



Rapport d'excellence durable

*des Grands Crus Classés en 1855
Médoc & Sauternes*

2025



*« Rien n'est possible sans les Hommes et les Femmes
Rien n'est durable sans les Institutions »*

Jean Monnet

1855 doit aujourd'hui faire face à des défis climatiques, sociétaux et environnementaux avec des inquiétudes mais beaucoup d'espoirs sur l'avenir de la filière viti-vinicole



Mot du président

L'Excellence, c'est la quête permanente des Grands Crus Classés en 1855

Un terroir unique au monde, des femmes et des hommes avisés qui le composent, moteurs de la recherche et du progrès vitivinicole, telles sont les raisons de la permanence historique de l'excellence des Grands Crus classés en 1855 dans l'univers des vins, ainsi ont été réalisés la Charte Éthique d'Excellence Durable et le Rapport

d'Excellence Durable, qui en découlent. Depuis la parution du premier rapport annuel d'excellence durable des Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes en 2022, de nombreuses actions ont été mises en exergue. Elles sont toutes le reflet des engagements concrets des châteaux dans des démarches innovantes, qualitatives, respectueuses de l'environnement, de la société et de toutes les interactions qui existent entre le terroir et les hommes.

Conscients des nombreux enjeux économiques, sociaux et sociétaux et des multiples défis qui nous attendent tels que les évolutions climatiques, nombreux sont les Grands Crus Classés qui ont décidé de s'engager dans la voie de l'agroécologie comme de la viticulture bio compatible. Pour ces raisons nous sommes partenaires de l'association agroécologique de Carbouey dans l'organisation du Sommet Bordeaux Agroécologie. Ainsi nous voulons conforter les lettres de noblesse de Bordeaux au travers de pratiques viticoles pérennes dont certaines s'inscrivent fortement dans les préceptes de l'agriculture régénérative.

Au-delà des nombreux intérêts et atouts de l'agroécologie, ce nouveau rapport d'excellence durable met l'accent sur l'ensemble des innovations multiformes développées par les Grands Crus Classés en 1855. Mais qui dit rapport établit sur les actions 2025, dit obligatoirement anniversaire de notre classement. Le rapport 2025 coïncide avec le grand moment des 170 ans du classement de 1855 qui a donné lieu à de nombreuses communications avec le public, des rencontres nationales et internationales permettant de partager, de mettre en lumière l'excellence du travail fourni par chacun des châteaux qui ont mis en lumière l'innovation sous toutes ses formes. Dans une conjoncture internationale difficile, 2025 fut une année contrastée et marquée par une légère baisse des exportations des vins notamment en Chine comme aux États-Unis, et à contrario par une progression en Allemagne, au Royaume-Uni et au Japon. 1855 doit aujourd'hui faire face à des défis climatiques, sociétaux et environnementaux avec des inquiétudes mais beaucoup d'espoirs sur l'avenir de la filière viti-vinicole. Ces enjeux seront relevés comme ils l'ont été au cours des 170 années précédentes en continuant de promouvoir l'Excellence.

Ce quatrième rapport d'excellence met ainsi l'accent sur les déclinaisons des multiples évolutions développées sur notre terroir si singulier. La diffusion de ces dernières trouve dans notre chaîne YouTube un éclat singulier, symbole de la quête incessante qui mène à l'Excellence.

Philippe Castéja
Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)



Chateau de Beychevelle

Sommaire

Préambule introductif

La valorisation d'un terroir d'exception.....31

- A. L'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION, AU SERVICE DES CONSOMMATEURS, AU MOYEN D'UNE VITICULTURE ET D'UNE VINIFICATION DE PRÉCISION.....34
- B. LE RESPECT ET LA VALORISATION DU TERROIR PAR L'UTILISATION DE PRATIQUES ADAPTÉES, RESPECTUEUSES DES CAHIERS DES CHARGES D'APPELLATION 36
- C. LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES, PAR UNE INTERACTION HUMAINE CONTINUE ET HARMONIEUSE AVEC L'ENVIRONNEMENT 38
- D. LA VALORISATION DE LA PRODUCTION, EN COLLABORATION AVEC LEURS PARTENAIRES, DANS LE RESPECT DES USAGES ET DE LA LOYAUTÉ COMMERCIALE 41
- E. L'AGROÉCOLOGIE : UN OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE 46
- F. LA PROTECTION DE LA PRODUCTION PAR LA LUTTE CONTRE LA TROMPERIE DES CONSOMMATEURS 48

La protection d'un patrimoine unique et universel 53

- A. LA PRÉSERVATION ET L'ENRICHISSEMENT D'UN PATRIMOINE FONCIER, VÉGÉTAL, ARCHITECTURAL ET PAYSAGER 55
- B. LA PRÉSERVATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL REPOSANT SUR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET AU SOUTIEN DE L'INNOVATION 58
- C. LA PRÉSERVATION ET LA DIFFUSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL UNIVERSEL 61

La considération et le respect des parties prenantes 67

- A. LA PROTECTION DES SALARIÉS PAR LE RESPECT ET L'AMÉLIORATION DES DISPOSITIFS DE SANTÉ, DE SÉCURITÉ ET DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL 70
- B. LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA BIODIVERSITÉ PAR L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES ET PAR LE SOUTIEN À L'INNOVATION ET À LA RECHERCHE 73

Conclusion générale.....78

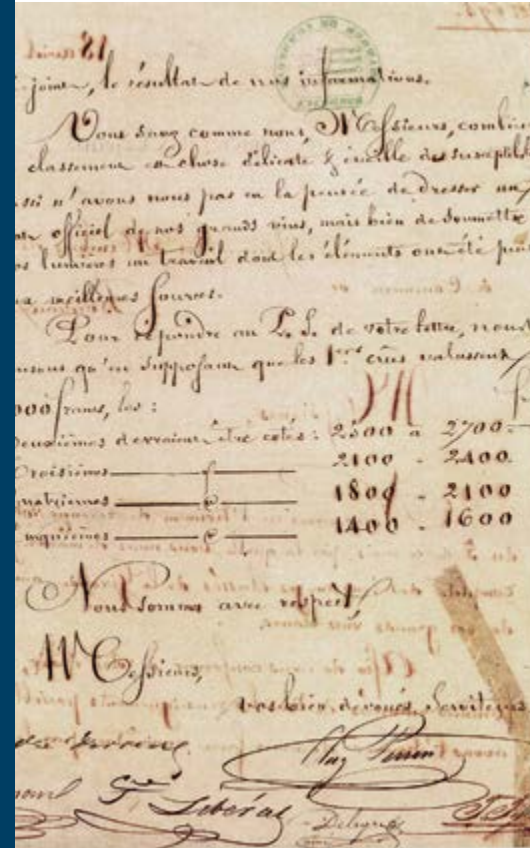
Remerciements 81

Recueil des illustrations et autres références bibliographiques 82

Préambule introductif

Avant de mettre en lumière les actions menées par les divers châteaux autour des axes de la Charte Éthique, nous allons tout d'abord revenir sur divers éléments constitutifs des Grands Crus Classés en 1855 qui ont permis d'aboutir à la construction de ce document présentant des synergies communes autour d'une aspiration et d'un projet de territoire commun.

Un rappel historique, ainsi qu'un focus sur le Terroir, les Hommes et les Femmes qui le composent et les Processus d'innovation développés seront effectués afin de bien souligner l'ancrage de la charte éthique et du rapport d'excellence, dans la droite ligne d'un passé riche.



Genèse du classement des vins de Bordeaux en 1855

Le classement de 1855 a été établi suite à la demande de l'Empereur Napoléon III pour présenter les vins de la Gironde, dans le cadre de l'Exposition Universelle de Paris de 1855. La rédaction de ce classement fut confiée, par la Chambre de Commerce de Bordeaux, au "Syndicat des Courtiers de Commerce". Sa mission était d'officialiser une classification basée sur l'expérience de longues années qui correspondait à la reconnaissance de la qualité du Terroir et à la notoriété de chaque cru. Publié le 18 avril 1855, le Classement de 1855 fut une véritable consécration, le point d'aboutissement d'une réalité de marché et d'une évolution constante depuis plus d'un siècle.

En effet, lors d'un voyage à Bordeaux en 1787, Thomas Jefferson, troisième Président des États-Unis et grand amateur de vin, établit une sélection et une hiérarchie des meilleurs vins du bordelais, prémisse du futur classement de 1855. On peut aussi souligner que les Grands Crus Classés en 1855 sont les créateurs de vins de châteaux, car ils furent les premiers à produire des vins issus d'un terroir particulier, portant le nom de ce terroir associé souvent à celui d'un propriétaire célèbre.

Ainsi on voit bien que le classement de 1855 puise ses racines dans l'Histoire, l'histoire des Hommes et des Femmes, du Terroir et des relations qui les unissent.

Un terroir source de progrès multiples

Au XIX^e siècle deux périodes dans l'histoire des progrès œnologiques et viti-vinicoles sont observables : la période empirique jusqu'à la moitié du XIX^e siècle et la période scientifique à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle

■ La période empirique se traduit par des progrès sur la protection de la vigne contre les maladies, sur la vinification et sur la conservation et le vieillissement du vin. A cette époque fut notamment découverte et utilisée la bouillie bordelaise, au début pour empêcher les vols des raisins, technique permettant surtout de lutter contre le mildiou, notamment en 1882. On peut aussi ajouter comme progrès durant cette époque l'invention de la cuve fermée, l'invention du cuvier médocain ou la mise en place de la macération longue ou cuvaison longue. De plus, c'est aussi durant cette période que des résultats vont être obtenus sur la conservation et le vieillissement du vin avec notamment l'élevage du vin en barrique de bois neuf du Nord, le brûlage des barriques, le soutirage et le collage au blanc d'œuf.

■ La période scientifique marque le passage à l'œnologie moderne grâce au concours de la science. Ainsi en 1866, Pasteur explique le rôle des levures dans la fermentation alcoolique. Suite aux travaux de Pasteur, est créée en 1880 la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux (ancêtre de la Faculté d'œnologie de Bordeaux) dirigée par Ulysse Gayon, proche collaborateur de Pasteur. A la même époque sont mises au point des formules sûres et économiques pour le traitement

du mildiou de la vigne et démonstration de son innocuité générale. Dans le sillage de ces progrès, l'après deuxième guerre mondiale permettra à d'autres découvertes et progrès d'éclore comme par exemple l'étude des sols de vignobles et la régulation de l'alimentation en eau de la vigne, la fermentation malolactique initiée par les Grands Crus Classés en 1855, un meilleur encépagement, la plantation de la vigne en rang qui remplace celle en foule, le palissage sur fil pour bien exposer les grappes au soleil, la taille Guillot, l'industrialisation et la mécanisation des outils de production (utilisation des premiers tracteurs dès 1949), etc. Enfin comme progrès significatif issu de cette époque qui joue encore un rôle important aujourd'hui : le conditionnement du vin en bouteille. Ce dernier débute pour les premiers Grands Crus Classés en 1855 en 1920 avec comme objectif principal de garantir la qualité d'origine. A partir de 1972, la totalité des Grands Crus Classés en 1855 pratique la mise en bouteille au Château. Toutefois, au travers de l'histoire les potentialités de ce terroir ont été exploitées grâce à des personnes passionnées et en quête d'innovations.

■ Parmi les Hommes et les Femmes à l'origine des Grands Crus Classés en 1855, Arnaud de Pontacq a eu dès 1660 un rôle prépondérant et déterminant. Propriétaire de Haut-Brion et premier Président du Parlement de Bordeaux, il est à l'origine des vins français nouveaux et de la notion de Château Viticole. Il est le premier à commercialiser les vins sous un nom propre et à concevoir la notion de grands crus. A la suite des Pontacq, la notion de château viticole est reprise par des familles bourgeoises qui vont créer de grands domaines viticoles. La naissance des grands crus est alors lancée, ce mouvement s'accroîtra au XVIII^e, ils seront baptisés dès 1707 New French Claret par les britanniques, et leur hiérarchisation engendrera sous Napoléon III le classement de 1855.

■ De plus, dès le XVIII^e siècle, le mouvement des physiocrates est initiateur de la philosophie des Grands Crus Classés en 1855. Cette véritable philosophie est fondée sur la reconnaissance du terroir et le prestige du cru, dans le plus grand respect du vin. Le mouvement de pensée des physiocrates est fondé sur la volonté

d'affirmer son rang, la noblesse de sa maison et la qualité de son savoir-faire.

■ La commercialisation des Grands Crus Classés en 1855 s'est fortement développée dès le XVIII^e siècle par le rôle essentiel joué par les négociants et les courtiers. Dès 1739, la vague des courtiers débute avec Abraham Lawton. Venus pour acheter des vins en s'appuyant sur leurs connaissances des vins et des millésimes tout en profitant du rayonnement de Bordeaux, de son port actif, ils ont su faire des profits et se sont regroupés aux Chartrons. Le négoce bordelais est ainsi un système commercial unique, à l'origine de découvertes comme celles liées à la conservation des vins en tonneau tout en étant un outil de promotion, de diffusion, de distribution d'une production agricole à l'échelle mondiale.

■ Ce rappel historique des progrès et découvertes initiés par des Hommes avisés met en lumière la volonté et l'innovation de ce territoire. Cependant une des spécificités remarquable de ce dernier est l'hétérogénéité et la singularité de son terroir, source de vins de qualité.



Cuvier
Château Kirwan

Un Terroir singulier source de vins de qualité.

MÉDOC

Un écosystème particulier mélangeant le sol, l'exposition, le micro climat et l'encépagement

■ **Le sol :** constitué d'un mélange de graves (cailloux), de sable et d'argile, permet la concentration nécessaire à l'élaboration d'un vin de qualité. Perméable, bien aéré et de grande profondeur, il permet à la vigne de puiser les éléments et la fraîcheur indispensables à son développement et d'optimiser la qualité des raisins tout en permettant aux racines de respirer. Les graves sont aussi de véritables accumulateurs de chaleur du soleil en renvoyant cette dernière sur un large spectre au-dessus de la surface caillouteuse.

■ **L'exposition :** sud, sud-est elle offre un ensoleillement suffisant avec des printemps précoces, des étés chauds et de longues arrières saisons. L'ensoleillement et les températures sont suffisants pour permettre une bonne coloration des raisins mais sans connaître d'excès, vecteurs de maturation trop rapide des raisins.

■ **Le microclimat :** de part sa situation géographique entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, mais aussi la présence de forêts protégeant du vent, ce terroir est peu soumis aux variations de températures.

■ **Le cépage :** sélectionné finement et progressivement, le Cabernet Sauvignon, structuré et très fruité, occupe la première place dans l'encépagement du Médoc et se distingue par sa résistance à la pourriture des années humides. Les périodes douces et ensoleillées lui conviennent aussi.



Taille Vignoble Château Talbot

SAUTERNES

Au sud de Bordeaux, une exposition privilégiée sur des sols singuliers.

Château La Tour Blanche © Guy Charneau

■ Les prestigieux vins liquoreux du Sauternais naissent à 40 km en amont de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et l'immense forêt des Landes.

■ **Le sol :** sur la rive droite du Ciron, affluent de la Garonne, le Sauternais proprement dit, appartient à un plateau incliné vers l'est qui a pour substrat des calcaires à huîtres, des marnes ou des sables argileux, tous d'âge tertiaire.

■ À Sauternes, l'érosion a transformé ces graves en croupes minérales de faible relief, entre quinze et soixante mètres d'altitude, qui typent le paysage. Les risques de gel diminuent grâce à la restitution nocturne de la chaleur accumulée.

■ À Barsac, sur la rive gauche du Ciron, le scénario est différent. Les sols sont favorables à la vigne car le substrat est une plateforme de calcaire à astéries, littéralement karstifiée, donc très fissurée et perméable.

■ Les sols rouges typiques de ce terroir sont des héritiers des sables grossiers faiblement argileux que des vents impétueux ont soufflés jusqu'ici.

■ Cette originalité pédologique justifie l'existence de les vins de Barsac.

■ **Les cépages :** une triade blanche. Le sémillon est probablement originaire du Sauternais. Il est présent dans le Bordelais depuis au moins quatre siècles. Il occupe plus de 80 % des plantiers, et jusqu'à 100 % dans quelques châteaux. Le sauvignon et la muscadelle complètent l'encépagement.

■ **Le « botrytis noble » :** jeux des brumes et du soleil. Dès la fin du mois de septembre, de la Garonne et du Ciron, son affluent ombragé et plus froid, montent les brouillards du matin. Bloqués par la forêt de pins, ils couvrent le vignoble et sont donc favorables au développement du botrytis cinerea, le minuscule cryptogame installé sur les raisins. Mais le soleil déchire et dissipe ces brumes dès la fin de la matinée, libère le ciel bleu et dispense sa chaleur douce et bienfaisante : le botrytis a eu le temps de s'attaquer aux seules pellicules, qu'il trouve littéralement, et la pulpe reste indemne. Tel est le phénomène de la pourriture noble, cette aberrante fructification cryptogamique qui provoque l'évaporation de l'eau des baies et une concentration extraordinaire du moût.

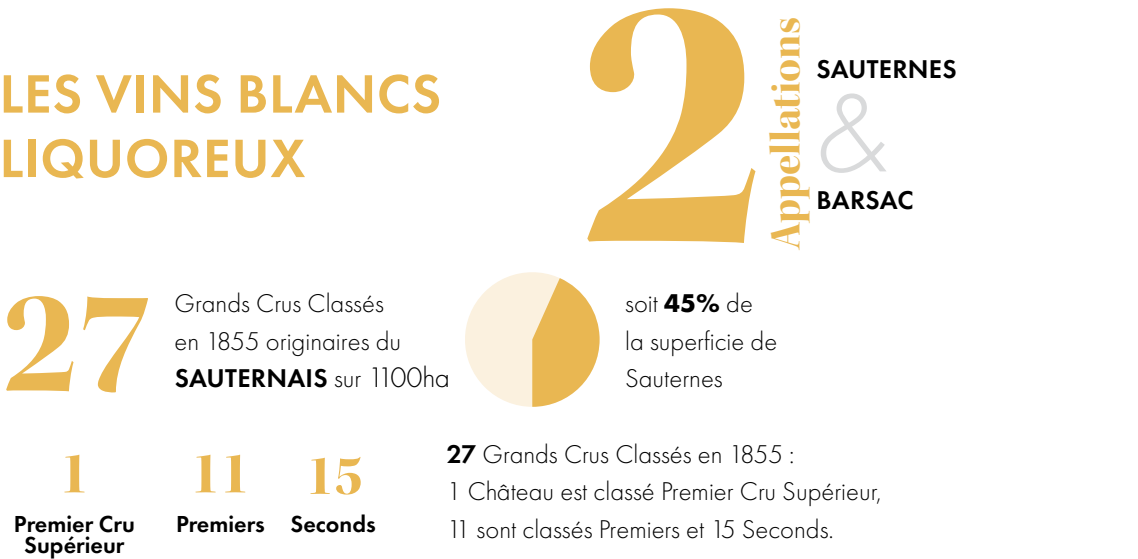
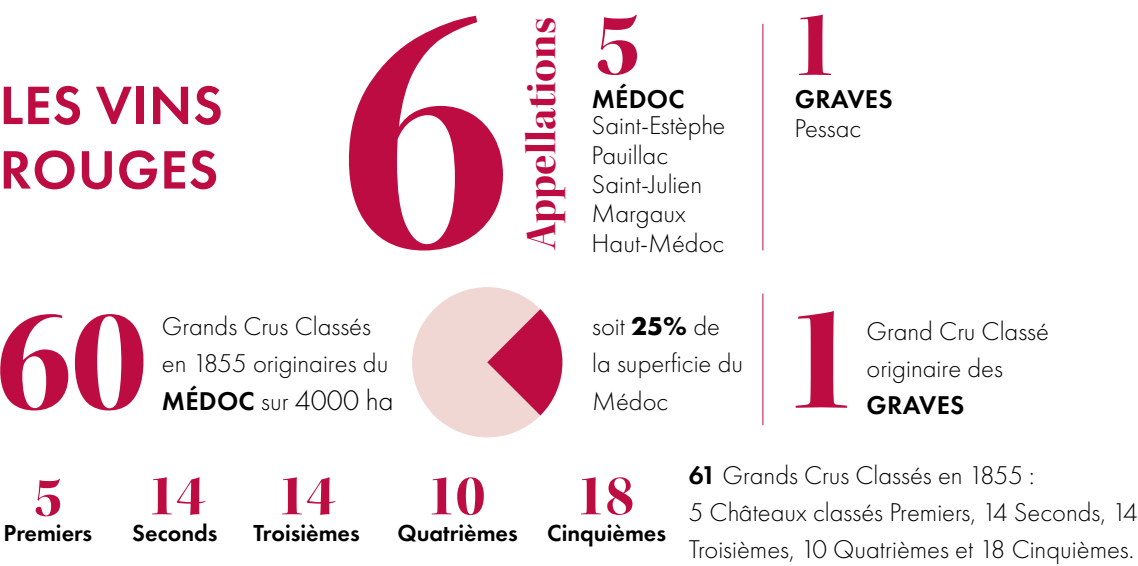
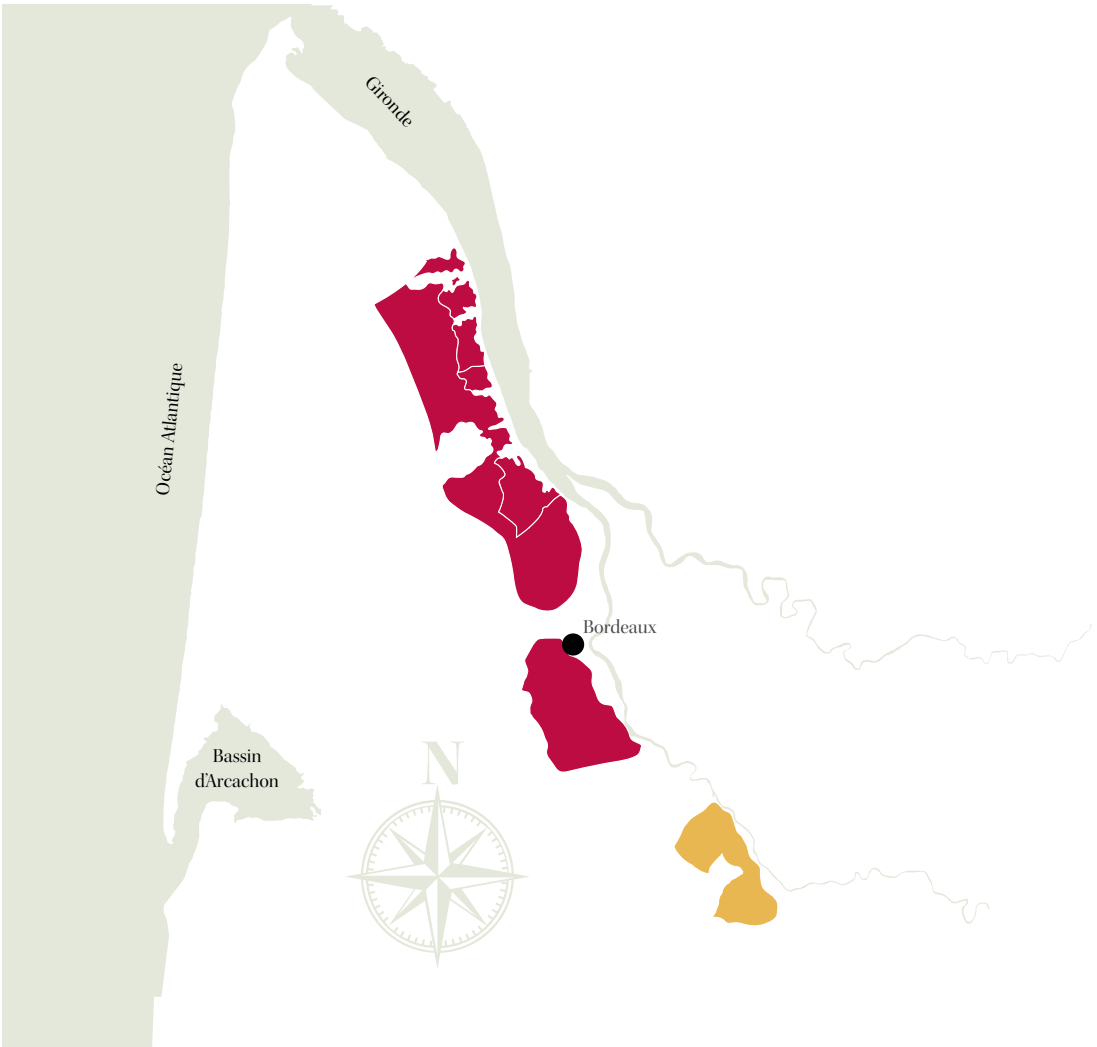
Les différentes appellations et les chiffres clés

Les Grands Crus Classés en 1855 Médoc & Sauternes regroupent 8 appellations :

- Margaux
- Saint-Julien
- Pauillac
- Saint-Estèphe
- Haut-Médoc
- Pessac
- Sauternes
- Barsac

Les 6 premières sont exclusivement réservées pour les vins rouges, les deux dernières pour les vins blancs liquoreux.

La carte suivante montre la répartition géographique de ces appellations.



Au-delà de cette classification, certains châteaux ont choisi d'entreprendre des démarches plus vertueuses afin d'obtenir des certifications contemporaines, reflets des évolutions sociétales. Ainsi, 12 Grands Crus Classés en 1855 sont inscrits dans les principes de l'Agriculture Biologique ou de la Biodynamie.

Aussi, plus de la moitié (66 sur 88) de ces exploitations sont certifiées à Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 et certains sont certifiées ISO 14001, norme internationale appliquée aux systèmes de management environnemental pour répondre aux préoccupations environnementales des consommateurs.

Ainsi au travers de ces classifications et certifications, les Grands Crus Classés en 1855 mettent en exergue leurs aspirations qualitatives, environnementales et sociétales, valeurs appréciées à l'étranger puisque 70% des Grands Crus Classés en 1855 sont exportés dans 170 pays (selon les données fournies par le CIVB-douanes françaises). En 2021, l'exportation des Grands Crus Classés en 1855 générait un chiffre d'affaires hors taxes de plus d'un milliard d'euros.

Aux origines de ces classifications, certifications et autres exportations se trouvent des hommes et des femmes au service d'un terroir singulier, gages de vins de qualité.

L'ANNIVERSAIRE DES 170 ANS DU CLASSEMENT

L'année 2025 marque un anniversaire important : celui des 170 ans du classement. Au cours de celle-ci de nombreux évènements ont permis de célébrer cet évènement et de partager avec le plus grand nombre une multiplicité de festivités.

■ A l'occasion de l'évènement **Bordeaux fête le Vin 2025**, le vendredi 20 juin 2025, les **Grands Crus Classés de 1855 Médoc & Sauternes**, ont présenté le livre **Route 1855** et ont organisé des dégustations de vin dans le hall du Palais de la Bourse au premier étage. Ce lieu hautement symbolique car lieu de naissance du Classement de 1855, a permis de marquer et fêter les 170 ans du Classement. A l'occasion de cet anniversaire, Bordeaux Fête le Vin et l'Office de Tourisme de Bordeaux ont réalisé une communication particulière qui a notamment permis de réaliser 2 sessions de dégustations avec pour la première des professionnels tels que les restaurateurs bordelais, les sommeliers, les journalistes accrédités et les officiels et pour la seconde le grand public. Chaque participant aux dégustations a reçu en souvenir de

ce moment de partage, un carnet de dégustation avec des informations sur le ou les crus dégustés. Cette journée fut un moment de partage et de communication avec de nombreuses personnes venues à la rencontre de ces crus.



Le Duad Club

■ A l'occasion des 170 ans, deux thématiques ont été abordées avec les membres du DUAD CLUB :

- Présentation des crus classés de Sauternes avec leurs vins blancs secs respectifs pour 70 membres à l'ISVV ;
- Une dégustation de gala du DUAD CLUB en juin 2025 au château Lynch Moussas à Pauillac pour 90 membres sur une thématique de l'ensemble des vins du classement.

■ Ces rencontres avec le DUAD CLUB étaient l'occasion de faire découvrir un peu plus la technicité des vins, des nouveaux profils aromatiques comme l'ensemble des progrès en matière de RSE.

A la rencontre des chercheurs de l'INRAE

■ Les 170 ans du classement ont été l'occasion de rencontrer 70 chercheurs et professeurs de l'INRAE Bordeaux Nouvelle Aquitaine pour leur expliciter et développer l'ensemble des nouvelles démarches en matière de progrès sociaux, techniques, environnementaux, sociétaux, décarbonation, meilleur usage de l'eau, etc. Ces échanges riches ont permis aux chercheurs de l'INRAE de mieux appréhender et mesurer concrètement les efforts et réussites des GCCC 1855 sur ces thématiques ancrées dans les préoccupations sociétales. Au terme de ces derniers, une dégustation initiatique a été réalisée pour mettre en lumière et en goût les avancées des crus.

La Mission en Inde

■ Dans le cadre de ses missions pour faire connaître et partager les grands crus classés en 1855 et dans le cadre des 170 ans du Classement, **l'Ambassade de France à New Dehli** a invité le jeudi 27 novembre 2025, le Conseil des Grands Crus Classés 1855 pour une dégustation et une présentation des Grands Crus Classés. En complément à cette dégustation, une master class en présence de l'Ambassadeur plus un cocktail dinatoire de 120 personnes ont été organisés le vendredi 28 novembre 2025, dans un hôtel cinq étoiles à New Dehli, La Lit.



Ces rencontres ont permis de réunir dans une ambiance professionnelle des influenceurs, des journalistes, des chefs, des présidents de clubs de dégustation et des sommeliers.



La Mission Hong Kong

■ **Le mercredi 22 octobre 2025**, le Président du **Hong-Kong Tourism & Board, Dr Peter LAM** et le CIVB, dans le cadre du Hong-Kong Wine & Dine Festival 2025, ont organisé et réalisé un dîner de gala, accompagné exclusivement des vins et millésimes issus du classement de 1855. Ce dîner réalisé par cinq Chefs étoilés, principalement de Hong Kong et le seul chef trois étoiles chinois, a accueilli 150 personnes autour de la thématique suivante : « Les 170 ans du Classement de 1855 ».

■ Les participants à cet évènement furent des

La Mission Madrid

■ Dans une capitale en plein dynamisme, les GCCC 1855 ont mené deux missions d'ampleur :

- en juin 2025 un master class pour 15 journalistes suivis d'un très beau dîner avec la commanderie de Bordeaux à Madrid avec uniquement les grands crus classés de Sauternes et Barsac. Cette rencontre a permis de mettre les GCCC 1855

représentants du gouvernement de Hong Kong, des journalistes, dont le célèbre critique international américain James Suckling et des chefs d'entreprises.

■ Durant les quatre jours du Hong-Kong Wine & Dine Festival, 6 master class (Issan, Marquis de Terme, Batailley, Giscours, Prieuré-Lichine, Sigalas-Rabaud) ont tous affiché complet pendant la durée du festival. Enfin, le Hong-Kong Tourism & Board a tenu à organiser une célébration des 170 ans du classement de Bordeaux en 1855. Sur le podium du festival deux ministres Hong-Kongais CHAN Paul Ministre Financial Secretary et LAW Rosanna Minsitre for Culture Sport & Tourism et Peter Lam ont reçu des mains de Jean Compeyrot (Sigalas Rabaud) des diplômes d'honneur des Grands Crus Classés 1855.

■ Ces évènements réalisés dans le cadre de l'anniversaire des 170 ans ont permis de faire rayonner l'excellence des grands crus classés dans cette partie orientale du monde.

en lumière au travers de 15 articles positifs

- en novembre 2025 en partenariat avec la chambre de commerce de Madrid un mini salon des GCCC de 1855 auxquels ont participé cinq Médoc et deux Sauternes s'est tenu. Cette manifestation a permis de réunir 120 sommeliers dans ce cadre professionnel.

Le Tour de France des Restaurants 2025 : les diners de l'anniversaire du Classement :

■ À l'occasion des 170 ans du Classement 1855, un Tour de France des restaurants a été organisé après une première série d'événements réussis entre 2015 et 2020 dans des établissements parisiens étoilés. Cette édition a mis à l'honneur des restaurants tendance autour d'une étoile pour proposer des diners exclusifs où seuls les Grands Crus Classés 1855 Médoc & Sauternes ont été servis servis.

Le restaurant fut entièrement privatisé pour l'occasion, avec des menus inspirés par les châteaux et des accords mets-vins d'exception. Chaque soirée a réuni trois représentants des Grands Crus Classés en 1855. Un Grand Cru Classé de Sauternes & Barsac a proposé son vin blanc sec et/ou second vin à l'apéritif, suivi d'un service global de son liquoreux au

dessert. Deux Grands Crus Classés du Médoc, issus d'appellations différentes, ont assuré chacun deux services sur l'entrée et le plat.

Les diners se sont tenus entre mars et novembre 2025 dans des établissements de renom, notamment à Paris, Strasbourg et sur la Côte d'Azur :

- Le Jeudi 27 Mars, au Crocodile, à Strasbourg
- Le Mercredi 2 avril, à la Laiterie, à Lille
- Le Mardi 3 juin, à Origines, à Paris
- Le Mardi 23 septembre au Prince Noir à Bordeaux
- Mercredi 8 octobre et Jeudi 9 octobre, au Château d'Eza, à Eze Village
- Le Mercredi 15 octobre, chez Racines, à Rennes
- Le mardi 16 décembre à l'Astrance à Paris



LE LIVRE : LES MENUS DE LEGENDE

■ En novembre 2025, les éditions **Dilecta** ont publié à l'occasion des 170 ans du Classement, un livre objet, dans la collection « L'Histoire par les menus » (Menus de Légende 2019, de Gaulle à table 2021 et Versailles 2023) « **1855 – Culte & Cultures** » où chacun des 88 grands crus classés de 1855 (Médoc & Sauternes) ont été présentés avec des menus d'exception. Pour accompagner cette sortie des soirées de présentation de l'ouvrage



à la presse, aux collectionneurs et aux personnalités ont été organisées. Ainsi, le **Lundi 17 novembre** à Paris, dans les salons d'Honneur de **CHRISTIE's**, 400 personnes furent présentes ou le **Jeudi 4 décembre** à Bordeaux, dans les salons de l'école de cuisine **FERRANDI**. Tous ces invités ont été présents pour accompagner le lancement de ce nouvel ouvrage qui met en lumière les châteaux du classement.



Les Great wines capital

Du 2 au 6 novembre, la ville de Bordeaux a accueilli la 25^{ème} édition du Great Wine Capitals. Chaque année, ce rassemblement international réunit des représentants des 11 villes membres du Great Wine Capitals Global Network (Bordeaux, Adélaïde, Baie de Hawke, Mendoza, Valparaiso, Bilbao, Lausanne, Porto, Vérone, Maïence, San Francisco), aux côtés de professionnels du vin, des acteurs de l'industrie et des partenaires institutionnels du monde entier. Lors de cette édition, l'accent a été mis sur la richesse et la diversité de la région Nouvelle-Aquitaine, des prestigieuses appellations bordelaises aux vignobles historiques de Cognac. En 2025, la Conférence annuelle des Grandes Capitales viticoles est revenue sur son lieu de naissance : Bordeaux, où le réseau a été fondé il y a plus de deux décennies. Pour marquer ce retour symbolique, le thème de l'édition de 2025 fut GENESIS : un retour aux origines qui inspire et guide l'avenir. À l'heure de la transformation profonde pour les industries du vin et du tourisme, GENESIS a invité les participants à s'engager



dans un voyage introspectif, à renouer avec les valeurs fondamentales, à redécouvrir les pratiques fondamentales et à réimaginer la voie à suivre. Tout au long de ces journées des visites techniques, des Réunions B2B, des dégustations, du travail en groupe où un dîner de gala furent organisés. Ce retour aux sources et ces 25 ans d'existence ont été un évènement qui vient s'inscrire dans la temporalité des manifestations des 170 ans du classement des grands crus classés en 1855. De façon pratique les grands crus classés du médoc ont reçu durant une journée deux sessions de trois visites et ceux de Sauternes une session de trois visites.

Le Gala des sommeliers à Monaco et la réception à Bordeaux

En janvier 2025, l'Association Monégasque de Sommellerie avec le concours du Conseil des Grands Crus en 1855 Médoc & Sauternes ont organisé un voyage de vingt sommeliers de Monaco à la rencontre de nombreux châteaux du classement. Cette visite réalisée sur trois journées a permis de mettre en exergue et en lumière les savoir-faire de chaque château visité. Ponctuées de déjeuners et de dîners au sein même de certains d'eux, ces visites auront permis de lancer l'anniversaire des 170 ans dans un contexte festif, de communication, d'échanges et de partage.

Le 31 octobre 2025, dans le prestigieux Yacht Club de Monaco fut organisé par l'Association Monégasque des Sommeliers le 33^{ème} gala prestige avec le dîner, du chef de la société des bains de mer, le chef Philippe Joannés, donné en

l'honneur de SAS le Prince Albert II de Monaco. Ce dîner a ainsi permis par la diversité des crus servis de réaliser une fois encore un moment mémorable qui à son tour vient apporter une touche festive au 170 ans du classement.



Philippe Castéja et les Présidents des sommeliers de Monaco : Jonathan Durante et Dominique Milardi



Visite Léoville Barton



Visite Yquem

Enfin, pour clore cette partie sur les évènements liés à l'anniversaire du classement, un retour sur la mise à l'honneur des Grands Crus classés de 1855 pour les 200 ans du journal « le Figaro », le 15 janvier dernier, au Grand Palais. Lors de cette soirée "Le Figaro" a célébré son bicentenaire en conviant une cinquantaine de vignerons bordelais des Grands Crus Classés de 1855. Plusieurs grands crus bordelais issus du classement de 1855 ont été proposés à la dégustation aux participants des trois soirées d'anniversaire du Figaro. «La participation était sur la base du volontariat pour accompagner Le Figaro, partenaire incontournable de la communication des grands vins», explique Philippe Castéja, président de l'association des Grands

Crus Classés de 1855. Les domaines et châteaux présents ont ainsi pu présenter leur millésime 2022, ainsi qu'un autre millésime de leur choix. L'ensemble des 2 000 participants s'est félicité de ce partenariat qui a constitué selon la directrice de Cantemerle une soirée de dégustation mémorable : «Je n'avais jamais servi du vin jusqu'à une heure du matin avec un DJ à côté, ça change des univers de dégustation classique ! Il y a eu de beaux échanges avec les vrais connaisseurs et ceux qui étaient curieux d'apprendre.»

<https://avis-vin.lefigaro.fr/vins-bordeaux/le-figaro-fete-ses-200-ans-avec-la-fine-fleur-du-bordelais-20260120>



Les 50 représentants des Grands Crus Classés 1855 avec les responsables éditoriaux du Figaro au Grand Palais à Paris pour les 200 ans du Figaro

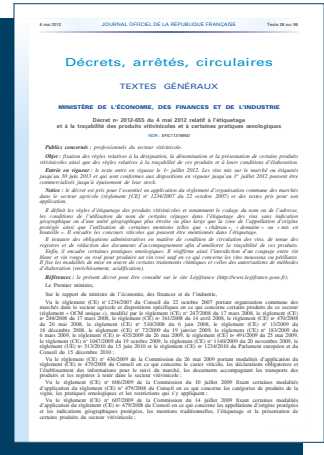
Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)

Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 regroupe les Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes. C'est un syndicat professionnel de plus d'un siècle d'existence qui est chargé de :

- **assurer la défense et l'illustration** du Classement des vins de Bordeaux en 1855 ;
- **assurer la défense des mentions traditionnelles** qui en découlent ;
- **maintenir la protection** des intérêts des crus ;
- **assurer la mise en valeur** de leur prestige ;
- **organiser toutes actions communes** d'ordre économique, juridique, technique ou de promotion relatives aux Grands Crus Classés de 1855.

Le Conseil s'engage dans la défense du Classement : Parmi les actions menées par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855, certaines récentes d'ordre juridique montrent la volonté affirmée de défendre cette appellation en protégeant ses intérêts. Parmi les plus importantes et les plus notables nous pouvons retenir :

- **4 mai 2012 :** Officialisation du terme « Grand » pour les crus de 1855, modification du décret sur l'étiquetage français.



Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques

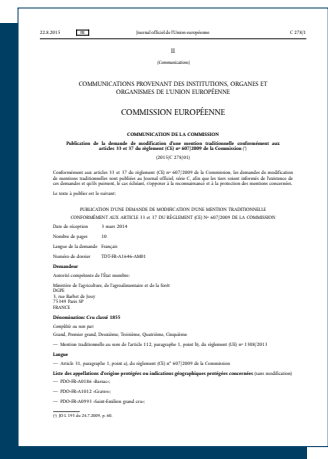
- **Janvier 2015 :** Récupération des noms de domaine 1855.com, rachat de toutes marques « 1855 » de la SA HERACLES en

faveur du Conseil des Grands Crus Classés de 1855.

- Ainsi depuis 2015 le Conseil des Grands Crus Classés de 1855 est titulaire de la marque « 1855 » dans toutes les classes de produit en Union Européenne.
- **22 août 2015 :** Mention traditionnelle viticole « Cru classé 1855 » en Union Européenne.

Cette date marque un tournant car c'est la première fois qu'une année est protégée et reconnue dans l'Union Européenne.

Publication de la demande de modification d'une mention traditionnelle conformément aux articles 33 et 37 du



- **28 octobre 2015 :** enregistrement de la marque "Grand Cru Classé en 1855" en Chine.

Le Conseil s'engage dans une mission d'éducation et de formation :

Outre les missions de défense et de protection juridique, **la mission éducation** est aussi une mission phare du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 puisque ce dernier est partenaire privilégié avec une vingtaine d'écoles et universités aux 4 coins du monde, permettant ainsi à plus de 2000 étudiants d'être initiés à ces crus.

Le Conseil s'engage dans une mission de communication et d'information : La mission éducation, se prolonge tout naturellement avec une dimension communication et information envers tous les publics au travers de publications de livres et d'articles. Depuis quelques années, des éditeurs français (Flammarion, La Martinière ou Glénat) mais aussi étrangers (Beiyue, Wine Kingdom, Lannoo, Slovart, Tommasi, Tabori, Stewart & Chang) ont réalisé des livres sur l'art de vivre, les avancées techniques, les accords mets et vins, le Classement de 1855 et les Grands Crus Classés en 1855 pour une publication de plus de 125 500 exemplaires de beaux livres. Écrits et traduits en 9 langues (Française, Anglaise, Allemande, Italienne, Tchèque, Néerlandaise, Espagnole, Japonaise et Chinoise) ces écrits et les Grands Crus Classés en 1855 ont aussi généré plus de 5 000 articles de presse sur toute la planète.

De plus, Le Conseil des Grands Crus Classés 1855 a initié pour le millésime 2024, un aperçu de ce dernier à Bordeaux accompagnée d'une vidéo de chacun des consultants œnologues, Eric Boissenot Laboratoire Œnologique Boissenot, Julien Viaud Rolland & Associés, Julien Lavenu Derenoncourt Consultants, Thomas Duclos Oenoteam, Pr Axel Marchal et Valérie Lavigne présentant les prémices de ce millésime. Ces vidéos ont été mises en ligne et rendues publiques sur la chaîne youtube récemment créée. Elles ont eu un certain succès car des milliers de vues ont suivi ces parutions. Cette réussite est rendue possible grâce à la diffusion des Grands Crus Classés 1855, des négociants comme des courtiers. Pour le Millésime 2025, le même exercice et la même publication pour le public ont été réalisés.

En outre, le Concours Ferrandi, dont la 10^{ème} édition s'est tenue le 14 janvier 2025 au Campus du Lac à Bordeaux, célèbre l'alliance entre la jeunesse et l'excellence des Grands Crus Classés de 1855. Organisé en partenariat avec les étudiants de **FERRANDI** Paris – Campus de Bordeaux et ceux du Campus du Lac, ce concours met en lumière le talent des jeunes passionnés de gastronomie et de sommellerie. Répartis en six équipes composées de cuisiniers, pâtisseries et sommeliers, les participants devaient proposer des accords mets et vins autour d'un Grand Cru Classé, avec un plat et un dessert en harmonie avec une cuvée tirée au sort parmi une sélection de crus classés de 1855, incluant des vins rouges et des Sauternes. Cette initiative valorise non seulement le savoir-faire des futures générations, mais aussi la transmission du patrimoine viticole à travers une approche innovante et audacieuse.



Enfin, Le Conseil des Grands Crus Classés a tenu à relayer en 2025, l'Appel de l'Académie Internationale du Vin qui rassemble une centaine de personnalités éminentes du monde du vin et ce sur vingt nations, pour s'exprimer publiquement et à l'unanimité afin d'alerter sur la menace croissante de ce qui est appelé la « dénormalisation » du vin, initiée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Cet appel lancé aux chefs d'Etat et de gouvernement présents à NEW YORK pour l'Assemblée Générale du 80^{ème} anniversaire de l'ONU le 25 septembre 2025 a pour but de lutter contre plusieurs actions visant à la dénormalisation du vin :

- **DENORMALISER LE VIN, C'EST ANNIHILER UN HERITAGE, PATRIMOINE DE L'HUMANITE ;**
- **DENORMALISER LE VIN, C'EST NIER SES BIENFAITS ET CLORE LE DEBAT SCIENTIFIQUE PREMATUREMENT ;**
- **DENORMALISER LE VIN, C'EST CHOISIR LA PROHIBITION CONTRE L'EDUCATION ET LA LIBERTE ;**

Loin d'être les seuls à relayer cet appel, il fut aussi relayé dans des journaux comme Le Figaro ou la Revue du Vin de France ou même en Autriche et Italie par exemple dans des revues spécialisées.

On se rend compte au travers de l'hétérogénéité des missions du Conseil des Grands Crus Classés de 1855 de l'importance de ces dernières puisqu'elles recouvrent aussi bien les domaines juridiques de la protection des intérêts des châteaux, que les domaines de la Communication, de la Sensibilisation et de la Formation.

Ce vaste panel de missions, accompli par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 montre par les faits l'importance de cette instance structurée, dont le champ d'action recouvre de multiples échelles : locales, nationales et internationales.

Des valeurs partagées avec l'OIV à la Charte Éthique d'Excellence Durable

En 2004, l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) a défini lors de son Assemblée Générale en Autriche le concept de viticulture durable comme « une approche globale à l'échelle des systèmes de production et de transformation des raisins, associant à la fois la pérennité économique des structures et des territoires, l'obtention de produits de qualité, la prise en compte des exigences d'une viticulture de précision, des risques liés à l'environnement, à la sécurité des produits et la santé des consommateurs et la valorisation des aspects patrimoniaux, historiques, culturels, écologiques et paysagers ».

En 2020, dans la Résolution OIV-VITI 640-2020, l'OIV après avoir pris en considération de nombreuses résolutions et travaux menés, décide notamment de « reconnaître l'importance de l'empreinte environnementale globale de la production vitivinicole afin de pouvoir élaborer des plans d'actions appropriés ». Ces diverses considérations, sont, tout comme les valeurs cardinales de l'engagement des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc&Sauternes), inscrites dans les piliers fondamentaux du Développement Durable – Environnemental – Économique – Social et Sociétal.

À l'instar des avancées et travaux de l'OIV, Les Grands Crus Classés en 1855 (Médoc&Sauternes) ont engagé et engagent encore collectivement leur responsabilité et leur détermination à protéger et valoriser un patrimoine unique et universel. Afin de penser et concevoir les bases de son engagement

environnemental, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 a créé le Pôle d'Excellence pour un Environnement d'Excellence en 2016. Grâce à ce dernier et à la Charte Éthique, la prise de conscience environnementale devient un outil efficace pour faire rimer excellence et durabilité.

Inscrite autour de trois valeurs communes qui seront développées et éclairées par les actions menées par les châteaux :

1. Valorisation d'un terroir d'exception
2. Protection d'un patrimoine unique et universel
3. Considération et respect des parties prenantes

cette charte éthique, **basée sur la Norme ISO 26000**, guide l'action du Conseil Grands Crus Classés en 1855 et de ses émanations dans l'accomplissement de leurs missions. Les trois piliers fondamentaux du Développement Durable – Environnemental – Économique – Social et Sociétal – sont également couverts par la Charte qui reprend à son compte l'ensemble des enjeux de la RSE. Elle ne se substitue pas aux initiatives individuelles des adhérents. Elle constitue un socle de valeurs communes aux Grands Crus Classés en 1855 et réunit leurs principes fondamentaux d'action. Elle reflète l'esprit d'excellence et d'initiative des Grands Crus Classés en 1855. Le respect des lois, règlements et décisions constitue un premier engagement indispensable à la défense des valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855.



Charte Éthique

« Charte d'Excellence durable des Bordeaux Grands Crus Classés en 1855 (Médoc et Sauternes) »

basée sur la norme ISO 26000

Préambule

Cette charte guide l'action du Conseil GCC 1855 et de ses émanations dans l'accomplissement de leurs missions. Elle ne substitue pas aux initiatives individuelles des adhérents. Elle constitue un socle de valeurs communes aux Grands Crus Classés en 1855 et réunit leurs principes fondamentaux d'action. Elle reflète l'esprit d'excellence et d'initiative des Grands Crus Classés en 1855.

Le respect des lois, règlements et décisions constitue un premier engagement indispensable à la défense des valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855. Le Conseil GCC 1855 s'engage aux côtés des Grands Crus Classés 1855 dans une démarche éthique, d'excellence durable, au soutien de leurs valeurs et actions. Il restitue chaque année, dans un rapport d'excellence durable, les actions menées par ses adhérents.

Le classement des Grands Crus Classés en 1855 témoigne de la réputation exceptionnelle et universellement reconnue des vins de Bordeaux.

Les Grands Crus Classés en 1855 représentent ensemble l'excellence viticole (Maître étalon). Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 porte dans cette charte l'engagement des crus dans une démarche d'excellence durable. Son action s'appuie sur les valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855 : valorisation d'un terroir d'exception, protection d'un patrimoine unique et universel, considération et respect des parties prenantes.

LA VALORISATION D'UN TERROIR D'EXCEPTION AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, CONSEIL GCC 1855 DÉFEND

- L'excellence de la production, au service des consommateurs, au moyen d'une viticulture et d'une vinification de précision
- Le respect et la valorisation du terroir par l'utilisation de pratiques adaptées respectueuses des cahiers des charges d'appellation
- Le développement économique des territoires, par une interaction humaine continue et harmonieuse avec l'environnement

- La valorisation de la production, en collaboration avec leurs partenaires, dans le respect des usages et de la loyauté commerciale
- La protection de la production et des consommateurs par la lutte contre la contrefaçon

LA PROTECTION D'UN PATRIMOINE UNIQUE ET UNIVERSEL AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, LE CONSEIL GCC 1855 AGIT POUR

- La préservation et l'enrichissement d'un patrimoine foncier, végétal, architectural et paysager
- La préservation et le développement d'un patrimoine immatériel reposant sur un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition et au soutien de l'innovation
- La préservation et la diffusion d'un patrimoine culturel universel

LA CONSIDÉRATION ET LE RESPECT DES PARTIES PRENANTES AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, LE CONSEIL GCC 1855 APPUIE

- La protection des salariés par le respect et l'amélioration des dispositifs de santé, de sécurité et de bien-être au travail. La défense de l'environnement et de la biodiversité par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche

Conseil des Grands Crus Classés en 1855 - www.1855.fr

« Au travers de cette Charte Éthique d'Excellence Durable, nous visons la préservation et la régénération de la biodiversité, des paysages, le respect des usages, le souci de la communauté de femmes et d'hommes qui sont la sève de notre vignoble, bref de tout ce qui a pour finalité d'assurer l'avenir du vignoble et la satisfaction de nos consommateurs ».

Extrait du discours de Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, Médoc&Sauternes, prononcé en ouverture de Vinexpo Bordeaux.

« La publication de la Charte est souhaitée par l'ensemble des crus classés qui ont toujours été à l'avant-garde au niveau des techniques et de la recherche. Ce sont de merveilleux laboratoires pour le futur, avec un objectif de qualité des vins, ce que nous entendons réaffirmer avec cette charte ».

Extrait du discours de Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, Médoc&Sauternes, prononcé en ouverture de Vinexpo Bordeaux, au Château d'Yquem, le lundi 13 mai 2019. Dîner des Grands Crus Classés en 1855 Médoc&Sauternes, en l'honneur de la presse internationale.

Le Conseil des Grands Crus Classés de 1855 s'engage aux côtés des Grands Crus Classés en 1855 dans une démarche éthique, d'excellence durable, au soutien de leurs valeurs et actions. Cette charte construite à partir des travaux et propositions des propriétaires réunis en groupe de travail (Recherche et Développement – Normes et Juridique – Communication), des 7 axes centraux de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et basée sur la norme ISO 26000 s'apparente véritablement à un document commun, ambitieux et innovant qui souligne la volonté et les engagements de terrain de tous les acteurs de cette filière de qualité. La charte et le rapport s'inscrivent dans la continuité de cette histoire riche des Grands Crus Classés en 1855 où l'innovation, le progrès et les engagements de tous pour une production de qualité fédèrent tous les châteaux.

17 OBJECTIFS POUR TRANSFORMER NOTRE MONDE

Le 25 septembre 2015, 193 pays ont adopté à l'**Organisation des Nations Unies** le Programme de Développement Durable à l'horizon 2030. Il définit 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) regroupés dans trois grands domaines :

- Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde ;
- Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous ;
- Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions.

Ce plan d'actions pour l'humanité, appelé aussi « Agenda 2030 » est décliné dans les 193 pays de l'ONU. En France, il est doté d'une feuille de route depuis le 20 septembre 2019. Chacun des 17 ODD de l'ONU se décline en cibles. De nombreux parallèles et des similitudes d'actions peuvent être mises en lumière entre certains d'entre eux et la Charte Éthique des Grands Crus Classés en 1855. Par exemple dans l'objectif 8 « Travail décent et Croissance Économique », on peut au travers de la cible 8.8 « Défendre les droits des travailleurs, promouvoir la sécurité sur le lieu de travail et assurer la protection de tous les travailleurs ». Autre exemple, la cible 8.9 « d'ici 2030, élaborer et mettre en œuvre des politiques visant à développer un tourisme durable qui crée des emplois et mettre en valeur la culture et les produits locaux ». Nombreuses sont les actions développées par les châteaux qui peuvent illustrer cette cible et qui sont intégrées au principe « la protection d'un patrimoine unique et universel » ou au principe « la valorisation d'un terroir d'exception » de la Charte Éthique. Autre objectif qui peut être mis en lumière, l'objectif 12 « Consommation et Production Durables » et la cible 12.5 « d'ici 2030 réduire considérablement la production de déchets par la prévention, la réduction,

le recyclage et la réutilisation ». Objectif et cible que l'on retrouve dans l'axe 2 du principe 3 de la Charte Éthique : « la défense de l'environnement et de la biodiversité par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche ». De plus, l'objectif 5 : Égalité entre les Sexes et sa cible 5.5 « Garantir la participation entière et effective des femmes et leur accès en toute égalité aux fonctions de direction à tous les niveaux de décision, dans la vie politique, économique et publique » trouve dans le fonctionnement du Conseil d'administration du Conseil des Grands Crus Classés du Médoc, où la parfaite parité est respectée (2022-2023), une mise en lumière révélatrice des engagements pris par tous les acteurs avec l'élection de 10 administratrices femmes et 10 administrateurs hommes. Enfin l'objectif 6 « Eau propre et assainissement » trouve dans les actions menées par exemple par le **Château Palmer** avec la valorisation des effluents vinicoles par un procédé naturel de vermifiltration développé par BioFiltro une mise en lumière. Ce dernier est adapté à la saisonnalité de l'activité et permettant de réduire significativement les consommations énergétiques, tout en atteignant des niveaux de qualité compatibles avec des objectifs de réutilisation. Ce système circulaire ne génère pas de déchet, mais un vermicompost normé valorisable comme amendement et une eau réutilisable en enlevant 99% des contaminants en 4 heures. Dès lors on voit bien qu'entre certains Objectifs de Développement Durable et les Principes de la Charte Éthique et les actions développées par les Châteaux des Grands Crus Classés en 1855, nombreux sont les points communs qui peuvent être établis et qui permettent d'ancrer encore plus la Charte Éthique dans les enjeux sociétaux contemporains, et ce à de multiples échelles.



Logo Égalité entre les Sexes, Objectif 5 des 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU.

Source : <https://www.onufemmes.fr/agenda-2030>

Logo Eau Propre et Assainissement, Objectif 6 des 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU

Source : <https://www.onufemmes.fr/agenda-2030>



Madame Bérandère COUILLARD, ministre chargée de l'Égalité entre les femmes et les hommes et de la lutte contre les discriminations (du 20/07/2023 au 08/01/2024) a salué cette action menée par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855.

De plus, la Charte Éthique et le Rapport s'inscrivent dans les aspirations de certains articles du Règlement européen 2024/1143 du 23 avril 2024, notamment celui de l'article 7 du Titre 1 relatif à la notion de la durabilité. Ainsi, il est précisé que la durabilité recouvre

notamment l'atténuation du changement climatique, la production des produits agricoles selon les méthodes permettant de réduire l'utilisation de pesticides, le bien-être animal et l'amélioration des conditions de travail et de sécurité dans les activités agricoles.

L'ensemble de ces points affirme par les actions menées au quotidien par les Châteaux une volonté et une aspiration fortes d'être dans l'air du temps et en adéquation avec les attentes sociétales.



1

La valorisation d'un terroir d'exception



Introduction

La singularité et l'exceptionnalité du terroir que recouvre la mention des Grands Crus Classés en 1855 n'ont cessé d'être rappelées au cours de l'histoire. Géographes, pédologues, agronomes, chercheurs et scientifiques, ont démontré et caractérisé ses multiples vertus. Cinq grands ensembles de principes, mis en valeur par la charte, ont été développés aux côtés du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, pour valoriser ce dernier et défendre :

- **L'excellence de la production**, au service des consommateurs, au moyen d'une viticulture et d'une vinification de précision ;
- **Le respect et la valorisation du terroir** par l'utilisation de pratiques adaptées respectueuses des cahiers des charges d'appellation ;
- **Le développement économique des territoires**, par une interaction humaine continue et harmonieuse avec l'environnement ;
- **La valorisation de la production**, en collaboration avec leurs partenaires, dans le respect des usages et de la loyauté commerciale ;
- **La protection de la production** par la lutte contre la tromperie des consommateurs

Ces 5 grands principes servent de lignes directrices aux actions individuelles des châteaux qui y adhèrent. Ils sont transposés de diverses manières et ce rapport tente de mettre en lumière ces actions, variées dans leur forme, mais identiques dans leur objectif. Ces principes soulignent au travers de mots clés la détermination des châteaux de valoriser leur terroir d'exception tout en respectant certaines règles et normes communes. Ces engagements qui sont repris dans la Charte Éthique ont aussi été mis en avant par le Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères, Jean-Yves Le Drian, lors de son discours prononcé le 12 décembre 2019 au Ministère des Affaires Étrangères. En effet, il a tenu à souligner que « le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 a récemment adopté une charte éthique qui encourage ses membres à prendre des engagements en matière d'agroécologie et de responsabilité sociétale » et que « le vin est aussi naturellement au cœur de notre diplomatie du goût, un formidable vecteur d'influence » que l'application des principes énoncés plus haut ne peut que renforcer.



Nous allons maintenant décliner ces principes en essayant d'une part de les définir, puis de les caractériser par des actions phares ou des données révélatrices avant d'apporter le témoignage d'acteurs, par un focus illustré, qui viendra expliciter ses actions.

A. L'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION, AU SERVICE DES CONSOMMATEURS, AU MOYEN D'UNE VITICULTURE ET D'UNE VINIFICATION DE PRÉCISION

Par des actions réfléchies et de précision, il est possible de créer des vins d'exception tout en s'attachant à respecter les caractéristiques de ce terroir historique.

Cette recherche d'excellence se décline autour de démarches minutieuses comme le travail de sélection : une production de qualité plutôt qu'une recherche de productivité, le tout pour satisfaire les exigences des consommateurs.

Les producteurs des Grands Crus Classés en 1855 s'attachent à préserver et valoriser leur terroir, élément crucial et fondamental de leur production d'excellence. Dans ce but, chaque décision a son importance, même le choix des cépages est un élément primordial dans la préservation du patrimoine génétique. Des choix judicieux se perçoivent et se savourent dans le produit final, ils permettent au vin d'exprimer toute la richesse du terroir.

La capacité d'analyse et les connaissances scientifiques permettent aussi de sélectionner des vignes selon des critères sanitaires afin qu'elles soient aussi résistantes que possibles aux maladies, réduisant par la même occasion la nécessité d'intervenir pour les protéger.

La satisfaction des consommateurs est centrale

Le **château Cantemerle** s'est engagé dans une démarche environnementale ambitieuse à travers la rénovation de l'ensemble de ses bâtiments. Le domaine intègre désormais 600 m2 de panneaux photovoltaïques, ainsi qu'une solution énergétique innovante : une boucle d'eau tempérée horizontale à énergie géothermique, qui permet de mutualiser les besoins en chauffage et en climatisation de tous les édifices du domaine. L'eau du parc du château chauffe et rafraîchit tous les bâtiments. Ce système intelligent valorise les échanges d'énergie entre les bâtiments et limite fortement drastiquement les consommations. En privilégiant une ressource locale (l'eau des étangs du parc), renouvelable et stable, le **château Cantemerle** réduit significativement son empreinte carbone. Cette approche s'inscrit dans une vision durable de la gestion du domaine, conciliant performance énergétique et respect de l'environnement. Elle témoigne également d'une volonté d'innovation au service de la transition écologique.

dans ces démarches puisque celles-ci demandent du temps et des moyens financiers importants, mais réduisent aussi la productivité au profit de la qualité.

La précision des démarches des grands crus classés en 1855 s'illustre aussi au travers des contraintes inhérentes à la production des vins de Sauternes et de Barsac qui obligent à des vendanges entièrement manuelles qui peuvent donner lieu à de nombreux tris. Les caprices de la nature et de la météo forcent ainsi les viticulteurs à un travail de haute couture afin d'offrir au consommateur des produits exceptionnels, dont la réputation n'a pas terni depuis leur classement en 1855. Il est donc question de continuité tout en incluant les attentes nouvelles des consommateurs et les avancées de la science afin d'opérer avec précision.

Les producteurs des Grands Crus Classés en 1855 s'attachent à préserver et valoriser leur terroir, élément crucial et fondamental de leur production d'excellence.



Château Cantemerle

© Brice Braastad

Référence parmi les Grands Crus Classés de Sauternes, le **Château d'Arche** cultive une vision avant-gardiste, entre viticulture d'excellence et respect de l'écosystème. Sur le plan viticole, un hectare situé aux abords du village est dédié au Floréal, un cépage résistant. Cette parcelle incarne une innovation technologique majeure sous l'impulsion de Matthieu Arroyo, Directeur Technique,



Château d'Arche

Le nouveau cuvier du **Château Grand-Puy-Lacoste** marque une étape essentielle dans l'histoire du domaine tout en incarnant l'esprit du château : pérenniser la qualité et regarder vers le futur ! ». Ce dernier allie précision technique, le respect du paysage, le confort de travail et la modernité. Il est ainsi ouvert sur la vigne d'un côté et sur le parc de l'autre et s'intègre naturellement dans l'ensemble de la propriété. Fidèle à sa philosophie, ce cuvier incarne une conviction simple: continuer à progresser sans rompre avec l'histoire, afin d'exprimer avec toujours plus de justesse l'identité singulière de son terroir, au service du vin et de ceux qui le façonnent chaque jour. Chacune des 24 cuves qui le composent, permet de gagner en précision, offrant une lecture fine des terroirs.



avec l'usage d'un tracteur électrique assurant 50 % des travaux du sol. Parallèlement, la culture de safran, de lavande et de thym en coculture optimise la gestion des ressources hydriques. Cette approche agroécologique illustre une volonté de régénérer la biodiversité tout en affirmant une responsabilité sociétale forte.

Le choix de cuves en inox illustre la philosophie du lieu : durable et éco-responsable. Dans un objectif de maîtrise fine des températures, la thermorégulation glycolée a été privilégiée. Le bâtiment a été conçu avec des matériaux pérennes et sobres, associés à une isolation performante, afin de limiter la consommation énergétique et d'assurer une gestion durable des ressources. De plus, afin d'assurer une totale sécurité du personnel, la captation de la production fermentaire de dioxyde de carbone à la source a été réalisée. L'ensemble de la conception permet d'améliorer l'ergonomie et la qualité de travail des équipes tout comme l'environnement sonore, les hauteurs de manipulation ainsi que l'optimisation de l'usage de l'eau et des énergies qui ont été repensés.



Château Grand-Puy-Lacoste

B. LE RESPECT ET LA VALORISATION DU TERROIR PAR L'UTILISATION DE PRATIQUES ADAPTÉES, RESPECTUEUSES DES CAHIERS DES CHARGES D'APPELLATION

Par la mise en place de pratiques nouvelles ou retrouvées, les châteaux valorisent le terroir tout en respectant les exigences des différents cahiers des charges des appellations. L'entretien et le renouvellement du patrimoine culturel et paysager s'organisent tout en respectant des normes spécifiques.

Seuls peuvent prétendre à une Appellation d'Origine Contrôlée les vins répondant strictement aux conditions de production fixées par les cahiers des charges. Les Appellations d'Origines Contrôlées attestent d'une certaine qualité liée à l'origine, ainsi la qualité et les caractères du vin sont dus au milieu géographique particulier qui comprend des facteurs naturels et des facteurs humains. Tous les vins du classement bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée prestigieuse, ce qui constitue une première assurance pour le consommateur de la qualité du produit.

De plus, les châteaux mettent aussi en place des démarches vertueuses et volontaires qui dépassent les exigences légales. L'environnement est une des questions centrales de la responsabilité sociétale des entreprises à laquelle les grands crus classés en 1855 apportent, par leurs actions volontaristes et vertueuses, des réponses. S'engager dans une démarche de responsabilité sociétale implique de remettre en question ses pratiques et de s'efforcer à travailler différemment, afin de s'inscrire dans une démarche de progrès.



Château Croizet-Bages

De nombreux châteaux du classement commencent à réintroduire des pratiques ancestrales ou oubliées pour mieux respecter l'équilibre du terroir. La réintroduction des chevaux pour le travail dans les vignes par exemple, permet de limiter le tassement des sols et d'éviter le recours à des machines polluantes.

De nombreux châteaux du classement ont su aller au-delà des exigences des cahiers de charges de leur appellation, afin de pousser plus loin la recherche d'excellence et d'offrir au consommateur un produit exceptionnel qui respecte et valorise le terroir.

Le **Château Croizet-Bages** met un point d'honneur à préserver la santé des vignes et la vitalité de ses sols, assurant ainsi la pérennité de ce vignoble historique. Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE), il adopte des pratiques culturelles respectueuses

Le **château Lamothe** s'engage dans une viticulture durable et la préservation de son environnement naturel au travers de multiples initiatives. Ainsi des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement telles que la plantation d'herbes, de fleurs, de trèfles et de camomille sur d'anciennes parcelles sont pratiquées créant ainsi un écosystème naturel favorable à la biodiversité. Cette action permet d'attirer des auxiliaires

de l'environnement, s'inscrivant dans une démarche globale en faveur d'une viticulture durable et tournée vers l'avenir. Une présentation vidéo complète du terroir (sols, cépages, plantation, etc.) est disponible sur le site internet du château.

des cultures, tels que des coccinelles, qui contribuent à la régulation des nuisibles et à la santé des sols. De plus, le château propose un gîte unique, le **Castel de Lamothe**, qui offre aux visiteurs une immersion au cœur du vignoble de Sauternes. Ce lieu d'hébergement, situé dans un environnement paisible, offre une expérience œnotouristique complète, alliant confort et découverte du patrimoine viticole.

Le **Château Rieussec** a lancé le **projet DeLorean**, un observatoire qui s'appuie sur le passé pour construire le futur. Mis en place en collaboration avec l'Association de Sauvegarde des Cépages Blancs du Bordelais, cet observatoire repose sur la diversité génétique de vieilles parcelles et sur la conservation de nombreux spécimens. Il s'inscrit dans la continuité du travail engagé par les **châteaux Suduiraut et Guiraud** autour des sélections massales.

Cette initiative constitue une réponse aux défis posés par le changement climatique et par la standardisation croissante des vins.

La parcelle du plateau de Rieussec où il est implanté est composée de cépages blancs autorisés dans l'appellation Sauternes. Toutes les souches, analysées en amont afin de garantir l'absence de viroses, ont été greffées sur un porte-greffe unique afin de permettre des comparaisons homogènes. Elles proviennent de sélections massales issues de cépages du Sauternais et des Graves, avec une prédominance de Sémillon, de Sauvignon blanc et de Muscadelle. Au fil du temps, ces souches

seront comparées à plusieurs clones commerciaux également implantés dans la parcelle.

À long terme, ce projet vise à constituer un véritable réservoir génétique, à améliorer la qualité des vins et à répondre aux enjeux de la viticulture de demain. Il s'agit ainsi d'une démarche prospective aux ambitions multiples, profondément ancrée dans les préoccupations contemporaines.



Château Rieussec

C. LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE TERRITOIRES, PAR UNE INTERACTION HUMAINE CONTINUE ET HARMONIEUSE AVEC L'ENVIRONNEMENT

La promotion et le développement de l'œnotourisme sont une véritable priorité contemporaine. Les châteaux du classement n'ont de cesse de redoubler d'inventivité afin de faire partager aux visiteurs la beauté de leurs vignobles et la passion qui forgent l'excellence de leurs vins.

Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes), étant un syndicat professionnel, s'efforce de valoriser la destination « 1855 » afin de permettre aux particuliers de vivre une expérience « Grand Cru ». Les offres œnotouristiques proposées par les Grands Crus Classés en 1855 sont extrêmement variées. Les différents châteaux se complètent les uns les autres en offrant au public des possibilités tantôt originales, luxueuses, ludiques ou encore insolites.

Afin de s'assurer que les prestations offertes aux visiteurs soient à la hauteur du prestige de leurs vins, les Grands Crus Classés en 1855 s'appuient sur du personnel qualifié pour mettre qualité des vins et qualité de l'accueil sur un même plan. Aidé d'un groupe d'experts, le Conseil créé en 2017 un salon sous forme de workshop : « Rendez-vous 1855 - destination Grands Crus Classés en 1855 du Médoc et de Sauternes », récompensé en 2022 par Terre de Vins.

Son objectif est de permettre aux professionnels du tourisme (journalistes, agences réceptives, offices de tourisme, sommeliers, concierges, guides, étudiants en tourisme, etc.) de venir découvrir dans un lieu prestigieux l'offre d'une vingtaine de grands crus classés en 1855. De plus, le Conseil apparaît également dans de nombreux Trophées de l'œnotourisme. C'est ainsi qu'en 2023 son nouveau guide œnotouristique « Bordeaux châteaux, Route 1855, Médoc & Sauternes », sorti en français et en anglais, a reçu de nombreuses récompenses.



Distinction suite au salon sous forme de workshop œnotouristique «Rendez-vous 1855 - destination grands crus classés en 1855 du Médoc et de Sauternes»



Distinction guide œnotouristique «Bordeaux châteaux, Route 1855, Médoc&Sauternes»

Les efforts du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 pour développer l'œnotou-risme, structurer l'offre touristique française et valoriser le patrimoine ont été nettement reconnus, comme en témoigne le soutien du Ministère de l'Europe et des Affaires étran-gères à son affiliation à l'Organisation Mondiale du Tourisme.

En 2022, pour couronner ce travail de mise en lumière des GCC, les éditions Flammarion ont publié le guide « Route 1855 », en français et en anglais dont la préface a été réalisée par Stéphane Bern.



Château Caillou

Sur la propriété viticole située dans le haut-Barsac, les temps festifs et de convivialité égayent les journées d'été au **château Caillou**. Ainsi, le temps de deux soirées, le 7 juin et le 6 septembre 2024, le Château ouvre ses portes pour une soirée à l'ambiance guinguette pour profiter d'un moment festif

en famille ou entre amis. Au programme, nourritures appropriées pour ces moments festifs accompagnées des vins venus tout droit des vignes, ou de cocktails maison, tout cela autour d'une programmation musicale entraînante pour partager un moment convivial et festif dans un cadre d'exception.



M. Jon Valls, Directeur
Département des Biens et des Affaires
Département des Biens et des Affaires
Département des Biens et des Affaires
Département des Biens et des Affaires



« Ce patrimoine unique au monde, constitué d'une multitude de châteaux et de domaines viticoles autour d'une ville d'art et d'Histoire, se révèle désormais comme un formidable atout touristique pour notre pays. Dès lors, c'est toute une région, cultivant avec passion son terroir et ses traditions, qui offre aux visiteurs une expérience immersive dans un monde merveilleux, où la beauté des lieux, la force de l'Histoire, le génie des hommes ont rendez-vous avec la délicatesse des vins ».

Préface Route 1855,
Éditions Flammarion



Avec un chai rénové, désormais plus fonctionnel et moins énergivore, et un important aménagement agroécologique du vignoble, le **Château Duhart-Milon** se projette résolument vers l'avenir. Situé à proximité de l'estuaire et des quais, ce domaine a la particularité d'être implanté en plein cœur de Pauillac et ouvre aujourd'hui ses portes aux amateurs de vin à



Château Duhart-Milon

Marquis d'Alesme est une adresse confidentielle où le temps d'une Parenthèse Enchantée, les visiteurs partent à la découverte d'un cadre architectural d'exception, mêlant inspiration asiatique et classicisme français, de jardins paysagers et d'un vin

de caractère. La Table de Nathalie propose une pause bucolique et gourmande à toute heure. Pour les enfants un jeu de piste fantastique, Petit Marquis, est proposé pour explorer les quatre coins de la propriété.

travers différents parcours de découverte. Les visiteurs peuvent ainsi explorer les métiers de la vigne et du vin grâce à plusieurs expériences : dégustations commentées, visites retraçant l'histoire et le savoir-faire de la propriété, promenades dans les jardins accompagnées de la découverte des chais, visites gourmandes, cours d'initiation à la dégustation avec entre autres des ateliers autour de la roue des arômes. La découverte peut également se prolonger par la visite de la Tonnellerie des Domaines Barons Lafite Rothschild, où sont présentées les différentes étapes de fabrication des barriques, depuis le merrain jusqu'au tonneau prêt à accueillir le vin. Cet ensemble d'activités permet de mieux comprendre et de partager toute la richesse des métiers du vin.



© Eloise Vene

Château Marquis d'Alesme

Le **Château Prieuré-Lichine** décline son accueil à travers des expériences œnotouristiques personnalisées, alliant pédagogie et respect de l'environnement. Au-delà de l'histoire fascinante d'un des plus anciens domaines de l'appellation, le Château Prieuré-Lichine invite depuis 2022 ses visiteurs à une « Échappée Belle à Margaux ».



© Prieuré-Lichine

Château Prieuré-Lichine

Le **Château Talbot** s'inscrit dans des activités œnotouristiques personnalisées en proposant une gamme de visites adaptées aux attentes de chaque visiteur. De la visite classique, qui permet de découvrir l'histoire, le vignoble et les installations techniques du domaine, à l'expérience des jardins, où l'accès aux espaces verts privés du Château offre une immersion dans la nature environnante, chaque parcours offre une expérience unique. Pour les passionnés de vin, la visite prestige avec dégustation verticale permet de savourer trois grands millésimes du Château, et un de Caillou Blanc, le vin blanc historique du domaine,

Ce parcours de mobilité douce, réalisable à vélo, propose deux circuits de découverte de l'appellation, guidés par une application digitale délivrant du contenu audio, texte et vidéo. Véritable trait d'union entre technologie et nature, cette expérience met notamment en lumière les engagements de la démarche collective « Margaux Terroir de Biodiversité ».

À travers ce circuit, le Château sensibilise ses visiteurs aux actions concrètes menées par les viticulteurs de Margaux pour préserver les écosystèmes et favoriser les connexions écologiques entre les vignes et les milieux naturels environnants.



Château Talbot

offrant une expérience œnologique unique. Ces options permettent ainsi de vivre une expérience sur mesure, alliant découverte du patrimoine et dégustation de vins d'exception.

D. LA VALORISATION DE LA PRODUCTION, EN COLLABORATION AVEC LEURS PARTENAIRES, DANS LE RESPECT DES USAGES ET DE LA LOYAUTÉ COMMERCIALE

Ce sont 75% du vignoble de Bordeaux qui sont certifiés par un label. Les démarches des châteaux du classement sont en accord avec cette mouvance globale d'une agriculture respectueuse des hommes et des sols.

De nombreux châteaux ont ainsi choisi de mettre en place des pratiques nouvelles en accord avec les évolutions sociétales et les attentes des consommateurs. Leurs efforts sont récompensés par l'obtention de

diverses certifications et labels attestant de leurs engagements environnementaux. C'est aussi aux travers de ces démarches que la qualité de ces grands vins s'exprime.



Château Marquis d'Alesme

© Eloise Vene

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse et limite les intrants.

Le logo européen, aussi appelé « Eurofeuille », permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union Européenne. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.



		Date d'entrée en conversion
1	Château PONTET-CANET - Pauillac	2 novembre 2005
2	Château GUIRAUD – Sauternes	6 mai 2006
3	Château CLIMENS – Barsac	18 juin 2010
4	Château PALMER – Margaux	8 septembre 2011
5	Château FERRIERE – Margaux	29 mars 2012
6	Château DURFORT-VIVENS – Margaux	15 mai 2012
7	Château LA LAGUNE – Haut-Médoc	11 mars 2013
8	Château LATOUR – Pauillac	31 août 2015
9	Château HAUT-BAGES LIBERAL – Pauillac	16 septembre 2016
10	Château d'YQUEM – Sauternes	12 août 2019
11	Château GRUAUD LAROSE – Saint-Julien	15 août 2019
12	Château PEDESCLAUX – Pauillac	5 septembre 2019
13	Château d'ARCHE – Sauternes (arrêt)	30 septembre 2019
14	Château RABAUD PROMIS – Sauternes	3 août 2020
15	Château LA TOUR BLANCHE – Sauternes	6 août 2020
16	Château LAFON ROCHET – Saint-Estèphe	31 août 2020
17	Château SAINT-PIERRE – Saint-Julien	23 février 2021
18	Château RAUZAN SEGLA – Margaux	22 juillet 2021
19	Château RIEUSSEC – Sauternes	13 août 2021
20	Château COS d'ESTOURNEL – Saint-Estèphe	16 août 2021
21	Château LAFITE-ROTHSCHILD – Pauillac	30 août 2021
22	Château DUHART-MILON – Pauillac	30 août 2021
23	Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE de LALANDE – Pauillac	18 juin 2021
24	Château NAIRAC – Barsac	22 mars 2022
25	Château MONTROSE – Saint-Estèphe	2 janvier 2023
26	Château SUAU - Barsac	08 Août 2020
27	Château de MALLE – Sauternes	24 Avril 2024
28	Château GRAND-PUY DUCASSE - Pauillac	30 Juin 2025

Au total 28 châteaux des Grands Crus Classés en 1855 sont en BIO OU CONVERSION TOTALE sur les 88 du classement

LA BIODYNAMIE

La biodynamie est une méthode de culture qui n'utilise aucun produit de synthèse. Elle intègre des rituels liés à la lune, l'application de préparations naturelles et une approche qui englobe des éléments interactifs et interdépendants : les sols, la faune sauvage et domestique, la microfaune, les plantes cultivées et sauvages, les arbres, les points d'eau et l'homme.

Tous les produits cultivés en biodynamie sont certifiés AB. Les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par Demeter, le label de référence, ou par Biodyvin, label spécifique à la culture de la vigne et de la vinification.

La Haute Valeur Environnementale

La HVE encourage une agriculture intégrant et développant la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et limitant au maximum les intrants, pour une agriculture à la fois autonome et très peu

dégradante pour les sols, l'eau, l'air. Le niveau 3 de certification consiste en un outil de mesure des pratiques permettant d'évaluer la performance agroécologique de l'exploitation dans son ensemble.



En tout, 66 châteaux du classement sont certifiés au niveau 3 en 2023 : Château d'Arche, Château d'Armailhac, Château Batailley, Château Belgrave, Château Beychevelle, Château Branaire-Ducru, Château Brane-Cantenac, Château Broustet, Château Calon-Ségur, Château de Camensac, Château Cantenac Brown, Château Clerc Milon, Château Cos d'Estournel, Château Cos Labory, Château Coutet, Château Croizet-Bages, Château Dauzac, Château Desmirail, Château Doisy Daëne, Château Doisy-Dubroca, Château Doisy-Védrines, Château Ducru-Beaucaillou, Château Duhart-Milon, Château Durfort-Vivens, Château du Tertre, Château Ferrière, Château Filhot, Château Giscours, Château Grand-Puy Ducasse, Château Grand-Puy-Lacoste, Château Gruaud Larose, Château Guiraud, Château Haut-Brion, Château d'Issan, Château Kirwan, Château Lafaurie-Peyraguey, Château Lafite-Rothschild, Château Lafon-Rochet, Château Lagrange, Château Langoa Barton, Château Lascombes, Château La Tour Blanche, Château La Tour Carnet, Château Léoville Barton, Château Léoville-Poyferré, Château Lynch-Bages, Château Lynch-Moussas, Château Malescot Saint-Exupéry, Château Margaux, Château Marquis d'Alesme, Château Marquis de Terme, Château Mouton Rothschild, Château Pédesclaux, Château Pichon Baron, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Château Prieuré-Lichine, Château Rabaud-Promis, Château Rauzan-Ségla, Château Rayne Vigneau, Château Rieussec, Château Romer du Hayot, Château Saint Pierre, Château Suau, Château Sigalas Rabaud, Château Suduiraut, Château Talbot



Terra Vitis

Terra Vitis est une certification écoresponsable propre à la viticulture, fondée sur les principes du développement durable. Sa philosophie est tournée vers la protection des ressources naturelles.

Cette certification garantit l'engagement environnemental, la responsabilité sociétale et la durabilité économique des viticulteurs et viticultrices, à travers notamment la préservation de l'équilibre écologique entre milieux naturels et cultivés, la mise en place de méthodes de lutte naturelle et la stratégie de réduction des intrants.

Le Château Belgrave, le Château Beychevelle et le Château Lagrange sont des propriétés labellisées Terra Vitis.

S'inscrit également dans cette démarche écoresponsable le **label BEE FRIENDLY**. Il s'agit du label des agriculteurs engagés pour le protection des pollinisateurs. Ainsi, l'objectif est d'accompagner et de former les producteurs dans des pratiques respectueuses des abeilles. Parmi les propriétés du Classement 1855, le **Château Branaire-Ducru** et le **Château La Tour Carnet** ont obtenu ce label.

HAUTE QUALITE ENVIRONNEMENTALE (HQE)

La Certification Haute Qualité Environnementale (HQE) attribuée à un bâtiment ou toute autre construction a pour but de limiter au maximum l'impact environnemental d'une construction ou d'une réhabilitation en soulignant la qualité de cette dernière. Cette certification permet donc de souligner les engagements pris en matière de respect et de protection de l'environnement, ce que le **Château**

VEGAN

Les produits utilisés pour réaliser la colle sont notamment la colle de poisson ou le blanc d'œuf qui sont d'origines animales. La démarche du vin vegan consiste à utiliser une colle végétale élaborée à base de protéines végétales comme le pois, le blé ou

ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT (EPV)

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une reconnaissance de l'Etat Français pour mettre en lumière des entreprises aux « **savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence** » (site internet Entreprises du Patrimoine Vivant de Nouvelle-Aquitaine). Ce label a été « **créé par la loi en faveur des PME du 2 août 2005 (article 23)** » et il peut « **être attribué à toute entreprise qui détient un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise des techniques traditionnelles ou de haute technicité circonscrit à un territoire** » (site internet Entreprises du Patrimoine Vivant de Nouvelle-Aquitaine). Ainsi, depuis 2022, le **Château Dauzac** est labellisé

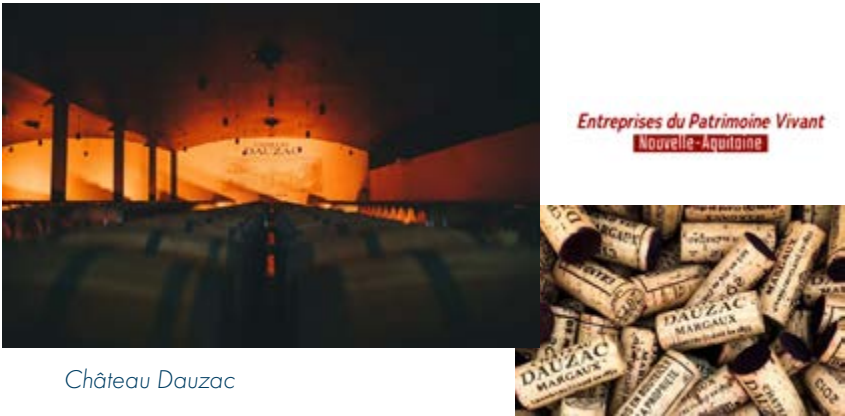
d'Yquem a réalisé au travers de son bouteiller. Pour obtenir cette certification le bouteiller construit « sous le parking des visiteurs en continuité de la salle de mise en bouteille existante » s'est doté « d'un puits canadien pour le rafraichissement, d'un éclairage optimisé et d'une gestion technique qui permettent de réduire de manière drastique les consommations d'énergie du bâtiment » (site internet groupe LVMH).

encore la pomme de terre. Ainsi, le vin vegan présente une composition 100% végétale.

Les **Châteaux Dauzac** et de **Rayne Vigneau** utilisent cette technique de production.

Entreprise du Patrimoine Vivant de Nouvelle Aquitaine pour la reconnaissance « **du travail accompli depuis plus de 30 ans avec la mise en œuvre de nouvelles techniques qui permet au vignoble de produire des raisins d'une grande qualité et complexité** » mais aussi ce dernier est « **le premier grand cru à revendiquer l'appellation de vins 100% Vegan depuis 2016, avec l'utilisation de protéines végétales en remplacement du blanc d'œuf traditionnellement utilisé pour le collage** » (site internet Entreprises du Patrimoine Vivant de Nouvelle-Aquitaine).

Les **Châteaux Rauzan Gassies, Croizet Bages** et **Marquis de Terme** font également partie de cette classification.



Château Dauzac

LABEL B CORP

B Corp est un label international, progressiste et exigeant, il reconnaît les bonnes pratiques des entreprises en termes d'impact social, sociétal et environnemental, et dessine un chemin de progrès et de transformation au cœur de leur modèle d'affaires.

C'est le référentiel choisi par DBR Lafite (et donc le **Château Lafite Rothschild, Château Duhart Milon et Château Rieussec**).

« Rien n'y est laissé au hasard, et nous devons nous inscrire dans un progrès constant à travers les années. En tant qu'entreprise familiale, nous sommes des abonnés au temps long et cela nous correspondait bien de se fixer comme objectif de toujours progresser à travers les âges.

Toutes les propriétés ont obtenu le label fin 2023, une évolution dans nos approches, mettant cet engagement au cœur de tous nos processus de décision, un travail d'équipe, de collecte assidue des données caractérisant nos pratiques, ont été nécessaires pour y parvenir : c'est une avancée collective.

Nous avons également intégré dans nos statuts d'entreprise, notre engagement à générer un impact social, sociétal et environnemental positif dans l'exercice de nos activités. Cela ancre, de manière tangible, cette mission de protection. 2024 est le premier millésime certifié en agriculture biologique, pour tous nos vignobles français, dont Lafite où notre histoire a commencé,» Saskia de Rothschild (cf. Rapport RSE sur www.lafite.com).



Château Lafite Rothschild



Château Lafaurie Peyraguey et le motif «Femme et Raisins» gravure dessinée par René Lalique en 1928

E. L'AGROÉCOLOGIE : UN OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Aujourd'hui deux enjeux principaux influent sur la viticulture. L'adaptation face au changement climatique ainsi que la réduction de l'empreinte environnementale qu'ont les vignerons via leurs activités et leurs choix de mode de culture.

Selon Isabelle COUTURIER, auteure de « **la diversification en agriculture (aspect juridique)** », dans ses commentaires sur l'aménagement rural du Code rural et de la pêche maritime, « **l'agriculture n'est pas tenue pour la seule et principale activité rurale, mais il lui est reconnu une place majeure en raison de sa portée économique, de ses effets sur le tissu social rural et de son rôle pour la gestion et la protection de l'environnement** ».

De nombreuses possibilités apparaissent alors aujourd'hui afin d'avoir un impact plus positif sur l'environnement. Parmi elles se trouvent des pratiques dites « **Agroécologiques** ». Pour définir l'agroécologie, le pionnier de cette technique, l'agronome américain Basil BENSIN qui en parle pour la première fois en 1928, évoque « **l'application de l'écologie à l'agriculture** ».

Il faut dire que, de par sa nature polysémique, il est difficile de trouver une définition claire de l'agroécologie. Le sens de cette pratique s'est encore élargi quand S. GLIESSMAN, dans son ouvrage « **Agroecology, The ecology of food system** » écrit que « **si l'agroécologie a d'abord été pensée pour l'exploitation agricole, à la fin des années 90, sa définition a fini par englober l'ensemble du système alimentaire** ».

Aujourd'hui, on retrouve ce terme dans le règlement européen 2021/2115 du 2 décembre 2021 relatif au plan stratégique national (PSN) devant être défini par les États membres dans le cadre de la PAC.

En effet, dans son article 26, l'agroécologie semble être reconnue comme une « **pratique agricole durable spécifique** ».

De manière concise, l'agroécologie tend à jouer sur

plusieurs secteurs.

On peut, par exemple, retrouver la préservation de la qualité de nos terroirs, la protection et le développement de la biodiversité, le ralentissement de l'utilisation des produits phytosanitaires et le développement du biocontrôle, la sauvegarde des ressources en eau, le recours à un matériel végétal plus adapté aux enjeux de l'agroécologie, la conservation de la qualité de l'air et protection de l'atmosphère ou encore l'atténuation des effets du changement climatique et l'adaptation.

D'ailleurs, selon Hélène GÉNIN, directrice générale au Château Latour, « **l'agroécologie, c'est tenter de recréer du lien entre les différents systèmes pour restaurer l'équilibre naturel du milieu** » (Magazine, hors-série, « *Union girondine des vins de Bordeaux, l'agroécologie au vignoble, enjeux, connaissances et pratiques* ». Numéro spécial, 2022-2023, ISSN 0242-6706)

Actuellement, les Châteaux du Classement des Grands Crus de 1855 sont de plus en plus nombreux à se lancer dans le développement de pratiques agroécologiques au sein de leurs exploitations et ils participeront à l'étude « **ÉCOVITISOL** » dont on présentera de nombreuses conclusions dans le rapport d'Excellence Durable de 2026.



Dès 2023, de nombreux Châteaux du Conseil ont participé au 1er sommet de l'agroécologie à Bordeaux, 16 novembre 2023, initié par l'association agroécologique de CARBOUEY. Le deuxième a eu lieu le 14 novembre 2024 à Bordeaux et a réuni plus de 600 personnes pour échanger autour de l'agroécologie. Le Conseil des Grands Crus en 1855 était partenaire de cet événement qui a connu en 2025 une troisième édition, le 20 novembre 2025 autour du thème : « **La biodiversité du sol et son rôle dans la robustesse des systèmes agricoles. Quels sont les effets réciproques entre biodiversité, production agricole et réserve en eau de qualité ?** ». Comme le précise le bilan de cette journée, « la biodiversité du sol et son rôle dans la robustesse des systèmes agricoles a été traitée avec des interventions scientifiques, économiques et plusieurs retours d'expérience de praticiens. Après avoir introduit la notion de robustesse avec Isabelle Vauconsant, journaliste, le public a pu explorer le sujet passionnant des mycorhizes et du lien avec les pratiques agricoles, avec Daniel Wipf, directeur de recherche INRAE. Cette année l'accent a été mis sur les retours d'expériences terrain, avec 3 profils différents : un éleveur laitier en Haute Garonne, un agriculteur du Tarn et Garonne et un viticulteur des Pyrénées-Orientales. Chacun a pu témoigner du cheminement qui a été le sien et de la réalité de l'agroécologie dans leurs fermes. L'approche économique de cette transition agroécologique a aussi été abordée, pour la viticulture, par Marie-Pierre Lacoste-Duchesne, viticultrice et consultante ».



L'intérêt pour ce type d'événements mais aussi toutes les évolutions dans les pratiques agricoles, déjà observées dans certains Châteaux viticoles, s'inscrivent dans un contexte plus large où la transition vers des modèles durables devient essentielle. En effet, comme le souligne Stéphane Le Foll dans son entretien avec la Fondation Jean Jaurès à la date du 28 mai 2024, la crise agricole actuelle est avant tout d'ordre culturel, les agriculteurs se sentant souvent démunis face aux multiples défis climatiques, écologiques et économiques. Pour y faire face, un soutien à l'agroécologie, est indispensable pour garantir un équilibre entre la souveraineté alimentaire et répondre aux enjeux du dérèglement climatique.

F. LA PROTECTION DE LA PRODUCTION PAR LA LUTTE CONTRE LA TROMPERIE DES CONSOMMATEURS

La protection du Classement de 1855 et des mentions traditionnelles qui y sont attachées constitue l'une des missions fondamentales du Conseil des Grands Crus Classés en 1855. Cette mission s'inscrit dans un contexte de multiplication des détournements de dénominations réglementées telles que « Grand Cru », « Cru Classé », « Premier » ou encore la référence « 1855 », régulièrement utilisées de manière abusive afin de capter la valeur symbolique et économique associée au classement.

Face à ces atteintes récurrentes, l'action du Conseil repose avant tout sur la mise en œuvre d'une veille mondiale structurée, portant à la fois sur les dépôts de marques et sur les usages frauduleux ou trompeurs, tous supports confondus. Depuis plusieurs années, cette mission est confiée à Maîtres Thial de Bordenave, Develle et Biffi, du cabinet bordelais MINERAL AVOCATS, dont l'expertise en droit viticole et en propriété intellectuelle constitue un atout déterminant dans la conduite de cette politique de défense.

Afin d'en maximiser l'efficacité, le Conseil a progressivement organisé son dispositif autour de deux axes stratégiques complémentaires :

- Une coopération étroite et durable avec les autorités publiques et administrations compétentes,
- Une mise en commun des moyens et actions avec des organismes partageant les mêmes objectifs de protection.

1. Action institutionnelle et recours à la protection ex officio

Le dialogue permanent avec les administrations nationales et internationales de contrôle constitue un élément central de cette stratégie. L'implication des autorités compétentes – notamment l'INAO, les services de la Direccte et les Douanes – permet, dans de nombreux cas, d'obtenir une intervention directe des pouvoirs publics, sans qu'il soit nécessaire d'engager immédiatement une procédure contentieuse.

Lorsque ces administrations ne se saisissent pas spontanément des atteintes constatées, l'expérience montre que l'envoi d'une mise en demeure ciblée permet, dans la grande majorité des situations, de faire cesser rapidement l'usage litigieux. Cette

méthode présente un double avantage :

- Une maîtrise rigoureuse des coûts de protection,
- Un taux de réussite particulièrement élevé, supérieur à 90 % des dossiers traités.

Cette approche suppose néanmoins un investissement constant du Conseil sur le terrain institutionnel et réglementaire, afin d'accompagner l'évolution des textes et des pratiques administratives dans un sens favorable à la reconnaissance et à la protection du classement.

L'année 2025 a été spécialement marquée par le renforcement des relations directes avec les instances européennes compétentes, en particulier avec l'EUIPO, dans une perspective stratégique de long terme.

La participation du Conseil à la conférence internationale sur les indications géographiques organisée par l'EUIPO à Alicante les 28 et 29 janvier derniers a constitué une étape déterminante. Cette réunion a permis d'identifier et de rencontrer les interlocuteurs clés au sein de l'Office, susceptibles de contribuer concrètement à l'amélioration de la protection des mentions traditionnelles européennes.

À la suite de ces échanges, un premier contact a d'ores et déjà été établi avec le Directeur juridique de l'EUIPO, afin d'initier un travail de réflexion approfondi sur les outils et pratiques de protection des mentions traditionnelles.

Dans cette dynamique, il sera organisé :

- Une nouvelle réunion de travail au premier semestre 2026,
- Une réunion à Bruxelles avec les équipes de la DG AGRI, afin d'assurer une coordination étroite entre la Commission européenne et l'EUIPO et d'anticiper les évolutions institutionnelles à venir sur ces sujets.

L'un des objectifs stratégiques poursuivis par le Conseil est de se positionner comme expert non officiel auprès de l'EUIPO sur les questions relatives aux indications géographiques et aux mentions traditionnelles, afin de participer de manière directe et active aux réflexions et discussions menées à l'échelle européenne.

2. Mutualisation des actions et efficacité collective

Dans une logique de rationalisation et d'efficacité, le Conseil a également choisi de mutualiser certaines actions avec d'autres structures de défense collective, au premier rang desquelles le Conseil des Vins de Saint-Émilion et l'Union des Crus Classés de Graves. Ces organismes partagent une responsabilité commune dans la protection des mentions « Grand Cru », « Cru Classé », « Grand Cru Classé », ainsi que « 1^{er} Cru » (cette dernière étant spécifique à Saint-Émilion).

Cette coordination, assurée par le cabinet MINERAL AVOCATS, a permis d'atteindre encore en 2025 un taux de succès supérieur à 90 %, sans qu'il ait été nécessaire de saisir une juridiction judiciaire ou administrative.

3. Fondements juridiques et interventions en France

Sur le territoire français, l'utilisation commerciale non autorisée de ces dénominations à forte valeur qualitative est susceptible de constituer une pratique commerciale trompeuse, au sens des articles L.121-2 et L.121-3 du Code de la consommation. Est notamment trompeuse toute pratique reposant sur des indications de nature à induire le consommateur en erreur quant aux caractéristiques essentielles d'un produit ou d'un service, et notamment quant à sa qualité ou à son origine.

L'emploi de mentions telles que « Grand Cru » est en effet de nature à faire croire au consommateur que les produits concernés bénéficient d'un niveau de qualité supérieur, comparable à celui des vins légalement autorisés à recourir à ces dénominations. Sur ce fondement, le Conseil est intervenu avec succès contre de nombreux usages abusifs sur le territoire français, parmi lesquels notamment :

- « Grands Crus 0% alcool »,
- « Le Clos 1855 »,
- ou encore l'utilisation générique de « Grands Crus » pour la commercialisation en ligne de vins non éligibles.

4. Surveillance des marques et actions internationales

Le Conseil assure par ailleurs une surveillance constante des dépôts de marques, tant au niveau national qu'europpéen et international. Plusieurs marques déposées en classe 33 (vins et alcools)

reproduisant ou imitant les mentions traditionnelles ont ainsi fait l'objet d'oppositions ou d'actions efficaces, notamment :

- GRAND CRU SELECCION (Argentine),
- ADAM MICKIEWICZ 1855 (Union européenne),
- VERMOUTH 1855 (Italie),
- ALBUS GRAND CRU (Espagne),

Au-delà de l'Union européenne, les actions fondées sur les accords bilatéraux et conventions internationales ont également démontré leur efficacité, en particulier en Chine, où plusieurs marques imitant les mentions protégées ont été rejetées ou annulées, notamment :

- SWIFT 1855 (classe 33 – vins),
- MARGARETRED 1855 (classe 33 – vins et alcools),
- MILLER 1855 (classe 32 – bières).

5. Veille numérique et noms de domaine

Enfin, la surveillance active des usages numériques a permis d'identifier et de neutraliser de nombreux noms de domaine cherchant à tirer indûment profit de la notoriété du classement.



Ainsi, au travers de la protection et de la communication, les consommateurs sont au cœur de l'attention du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 afin d'éviter toute atteinte à l'image et aux attentes véhiculés par cette production de qualité.

Conclusion

Par leurs efforts pour mettre en valeur un terroir d'exception, les châteaux garantissent aux consommateurs une production d'excellence notamment par l'application et le respect des valeurs communes de la charte éthique à l'origine de ce rapport.

La valorisation de ce terroir unique est rendue possible grâce à la précision des travaux réalisés dans les vignes, au profond respect de la nature et de ses fruits. L'excellence aujourd'hui se doit aussi d'être durable. En ce sens, les viticulteurs utilisent tous les outils à leur disposition afin de tirer le meilleur de ce terroir unique tout en veillant à sa protection.

Le classement est ancien mais les préoccupations des châteaux sont très actuelles. La mise en place de pratiques plus vertueuses et la réelle prise en compte des enjeux environnementaux sont reconnues grâce aux labels et certifications délivrés à de nombreux membres des Grands Crus Classés en 1855. Cette exigence de qualité se traduit

aussi par la transparence des pratiques et donc l'assurance pour le consommateur d'être éclairé sur la manière dont le vin a été produit.

Afin d'être toujours loyaux au prestige du classement et de valoriser leur terroir, les châteaux font preuve d'une inventivité et d'une originalité sans faille en matière d'œnotourisme. Cette créativité est d'ailleurs reconnue par de nombreux prix et trophées. C'est aussi par ce biais que les châteaux mettent en lumière un patrimoine architectural et paysager unique au monde.

Enfin, la valorisation de ce terroir d'exception est assurée par une protection à la fois nationale, européenne et mondiale. Afin de défendre le consommateur contre toutes formes de dépôts ou d'usages trompeurs ou frauduleux de ce classement.





2

La protection d'un patrimoine unique et universel

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt N°2014-1170 du 13 octobre 2014, vient compléter le chapitre V du titre VI du livre VI du code rural et de la pêche maritime par un article L.665-6 ainsi rédigé : « Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles ainsi que les cidres et poirés, les boissons spiritueuses et les bières issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France ». L'OIV nous rappelle que « Après des pays comme l'Uruguay ou l'Argentine, la France reconnaît ainsi une protection particulière aux vins et aux terroirs viticoles en les intégrant dans le patrimoine culturel, gastronomique et paysager du pays. Il faut rappeler que la gastronomie française est inscrite depuis 2010 par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du bien manger et du bien boire ».

Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles (...) issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France.

Afin de sauvegarder et défendre cette richesse culturelle, les grands crus classés en 1855 ont décidé d'inscrire dans leur Charte Éthique la protection d'un patrimoine unique et universel. Cette dernière se décline autour de 3 grands principes :

- La préservation et l'enrichissement d'un patrimoine foncier, végétal, architectural et paysager ;
- La préservation et le développement d'un patrimoine immatériel reposant sur un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition et au soutien de l'innovation ;
- La préservation et la diffusion d'un patrimoine culturel universel.

Au-delà de la préservation de ces richesses, leur mise en valeur est un enjeu majeur que les Grands Crus Classés en 1855 ont décidé de relever. Lors de son discours d'ouverture de Vinexpo Bordeaux au Château d'Yquem, le lundi 13 mai 2019 en l'honneur de la Presse Internationale en préambule au Dîner des Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes, Philippe Castéja a tenu à souligner que « l'Art et les Crus Classés se rencontrent régulièrement, ainsi le peintre Britannique Carl Laubin a réalisé en 1989 une œuvre originale de nos châteaux pour l'exposition « Châteaux Bordeaux » au centre Georges Pompidou. Puis, le photographe le plus célèbre de son époque, futur

académicien, Yann Arthus-Bertrand a dressé un portrait humanisé de nos bouteilles de Grands Crus Classés en 1855 rassemblées dans un seul visuel. Cette année, j'ai le plaisir de vous annoncer que l'un des plus grands designers au monde, Philippe Starck, va réaliser une nouvelle œuvre autour des Grands Crus Classés en 1855 ». Ces échanges entre l'art, le patrimoine culturel, les vignes et les vins, les richesses architecturales, paysagères et vitivinicoles sont ainsi des rencontres créatives qui contribuent à la préservation et la diffusion de ce patrimoine unique et universel.

A. LA PRÉSERVATION ET L'ENRICHISSEMENT D'UN PATRIMOINE FONCIER, VÉGÉTAL, ARCHITECTURAL ET PAYSAGER

Les châteaux du classement s'inscrivent dans un environnement particulier. Ce sont 60 crus du classement qui se trouvent dans le Médoc qui, au terme de 10 ans de démarches, est devenu en mai 2019, un Parc Naturel Régional (PNR). Le Médoc est ainsi reconnu pour sa richesse patrimoniale, culturelle, architecturale et paysagère. Ce label national s'organise autour d'un projet élaboré avec les différents acteurs locaux qui prend la forme d'une Charte. Le PNR s'est ainsi donné 5 missions :

- Protection et gestion du patrimoine naturel, culturel et des paysages,
- Aménagement du territoire,
- Développement économique et social,
- Accueil, éducation et information du public
- Expérimentation et innovation.

Afin de mener à bien ces missions, de nombreuses actions ont vu le jour. Elles se déclinent dans différents secteurs : le tourisme, le patrimoine naturel, l'éducation à l'environnement ou encore l'économie territoriale. Les grands crus classés en 1855 s'inscrivent dans ces démarches et s'investissent dans la réalisation des objectifs du PNR.



Château Latour - La tour

Si l'on souhaite préserver au mieux le patrimoine foncier, végétal et paysager de notre territoire, il faut adapter nos techniques afin que ces dernières impactent le moins possible l'environnement qui nous entoure.

Le **Château de Malle** a été récompensé en 2025 par le Prix du Jardin Patrimonial 2025, décerné conjointement par l'Association des Parcs et Jardins en Aquitaine (APJA) et la Fondation du patrimoine. Ce prix prestigieux récompense le travail exemplaire de restauration et de mise en valeur des jardins historiques du domaine, mené par Luc et Clémence Planty, accompagnés de leurs équipes depuis leur arrivée en avril 2024. Cette récompense met en lumière l'engagement dans la sauvegarde de ce patrimoine historique, architectural et paysager avec notamment, la résurrection des parterres de broderie du **Château de Malle**, véritable chef-d'œuvre de l'art paysager français du XVIII^e siècle. Classé Monument Historique depuis 1943, ce château déploie ses parterres de broderies, ses sculptures mythologiques et ses perspectives théâtrales sur 6,5 hectares. Ces jardins classiques dits réguliers constituent un véritable "jardin

de parade". Le château incarne l'alliance du génie architectural et de la mise en scène végétale, inspirée par les célèbres réalisations voulues par Louis XIV au Château de Versailles et l'influence des jardins italiens. Les travaux entrepris depuis avril 2024 par Luc et Clémence Planty, propriétaires du **Château de Malle**, ont permis de rendre aux parterres de broderie leur lecture originelle du XVIII^e siècle. Grâce à une démarche rigoureuse, documentée par les archives du domaine et conduite dans le respect absolu des tracés historiques, cet ornement végétal est intégralement restauré. Il s'agit là d'un premier pas vers la renaissance complète de ce joyau patrimonial. Ce lieu est aujourd'hui ouvert à la visite, pour la première fois de son histoire. Il invite amateurs d'art, passionnés d'histoire, amoureux des jardins ou simples flâneurs à venir découvrir l'harmonie retrouvée d'un domaine exceptionnel, où le vin, l'architecture et la nature dialoguent à l'unisson.



Château de Malle

LE MÉDOC, TERRE D'EXCEPTION

Depuis 2019, la région du Médoc est devenue le 54^{ème} Parc Naturel Régional (PNR) français.

Le Médoc est ainsi reconnu pour sa richesse patrimoniale, culturelle, architecturale et paysagère. D'ailleurs, 60 Châteaux Grands Crus Classés en 1855 se trouvent sur ce territoire.

Ces actions se déclinent d'ailleurs dans différents secteurs tels que le tourisme, le patrimoine naturel, l'éducation à l'environnement ou encore l'économie territoriale.

En 2022, les acteurs du PNR ont donné leur avis et fait part de leur expérience pour la mise en place par les collectivités territoriales d'un guide pratique relatif à la signalétique et l'affichage au sein du PNR.

En effet, dans le but de limiter les pollutions visuelles dues à l'accumulation anarchique et illégale de publicités et pré-enseignes, un guide fût créé afin de protéger le cadre de vie et les paysages remarquables de la région.

Ce dernier permet également d'être en phase avec la réglementation environnementale.

Par exemple, depuis la loi Grenelle II de l'Environnement, les préenseignes dérogatoires

sont interdites à l'exception des produits régionaux, activités culturelles et monuments historiques ouverts à la visite.

Ainsi l'élaboration de ce guide se révèle être un outil pratique permettant de préserver les territoires et paysages de la région contre l'accumulation de publicités superflues.

Le 24 juillet 2021, la fierté est grande quand le phare de Cordouan est reconnu patrimoine mondial de l'UNESCO.

Ce phare, construit de pierres blanches issues des carrières de Crazannes, est le dernier phare de mer habité et seulement le deuxième inscrit sur la liste par l'UNESCO.

Avoir au sein du PNR un tel monument implique de la part des parties prenantes du PNR, dont les châteaux font partie, la nécessité d'une unité pour la préservation du patrimoine du Médoc.

Il est nécessaire de considérer les propriétés, les vignes et les monuments composant la région comme un ensemble, un écosystème au sein duquel chacun fait sa part afin d'atteindre des objectifs communs.



Phare de Cordouan



B. LA PRÉSERVATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL REPOSANT SUR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET AU SOUTIEN DE L'INNOVATION

Le Patrimoine culturel immatériel est défini dans un rapport du Sénat comme « les pratiques, représentations, expressions, connaissances, savoir-faire qu'une communauté humaine reconnaît comme faisant partie de son patrimoine parce qu'elles lui procurent un sentiment d'identité et de continuité ». (Rapport d'information de Mmes Catherine Dumas et Marie-Pierre Monier, fait au nom de la commission de la culture, de l'éducation et de la communication / n° 601 (2020-2021) - 19 mai 2021)

Les Grands Crus Classés en 1855 font partie de l'histoire de la région, ils s'inscrivent dans la tradition locale et sont le fruit d'interactions entre le savoir-faire unique des vignerons et un milieu naturel d'exception. Face au réchauffement climatique qui menace l'avenir de l'agriculture, il est nécessaire pour les viticulteurs

de faire preuve d'une grande capacité d'adaptation. De par l'augmentation des températures, la floraison se fait plus tôt ce qui modifie les dates de vendanges, rend les vignes plus fragiles en cas de gel et fait augmenter le taux d'alcool moyen dans les vins. Au travers de leurs engagements, les Grands Crus Classés en 1855 luttent pour faire face aux défis futurs.

Au travers de leurs engagements, les Grands Crus Classés en 1855 luttent pour faire face aux défis futurs.



LE CLASSEMENT DES VINS DE BORDEAUX EN 1855 COMME PATRIMOINE IMMATÉRIEL FRANÇAIS

En 2005, pour le cent cinquantième anniversaire du Classement de 1855, la délégation aux célébrations nationales, sous l'égide du ministère de la culture, chargée de veiller à la commémoration des événements importants de l'histoire nationale, a inscrit le Classement de 1855 au titre des célébrations nationales. Ce titre a dès lors consacré le Classement de 1855 en tant que patrimoine immatériel français, mettant en lumière l'importance du Classement au sein de l'Histoire nationale.



LA RECONNAISSANCE DU VIN ET DES PRODUITS DE LA VIGNE COMME UN PATRIMOINE CULTUREL

Le 12 avril 2014, le Sénat a reconnu que le vin « fait partie du patrimoine de la France » à l'occasion de l'examen d'un projet de loi sur l'agriculture. « Le vin, produit de la vigne et les terroirs viticoles font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager de la France ». Cette prise de conscience de la place du vin dans la culture française renforce

l'importance du classement de 1855 et la nécessité de le protéger. Les engagements pris par les grands crus classés en 1855 au travers de la Charte Éthique sont un moyen d'assurer la pérennité de ce patrimoine.



LE SOUTIEN À L'INNOVATION

La collaboration entre le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 et Inno'vin est dynamique.

Depuis 2016, le Conseil et Inno'vin collaborent pour découvrir les meilleures innovations au service de la filière. Pour ce faire, deux réunions Pôle d'excellence sont organisées par an. Des innovations favorables au développement de la filière sont alors présentées lors de ces rendez-vous.

La 17^{ème} Réunion Pôle d'excellence des GCC 1855 - R&D le 27 mars 2025 au **Château Léoville Barton**, a mis en lumière des initiatives innovantes en faveur d'une viticulture plus durable. La Tonnellerie Nadalié a présenté Oak Value, une approche alliant tradition et responsabilité pour préserver les forêts et réduire l'empreinte carbone. PARSEC a dévoilé ses avancées sur le suivi des fermentations grâce à l'analyse des émissions de CO2, une innovation primée aux Trophées de l'Innovation Vinitech 2024. Axioma Biologicals a partagé les résultats du projet Forti'Vigne, démontrant l'effet protecteur de ses biostimulants naturels sur la vigne. Every1 Counts a exposé une étude menée au **Château La Peyruche**, illustrant l'impact des pratiques viticoles sur la biodiversité. Enfin, l'École d'Ingénieur de Purpan a exploré le potentiel de l'ozone comme alternative aux pesticides.

Ces interventions ont témoigné d'une mobilisation forte pour une viticulture plus résiliente et responsable. La rencontre s'est conclue par un cocktail déjeunatoire offert par la Tonnellerie Nadalié, favorisant les échanges autour de ces avancées prometteuses.

La 18^{ème} Réunion Pôle d'excellence des GCC 1855 - R&D le 13 novembre 2025 au **Château du Tertre**, a mis en lumière des initiatives et des sociétés innovantes en faveur d'une viticulture plus durable. **L'Appel de la Vigne**, projet collectif qui a pour ambition de valoriser les métiers de la vigne et du vin et de susciter des vocations auprès des collégiens et lycéens grâce à des événements impactant où vignerons, tractoristes, chefs d'équipe, mécaniciens

ou encore tonneliers, partagent leurs parcours, leurs passions et anecdotes a ainsi été présenté. **Mineral Wine Profiles**, propose des outils d'aide à la décision, permettant d'accompagner l'optimisation des choix oenologiques et de garantir une traçabilité complète en exploitant les données minérales des vins intégrées à des modèles d'IA (Machine Learning). **ITK**, par les outils de modélisation agronomique comme ceux de **Vintel** qui permettent aujourd'hui de transformer des données complexes en informations exploitables pour guider les choix techniques et stratégiques, à court et long terme dans le contexte de dérèglement climatique s'inscrit dans la modélisation agronomique au service de la prise de décision. **LabCom RedoxWine**, a pour objectif de développer et proposer à la filière vitivinicole de nouveaux outils analytiques dédiés à l'étude de l'état redox des vins afin de mieux comprendre et maîtriser les processus d'oxydation ayant lieu au cours de leur vinification et vieillissement. Enfin, les premiers résultats du **programme VitiREV**, programme d'action régional destiné à répondre aux enjeux d'adaptation climatique et de transition écologique de la filière rassemblant des acteurs du secteur vitivinicole de Nouvelle-Aquitaine ont été présentés.



Le projet **VitiREV**, initié par la Région Nouvelle-Aquitaine, vise à promouvoir et adopter des pratiques agroécologiques durables. L'objectif principal est d'engager 100 % des vignobles de la région dans des démarches alternatives aux traitements chimiques d'ici 2030. Pour atteindre cet objectif, le projet s'articule autour de plusieurs

axes stratégiques, notamment la diffusion des bonnes pratiques agricoles, le renforcement des compétences des viticulteurs, la mise en valeur des atouts de la filière pour favoriser l'emploi, et le renforcement des connaissances scientifiques sur les pratiques agroécologiques.

Enfin, En 2024 un projet ambitieux et collectif a vu le jour : **l'Appel de la Vigne. Son objectif** est de proposer aux Jeunes une ouverture sur des métiers méconnus et dévalorisés. En effet, travailler à la vigne ou autour des tracteurs reste encore aujourd'hui dans l'esprit collectif et les croyances un métier pour ceux qui «ne sont pas bons à l'école», qui ne savent pas vers quoi s'orienter et qui «finissent» par faire ces métiers souvent par défaut, ce qui rend de plus en plus difficile le recrutement pour les équipes des châteaux. Pour briser cette vision négative, la parole a été donnée à ceux qui œuvrent chaque jour dans les vignes ou dans les ateliers, afin de valoriser ces

métiers et surtout susciter des vocations auprès des jeunes, pour qu'ils choisissent de venir rejoindre des équipes investies. En 2024, 6 châteaux se sont lancés dans ce projet dont 4 Grands Crus Classés en 1855 : **Latour, Gruaud Larose, Palmer et Yquem**. En 2025 plus de châteaux ont été sollicités afin d'agrandir le collectif pour donner plus de visibilité à ce projet collectif. Parmi les châteaux sollicités 5 autres Grands Crus classés en 1855 ont rejoint ce projet : **Montrose, Grand Puy Lacoste, Rauzan-Ségla, Branaire, La Lagune**.

La Saison 1 de ce projet a débuté en Mars 2024 avec une soirée de lancement à l'Auditorium de la Cité du Vin, puis une représentation en Avril de la même année dédiée aux Jeunes du Département. En Décembre, la mairie de Pauillac a mis à disposition le Cinéma de Pauillac pour les Jeunes du Nord Médoc. La Mairie de Mérignac a souhaité faire découvrir les métiers de la vigne et du vin lors d'une représentation pour les Lycéens et Collégiens de sa collectivité. Au final, c'est environ 1 000 Jeunes qui ont pu être sensibilisés et initiés à la filière viticole.

C. LA PRÉSERVATION ET LA DIFFUSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL UNIVERSEL.

L'UNESCO définit le patrimoine culturel comme « à la fois un produit et un processus qui fournit aux sociétés un ensemble de ressources héritées du passé, créées dans le présent et mises à disposition pour le bénéfice des générations futures ». Ce patrimoine peut être matériel, immatériel ou naturel. En l'occurrence même si le classement et les vins qui en découlent ne sont pas officiellement reconnus par l'UNESCO cela n'empêche pas les châteaux de rentrer dans une démarche similaire de préservation et de respect de ce patrimoine.

Les châteaux du classement ainsi que le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 diffusent leurs valeurs et existent dans la conscience collective aux travers de différents objets, productions graphiques, œuvres littéraires

Le 9 octobre 2025, comme l'indique le communiqué de presse rédigé par la fondation **d'Entreprise Philippine de Rothschild**, le Prix Clerc Milon de la Danse 2025 a été remis à Perle Vilette de Callenstein et Simon Asselin, deux talents du Corps de Ballet, par Brigitte Lefèvre, Présidente du jury et Philippe Sereys de Rothschild, Président de la Fondation d'Entreprise Philippine de Rothschild avec comme autres jurés **la danseuse étoile Ludmila Pagliero, la chorégraphe Fanny de Chaillé et le danseur et chorégraphe Mehdi Kerkouche**. Ce prix a été délivré l'occasion de la répétition pré-générale du nouveau spectacle du Ballet de l'Opéra National de Bordeaux « Wake up ! ». **Le Prix Clerc Milon de la Danse a été créé en**

2016 par la Fondation d'Entreprise Philippine de Rothschild afin perpétuer son soutien à l'activité culturelle de la région bordelaise et son engagement pour favoriser l'accès à la culture pour la jeunesse et plus particulièrement au spectacle vivant. Ce dernier honore, tous les deux ans, **deux danseurs du Corps de Ballet de l'Opéra National de Bordeaux (ONB) et met en lumière. Mécène de l'Opéra National de Bordeaux depuis 2017**, la Fondation engage à ce titre un programme **d'actions éducatives riches et variées sur le plan régional** et soutient également, chaque année depuis maintenant 4 saisons, la retransmission en direct sur différentes places du Centre-Ville de Bordeaux, du concert d'ouverture de l'Opéra.



De Gauche à droite : Emmanuel Hondré, Camille Sereys de Rothschild, Jean-Pierre de Beaumarchais de Rothschild, Eric Quilleré, Perle Vilette de Callenstein, Philippe Sereys de Rothschild, Brigitte Lefèvre, Simon Asselin, Julien de Beaumarchais de Rothschild, Fanny de Chaillé, Mehdi Kerkouche, Harmonie Lecerc, Ludmila Pagliero, Dimitri Boutleux ©Sigrid Colomyes

La Cité du Vin à Bordeaux et Sotheby's France se sont associés pour la troisième fois pour organiser une nouvelle vente aux enchères caritative au profit de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin. Cette initiative doit servir à soutenir la mission de transmission du patrimoine culturel du vin. Depuis sa création en 2014, la Fondation pour la culture et les civilisations du vin s'applique à rendre accessible au plus grand nombre le patrimoine culturel, universel et vivant du vin. Ainsi, du 7 au 27 octobre 2025, Sotheby's a eu le privilège de présenter, durant vingt jours, 64 lots d'exception, généreusement offerts par les plus grands domaines viticoles à travers le monde. Parmi ceux-ci, on peut noter la présence

de nombreux lots proposés par les Châteaux des Grands Crus Classés en 1855. En effet, pour cette troisième édition, et à l'occasion du 170^e anniversaire du légendaire Classement de 1855 ainsi que des 10 ans de la Cité du Vin, un lot d'un prestige exceptionnel a été créé en collaboration étroite avec la Cité du Vin et le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 :
« 1855-2025 Collection Cité du Vin – Sur les pas de Thomas Jefferson » réunissant l'intégralité des 88 crus (Médoc et Sauternes) dans le millésime 2016, année de l'ouverture de la Cité du Vin. Chaque bouteille fut marquée d'un sticker « spécial collection » et disposée dans des caisses sur mesure.



La Cité du Vin à Bordeaux © ANAKA, Cité du Vin, XTU architects

Le **Château Batailley** a servi d'écrin au concert des Estivales de Musique en Médoc pour l'édition de 2024. Avec Ryan Wang, 1^{er} prix Chopin Paris 2023 au piano, accompagné du quintette à cordes Aquitania Fides, le slogan du festival, fut « Le choix de l'excellence, le pari de la jeunesse ». En effet, le pianiste Ryan Wang a seulement 16 ans. Au programme des festivités, Chopin et Liszt ainsi qu'une dégustation de vins à l'issue du concert.



Château Batailley

Château Cos Labory propose une lecture singulière de l'appellation Saint-Estèphe, offrant une perspective différente sur la colline de Cos. Sur ce terroir exposé nord et ouest, la diversité géologique et l'influence des vents forgent des vins imprégnés de la fraîcheur de l'océan proche.

Chaque millésime est une interprétation des nuances de la colline, où le choix des parcelles et la vinification

minimaliste ont pour seul but la précision et l'équilibre de l'assemblage.

Cos Labory, sous l'égide de Michel Reybier et sa famille, témoigne ainsi de l'engagement des hommes envers l'Appellation Saint-Estèphe : une redécouverte où chaque bouteille offre une expérience vibrante dès sa jeunesse, à la fois intense et légère.



Château Cos Labory



Château Lafon-Rochet

Parmi les nombreuses actions menées par le **Château Lafon-Rochet** à dimension caritative, on peut mettre en lumière la collecte annuelle de jouets au profit des bénéficiaires des Restos du Cœur. Cet engagement dans des actions altruistes se complète par un soutien appuyé aux Vendanges du 7^e Art, festival de cinéma organisé à Pauillac, ou encore au Marathon des Châteaux du Médoc, auquel participent les membres de la propriété depuis 2017 en tant que bénévoles. Ces multiples actions mettent en exergue la forte implication.

COLLOQUE ANEV 2025

ORGANISÉ PAR L'ASSOCIATION NATIONALE
DES ELUS DE LA VIGNE ET DU VIN, AVEC LE SOUTIEN DE
LA VILLE DE TOULOUSE & L'INTERPROFESSION DES VINS
DU SUD-OUEST



**L'œnotourisme : de la préservation à la valorisation,
un levier pour fédérer les territoires viticoles**



**VENDREDI 7 NOVEMBRE 2025 • 09H30
SALLE OSÈTE
6 rue Lieutenant-Colonel Pélissier
TOULOUSE**

L'ANEV a organisé à Toulouse son dernier colloque le 7 novembre 2025 avec pour thème abordé « L'œnotourisme : de la préservation à la valorisation, un levier pour fédérer les territoires viticoles ».

Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 participe aux réflexions et discussions de l'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin. Ainsi lors de ce colloque l'œnotourisme a pu être présenté comme un levier pour fédérer les territoires viticoles, tout en étant un outil stratégique de développement pour la viticulture et pour les territoires ruraux, véritable conviction partagée par les participants. En outre, il a aussi été précisé dans les interventions, notamment celles de Jean-François Portarrieu, président de l'ANEV et député de la Haute-Garonne, de Jean-Jacques Bolzan, adjoint au maire de Toulouse

en charge du « bien-manger », et de Christophe Bou, coprésident de l'Interprofession des vins du Sud-Ouest (IVSO) que « Le vin n'est pas un produit comme un autre, c'est un patrimoine vivant, fait de savoir-faire, de paysages et de lien social ». Ainsi au cours des multiples interventions de la journée il a été rappelé que dans un contexte de tension économique et de montée de l'hygiénisme, il est possible de défendre et de valoriser les territoires viticoles avec responsabilité, fierté et intelligence collective, ce que le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 s'évertue de faire sur son territoire.

Conclusion

Les châteaux des Grands Crus Classés en 1855 affirment leur volonté de promouvoir et de protéger le patrimoine végétal, architectural et immatériel.

C'est ainsi que l'on voit naître de nouvelles techniques lors des rénovations de chais, techniques permettant de prendre en compte la préservation de l'environnement et de l'écosystème entourant les châteaux.

Les châteaux prennent donc eux-mêmes des initiatives pour répondre aux enjeux environnementaux et économiques. En plus de cela, la collaboration du Conseil avec Inno'vin témoigne également de la volonté

de découvrir les innovations favorables et transversales du secteur viticole.

Le patrimoine culturel d'un pays ou d'une région ne se limite pas aux constructions anciennes. Il peut englober des peintures, des créations musicales ou de l'immatériel. Les châteaux des Grands Crus Classés œuvrent pour la sauvegarde et la transmission de ce patrimoine culturel unique. C'est ainsi qu'ils organisent des expositions et des concerts notamment avec la collaboration des élèves du Conservatoire de Bordeaux.



3

La considération et le respect des parties prenantes



Introduction

L'exigence qualitative, valeur cardinale des Grands Crus Classés en 1855, ne peut se développer qu'en associant des savoir-faire, un terroir singulier et un environnement préservé. Deux grands ensembles de principes, mis en valeur par la Charte Éthique, ont été développés aux côtés du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, pour assurer la considération et le respect des parties prenantes :

- **La protection des salariés** par le respect et l'amélioration des dispositifs de santé, de sécurité et de bien-être au travail ;
- **La défense de l'environnement et de la biodiversité** par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche.

Ces deux grands principes servent de lignes directrices aux châteaux qui ont signé la Charte Éthique. Ils se déclinent autour d'actions dans lesquelles les concepts d'innovation, de recherche, de sécurité, de respect de la santé, de défense de l'environnement et de la biodiversité sont de véritables exigences, pouvant se définir comme des normes. Ainsi un corpus normatif propre, mais aussi commun parfois aux

châteaux, a été développé. En lien étroit avec les exigences contemporaines des consommateurs et de la société, les Grands Crus Classés en 1855 ont anticipé depuis des années ces évolutions sociétales.

Lors de son discours d'ouverture de Vinexpo en mai 2019 Philippe Castéja a mis en lumière ces principes devant la presse internationale : « *Nos propriétés sont en soi un laboratoire grandeur nature, tant le souci de l'excellence pousse tous nos membres à explorer et à expérimenter les pistes les plus audacieuses et parfois les plus anciennes, pour composer intelligemment avec la nature. [...] La prise de conscience écologique est désormais un moteur puissant, qui se traduit de façon concrète dans la plantation de haies, l'utilisation d'animaux, l'utilisation de tracteurs électriques et autres drones pour une viticulture de précision. [...] Nous visons la préservation et la régénération de la biodiversité, des paysages, le respect des usages, le souci de la communauté de femmes et d'hommes qui sont la sève de notre vignoble, bref de tout ce qui a pour finalité d'assurer l'avenir du vignoble et la satisfaction de nos consommateurs* ».

Nous allons maintenant décliner ces principes en essayant d'une part de les définir, puis de les caractériser par des actions phares ou des données révélatrices avant d'apporter le témoignage d'acteurs, par un focus illustré, qui viendra expliciter ces actions.

A. LA PROTECTION DES SALARIÉS PAR LE RESPECT ET L'AMÉLIORATION DES DISPOSITIFS DE SANTÉ, DE SÉCURITÉ ET DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

La renommée des châteaux du classement est notamment due aux hommes et aux femmes qui élaborent leurs vins. Il n'est pas de grands vins sans tous les savoirs qui s'activent en coulisse. Ayant conscience de l'importance et de la valeur de leurs salariés, les propriétés mettent en place différents dispositifs afin d'assurer le respect de la santé des salariés ainsi que leur sécurité et leur bien-être dans leurs activités.

LA TECHNOLOGIE : UN ATOUT INDÉNIABLE

Les pratiques culturales plus vertueuses impliquent un travail plus important pour les viticulteurs et une prise de risque sur les quantités produites. L'introduction de nouvelles méthodologies de travail permet ainsi d'appliquer des pratiques plus respectueuses de l'environnement sans rendre la tâche impossible

UN PLAN 20 POUR LA FILIÈRE VITI-VINICOLE

Afin de soutenir et de protéger les acteurs de la filière viti-vinicole, la région Nouvelle-Aquitaine et son préfet Etienne Guyot ont travaillé avec la Gendarmerie Nationale afin de développer un plan régional vin présenté au niveau de la zone de défense et de sécurité Sud-Ouest.

Ce plan a pour objectif d'accompagner les professionnels du secteur afin de mieux les protéger au quotidien.

La Gendarmerie Nationale protège 96% du territoire viti-vinicole en Nouvelle-Aquitaine. Il s'agit donc d'un sujet majeur pour ces derniers.

Les risques et les menaces qui pèsent aujourd'hui sur la filière sont nombreux et divers. Il peut par exemple s'agir d'atteintes à la sécurité économique, de vols, de dégradations, de recels ou encore de contrefaçon mais également de risques liés

à l'environnement numérique, aux changements climatiques ou encore aux évolutions contraintes de nos territoires.



Le Plan 20 est alors composé de 20 mesures divisées elles-mêmes en 4 chapitres. Parmi les mesures on retrouve par exemple « réduire les cybermenaces », « développer une communauté d'experts sur les atteintes à la filière viti-vinicole », « être acteur de la transition écologique et de la transformation des territoires » ou encore « développer le partenariat de la gendarmerie avec l'ensemble de l'écosystème viti-vinicole »



Château Broustet

Le **Château Broustet**, comme l'indique son site Internet, a lancé sa démarche de développement durable, axée sur des initiatives responsables. Son premier axe met l'accent sur la recherche de performance économique pour assurer la pérennité de l'entreprise, tandis que le deuxième privilégie la transparence des pratiques et l'écoute des attentes des parties prenantes. Le bien-être des salariés et le renforcement de leurs compétences constituent le troisième axe, soulignant l'importance du capital humain. Enfin, le quatrième axe se concentre sur la maîtrise de l'impact environnemental, en protégeant la nature et en prévenant les pollutions, affirmant ainsi l'engagement du **Château Broustet** en faveur de la durabilité et de la responsabilité

Le **Château Calon Ségur** s'est engagé dans une démarche RSE, notamment au travers de « Cultivons Demain » où le dialogue permanent et multi



Château Calon Ségur

partenarial est un levier incontournable de la réussite des actions (Journal Sud Ouest, Mercredi 05 mars 2025). En effet, ce dernier est aussi bien déployé en interne avec les salariés permettant ainsi de mettre en place des formations adaptées aux attentes du personnel notamment en matière de santé au travail ; qu'en externe avec les voisins de l'exploitation ou avec les fournisseurs. Sur ce deuxième aspect l'objectif est de mettre en place des actions favorables pour l'environnement avec par exemple des clauses environnementales pour diminuer les emballages. Cette approche dynamique souligne la volonté affichée du château de donner du sens et d'impliquer en interne et en externe les personnes sur le respect de l'environnement.

Au-delà du terroir, le **Château d'Arche** place l'humain au cœur de sa performance à travers une politique sociale audacieuse et fédératrice. Le programme interne « Vis ma vie » invite les collaborateurs à s'initier, le temps d'une journée, à la réalité des métiers techniques, administratifs ou œnologistiques. Bien plus qu'une simple observation, cette expérience donne du sens à chaque mission et renforce durablement l'intelligence collective. Cette dynamique de partage et d'ouverture d'esprit est complétée par l'organisation d'Olympiades et de soirées à thèmes, ancrant ainsi la convivialité qui définit l'esprit d'Arche.



Château d'Arche

Le **Château Grand-Puy-Lacoste**, met en place une approche globale de durabilité ancrée dans



Château Grand-Puy-Lacoste

le respect du terroir, des femmes et des hommes qui le cultivent. Cette responsabilité sociale se traduit notamment par l'emploi d'une équipe de 30 salariés permanents tout au long de l'année, par le logement de salariés sur la propriété pour les travaux en vert et les vendanges et les vigneron permanents et ouvriers de chai vivent localement. Ce modèle mis en place favorise l'emploi durable, la transmission des savoirs, et une présence humaine permanente au cœur du domaine, gages de qualité et de responsabilité. Pour compléter cette approche, on peut aussi mettre en exergue les pratiques viticoles responsables et la Certification du domaine qui témoignent d'une vision à long terme de la viticulture et de ses composantes.

Le **Château Nairac** inscrit sa démarche d'excellence non seulement dans la production de vins de qualité supérieure, mais également dans une responsabilité sociétale et environnementale profonde, qui s'accorde avec l'esprit des Grands Crus Classés 1855.

L'engagement qualitatif s'appuie notamment sur une agriculture raisonnée rigoureuse, qui garantit le respect du terroir de Barsac. Cette approche est optimisée par l'intégration d'Outils d'Aide à la Décision (OAD). L'utilisation stratégique d'outils tels que Décitrait assure une gestion précise de l'état sanitaire des vignes. De plus, le **Château Nairac** place l'humain au centre de son activité. La sécurité et le bien-être des salariés constituent une priorité absolue. À travers des formations régulières et d'une évaluation proactive des risques



Château Nairac

La prise en compte de la qualité, du bien-être et de la sécurité des travailleurs se traduit notamment au **Château Lafon-Rochet** par l'achat d'exosquelettes pour tous les salariés qui le souhaitent.

De plus, dans le but de diminuer les efforts et les impacts négatifs du travail, le château a investi dans l'utilisation du système de déboxage assisté des bouteilles (ventouse divisant le nombre de manipulations par 5) et dans l'aide à la palettisation des caisses afin de diminuer les efforts à réaliser par les multiples opérateurs viticoles.

En outre, l'utilisation de bouteilles légères, dont le poids est inférieur d'environ 30 % à celui des bouteilles lourdes, constitue une action supplémentaire mise en place sur le château.

De plus, Le **Château Lafon-Rochet** s'est fixé comme mission de proposer aux amateurs du monde entier des vins respectueux de la nature, du travail des femmes et des hommes qui les élaborent et reflétant la qualité exceptionnelle des terroirs du Médoc. Ainsi, afin de remplir ces objectifs, ce château participe activement au dispositif des

professionnels (SST), un environnement de travail sûr et épanouissant, essentiel à la pérennité du savoir-faire est ainsi offert aux salariés. De plus, il a été adopté comme choix stratégique le renforcement du soutien aux circuits courts, aux prestataires de services locaux, à l'économie régionale ce qui permet de renforcer l'ancrage territorial dans son territoire, axe majeur de l'esprit des Grands Crus Classés.

Vignerons du Vivant, en partenariat avec plusieurs organismes, dont les Apprentis d'Auteuil et la MFR de Saint-Yzans-de-Médoc.

Ces actions permettent d'insérer professionnellement des personnes éloignées de l'emploi en proposant des formations au poste d'ouvrier polyvalent vigne et chai, avec une sensibilisation forte à l'agroécologie. Le dispositif a été fusionné en 2024 avec l'École de la Vigne, qui poursuit les mêmes objectifs. Ceci a par exemple permis de recruter deux personnes en CDI au sein des équipes du château tout en inscrivant une personne supplémentaire en formation.



Château Lafon-Rochet

B. LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA BIODIVERSITÉ PAR L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES ET PAR LE SOUTIEN À L'INNOVATION ET À LA RECHERCHE

L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES POUR LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT

Les châteaux du classement investissent du temps, des moyens et de l'énergie dans le but de développer de nouveaux outils et de nouvelles techniques en faveur de la biodiversité. Ils mettent en œuvre différents dispositifs afin d'accueillir à nouveau des populations d'insectes et d'animaux qui peuplaient autrefois

les vignes. Mais ce respect de l'environnement passe aussi par l'expérimentation afin de trouver de nouveaux moyens de produire des grands crus en s'attachant de plus en plus au respect du terroir et de sa biodiversité.

La collection botanique du **Château Cantemerle** permet de favoriser un écosystème naturel pour soutenir le développement de la biodiversité. La collection botanique consiste à récolter chaque année les graines issues de diverses essences d'arbres et d'arbustes endémiques de notre domaine (dont un parc de plus de 30 ha), identifiés pour leur bonne adaptation au terroir, leur résilience face au changement climatique et leur capacité à attirer une faune auxiliaire utile au vignoble. Après mise en culture dans une pépinière locale, ces plants sont

replantés chaque année le long de nos parcelles de vigne ou de nos cours d'eau, afin de créer des corridors écologiques propices à la biodiversité terrestre et aquatique. Ces corridors favorisent la circulation des insectes, oiseaux ; chauves-souris et petite faune (notamment) entre les vignes et les 100 hectares d'espaces naturels de la propriété. Ce projet s'inscrit dans une vision écologique globale, à l'échelle de la propriété, afin de préserver le patrimoine forestier exceptionnel du domaine et en faire bénéficier le vignoble.



Château Cantemerle

Composé de 6 hectares dont 4 ha qui ont plus de 70 ans. A proximité du Ciron, un affluent de la Garonne, **le Clos Haut-Peyraguey - 1^{er} Grand Cru Classé en 1855** - pratique une viticulture où le remplacement des pieds se fait par complantation, c'est à dire par remplacement des pieds dans les rangs et non par parcelles entières. Une fois que le fameux Botrytis Cinerea aura agi sur les baies de nos raisins, les vendanges sont manuelles et se font en plusieurs tris, pour ne sélectionner que les raisins les plus naturellement concentrés en sucre et en arômes. Il n'y a aucun désherbage chimique. La fermentation est traditionnelle et les interventions sont minimales

au cours de l'élevage afin de préserver la pureté aromatique.



Clos Haut-Peyraguey

Le **Château Grand-Puy-Lacoste**, développe une approche globale de durabilité, ancrée dans le respect de la biodiversité et de l'environnement. Le vignoble d'un seul tenant identique au classement de 1855, forme un seul bloc de 63 hectares autour du château, dans un rayon de moins de 2 Kilomètres au milieu des 92 hectares de propriété. Cette configuration historique limite très fortement les déplacements liés aux travaux viticoles. De plus,



Château Grand-puy-Lacoste

Le **Château Haut Brion** s'inscrit comme un réservoir de biodiversité conséquent. Disposant d'une surface arborée de 4 hectares, il abrite une grande diversité d'espèces d'oiseaux, dont certaines patrimoniales et nichent sur le site. De plus, le château a mis en place des corridors écologiques permettant aux espèces de circuler librement et d'évoluer dans un environnement naturel propice. Toutes ces actions et initiatives valorisent l'engagement du domaine en faveur de la protection de la faune locale et de la biodiversité.

on peut mettre en lumière le travail menée pour la préservation de l'écosystème au service de la biodiversité. La propriété compte 30 hectares de forêts et de prairies et un étang de 1 000 m². Cet environnement naturel préservé accueille une riche biodiversité : potager, verger, poulailler, ruches, lièvres, chevreuils, sangliers, carpes. Ainsi, le vignoble s'inscrit dans un écosystème vivant où nature, culture et viticulture dialoguent harmonieusement et s'équilibre. En outre des couverts végétaux pour nourrir les sols, préserver la micro-faune et limiter le travail mécanique sont développés sur le domaine. Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2019, les équipes du château assurent un suivi permanent de la santé des sols, de la biodiversité et de la consommation en eau. L'ambition de tous et partagée par tous est simple : transmettre aux générations futures un patrimoine vivant, durable et exemplaire.



Château Haut Brion

Le **Château Langoa Barton** développe une politique environnementale ambitieuse, axée sur une viticulture raisonnée certifiée HVE3 depuis plusieurs années. De très nombreuses actions et pratiques durables sont développées dont notamment l'agroforesterie, l'usage de fumures organiques et la confusion sexuelle pour lutter contre les parasites. De plus, de nouvelles plantations mycorhizées optimisent la ressource en eau et améliorent la biodiversité, la réduction forte de la consommation d'eau, l'optimisation énergétique grâce au chai enterré et l'utilisation de matériaux biodégradables dans la vinification, le château met en exergue son

engagement pour l'environnement.



Château Langoa Barton

Le respect de l'environnement est une valeur importante pour les équipes du **Château Lafon-Rochet** et se traduit par une volonté de diminuer les impacts négatifs dans leurs pratiques.

Ainsi, l'utilisation de cartons avec une qualité écologique remarquable, issus d'une plantation écoresponsable, biosourcée, biodégradable, compostable, recyclés et recyclables à 100 % et fabriqués par une PME familiale et locale est une pratique développée sur le château. Cela permet



Château Lafon-Rochet

d'obtenir une diminution du poids d'emballage de 84 % par rapport à une caisse bois et une division par 6 du nombre de camions nécessaires pour l'approvisionnement.

En outre, on peut souligner l'importance accordée à l'agroécologie qui se traduit notamment par la plantation de 6 km de haies et de plus de 5 000 arbres et arbustes en 2019 et 2020, permettant de créer des couloirs de biodiversité à travers le vignoble et de connecter la zone Natura 2000 jusqu'au cœur de la propriété, zone pour laquelle les propriétaires du château sont signataires de la charte Natura 2000.

Enfin, la mise en place de couverts végétaux sur 100 % du parcellaire durant l'automne et l'hiver, avec l'objectif de capter le CO2 et l'azote, de stimuler la vie des sols, de favoriser l'installation des mycorhizes et la porosité des sols pour un vignoble plus résilient face aux changements climatiques est aussi une action qui souligne la forte implication du château dans des actions environnementales et agroécologiques en faveur de la biodiversité.

Pour terminer, la certification en agriculture biologique depuis 2024 vient affirmer la volonté du **Château Lafon-Rochet** de se projeter sur le long terme en mettant tout en œuvre pour préserver nos terroirs pour les générations futures.



Conclusion

Par leurs volontés affirmées de protéger leurs salariés, de sauvegarder leur terroir et de favoriser et améliorer la biodiversité sur les exploitations viticoles, les châteaux des Grands Crus Classés en 1855 garantissent aux consommateurs une production d'excellence, notamment par l'application et le respect des valeurs communes de la charte éthique à l'origine de ce rapport.

L'innovation sous toutes ses formes, la formation, la sensibilisation, la prévention, le retour de la biodiversité dans les vignes permettent aussi aux viticulteurs de tirer

le meilleur de ce terroir unique, tout en veillant à sa protection durable. Ces évolutions, en lien direct avec les attentes des consommateurs et les préoccupations sociétales, rendent plus vertueuses les pratiques développées. La réelle prise en compte des enjeux environnementaux et humains souligne l'exigence de qualité des Grands Crus Classés en 1855 et constitue pour les consommateurs un gage d'authenticité d'une production de qualité.

Dans sa résolution OIV-VITI 641-2020, « Guide de l'OIV pour la mise en œuvre des principes de la vitiviniculture durable », l'OIV définit cinq grands principes généraux de la durabilité appliqués à la vitiviniculture :



- **Principe 1** : l'approche durable intègre des aspects environnementaux, sociaux et économiques
- **Principe 2** : la vitiviniculture durable respecte l'environnement
- **Principe 3** : la vitiviniculture durable est sensible aux aspects sociaux et culturels
- **Principe 4** : la vitiviniculture durable cherche à maintenir la viabilité économique
- **Principe 5** : les démarches de durabilité requièrent planification et évaluation

Chaque principe se décline en actions, mais comme on a pu le souligner dans ce rapport d'Excellence, les Grands Crus Classés en 1855 mettent en lumière et en valeur sur leur terroir unique cette approche de la durabilité appliquée à la vitiviniculture.

Conclusion Générale

Basé sur la Charte Ethique d'excellence durable des Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes, le Rapport d'excellence durable présente et met en lumière les initiatives individuelles des adhérents des Grands Crus Classés en 1855. Il souligne la mise en oeuvre de leurs valeurs communes et des principes fondamentaux dont ils se sont dotés.

Se basant sur la norme ISO 26000, les actions des adhérents gravitent autour des différentes questions centrales liées à la responsabilité sociétale des entreprises que sont l'environnement, le développement local ou encore les relations et conditions de travail. Le bien-être des salariés occupe une place de choix dans les préoccupations des propriétés du Classement. Cette démarche éthique se fait donc dans le respect des lois et règlements et va même au-delà.

Ce rapport n'est pas uniquement le compte rendu d'une situation figée, mais plutôt une photographie des innovations et projets réalisés et en cours de réalisation, laissant présager de belles avancées dans les années à venir. Ce quatrième numéro a tenu à mettre l'accent sur les actions et événements réalisés pour les 170 ans du classement. Le Classement est certes iconique, mais les préoccupations des Châteaux sont invariables au fil du temps pour valoriser ce terroir d'exception. Les certificats, labels et normes environnementales apportent une reconnaissance officielle des actions

menées par ces derniers. Le respect de l'environnement et la préservation de la biodiversité tout en produisant des vins de qualité sont au coeur des réflexions. La quête perpétuelle de solutions et actions innovantes est aussi une marque de fabrique des châteaux de ce classement qui ont su le montrer au cours des 170 années écoulées.

Les Grands Crus Classés s'inscrivent dans les préoccupations sociétales contemporaines et prennent eux-mêmes des initiatives pour répondre aux enjeux environnementaux, économiques et sociétaux. Ces propriétés ont déjà modifié leurs pratiques et méthodes de production pour tendre vers un modèle plus vertueux où l'innovation est une valeur cardinale. Pour accompagner cette démarche, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 collabore avec Inno'vin depuis plusieurs années. Il est à la recherche constante d'innovations favorables pour le secteur viticole. Cette quête trouve aussi un écho dans les actions menées auprès de la Commission Terroirs du CIVB et de la Commission Technique du CIVB, auxquelles participent les Grands Crus Classés en 1855. Les Châteaux agissent pour la protection du patrimoine végétal mais également architectural. C'est ainsi qu'ils font preuve d'une créativité constante dans le secteur de l'oenotourisme. Cette créativité est récompensée par de nombreux trophées et prix permettant d'affirmer en continuité la renommée de ce patrimoine architectural unique au monde.

Dans son plan sur le climat, le Gouvernement français vise à parvenir à une neutralité carbone en mobilisant les écosystèmes, notamment les sols viticoles. Le développement de la biodiversité permet de capter plus de carbone et de ne pas libérer celui déjà stocké. Les actions, telles que l'introduction des haies et l'agroforesterie permettent de renforcer et d'améliorer cette capacité de stockage. Par ce biais, les Châteaux sont des acteurs essentiels dans la lutte contre le réchauffement climatique.

La durabilité occupe une place centrale dans l'avenir de l'oenotourisme. Les Grands Crus Classés 1855 présentent des exemples de pratiques durables

intégrant les principes de l'économie circulaire. Ce rôle fondamental de l'oenotourisme est en appui du développement rural pour revitaliser nos régions viticoles et cultiver l'esprit de l'art de vivre des grands crus classés au service de la croissance en milieu rural. Cela montre que l'objectif des adhérents du Classement est d'être tourné vers l'avenir plutôt que de répondre seulement aux exigences du présent.



Ce nouveau rapport continue d'ouvrir la voie à ceux qui suivront afin de faire connaître de manière synthétique toutes les actions innovantes et vertueuses des Grands Crus Classés en 1855, accomplissant ainsi les objectifs qu'ils se sont fixés dans la Charte d'excellence durable. L'ensemble des actions menées, en constante évolution et inscrite dans des processus multimodaux d'innovation, souligne et met en lumière les engagements pris par les Châteaux, qui trouvent dans des orientations nationales et mondiales un miroir réflexif. Loin d'être isolés ou déconnectés des préoccupations sociales et sociétales contemporaines, les châteaux du classement par leurs actions montrent leur ancrage dans la société et leurs territoires. L'exigence maintenue au cours des 170 années écoulées couplée avec toutes les innovations produites permet la persistance de ces châteaux dans l'excellence.



Remerciements

Ce rapport d'excellence des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes) a été réalisé sous la direction de Sylvain Boivert et grâce au travail collaboratif et l'expertise du Docteur Franck SAINT-GIRONS, du bureau d'études TERRITORI de Tarbes (65) ainsi qu'à la collaboration du Cabinet Minéral Avocats en charge de la défense du classement de 1855 depuis plusieurs années et spécialisé en droit viti-cole, en contentieux commercial et en droit de la propriété intellectuelle.



Design et mise en page : Guillaume Guittet & William Johnston
Imprimerie Pujol (Le Bouscat – France)



Editions 1855

1855

CONSEIL DES
GRANDS CRUS CLASSES
EN 1855
Médoc & Sauternes

CONSEIL des GRANDS CRUS CLASSÉS en 1855
Médoc & Sauternes
1-3, cours du 30 Juillet - 33075 Bordeaux Cedex - France
Tél. : +33 (0)5 56 48 47 74
Email : 1855@grand-cru-classe.com
www.grand-cru-classe-1855.com

Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement.



Recueil des illustrations et autres références bibliographiques

Plusieurs supports illustratifs ont été utilisés pour éclairer et mettre en lumière les actions menées par les Grands Crus Classés en 1855. Ainsi nous avons utilisé :

DES AFFICHES :

p.59 : Inno'vin, 18^{ème} Réunion Pôle d'excellence R&D Grands Crus Classés 1855 Médoc & Sauternes ; Inno'vin, 16^{ème} Réunion Pôle d'excellence R&D Grands Crus Classés 1855 Médoc & Sauternes.
p.64 : ANEV, Colloque « Viticulture, durabilité et urbanisme ».

DES DOCUMENTS OFFICIELS :

p.24 : Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
p.24 : Publication de la demande de modification d'une mention traditionnelle conformément aux articles 33 et 37 du règlement (CE) no 607/2009 de la Commission
p.27 : La charte Ethique, « Charte d'Excellence durable des Bordeaux Grands Crus Classés en 1855 (Médoc et Sauternes) » basée sur la norme ISO 26000
p.29 : Document du Ministère chargé de l'Égalité entre les femmes et les hommes et de la lutte contre les discriminations
p.39 : Document du Ministère chargé de l'Europe et des Affaires Étrangères

DES LOGOS :

Logos Noir, Blanc et Doré du Conseil des Grands Crus Classés en 1855
p.25 : Campus du lac, Cci Bordeaux, Kedge + K1855, Ferrandi Bordeaux, Inseec, Cafa, IHK Akademie Sommellerie, Lycée hôtelier de Talence, Ecole hôtelière de Lausanne, Ecole

hôtelière de Glion, Webster University Geneve, Kaohsiung Hospitality College, Cornell University, Université Les Roches Marbella, Institut des masters of wine, Plumpton college, Aidv, Institut du droit du vin, Ecole d'avocats de Bordeaux, Master Droit de la vigne et du vin Bordeaux, Université Libre de Bruxelles, Inter wine & dine, EBBS, ISVV Lituanie vynios, Sciences Po Bordeaux, Université américaine de Paris, Vatel.

p.28 : Objectifs de Développement Durable ; Logo Egalité entre les Sexes, Objectif 5 des 17 ODD, Logo Eau Propre et Assainissement Objectif 6 des 17 ODD
p.33 : Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères
p.38 : Trophées de l'oenotourisme 2022 et 2023 - Terre de Vins
p.39 : ministère chargé des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme.
p.42 : Agriculture Biologique France et Europe
p.43 : Haute Valeur Environnementale et Terras Vitis
p.46 : ÉCOVITISOL
p.47 : Sommet de l'agroécologie Bordeaux
p.57 : UNESCO
p.58 : Ministère de la Culture
p.59 : Sénat
p.81 : TERRITORI, Minéral Avocats, Imprim'Vert, 1855, FSC

DES PHOTOGRAPHIES :

p.3 : Château Talbot
p.5 : Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)
p.6 : Château Beychevelle
p.11 : cuvier Château Kirwan
p.13 : Taille Vignoble Château Talbot
p.14 : Château La Tour Blanche © Guy Charneau
p.18 : événements GCC 1855
p.19 : Le dîner de Gala à Hong Kong
p.21 : Les représentants des Great Wine Capitals Global Network
p.22 : Le Gala des Sommeliers à Monaco et la réception à Bordeaux
p.23 : Les 50 représentants des Grands Crus Classés 1855 avec les responsables éditoriaux du Figaro au Grand Palais à Paris pour les 200 ans du Figaro
p.25 : Ferrandi
p.30 : Château Pontet-Canet © Guy Charneau
p.32 : Chai barriques cuves élévatoires au Château Pédesclaux ©ANAKA
p.34 : Château Cantemerle © Brice Braastad
p.35 : Château d'Arche, Château Grand-Puy-Lacoste
p.36 : Château Croizet Bages
p.37 : Château Rieussec
p.39 : Château Caillou
p.40 : Château Duhart-Milon, Château Marquis d'Alesme © Eloise Vene, Château Prieuré-Lichine © Prieuré-Lichine, Château Talbot
p.41 : Château Marquis d'Alesme © Eloise Vene
p.44 : Château Dauzac
p.45 : Château Lafite Rothschild, Château Lafaurie Peyraguey

p.52 : Château Yquem © G. Uféras
p.55 : Château Latour
p.56 : Château de Malle © @lavaliseàfleurs
p.57 : Phare de Cordouan © Dominique Aloït
p.61 : Ballet
p.62 : Cité du Vin © ANAKA, Château Batailley
p.63 : Château Cos Labory, Château Lafon-Rochet
p.68 : Château Batailley © Guy Charneau
p.70 : Château Broustet
p.71 : Château Calon Ségur, Château d'Arche, Château Grand-Puy-Lacoste
p.72 : Château Nairac, Château Lafon-Rochet
p.73 : Château Cantemerle © Brice Braastad
p.74 : Clos Haut-Peyraguey, Château Grand-puy-Lacoste, Château Haut Brion
p.75 : Château Langoa Barton, Château Lafon-Rochet
p.76 : Château Pontet-Canet © Guy Charneau
p.80 : © Guillaume de Laubier
p.84 : Château Prieuré-Lichine © Guy Charneau

DES COUVERTURES D'OUVRAGES :

p.21 : Bordeaux Grands Crus Classés 1855-2005 chez Flammarion ; 1855 les Grands Crus Classés de Bordeaux chez Glénat ; Bordeaux Grands Crus Classés 1855 Wine Châteaux of the Médoc and Sauternes chez Flammarion ; Grands Crus Classés Grands Chefs Etoilés aux Editions de la Marinière ; Route 1855 Médoc & Sauternes, premier guide oenotouristique des Grands Crus Classés 1855
p.34 : Route 1855 Médoc & Sauternes, premier guide oenotouristique des Grands Crus Classés 1855



1855

CONSEIL DES
GRANDS CRUS CLASSES
EN 1855
Médoc & Sauternes