



Issus d'une famille de grands négociants bordelais (Actionnaire du Château Palmer et de la société Mähler-Besse – Grande maison de négoce bordelaise) et petits neveux de François Mauriac, Laetitia et Arthur Mauriac (sœur et frère) décident d'associer leur passion commune et d'élaborer avec rigueur des vins de grande qualité.

Réparties sur 7 hectares, en deux parcelles distinctes, leurs vignes sont idéalement placées entre Cars, Saint Genès de Blaye et Saint Seurin de Coursac. Située à 55 km de Bordeaux, face au Médoc, la région de Blaye s'étend sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde.



Pour traduire leurs exigences à travers l'habillage de leur vins, ils demandent à Benoît Canaferina, graphiste bordelais, de mettre en place l'imagerie du château la Levrette.

Premier et deuxième millésime du Château la Levrette, les années 2006 et 2007 sont une grande consécration pour eux. Le succès immédiat de leur vins Rouge, Blanc et Clairet a plus que confirmé la rigueur de leur travail. Bien que qualifiées d'années difficiles, la Levrette 2006 et 2007 ont su tirer partie de la qualité de leur terroir associée à une vinification parfaite.



**Passion, Qualité, Rigueur sont les maitres mots qui signent notre Exigence.**



## Une histoire d'amitié liée à une passion commune

Laetitia et Arthur Mauriac (sœur et frère) ont grandi dans l'univers du vin. En 2005, après des chemins très différents, ils décident de s'associer dans leur passion commune et de reprendre une exploitation viticole.



Convaincus des richesses de leur région et séduits par les terroirs de Blaye, ils entreprennent d'élaborer avec rigueur des vins de grande qualité. Pour cela ils font ressortir toute la richesse, la noblesse et le caractère de ces terres dans les vins du "Château la Levrette".

### **Laetitia Mauriac**

Il est fréquent que l'esprit et l'art du vin se rejoignent dans leurs règles et leurs exigences : "la recherche de la qualité associé au besoin de trouver la vérité". Telles sont les valeurs qui décident Laetitia à prendre les rênes de cette entreprise. (Gérante de la société - Diplômée de Philosophie à la Sorbonne - diplômée de l'IAE - Institut d'Administration des Entreprises)



### **Arthur Mauriac**

Après des études Commerciales, Arthur fait ses premières armes au sein de la grande distribution. Sa passion pour le vin le pousse à rejoindre sa région natale pour travailler au sein de la filière tonnellerie. Son métier l'amène à prendre des responsabilités importantes tant en France qu'à l'international. Son expérience de l'élaboration des vins, de la dégustation et sa vision "globale" du monde du vin l'amène naturellement à commercialiser le château la Levrette à l'export.

**Passion, Qualité, Rigueur sont les maitres mots qui signent notre Exigence.**

Retrouvez les fiches techniques des vins et toute l'actualité sur [www.chateau-la-levrette.com](http://www.chateau-la-levrette.com)

Contact Presse : Laetitia Mauriac – 06 63 80 04 41 – [lmauriac@chateau-la-levrette.com](mailto:lmauriac@chateau-la-levrette.com)



## Château la Levrette, une image moderne !



**Avec son marketing moderne et épuré, un nom qui donne envie de sourire, le Château la Levrette, propriété de la famille Mauriac, conquière les amoureux du vin.**

### **Au premier abord, le vin attire par son nom et son habillage...**

Lors d'une dégustation chez votre caviste, d'un dîner chez des amis ou au restaurant, il n'est pas toujours évident de se souvenir des vins que vous avez bus et appréciés. « Pour évoluer sur les grandes tables, il faut donner envie de découvrir tout en gardant l'élégance des grands. » explique dit Laetitia Mauriac, gérante du Château la Levrette.

### **Un nom**

« La Levrette, race de lévrier royal préféré d'Henry IV, caractérise toutes les qualités que l'on retrouve dans nos vins : finesse, élégance, noblesse, vivacité, féminité » dévoile Arthur Mauriac, initiateur du Château la Levrette avec sa sœur Laetitia. Ce nom sort de l'univers classique des vins de Bordeaux et marque l'esprit de l'amateur.



### **Une identité visuelle**

Avec un habillage sobre (capsule en étain noir, bouteille lourde conique, étiquette sérigraphiée), les bouteilles du Château la Levrette attirent l'œil du consommateur. La mise en avant de la Levrette par une fine découpe dans l'étiquette laisse entrevoir la couleur des vins.

### **Une Signature**

A partir d'un cahier des charges rigoureux, nous confions à Benoît Cannaferina le soin de mettre en image le Château la Levrette. Designer graphique spécialisé dans les domaines de l'identité visuelle, de l'édition et de la typographie, il est diplômé de l'école de communication visuel de Bordeaux (ECV).



**Passion, Qualité, Rigueur sont les maitres mots qui signent notre Exigence.**

Retrouvez les fiches techniques des vins et toute l'actualité sur [www.chateau-la-levrette.com](http://www.chateau-la-levrette.com)

Contact Presse : Laetitia Mauriac – 06 63 80 04 41 – [lmauriac@chateau-la-levrette.com](mailto:lmauriac@chateau-la-levrette.com)



## Des cépages, un terroir, une appellation



Au bord de l'estuaire de la Gironde se trouve un micro climat bénéfique pour le développement de la vigne et la maturation de ses baies. Celui-ci allié aux croupes argilo-calcaire confèrent au vignoble du Château la Levrette un exceptionnel potentiel à produire de grands vins.

Constitué de 3,6 hectares de cépage Merlot, 2,4 hectares de cépage Cabernet Sauvignon et 1 hectare de cépage Sauvignon Blanc, les ceps sont âgés d'une moyenne de 30 ans et possèdent une densité de plantation de 4500 à 5000 pieds/ha.

### Alliance du Cabernet Sauvignon et du Merlot

Les vins rouges et claires sont l'alliance du Cabernet sauvignon et du Merlot. Ces deux cépages sont les rois de la région bordelaise. Le Cabernet Sauvignon produit un vin ferme, de couleur vive et brillante, plein de délicatesse et d'arôme après quelques années. Le Merlot apporte beaucoup de bouquet, de sève et de moelleux. Ce dernier atténue la fermeté du cabernet et le rend plus accessible.

### Sauvignon Blanc

Le sauvignon blanc reflète les conditions climatiques, la structure du sol et les décisions du viticulteur. Ce cépage donne un vin blanc très fin, avec beaucoup de corps, très aromatisé de par ses composés terpéniques et d'une belle couleur jaune brillante. Les vins 100% sauvignon blanc ont souvent un beau volume en bouche.

### Terroir du Blayais

La qualité des terroirs bordelais réside dans leurs capacités à réguler l'alimentation hydrique du vignoble qui subit le caractère capricieux et pluvieux du climat atlantique. Les pentes des côtes de Blaye mélangées à une couche graveleuse permettent l'évacuation rapide des pluies d'orage. La bonne capacité de rétention hydrique des sols argilo-calcaire, grâce à sa couche d'argile en sous sol, alimente les vignes pendant les chaleurs d'été. Ces sols donnent de grands vins fins avec beaucoup de fruit, de souplesse et de puissance.

### Appellation Bordeaux

Pour ne pas perdre les consommateurs français et étrangers dans le dédale des appellations bordelaises, nous avons délibérément choisi de nous classer sur les appellations Bordeaux Supérieur, Bordeaux Blanc et Bordeaux Clairet plutôt qu'en Première Côte de Blaye.



**Passion, Qualité, Rigueur sont les maîtres mots qui signent notre Exigence.**

Retrouvez les fiches techniques des vins et toute l'actualité sur [www.chateau-la-levrette.com](http://www.chateau-la-levrette.com)

Contact Presse : Laetitia Mauriac – 06 63 80 04 41 – [lmauriac@chateau-la-levrette.com](mailto:lmauriac@chateau-la-levrette.com)



## Des vins de caractère sans ambigüité !



**Les vins Rouges, Blancs et Clairets du Château la Levrette attirent et étonnent le consommateur par leur caractère, leur finesse et leur fruité. Elaborés pour faire de très grand vin, ils sont l'alliance des tanins mûrs, de la rondeur et de l'opulence.**

« En reprenant cette exploitation viticole, en pleine période de crise, nous avons fait le choix d'élaborer des vins très haut de gamme » explique Laetitia Mauriac. Situé en plein cœur du Blayais, le vignoble est conduit sous la direction d'Arthur et Laetitia. « Avec ce que nous donne la nature, les différents potentiels des terroirs, il faut prendre les orientations les plus justes au bon moment. Tout l'art de faire un grand vin réside dans l'alliance des tanins mûrs, de la rondeur et de l'opulence sans sur-extraire. Il faut savoir trouver l'équilibre entre les arômes, le volume et l'acidité du vin » précise-t-ils. Que ce soit le Rouge, le Blanc ou le Clairet, l'amateur de vin sera surpris par les saveurs inattendues de la Levrette.



### Rouge

Le rouge du Château la Levrette fera découvrir aux dégustateurs des saveurs de fruit amenés à parfaite maturité. Son nez épicé, poivré, sa bouche soyeuse et très équilibrée, une finale longue. Son caractère est élégant et racé comme l'animal qui lui sert d'emblème. Pour son premier millésime 2006, ce vin a été primé par Decanter. Appellation Bordeaux Supérieur - Prix de vente consommateur : 17,90 € TTC

### Blanc

Elaborée avec le plus grand respect du fruit, la Levrette Blanc rivalise sans conteste avec les Pessac Léognan. Son nez d'une grande complexité aromatique est sur des notes de fruits exotiques mêlées à un boisé subtil. En bouche, l'ampleur de ce vin est surprenante. Gras, volume, fraîcheur et longueur peuvent caractériser ce grand Bordeaux. Distingué au concours de Bordeaux 2007, aux Vinalies 2008 et sélectionné par le guide Hachette 2009 pour son premier millésime 2006. Appellation Bordeaux – Prix de vente consommateur : 19 € TTC



### Clairet

Délicatement boisé, le Château la Levrette Clairet vous séduira par sa belle couleur vive, son nez discret et ses notes de cabernet sauvignon. En bouche le vin est rond et ample avec une finale légèrement épicée et poivrée. Il se marie parfaitement avec les plats relevés. Appellation Bordeaux Clairet -Prix de vente consommateur : 9 € TTC

**Passion, Qualité, Rigueur sont les maitres mots qui signent notre Exigence.**

Retrouvez les fiches techniques des vins et toute l'actualité sur [www.chateau-la-levrette.com](http://www.chateau-la-levrette.com)

Contact Presse : Laetitia Mauriac – 06 63 80 04 41 – [lmauriac@chateau-la-levrette.com](mailto:lmauriac@chateau-la-levrette.com)