



# CHATEAU LAMOTHE

## SECOND CRU CLASSE EN 1855

### SAUTERNES

Le Château LAMOTHE fut bâti au XVI e siècle en arrière d'un fortin mérovingien, témoin des luttes qu'essuyèrent les habitants de Sauternes contre les invasions sarrasines au VIII e siècle puis normandes au IX e siècle. Plus tard, lors de la «Guerre de Cent Ans», cet ouvrage servit de puissante «redoute». Les seigneurs de Fargues et de Budos en étaient les propriétaires.

En 1814, Jean-François de Borie vend LAMOTHE à un négociant d'origine britannique, Monsieur Dowling.

Depuis 1961, c'est donc d'un point culminant sur la vallée du Ciron, deux de ces affluents et le joli bourg de Sauternes que Jean, puis Guy Despujols s'attache à ce terroir de grande qualité.

Le vignoble a un âge moyen supérieur à 40 ans et puise sa sève et son équilibre dans un sol profond de graves et d'argile. Guy Despujols dirige la propriété depuis 1989. Il apporte toute sa fougue, sa passion et son obstination à l'élaboration de ce grand vin.

COMMUNE	Sauternes
SUPERFICIE DU VIGNOBLE	7,5 Hectares
SUPERFICIE DU CRU CLASSE	7,5 Hectares
TERROIR SPECIFIQUE DU CRU	Graves sableuses sur sous-sol argilo graveleux profond ; point haut de Sauternes ; exposition sud-est et sud-ouest.
ENCEPAGEMENT	85 % sémillon, 10 % sauvignon, 5 % muscadelle.
VINIFICATION	Récolte manuelle en 5-6 tries de raisins botrytisés concentrés, transport en comportes, remplissage du pressoir par transvasage, pressurage pneumatique, sélection des jus, fermentation de 30 à 45 jours en barriques de chêne français.
ELEVAGE	5 mois sur lies totales avec bâtonage, maturation en barriques. Mise en bouteilles à 26 mois.
PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE DU CRU CLASSE	16000 bouteilles.
SECOND VIN	Les Tourelles de Lamothe (3000 bouteilles).
ALLIANCE METS VINS	Foie Gras mi-cuit, Fromage de brebis, Tarte aux Abricots.
A SAVOURER	En apéritif et en fin de repas en particulier. Température 8/10 °C
CURIOSITES	Motte féodale à l'arrière du Château.
VISITES	Tous les jours sur rendez-vous pour la visite du Château de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Tous les jours sans rendez-vous pour la dégustation et la vente (19 rue Principale) Maximum 30 personnes.
PROPRIETAIRES	Anglais – Espagnol Marie-France et Guy DESPUJOLS.

S.C.E.A. DU CHATEAU LAMOTHE-DESPUJOLS

19, rue Principale – 33210 SAUTERNES – France – TEL 00 33 (0)5 56 76 67 89 – FAX 00 33 (0)5 56 76 63 77

E Mail : [guy.despujols@free.fr](mailto:guy.despujols@free.fr) Site : <http://www.lamothe-despujols.com> ou Site personnel : <http://guy.despujols.free.fr>