CHATEAU

Bel-Air La Royère

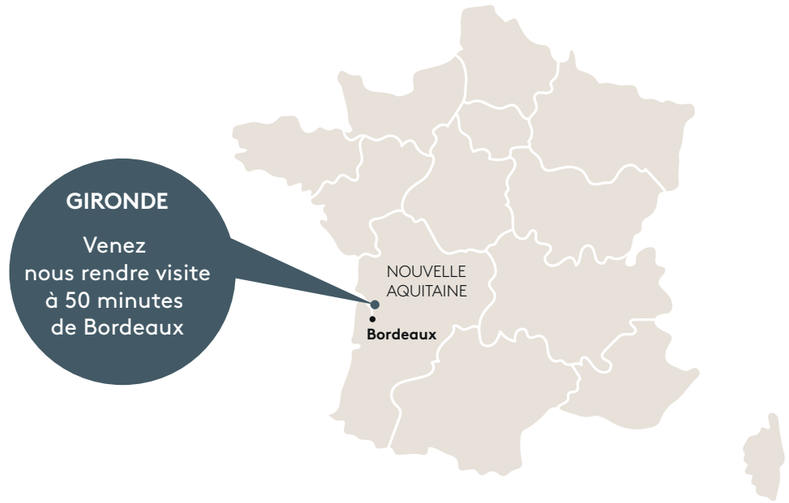
NOTRE HISTOIRE

DEPUIS 30 ANS

le Château Bel-Air La Royère appartient à la famille Chevrier.

CORINNE CHEVRIER S'EST INSTALLÉE EN FAMILLE AU CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE EN 1992.

DEPUIS 30 ANS, CELLE QUI EST ISSUE D'UNE LIGNÉE DE VIGNERONS PRODUCTEURS DE COGNAC, PERPÉTUE DANS SA PROPRIÉTÉ AVEC SES VINS CETTE TRADITION D'EXCELLENCE.



30 ans, c'est le temps d'une génération, le temps de faire croître, évoluer une propriété et de s'enraciner dans ce terroir pour en tirer la quintessence.

Mais respecter ses racines, en s'orientant notamment vers l'agriculture biologique, ne veut pas dire refuser les innovations ! Sur le château dont la superficie à taille humaine, 14 ha, lui permet de maîtriser tous les paramètres, Corinne Chevrier conjugue recherches et évolutions.

Elle sait tirer parti des spécificités de Bel-Air la Royère avec ses vieilles vignes aux sucs concentrés et n'hésite pas à introduire de nouveau le cépage malbec "fils illégitime du Bordeaux" comme elle l'appelle, pour en tirer en union avec le merlot ou dans des cuvées monocépages, des vins élégants, racés, références de l'appellation et reflets d'un terroir et de la passion de celle qui le cultive.

> **“Avec mon équipe, nous mettons tout en œuvre pour que l'expression de notre raisin se révèle.”**

NOTRE HISTOIRE

“Le cépage Malbec est "l’enfant illégitime" du vignoble bordelais. Le Château Bel-Air La Royère lui a redonné ses lettres de noblesse dés 1995.”

Innover, créer tout en respectant son terroir, c’est le travail depuis toujours des vignerons. Corinne Chevrier a bien compris cela et applique ce principe avec le cépage malbec. Celui-ci couvrait au 19e siècle 80% des superficies en Bordeaux* avant de perdre du territoire. Aujourd’hui il revient peu à peu s’épanouir sur les terroirs argilo-calcaires et donner ses notes de fruits rouges, de chocolat, seul ou en association avec le cépage merlot. Le malbec serait issu d’un croisement entre "la magdeleine" et le “"prunelard noir" et originaire de Charentes**, comme Corinne Chevrier.

*Butler-académy. **Dico du vin.

1995

MISE EN AVANT DU CÉPAGE MALBEC

2019

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT INSTALLATION D’AMPHORES

1992

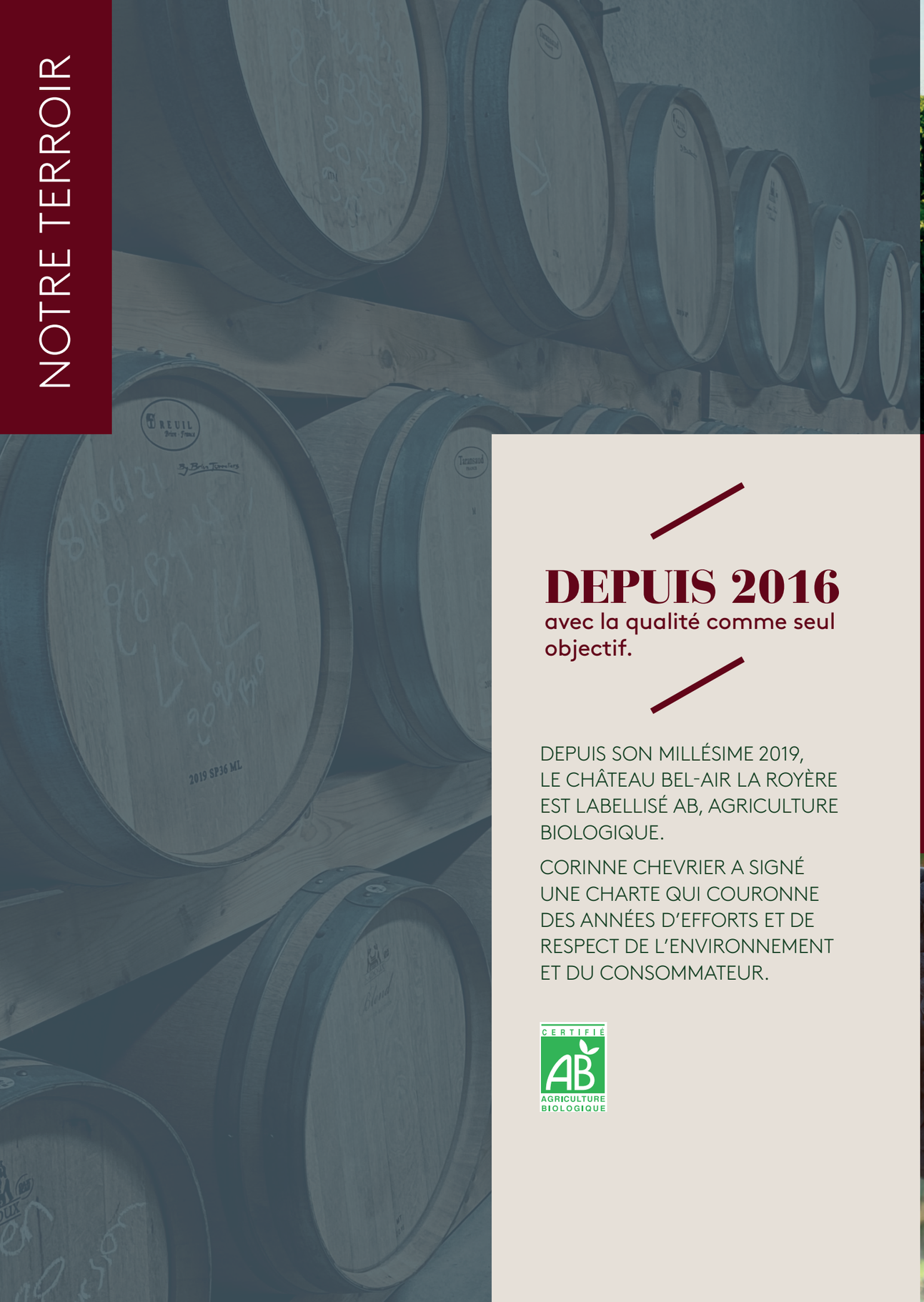
ACQUISITION DU CHÂTEAU

2016

MISE EN PLACE DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE

2022

30 ANS DU DOMAINE



DEPUIS 2016

avec la qualité comme seul objectif.

DEPUIS SON MILLÉSIME 2019, LE CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE EST LABELLISÉ AB, AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

CORINNE CHEVRIER A SIGNÉ UNE CHARTE QUI COURONNE DES ANNÉES D'EFFORTS ET DE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU CONSOMMATEUR.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La taille de la vigne, le pliage, puis le relevage des sarments qui porteront les grappes, l'ébourgeonnage pour sélectionner le meilleur, l'effeuillage pour s'assurer que les grains se gorgent de soleil, les vendanges, manuelles pour les vignes les plus anciennes, jusqu'à l'éraflage et le tri manuel de la récolte.

Tous nos travaux de vigne et du vin sont dictés par la Nature et la volonté de produire le meilleur des vins de la meilleure des façons.

NOS VINS

sont la conjugaison des synergies entre les différents sols et les cépages, merlot, malbec, cabernet sauvignon et sauvignon qui y puisent leur force et leur spécificité.

NOS DIFFÉRENTS SOLS ALLIÉS AUX CÉPAGES FONT NAÎTRE NOS CUVÉES AUX PERSONNALITÉS DIVERSES.

> **“En cuisine comme en viticulture, la qualité de la matière première est essentielle. Veiller sur elle est notre priorité.”**

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

Château Bel-Air La Royère • Rouge

> **Sol :** calcaire qui lui donne de la puissance et de la structure
> **Cépages :** Merlot 65% - Malbec 35%
> **Élevage :** 12 mois en fût de chêne et amphores

Château Bel-Air La Royère • Blanc

> **Sol :** argileux qui lui confère des notes de fleurs blanches et de pêches de vignes,
> **Cépages :** Sauvignon Blanc 100%
> **Élevage :** 9 mois en fût de chêne et amphores

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

100% MALBEC

Fig.10 • Rouge

> **Sol :** sol argilo-calcaire,
> **Élevage :** élevé 20 mois en barrique

Justin Malbec • Rouge

> **Sol :** sol graveleux ce qui lui confère plus de fruits et de souplesse
> **Élevage :** 9 mois en cuves après un passage rapide en barriques

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

L'Esprit • Rouge

> **Sol :** calcaire qui lui donne de la puissance et de la structure, vin souple et soyeux
> **Cépages :** Merlot 90% - Malbec 5% - Cabernet Sauvignon 5%
> **Élevage :** 10 mois en fût de chêne

Magnum

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

100% MERLOT

Gourmandise • Rouge

> **Sol :** sol argilo-calcaire
> **Élevage :** 9 mois en cuves après un passage rapide en barriques

Justin Merlot • Rouge

> **Sol :** sol graveleux ce qui lui confère plus de fruits et de souplesse
> **Élevage :** 8 mois en cuves

DÉCOUVREZ LE PATRIMOINE DE LA GIRONDE

En région blayaise

LE PAYS BLAYAIS EST RICHE D'UNE HISTOIRE MULTISÉCULAIRE. DE LA GROTTE DE PAIR NON PAIR, AVEC SES SCULPTURES VIEILLES DE 30 000 ANS, EN PASSANT PAR LA VILLA GALLO-ROMAINE DE PLASSAC JUSQU'À LA CITADELLE DE BLAYE ÉDIFIÉE PAR VAUBAN, CLASSÉE À L'UNESCO, C'EST TOUT UN PATRIMOINE RICHE ET VARIÉ QUI S'OFFRE À VOUS.

Pour tous ceux qui aiment découvrir un terroir riche d'histoire, de traditions et d'authenticité, le pays blayais est fait pour eux. La rive droite de l'estuaire s'offre à pied, en vélo, en auto ou en bateau à tous ceux qui en ont la curiosité. Ses paysages vallonnés en amont de l'estuaire de la Gironde (le plus grand d'Europe occidentale) se terminent dans les marais en aval et offrent des sites remarquables. L'Homme ne s'y est pas trompé, il y a 30 000 ans (15 000 ans avant les peintures de Lascaux) en gravant dans la grotte de Pair non pair des sculptures animales qui nous fascinent encore. La villa gallo-romaine de Plassac témoigne que le territoire était prospère et commerçant durant l'Antiquité.

La citadelle de Blaye construite par Vauban au XVIIe siècle à partir du château médiéval du troubadour Jaufré Rudel montre que le site a toujours été important pour la France. Près de 500 000 visiteurs déambulent désormais dans le site, visitent un système unique de défense, empruntent les souterrains ou passent un instant de quiétude dans le cloître du couvent des Minimes. Une croisière sur l'estuaire permet de découvrir des îles, qui furent habitées jusqu'aux années 1970 et de découvrir un autre point de vue sur une région qui ne demande qu'à être découverte. Et, le viticulteur dont vous pousserez la porte, amoureux de son terroir comme l'est Corinne Chevrier du sien, en sera le meilleur ambassadeur pour vous le faire découvrir.

LE CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE VOUS OUVRE SES PORTES

Le temps d'une visite, venez découvrir comment Corinne Chevrier et son équipe prennent soin des vins, comment ils les élaborent et comment les déguster et les apprécier.

Plusieurs visites tout au long de l'année sont possibles.

2 VISITES AU CHOIX

1 LES COULISSES DE NOTRE MÉTIER

Durant 1h30, c'est "Vis ma vie de vigneron" avec la découverte des coulisses du métier de vigneron avec à l'issue, la dégustation de 4 vins.

Prix : 15€ TTC/pers. (2 à 12 personnes)
Temps : 1h30 de 11h à 12h30 et de 15h à 16h30

2 LES BASES DE LA DÉGUSTATION

Pendant 2h30, plongez dans le monde de la dégustation avec une initiation aux principes de ce plaisir. Au programme, une découverte du vignoble bordelais, comment sont faits les vins, notamment dans le cadre de l'agriculture biologique. Puis, les agréables travaux pratiques avec la dégustation de 4 vins.

Prix : 50€ TTC/pers. (6 à 12 personnes)
Temps : 2h30 nous contacter pour programmation horaires

CONFECTIONNEZ VOTRE NECTAR

ATELIER ŒNOLOGIE, DIY MON VIN

"C'est mon vin, c'est moi qui l'ai fait !"

Pendant 1h30, devenez œnologue et réalisez votre vin. Après avoir découvert les différents cépages et leurs spécificités, leurs arômes, longueur en bouche, teneur en tannin, et équipés d'une fiche technique d'une éprouvette et de l'indispensable verre à dégustation, vous pourrez réaliser "Votre" vin, avec des assemblages qui correspondent à votre goût, fruité, boisé, tannique, aromatique et surtout, vous partirez avec "votre" bouteille de 75 Cl.

Tous les mardis de 10h à 11h30 (juillet/août) ou à la demande (groupe à partir de 4 pers.)
Prix : 45€ TTC/personne (4 à 10 personnes)
Temps : 1h30

INSOLITE

SÉANCE DE YOGA

Nous accueillons l'été, au milieu de nos rangs de vignes, sous un chêne, le professeur de yoga Marie-Aline Boisvert. Elle propose des séances accès sur le Kundalini "yoga de la conscience" qui est une pratique corporelle basée sur la respiration (pranayama), le son (mantras), intégrant la relaxation et la méditation.

Ouvert à tous, débutants et pratiquants confirmés

Tous les lundis de 8h30 à 9h30 (juillet/août)
Prix : 20€ TTC/personne (2 à 12 personnes)
Temps : 1h

L'ÉQUIPE

“L'objectif de notre équipe est de créer tous les ans des vins qui soient le reflet fidèle du riche terroir du château Bel-Air La Royère.”

Corinne Chevrier, avec son équipe à nette majorité féminine, veut permettre à son terroir de s'exprimer.

Corinne Chevrier

Nadège kouchnereff

Angélique Touttard

Victor Carvalho

DISTINCTIONS

Depuis 1995, nous nous réjouissons d'être régulièrement cités par *Le Figaro, Decanter, la Revue des Vins de France, Robert Parker, Bettanne et Dessauve...*

Mais également dans le tome 21 la célèbre bande dessinée *Les Gouttes de Dieu* !

VISITES/ATELIERS

LES VISITES : du lundi au samedi toute l'année sur réservation uniquement 5 jours à l'avance.

ATELIER ASSEMBLAGE DU VIN : tous les mardis de 10h à 11h30 (juillet/août) sur réservation uniquement 3 jours à l'avance ou sur demande toute l'année pour du "sur-mesure" (anniversaire, comité d'entreprise, entre amis...)

NOUS SUIVRE

www.chateaubelairlaroyere.com

Conception graphique : Angélique Prisul 06 62 03 08 23 - © photos : Camille Pichery, Claude Clin, Laetitia Peirera, Rodrigo Avelar De Souza
Textes : Martial Maury "artisan en écriture".

CHATEAU

Bel-Air La Royère

Château Bel-Air La Royère
1, les Ricards • 33 390 CARS

Tél. : +33 (0)5 57 42 91 34 • Port.: +33 (0)6 89 90 20 04
chateau.belair.la.royere@wanadoo.fr
chateaubelairlaroyere@gmail.com