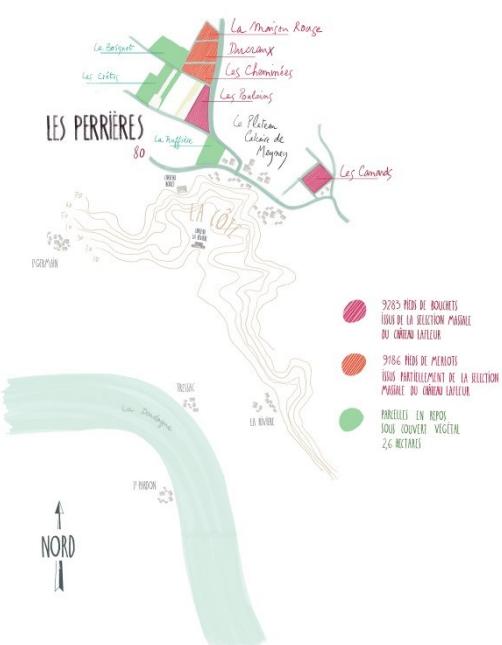
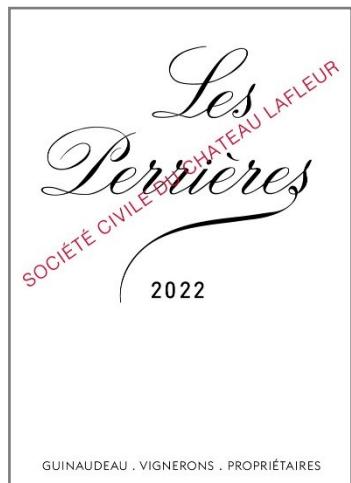


### Données techniques

Le Cru des Pensées : 0,7 ha de sols argilo-sablo-graveleux. Vignes travaillées en culture raisonnée. Vendanges à la main avec double tri à la vigne, puis double tri au chai. Vinification en cuves inox avec des macérations douces et une extraction mesurée des tanins. Élevage 15 mois en barriques dont un quart de barriques neuves et trois quarts de barriques de 9 mois. Mis en bouteilles en avril de la deuxième année d'élevage. Capsule étain rouge. Conditionnement en caisse bois étampée et cerclée de 12 demi-bouteilles, 1, 3 et 6 bouteilles, 1 et 3 magnums, 1 double-magnum et 1 impériale. Production moyenne 4 000 bouteilles. Appellation Pomerol.



## Les Perrières



### L'histoire des Perrières

Les Perrières sont nées de l'idée de créer un nouveau Cru en plantant les Bouchets de Lafleur sur les grands calcaires à astéries du Fronsadais. Neuf années de recherches et d'essais grandeur nature ont été nécessaires à Baptiste et Julie pour mettre en place le vignoble des Perrières : sélection de terroirs, fouilles, achats des parcelles, arrachages des vignes en place, et enfin, plantations. Nous avons donné le nom évocateur « Acte » à ces neuf années de mise au point. Ces Actes 1 à 9 étaient indispensables pour donner naissance au Cru des Perrières dont 2018 a été le premier millésime. Nous continuons à prospecter sur ce plateau de Meyney pour compléter et agrandir le vignoble des Perrières.

### Le Cru des Perrières

Le cœur des Perrières se situe au lieu-dit Meyney, sur la crête sud-ouest d'plateau de Meyney. Le sous-sol est occupé par d'anciennes carrières calcaires.

Les sols des Perrières, de type argilo-calcaire, sont peu profonds.

Le vignoble des Perrières est composé de 50% de Bouchets de Lafleur, et de 50% de Merlots. Nous travaillons les vignes du Cru des Perrières avec l'équipe du Château Lafleur. Comme pour chacun de nos Crus, c'est avant tout notre bon sens vigneron qui nous guide.

La précision et la qualité des tanins, la complexité, la puissance contenue et la finale très longue font des Perrières un grand vin dont la filiation avec le Château Lafleur ne laisse aujourd'hui aucun doute. Nous assistons avec Les Perrières à une très belle réinterprétation de Lafleur sur un grand terroir argilo-calcaire.

### À propos des Bouchets de Lafleur

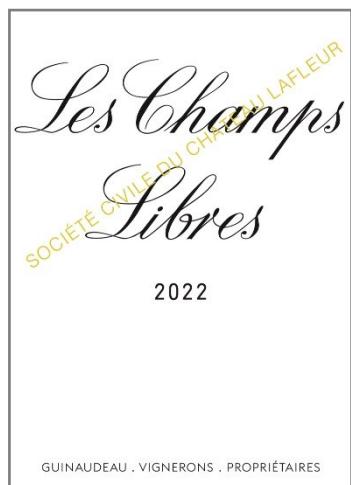
Sur la rive droite, le Bouchet est le nom historique du cabernet franc. Une partie des Bouchets de Lafleur est issue de la sélection massale réalisée par André Robin dans les années 1930. Ses filles Thérèse et Marie Robin ont pu, après les gelées de 1956, sauvegarder un bon nombre de pieds. C'est un patrimoine exceptionnel de vieux Bouchets. Nous avons repris en main cette sélection massale depuis une quinzaine d'années et toutes nos plantations actuelles de Lafleur sont réalisées avec des greffons issus de cette lignée. Nous avons utilisé ces Bouchets de Lafleur pour les plantations des Perrières. Les sols des Perrières avec leurs très beaux calcaires à astéries vont offrir aux Bouchets de Lafleur un très grand potentiel.

### Données techniques

Le Cru des Perrières : 3,60 ha en plateau argilo-calcaire. Vignes travaillées en culture raisonnée. Vendanges à la main avec tri manuel à la vigne, puis tri au chai. Vinification en cuves inox et béton avec des macérations douces, et une extraction mesurée des tanins. Élevage de 15 mois en barriques, dont un tiers en barriques neuves et deux tiers en barriques d'un vin. Mis en bouteilles en avril de la deuxième année d'élevage. Capsule étain rouge. Conditionnement en caisse bois étampée et cerclée de 12 demi-bouteilles, 1, 3 et 6 bouteilles, 1 et 3 magnums, 1 double-magnum et 1 impériale. Production moyenne 13 000 bouteilles. Appellation Bordeaux Supérieur.



## Les Champs Libres



Les Champs Libres sont nés en 2013 sur l'impulsion de Julie et Baptiste.

L'histoire des blancs à Grand Village est ancienne, et nous avons toujours pensé que des grands vins blancs pouvaient être élaborés sur ces sols argilo-calcaires. Nous avons peu à peu mis en place, avec l'équipe de Lafleur, tant à la vigne que dans les chais, une approche de plus en plus qualitative sur nos vignes blanches de Grand Village. Dès 2012, la complexité de certaines barriques de Sauvignon nous avait donné l'envie d'aller plus loin encore. Deux barriques de jeunes Sauvignons de la parcelle "À Louima" ont bénéficié d'une mise en bouteilles particulière. Ce lot hors commerce baptisé « À Louima 2012 » a été le premier témoin de cette nouvelle et passionnante aventure.

En 2013, convaincus par l'intérêt de cette voie, nous avons décidé de créer le Cru « Les Champs Libres ». À la vieille parcelle des Acacias qui recèle des Sauvignons fabuleux, nous avons joint de nouvelles parcelles plantées avec des sauvignons d'origine Sancerroise qui apportent une grande complexité aromatique.

### Le Cru des Champs Libres

Les Champs Libres sont aujourd'hui élaborés avec les sauvignons de quatre parcelles du plateau argilo-calcaire d'Ambeau : « À Louima », « Mathilde », « Léonard » et « Les Acacias ».

Trois facteurs sont à mettre à l'actif de la réussite des Champs Libres :

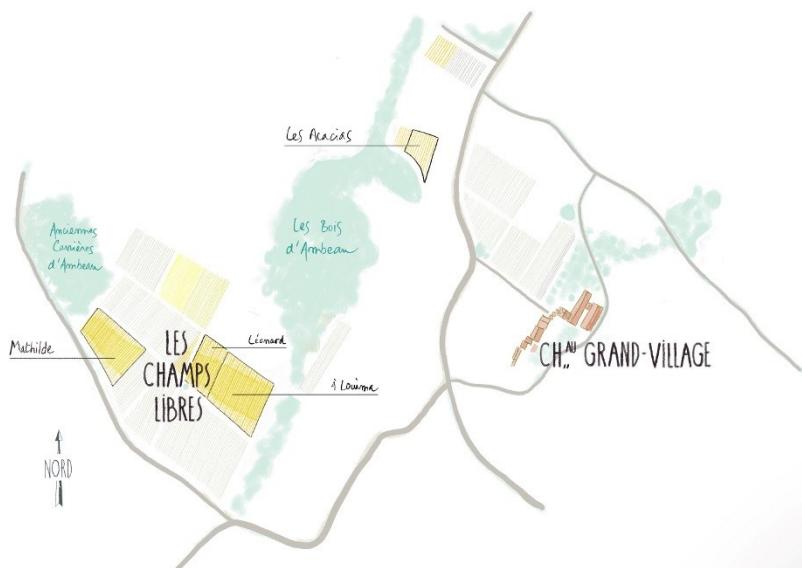
- Les sols argilo-calcaires du plateau d'Ambeau qui apportent fraîcheur et plénitude et se révèlent de grands sols à blancs.
- L'origine génétique de nos Sauvignons qui contribue à une finesse et une longueur remarquable.
- La conduite des vignes enfin qui chaque année est remise en question pour s'adapter au climat du millésime.

Le Cru des Champs Libres est un Cru hors des « codes » habituels.

C'est une bouteille rare, dédiée aux amateurs de grands vins blancs et élaborée avec les mêmes convictions vigneronnes que Lafleur.

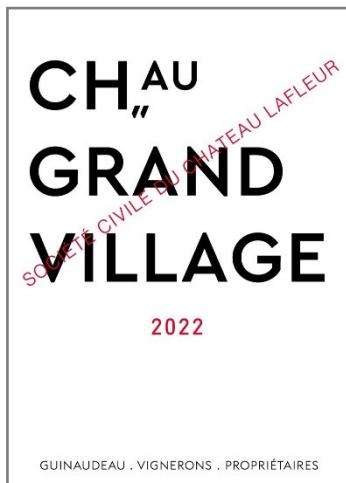
### Données techniques

Le Cru des Champs Libres : 1,2 ha de sols argilo-calcaire . Vignes travaillées en culture raisonnée. Vendanges à la main avec double tri manuel à la vigne. Pressurage à basse pression sous gaz neutre. Vinification 100% en barriques neuves. Élevage de 9 mois sur lies fines avec léger bâtonnage pendant cinq mois. Mis en bouteilles en début de l'été de la première année d'élevage. Capsule étain jaune. Conditionnement en caisse bois étampée et cerclée de 1, 3 et 6 bouteilles, 1 et 3 magnums. Production moyenne 4 000 bouteilles. Appellation Bordeaux Blanc.





## Château Grand Village Rouge



C'est un de mes lointains aïeuls, Jacques Verdery, qui fonde en 1650 le Château Grand Village. Ce Cru est donc le berceau de notre famille de vignerons. Le domaine situé à Mouillac sur le canton de Fronsac, s'étend sur plus de cinquante hectares, partagés entre treize hectares de vignoble en plateaux et légers coteaux, et une quarantaine d'hectares de prairies et de bois.

Nous prenons en main avec Sylvie les vignes de Grand Village en 1980. Nous gardons de cette période de grands souvenirs comme le millésime 1982 et surtout le très beau millésime 1990, témoin mémorable du potentiel du terroir argilo-calcaire de Grand Village.

Depuis une vingtaine d'années, nous écrivons une nouvelle page de Grand Village. Baptiste et Julie nous rejoignent dans les années 2000 et vont nous permettre de prendre un très beau virage. Nous décidons en effet de travailler les vignes et de vinifier les vins de Grand Village en adoptant l'approche et la philosophie que nous avons à Lafleur. Le Château Grand Village bénéficie de ce fait d'un mode de conduite exceptionnel pour un Bordeaux.

Des progrès considérables au vignoble comme dans les chais ont été réalisés. Château Grand Village Rouge est un vin complet alliant noblesse, équilibre et élégance. Grand Village est clairement aujourd'hui le «Village» de Lafleur.

### Données techniques

Château Grand Village Rouge : environ 10 ha de sols argilo-calcaires. Vignes travaillées en culture raisonnée. Vendanges effectuées à la main avec double tri manuel à la vigne puis troisième tri au chai. Vinification en cuves inox et béton avec des macérations douces et une extraction mesurée des tanins. Élevage de 12 mois en barriques, dont 30% en barriques neuves, 40% en barriques d'un vin, 30% en barriques de deux vins. Mis en bouteilles en avril de la deuxième année d'élevage. Capsule aluminium rouge. Conditionnement en carton de 6 bouteilles, 12 demi-bouteilles, 3 magnums; coffret bois de 1 bouteille, 1 magnum, 1 double-magnum et 1 impériale. Production moyenne 45 000 bouteilles. Appellation Bordeaux Supérieur.



## Château Grand Village Blanc



Julie et Baptiste Guinaudeau  
dégustation du Grand Village

Notre famille cultive des vignes à Grand Village depuis le 17e siècle et il y a sans doute eu très tôt des vignes blanches à Grand Village. Avec la crise viticole des années soixante, celles-ci ont cédé petit à petit leur place aux vignes rouges.

Persuadés de la valeur de certains sols calcaires de Grand Village pour les vignes blanches, nous allons décider avec Sylvie de replanter, au début des années quatre-vingt-dix, quelques parcelles de Sauvignons et Sémillons. Les premiers millésimes sont encourageants, les vins sont frais et se dégustent jeunes, sur le fruit. Quelques premiers essais en barriques laissent imaginer que nous devons pouvoir réaliser à Grand Village des vins blancs plus complets.

Au début des années 2000 des évolutions techniques majeures vont être amorcées sous l'impulsion de Baptiste et Julie.

C'est d'abord sur le vignoble, que nous portons nos efforts: nous arrachons les parcelles les moins intéressantes et nous adoptons avec notre équipe, pour nos vignes blanches, le mode de conduite, très qualitatif, que nous pratiquons à Lafleur. Parallèlement, nous plantons de nouvelles parcelles avec des plants d'origine sancerroise afin d'obtenir une plus grande complexité aromatique.

C'est ensuite au niveau des vinifications que nous accomplissons des progrès importants. Nous mettons en place une meilleure maîtrise de l'oxygène et développons l'élevage sur lies fines.

Le Château Grand Village Blanc s'est ainsi métamorphosé en quelques années. Il se buvait autrefois jeune sur le fruit. C'est aujourd'hui un grand vin blanc un peu à part qui révèle sa forte personnalité tout en finesse.

### Données techniques

Château Grand Village Blanc: 1,8 ha de sols argilo-calcaires. Vignes travaillées en culture raisonnée. Vendanges à la main avec double tri manuel à la vigne. Pressurage à basse pression sous gaz neutre. Vinification 50% en barriques neuves, 50% en barriques d'un vin. Élevage de 9 mois sur lies fines dont cinq mois de bâtonnage. Mis en bouteilles au début de l'été de la première année d'élevage. Capsule aluminium verte. Conditionnement en cartons de 6 bouteilles et 3 magnums; coffret bois de 1 bouteille et 1 magnum. Production moyenne 9 000 bouteilles. Appellation Bordeaux Blanc.



## L'Equipe de la Société Civile du Château Lafleur

Jacques GUINAUDEAU  
Sylvie GUINAUDEAU  
Baptiste GUINAUDEAU  
Julie GUINAUDEAU



Omri RAM  
Nadine GENTY  
Ralitsa TODORIEVA  
Daniel PINTO  
Apolline GARNIER



William MAURAN  
Julien AIRAULT  
Se Hoon BOK  
Nicolas TOURNEBISE  
Manuel CHARRON



Corinne VIDALIE  
Jasmine MARTELIERE  
Alexandre DUVERGER  
Fabio BONI  
Benoit GUILLOT



Matthieu DILLERIN  
Lucas MARION  
Brice CAILLAU  
Suzy CERF



Lilou





## Les Ambassadeurs de la Société Civile du Château Lafleur

Mise à jour du 11 Avril 2023

Gotan Wine	Albania, Kosovo, Macedonia, Montenegro
Clos Cachet	Australia
Kate & Kon Wolf	Austria
De Windmolen	Belgium
Thienpont Wines	Belgium
Nobilis Wine Importers	Canada Alberta
Le Maître de Chai	Canada Ontario
Le Maître de Chai	Canada Quebec
All in Wine	China Mainland
Mayfair	China Mainland
Merlot d'Or	Czech Republic
Autres Châteaux	France
Chai Mica	France
Duclot	France
Legrand Filles et Fils	France
Vignobles & Châteaux	France
Le Moulin de la Barbuise	France
Kate & Kon	Germany
Aiolos	Greece
Kerry Wines	Hong Kong
The Fine Wine Experience	Hong Kong
Green Acres	Ireland
Caftorys'	Israel
Cordero	Italy
Legrand Tokyo	Japan
Wine to style	Japan
Ritter Weine	Liechtenstein
Wengler Châteaux & Domaines	Luxembourg
Bordeaux Liquid Gold	Malaysia
Martinet Fine Wines	Malta
De Bruijn Wijnkopers	Netherlands
Résidence Wijnen	Netherlands
Peter Maude	New Zealand
Lars Soreide	Norway
Simple	Russia
Justerini & Brooks Singapore	Singapore
Vinum Fine Wines	Singapore
Great Domaines	South Africa
La Part dels Angels	Spain
Vila Viniteca	Spain
Le Caveau SA	Switzerland
Le Caveau de Bacchus	Switzerland
Martel	Switzerland
Wineland	Taiwan
Wine 5	Thailand
MMI	United Arab Emirates
Armit Wines	United Kingdom
Justerini & Brooks	United Kingdom
Grand Cru Selections	US (East Coast)
Martine's Wines	US (West Coast)
1275	Club members
Eighty-Two Advisory	Club members
Ficofi	Club members



Le 2022

SOCIÉTÉ CIVILE DU

# CHÂTEAU LAFLEUR

Textes & Plans : Jacques Guinaudeau

Photographies : Alexandra Lebon

Traductions : Omri Ram

Mise en page : Ralitsa Todorieva

Mise à jour du 12 avril 2023

#### SIÈGE SOCIAL

CHÂTEAU LAFLEUR  
4 CHEMIN DE CHANTECAILLE  
33500 POMEROL

#### SIÈGE ADMINISTRATIF

9 GRAND VILLAGE  
33240 MOUILLAC  
05 57 84 44 03

[contact@chateaulafleur.fr](mailto:contact@chateaulafleur.fr)  
[www.chateaulafleur.fr](http://www.chateaulafleur.fr)

Français

SOCIÉTÉ CIVILE DU CHÂTEAU LAFLEUR  
GUINAudeau . VIGNERONS . PROPRIÉTAIRES