



GAZIN

POMEROL



*La vraie culture
est celle de la transmission.*



La terre de Gazin

Gazin, situé au cœur de Pomerol, est d'une richesse et d'une singularité indéniables. Si l'on produit du vin sur ces terres depuis des siècles, c'est parce que les anciens avaient déjà discerné en elles la promesse de grands vins.

L'argile bleue, la crasse de fer et les graves fines forment un terroir exceptionnel qui confère aux vins de Gazin leur caractère distinctif.

L'argile bleue, avec sa capacité à retenir l'humidité, permet aux vignes de prospérer même en période de sécheresse, tout en apportant une structure et une profondeur remarquables aux vins. La crasse de fer, quant à elle, enrichit le sol en minéraux essentiels, favorisant des arômes complexes et une belle minéralité. Enfin, les graves fines, en offrant un bon drainage et en réfléchissant la chaleur du soleil, contribuent à l'équilibre et à la finesse des raisins.

Ensemble, ces éléments créent un terroir idéal pour l'élaboration de vins d'exception.

Chaque génération
y écrit son chapitre,
perpétuant cette histoire
au cœur de Pomerol.





L'Histoire de Gazin

Si le terroir est riche et complexe, l'histoire du domaine ne l'est pas moins. Résumer plus de dix siècles d'histoire en quelques lignes constitue un véritable défi.

Ce qui émerge d'une étude approfondie de l'histoire de Pomerol, c'est que Gazin en est une composante essentielle, figurant parmi les domaines qui ont façonné cette histoire. Il est toujours fascinant de réaliser que ces terres accueillent des vignes depuis deux millénaires.

Dès le XII^e siècle, ces terres étaient exploitées par les Templiers pour la culture de la vigne, le long de la route historique de Saint-Jacques-de-Compostelle.

L'origine du toponyme "Gazin" pourrait dériver de "casa", signifiant maison. Gazin pourrait être un vestige de "l'Hospital de Pomeyrols", construit par les Chevaliers de Malte sur la route de Montagne et mentionné dans un acte de 1288.

Gazin est mentionné pour la première fois dans les textes en 1741, mais il est évident que le lieu était habité bien avant, puisqu'il y est qualifié de "village". Et c'est au cours du XVIII^e siècle que le village de Gazin va commencer à se transformer en Château Vinicole.

Gazin incarne
l'esprit village
qu'il fut autrefois.

~

Une famille, une terre,
et une communauté
s'y unissent pour créer un
lieu de vie et de partage.





La famille de Bailliencourt

C'est en 1917 que débute l'histoire familiale actuelle, sous la direction de Louis Soualle. Durant son mandat, Gazin est modernisé et intégré à l'appellation Pomerol lors de sa création en 1936.

À la mort de Louis de Soualle, son gendre Édouard de Bailliencourt, surnommé Courcol, prend en main la gestion du domaine. En 1969, la famille se sépare du Château de la Dominique, tandis qu'Étienne, son fils, cède 4,5 hectares à Jean-Pierre Moueix, propriétaire de Pétrus, afin de préserver le vignoble de Gazin au sein du patrimoine familial.

Aujourd'hui, avec 26 hectares, dont 24 en vignes sur le prestigieux plateau argilo-graveleux de Pomerol, Gazin est l'un des crus les plus respectés de l'appellation.

Le lien familial
est le plus puissant
de tous les liens,
car il unit
non seulement les corps,
mais aussi les âmes.





Aujourd'hui, à Gazin...

Élise et son frère Édouard de Bailliencourt succèdent à Christophe, Laure, Inès et Nicolas de Bailliencourt, qui ont dirigé le domaine avec passion pendant plus de 40 ans, réussissant à établir Gazin comme un vin de référence et d'excellence.

Nicolas de Bailliencourt, passionné d'Histoire, a été Grand Chancelier de l'Académie du Vin de Bordeaux de 2007 à 2019, incarnant à la fois rigueur intellectuelle et générosité d'esprit. Son caractère, à la fois curieux et déterminé, a fait de lui un défenseur inébranlable des traditions viticoles tout en cultivant une vision ouverte et moderne du monde du vin.

Leur engagement envers ce domaine est une promesse inébranlable, axée sur le respect du vivant et de cet héritage séculaire. Gazin est le lieu d'ancrage et le cœur vibrant de la famille de Bailliencourt, qui s'emploie à préserver la riche histoire de cette propriété.

Nés dans les années 80, ils sont profondément ancrés dans le XXI^e siècle et sensibles aux enjeux environnementaux et sociétaux contemporains. Assumer le classicisme de Gazin tout en le modernisant, c'est s'engager à préserver son essence et son authenticité tout en intégrant des pratiques innovantes et durables pour répondre aux défis actuels. Au cours des dix prochaines années, une vaste restructuration du vignoble sera mise en œuvre pour renforcer cette vision.

Élise
& Édouard.





CHATEAU GAZIN

POMEROL

Le vignoble du Château Gazin, ancien Domaine des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem, couvre une surface de 26 ha d'un seul tenant dont 24 plantés en vignes. Gazin est ainsi l'une des plus anciennes propriétés de Pomerol. Situé aux confins des vignobles de Pétrus et de l'Évangile, son terroir argilo graveleux exceptionnel, apporte à ses cépages un caractère et une signature uniques et typiques d'un grand vin.

— Merlot	85 %
— Cabernet Franc	8 %
— Cabernet sauvignon	7%

Les équipes de Gazin veillent sur ce terroir précieux en renouvelant et restructurant régulièrement le vignoble, afin de l'adapter aux mieux aux enjeux climatiques et environnementaux.

La vinification est entreprise avec délicatesse et douceur, à l'écoute de la nature et de l'année qui vient de s'écouler. Les hommes et les femmes de Gazin prennent soin des vins dans le cuvier au cœur de la propriété familiale.

Château Gazin est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 4.

L'élevage des vins se fait en fûts de chêne, pendant 14 à 16 mois, dans des barriques à 40 % neuves. La production peut atteindre 100.000 à 120.000 bouteilles.

Sa distribution et sa notoriété sont mondiales. Ventes en primeur exclusives sur la Place de Bordeaux.



APPELLATION

Pomerol

SURFACE TOTALE

26 ha d'un seul tenant

SURFACE EN VIGNES

24 hectares

PRODUCTION

100 000 à 120 000 bouteilles

GÉRANTS

Élise & Édouard de Bailliencourt

DIRECTEUR

Mickaël Obert

ŒNOLOGUE CONSEIL

Thomas Duclos

VITICULTURE

COMPOSITION DU SOL

Argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT

Merlot 85 % / Cabernet Franc 8 % / Cabernet sauvignon 7 %

RENOUVELLEMENT DES PLANTATION

Repos des sols d'au moins 2 ans, prise en compte du changement climatique...

VENDANGES

Manuelles, sélections parcelaires et inter parcelaire

CUVIER

Ciment et acier inoxydable

VINIFICATIONS

Sans ajout de sulfites grâce à l'utilisation de la bio-protection

MACERATION

Pré-fermentaire à froid

INFUSION

Longue

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Par bactéries indigènes

ÉLEVAGE

40 à 50 % en barriques neuves

DURÉE DE L'ÉLEVAGE EN BARRIQUES

14 à 16 mois

CLARIFICATION

Au blanc d'œuf si nécessaire

CERTIFICATION

Haute Valeur Environnementale niveau 4



Château Gazin
1 chemin de la Chantecaille
33500 Pomerol - France
+33 (0)5 57 51 07 05
contact@gazin.com

www.gazin.com

Élise de Bailliencourt-Fournier
elise.debailliencourt@gazin.com

Édouard de Bailliencourt
edouard@gazin.com