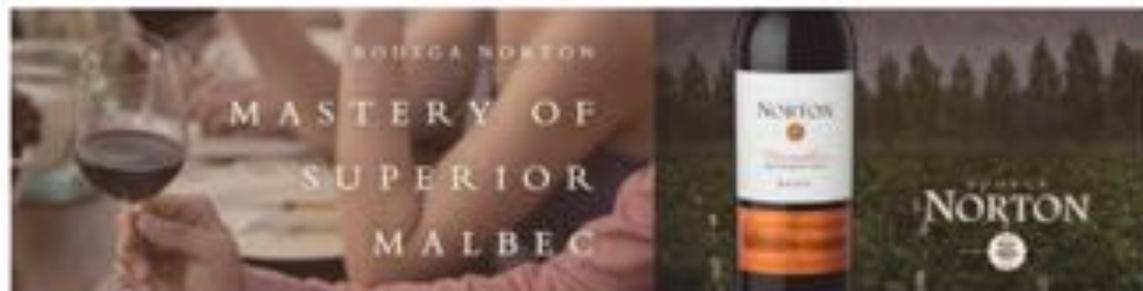


CHÂTEAU
G A B Y

CANON-FRONSAC



REVUE DE PRESSE



[Home](#) / [Wine News](#)

American billionaire buys three Bordeaux châteaux



Jane Aron
September 6, 2016



164
shares

A billionaire US businessman has bought three châteaux on Bordeaux's right bank.



Château Gabry vineyards in Canon-Fronsac. Credit: Château Gabry

TAGS: [Highlights](#) [News Home](#) [Trending Wine News](#)

In brief:

- Thomas Sullivan buys 30 hectares including Château Gaby in AOC Fronsac, Château Moya in AOC Castillon Côtes de Bordeaux and Château du Parc in AOC St-Émilion Grand Cru
- Price not released but expected to be between €8 million and €12 million

Full story:

Thomas Sullivan, billionaire founder of Lumber Liquidators and Cabinets to Go in the US, has bought just under 30 hectares of vines across three Bordeaux Right Bank estates.

The estates are Château Gaby in AOC Fronsac, Château Moya in AOC Castillon Côtes de Bordeaux and Château du Parc in AOC St-Émilion Grand Cru.

These are his first vineyard purchases. Sullivan is a Boston-native and a Miami resident.

Related

- **Billionaire Alibaba founder Jack Ma buys first Bordeaux château**

Both Château Gaby, the 16-hectare Fronsac estate that sits on one of the appellation's highest limestone ridges, and Château Moya, with 8 hectares in Castillon, have been sold by Canadian former asset manager David Curl.

The Curl family is moving full-time to South Africa, where they own a farm in Egin.

They will continue to produce single-plot Syrah and pinot noir under the name Moya Maker.

The 5.5 hectare Château du Parc is a separate sale by Alain Raynaud, wine consultant and former owner of Château Quinault in St-Émilion.

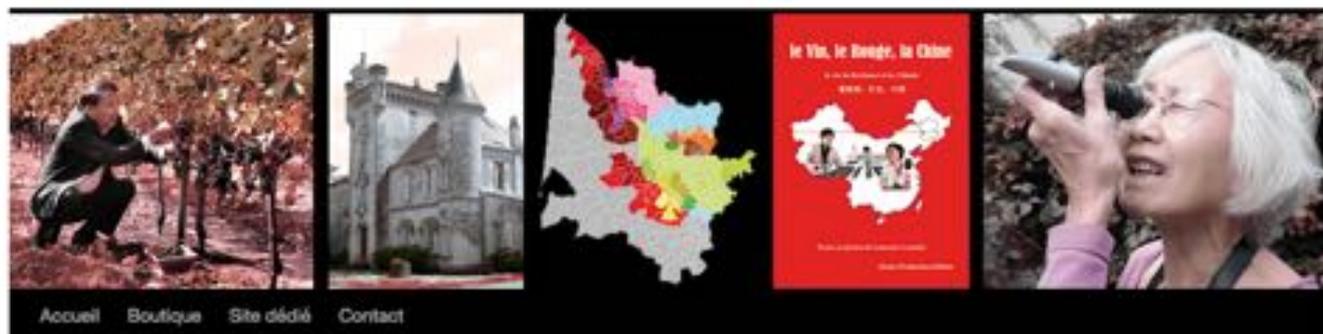
He bought the estate, located in the village of Saint Sulpice de Faleyrens, in 2011. He expanded it a few years later to add some Cabernet Franc to the previously Merlot-dominant wine.

Château Gaby's winemaker and general manager, Damien Landouar, will remain at the estate, where he has been since 1999.

He will continue the estate's conversion to organic viticulture that is expected to be certified in 2018. He will also work across both Moya and du Parc. Gaby's sales manager, Tom Davey, told Decanter.com.

Fees were not disclosed, but real estate experts said the total price was probably between €8 million and €12 million.

The Sullivans are due to officially take over at Gaby and Moya in November 2016.



[Accueil](#) [Boutique](#) [Site dédié](#) [Contact](#)

Château Auguste, un rosé pour l'américain Tom Sullivan

Publié le 15/12/2016 par Laurence Lemaire

Château Auguste, situé à Saint-Aubin-de-Branne, a été vendu à Tom Sullivan le 15 décembre 2016. Il est déjà propriétaires des Châteaux Gahy, Moya et du Parc depuis Septembre 2016.

Le cabinet Maxwell-Baynes-Vineyards, spécialiste des transactions viticoles dans le Bordelais et affilié exclusif de Christie's International Real Estate, a géré la vente pour l'investisseur Américain Tom Sullivan, fondateur de Lumber Liquidators, Cabinets to Go et Proton/SunHydro, société de carburant d'hydrogène.

Steven Meijer, le vendeur, avait acquis le domaine viticole en 2005. Il a investi considérablement dans la rénovation de la résidence, l'agrandissement et les infrastructures viticoles, et il a maintenu l'agriculture biologique. Ces 30 hectares sont en AOC Bordeaux Supérieur. Monsieur Meijer a déclaré : «Après avoir consacré les 12 dernières années de ma vie à ce château, il est particulièrement réjouissant de voir quelqu'un avec une telle passion pour l'agriculture biologique, qui apprécie tout ce que nous avons fait et qui mènera ce projet à un niveau supérieur ».

Château Auguste produira environ 200 000 bouteilles par an, majoritairement en rosé de presse de haute qualité à la couleur claire, de style Provençal.

Monsieur Sullivan a déclaré : «Nous recherchions un vignoble de rosé de qualité en Provence mais lors d'une dégustation à l'aveugle qui comprenait 4 rosés de Provence, 4 rosés de Bordeaux et 2 autres rosés sans appellation, nous avons constaté que nos 2 premiers choix étaient des vins de couleur rose claire de Bordeaux. Nous avons été très impressionnés par la qualité du terroir et l'agriculture biologiques à Château Auguste qui, selon nous, produiront l'un des meilleurs rosés au monde».

Château Auguste produira environ 200 000 bouteilles par an, majoritairement en rosé de presse de haute qualité à la couleur claire, de style Provençal.

Monsieur Sullivan a déclaré : «Nous recherchions un vignoble de rosé de qualité en Provence mais lors d'une dégustation à l'aveugle qui comprenait 4 rosés de Provence, 4 rosés de Bordeaux et 2 autres rosés sans appellation, nous avons constaté que nos 2 premiers choix étaient des vins de couleur rose claire de Bordeaux. Nous avons été très impressionnés par la qualité du terroir et l'agriculture biologiques à Château Auguste qui, selon nous, produiront l'un des meilleurs rosés au monde».

Il y aura certainement une compétition entre le rosé de château Auguste et celui de château de Sours à 10 kms à l'ouest seulement, acheté par Jack Ma pour son rosé réputé.

Lire l'article sur l'achat des Châteaux Gaby, Moya, et Château du Parc sur <http://bebdo.levinlerougechine.com/bordeaux-chateaux-americains/>





Accueil Boutique Site dédié Contact

← La Site du Beaujolais Nouveau à Macao le 17 novembre 2016 La Ché du Vin s'associe à l'Institut Culturel de Google →

les Bordelais du Parc, Gaby et Moya sont Américains

Publié le 28/10/2016 par Laurence Lemaire

Rechercher

Newsletter mensuelle
E-mail *



Château Gaby et Château Moya avec leurs stocks ont été achetés par l'américain Tom Sullivan. Les ventes ont été annoncées le 25 octobre 2016 par Maxwell-Baynes-Vignobles, spécialiste des transactions viticoles dans le Bordelais et affilié exclusif de Christie's International Real Estate. Tom Sullivan est également propriétaire de Château du Parc

Lumber Liquidators est une entreprise de bois d'œuvre pour les sols, créée en 1994 par Tom Sullivan. En 2008, il a lancé Cabinets To Go pour le mobilier de cuisine et de salle de bains. Proton / SunHydro est sa société d'énergie solaire et de carburant à l'hydrogène depuis 2010, avec le 1er poste de ravitaillement en hydrogène sur l'autoroute de la côte Est américaine.

Château du Parc, Grand cru de Saint-Emilion, a été vendu en septembre 2016 par Françoise et Alain Raynaud. Situé sur la commune de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, ses 5,25 hectares sont en AOC Saint-Emilion.

Figure incontournable de Bordeaux, Alain Raynaud a fondé le Grand Cercle des Vins de Bordeaux en 2013 ; il a présidé l'Union des Grands Crus de Bordeaux de 1991 à 2000. Il avait acheté le domaine en avril 2011, mais des obligations personnelles l'obligent à s'en séparer. Il a appliqué sur ses propres raisins les gestes et les méthodes qu'il a perfectionnés à travers le monde. Alain Raynaud reste à la direction de Château du Parc pour conseiller les prochains achats de l'investisseur américain Tom Sullivan.



David Curl, financier canadien, avait acheté Château Gaby et Château Moya en 2006 et 2008 ; il a agrandi le domaine, amélioré les infrastructures et rénové la résidence de Château Gaby. Il a aussi converti les deux vignobles en agriculture raisonnée et biologique, et les a cédés à Tom Sullivan après les vendanges 2016.

David Curl est propriétaire de *Moya Meaker*, propriété sud-africaine de 5 hectares de vignes et 220 hectares de pommiers dans la région du Cap.

Château Gaby (en photos) a 17,5 hectares de vignes en AOC Canon Fronsac ; situé à Fronsac, son panorama sur



la vallée de la Dordogne est superbe. «Ce n'est pas le domaine le plus connu du Fronsadais, mais c'est assurément l'un des plus réguliers», lit-on en avril

2016 dans le quotidien Sud-Ouest. Le Château Gaby produit chaque année un vin



parfaitement équilibré, à la fois charnu et fin, à la structure tannique remarquable. Du 2012, on appréciera la densité du jus et la petite note poivrée et fraîche en arrière bouche.»



Château Moya a 8,2 hectares de vignes en AOC Castillon Côtes de Bordeaux. Située à Sainte Colombe, la propriété a été découverte par Damien Landouar fin 2008, exceptionnelle voisine immédiate de Saint-Emilion. Un nouveau chai a été construit avec 50% de cuves bois et 50% de cuves inox. Depuis le millésime 2009, les vins de

Moya s'exportent partout dans le monde. Ils sont certifiés Bio par Ecocert depuis le millésime 2013.

Le montant de la transaction des deux domaines se situerait entre 8 et 12 M€.

Damien Landouar vinifie Gaby depuis 1999 et Moya depuis 2009. Il reste directeur d'exploitation et élargira son rôle en supervisant les 3 vignobles de Tom Sullivan. «Monsieur Sullivan et moi-même partageons la même passion pour le vin ainsi que l'agriculture biologique, dit-il. Il apprécie les aliments biologiques depuis l'âge de ses vingt ans et il a le sentiment que les consommateurs américains développent un intérêt croissant pour ces produits. Un nouveau programme d'investissement sera mis en œuvre afin de proposer des vins de plus grande qualité que nous aimerions présenter dans les prochains mois sur le marché américain ».



L'Américain Tom Sullivan veut réformer ses châteaux à Bordeaux

Par Jean-Philippe Déjean | 15/03/2017, 13:40 | 512 mots



Tom Sullivan, devenu propriétaire de domaines viticoles dans le Bordelais depuis fin 2016, refait parler de lui au moment où démarrent les dégustations de vins primeurs. Retour sur une campagne d'acquisitions menées tambour battant.

SUR LE MÊME SUJET



Des vins, des restaurants et de l'huile d'olive dans le giron de...



Comment Chronoviti est porté par 100 M€ d'actifs en vin



Le milliardaire américain Tom Sullivan, qui a fait fortune dans le commerce de parquet bois avec Lumber Liquidators (961 M€ de CA), le groupe coté en Bourse qu'il a fondé avec un premier magasin ouvert à Boston en 1994, qui fabrique en Virginie mais distribue aussi des parquets importés aux Etats-Unis à des prix discount, et le commerce de cuisines et salles de bains (Cabinet to Go), revient sur les quatre opérations de rachats de châteaux qu'il a menées dans le Bordelais entre septembre et décembre 2016.

Tom Sullivan a pris tout d'abord le contrôle des châteaux Gaby (appellation Canon-Fronsac), Moya (Castillon-Côtes-de-Bordeaux) et Du Parc (Saint-Emilion grand cru), trois opérations bouclées début septembre, avant de compléter ses empiettes en décembre avec l'acquisition de Château Auguste (Bordeaux Supérieur). Avec ces quatre rachats, Tom Sullivan est devenu le propriétaire de 61,5 hectares de vigne, dont 32 hectares au titre du seul château Auguste, à Saint-Aubin-de-Branne, les autres propriétés affichant des surfaces plus modestes, soit 16 hectares à Château Gaby, situé à Fronsac, 8 hectares pour Château Moya, à Sainte-Colombe, et 5,5 hectares pour Château



4.160 vins : un record pour le Concours de Bordeaux



Vinexpo 2017 : un accélérateur de business

Abonnez-vous

Château Moya, à Sainte-Colombe, et 5,5 hectares pour Château du Parc, à Saint-Sulpice-de-Faleyrens.

Des rosés à Bordeaux mieux qu'en Provence...

Selon [Decanter.com](#) Tom Sullivan aurait acquis les trois premières propriétés moyennant une enveloppe comprise entre 8 et 12 M€. **Ses conseillers en communication de la société Bee Bordeaux soulignent que Tom Sullivan a des projets pour ses vins.** Il serait ainsi en train de préparer des changements dans le packaging et les circuits de distribution, tout en confirmant la fonction d'hébergement de luxe du château XVIIIe du domaine Gaby. Tom Sullivan ne semble pas pour autant focalisé sur la recherche quasi exclusive d'immobilier de prestige, ce qui a été le cas de la plupart des premiers acheteurs venus de Hongkong ou de Chine continentale. Si l'on en croit le site francophone [Hebdo.levinlerougelachine.com](#) **Tom Sullivan n'a acheté le château Auguste à Steven Meijer, son propriétaire néerlandais, qu'à l'issue d'une dégustation à l'aveugle complètement emblématique.**

"Nous recherchions un vignoble de qualité en Provence mais lors d'une dégustation à l'aveugle, qui comprenait 4 rosés de Provence, 4 rosés de Bordeaux et 2 autres rosés sans appellation, nous avons constaté que nos 2 premiers choix étaient des vins de couleur rose clair de Bordeaux. Nous avons été très impressionnés par la qualité du terroir et l'agriculture biologique à Château Auguste qui, selon nous, produiront l'un des meilleurs rosés au monde" a dit Tom Sullivan, relate [Hebdo.levinlerougelachine.com](#).

Château Gaby et Château Moya appartenait de leur côté au gestionnaire d'actifs David D. Curl, canadien et dirigeant de Charlemagne Capital Limited, **tandis que Tom Sullivan a racheté le Château du Parc à l'œnologue Alain Raynaud, proche de Robert Parker.** La saison des primeurs est de retour dans le Bordelais et Tom Sullivan semble avoir bien choisi le moment pour rappeler qu'il avait désormais un pied bien planté dans le vignoble situé sur la rive droite de la Garonne. ■



Bordeaux : un homme d'affaires américain acquiert 4 propriétés

Château Gaby, Fronsac. **Tom Sullivan, homme d'affaires américain ayant fait fortune dans le commerce de détail de parquets en bois dur aux États-Unis avec sa société, Lumber Liquidators, vient d'acquérir pas moins de quatre propriétés sur la rive droite.**

La première des propriétés est le Château Gaby, en plein cœur du fronsadais. Avec une bâtisse du 18ème et un point de vue synoptique sur la vallée de la Dordogne, Tom Sullivan souhaite proposer, dans un futur proche, des services d'hébergement pour une clientèle privilégiée. En conversion vers une viticulture biologique, le vignoble est composé de 80% de merlot, 10% de cabernet franc et 10% de cabernet-sauvignon.

Le **Château du Parc** situé sur la commune de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, en appellation Saint-Émilion Grand Cru, est une propriété, de 5,5 hectares, vendue par Alain Raynaud, le célèbre consultant et président du Grand Cercle des Vins de Bordeaux. Ce dernier assurera une mission de consultant pour cette propriété uniquement.

Le **Château Auguste** est un domaine viticole de 32 hectares situé à Saint-Aubin-de-Branne. L'ambition est de produire uniquement des vins rosés sous la marque « Dancing Mermaids », en partie commercialisée par la société d'importation de Tom Sullivan et avec l'aide technique d'Hubert de Boüard. Une conversion vers l'agriculture biologique est en cours.

Enfin, **Château Moya**, situé à Sainte-Colombe en AOC Castillon-Côtes de Bordeaux est un vignoble certifié en culture biologique depuis 2013. Il s'étend sur 8 hectares de coteaux argilo-calcaires avec un encépagement de 93% de merlot et de 7% de cabernet-sauvignon.





TOM SULLIVAN

4 nouvelles propriétés sur la rive droite à Bordeaux

Château Gaby, Canon-Fronsac, Château du Parc Saint-Emilion Grand Cru, Château Moya Bordeaux, Château Auguste Bordeaux



Tom SULLIVAN

Tom Sullivan, américain et passionné de vin de Bordeaux, annonce le rachat de quatre propriétés situées sur la rive droite de Bordeaux. Ce rachat annonce des objectifs ambitieux tant au niveau de la production que des propriétés.

CHÂTEAU GABY CANON-FRONSAC

Le Château Gaby se situe au cœur de l'appellation Canon-Fronsac. Perché sur les coteaux argilo-calcaires de l'appellation, il domine la vallée de la Dordogne, ce qui lui offre l'un des plus beaux panoramas de la rive droite de Bordeaux. La bâtisse date du 18ème siècle et ses premières vignes ont été plantées en 1660. Le vignoble est en conversion bio. Dans le vignoble et au chai, sont utilisés uniquement des produits naturels et bio. Les plus belles parcelles sont labourées par un cheval, chacune ayant besoin d'un peu plus d'attention. L'encépagement est Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 10% & Cabernet Franc 10%. La propriété peut désormais être louée ou privatisée dans le cadre de séjours pour une clientèle privilégiée.

CHÂTEAU MOYA

situé à Sainte Colombe en AOC côtes de Bordeaux, le vignoble est certifié Bio depuis 2013. Ce domaine de 8 hectares s'étend sur des coteaux argilo-calcaires et bénéficie d'un encépagement à 93% de Merlot et 7% de cabernet sauvignon.

CHÂTEAU DU PARC

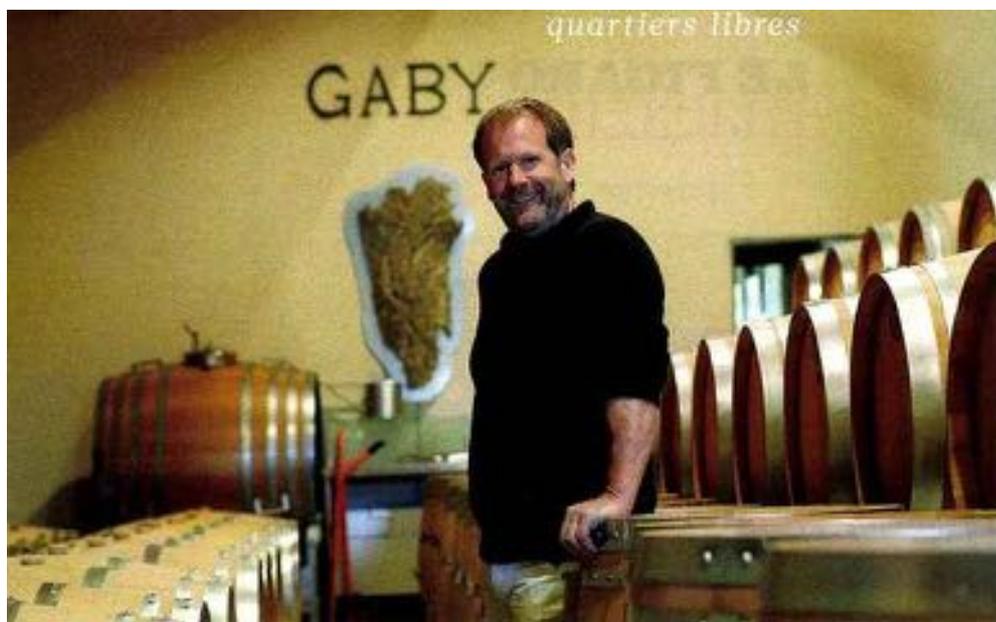
La propriété compte 5,5 hectares sur la commune de Saint Sulpice de Faleyrens en AOC Saint-Emilion Grand Cru. Alain Reynaud ancien propriétaire reste consultant de la propriété. 80% Merlot 20% cabernet Franc .

CHÂTEAU AUGUSTE

Se domaine viticole de 32 hectares est situé à Saint Aubin de Branne. La propriété a déjà entamé des travaux de rénovation, d'agrandissement des infrastructures agricoles dans une démarche de culture biologique. L'ambition de Tom Sullivan assisté de Hubert de Boüard Consultant est de produire l'ensemble de la production en Bordeaux Rosé d'excellence «Dancing mermaids» avec l'expertise de Hubert de Boüard Consulting.

Tom Sullivan est le fondateur et le président du conseil d'administration de Lumber Liquidators, le plus grand détaillant spécialisé dans le parquet en bois dur aux États-Unis. Lumber Liquidators dispose d'un des plus grands choix de parquets en bois dur, et propose de nombreuses marques pour la construction d'habitations et de locaux commerciaux, notamment les parquets préfinis en bois dur Bellawood assortis d'une garantie de 50 ans.

Tom Sullivan a été conseillé par Maxwell Storie Baynes.



VIN L'AMÉRICAIN QUI ÉLECTRISE FRONSAC

L'homme d'affaires bostonien Tom Sullivan vient d'acquérir quatre domaines sur la rive droite. Il explique son projet bordelais au Figaro Magazine.

J'ai acheté château Gaby parce que c'était la seule propriété dont j'arrivais à prononcer le nom », raconte, non sans humour, Tom Sullivan. Tout en haut du coteau, l'ancien relais de poste domine les vignes. Plus bas, le village de Fronsac et la paisible Dordogne. Est-ce ce paysage enchanteur qui a séduit le natif de Boston aux origines irlandaises ? « J'ai découvert le vin tardivement, mais ce monde me passionne. En revanche, les terroirs américains ne m'intéressent pas. Les crus y sont souvent très tanniques et ils se ressemblent d'une année sur l'autre. J'ai voulu investir dans un domaine à Bordeaux. J'ai cherché dans le Médoc, mais c'était beaucoup trop cher. On m'a alors présenté le dossier de château Gaby, en appellation Canon-Fronsac, et château Moya, en Castillon Côtes de Bordeaux. J'ai apprécié les cuvées et j'y ai décelé un fort potentiel d'évolution. » Il s'offre d'abord Gaby (13,5 millions d'euros) et Moya (1,5 million). Dans la foulée, en septembre dernier,

avec 2,5 millions de plus, il devient propriétaire de château du Parc (5,5 hectares en AOC Saint-Emilion Grand cru) et pour la même somme, emporte le château Auguste et ses 32 hectares, à Saint-Aubin-de-Branne. Efficace.

A 57 ans, Tom Sullivan, qui a fait fortune dans l'industrie du parquet et partage son temps entre la Floride et le Massachusetts, s'investit sérieusement dans le secteur viticole. Notons au passage qu'il est considéré aux Etats-Unis comme un homme d'affaires fort avisé.

Si Gaby, Moya et le château du Parc vont maintenir une production de rouge, Sullivan veut lancer un rosé « dans le style provençal » à château Auguste. « Je vais appeler mon rosé "Dancing Mermaids" (les sirènes qui dansent, ndlr), j'aime bien l'image. En ce qui concerne la viticulture et la vinification du rosé, Hubert de Bouard, propriétaire d'Angélus à Saint-Emilion, va nous conseiller. » Le directeur technique Damien Landouar est prêt à relever le défi. Sullivan compte vendre une bonne partie de sa production – autour de 400 000 bouteilles au total – aux Etats-Unis, en créant sa propre société de négoce. Château Gaby affiche déjà des tarifs à la hausse, qui oscillent entre 15 et 180 euros selon les cuvées... Des prix élevés pour ce vignoble. L'Américain adorerait faire fortune une deuxième fois. **STÉPHANE REYNAUD**

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

L'Américain qui électrise Fronsac



Photo : Jean-Christophe MARMARA

L'homme d'affaires bostonien Tom Sullivan vient d'acquérir quatre domaines sur la rive droite. Il explique son projet bordelais au Figaro.

"J'ai acheté château Gaby parce que c'était la seule propriété dont j'arrivais à prononcer le nom", raconte, non sans humour, Tom Sullivan. Tout en haut du coteau, l'ancien relais de poste domine les vignes. Plus bas, le village de Fronsac et la paisible Dordogne.

Est-ce ce paysage enchanteur qui a séduit le natif de Boston aux origines irlandaises ? "J'ai découvert le vin tardivement, mais ce monde me passionne. En revanche, les terroirs américains ne m'intéressent pas. Les crus y sont souvent très tanniques et ils se ressemblent d'une année sur l'autre. **J'ai voulu investir dans un domaine à Bordeaux.** J'ai cherché dans le Médoc, mais c'était beaucoup trop cher. On m'a alors présenté le dossier de château Gaby, en appellation Canon-Fronsac, et château Moya, en Castillon Côtes de Bordeaux. J'ai apprécié les cuvées et j'y ai décelé un fort potentiel d'évolution."

Il s'offre d'abord Gaby (13,5 millions d'euros) et Moya (1,5 million). Dans la foulée, en septembre dernier, avec 2,5 millions de plus, il devient propriétaire de château du Parc (5,5 hectares en AOC Saint-Emilion Grand cru) et pour la même somme, emporte le château Auguste et ses 32 hectares, à Saint-Aubin-de-Branne. Efficace.

A 57 ans, Tom Sullivan, qui a fait fortune dans l'industrie du parquet et partage son temps entre la Floride et le Massachusetts, s'investit sérieusement dans le secteur viticole. Notons au passage qu'**il est considéré aux Etats-Unis comme un homme d'affaires fort avisé.**

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Si Gaby, Moya et le château du Parc vont maintenir une production de rouge, **Sullivan veut lancer un rosé "dans le style provençal" à château Auguste.** "Je vais appeler mon rosé "Dancing Mermaids" (les sirènes qui dansent), j'aime bien l'image. En ce qui concerne la viticulture et la vinification du rosé, Hubert de Boüard, propriétaire d'Angélus à Saint-Emilion, va nous conseiller." Le directeur technique Damien Landouar est prêt à relever le défi. Sullivan compte vendre une bonne partie de sa production - autour de 400.000 bouteilles au total - aux Etats-Unis, en créant sa propre société de négoce. Château Gaby affiche déjà des tarifs à la hausse, qui oscillent entre 15 et 180 euros selon les cuvées... Des prix élevés pour ce vignoble. **L'Américain adorerait faire fortune une deuxième fois.**



CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

*Depuis bientôt 10 ans Maxwell-Baynes Vineyards
est spécialiste de la vente de vignobles dans la région de Bordeaux.
En 2016 plus de 10 transactions ont été réalisées.*



Château Gaby - AOC Canon Fronsac



Prieuré la Caussade
Côtes de Bordeaux



Château Auguste - Bordeaux Supérieur



Château Rousseau de Sipian - Cru Bourgeois Medoc



Domaine de Bellair - Bordeaux

Maxwell-Baynes Vineyards à l'expérience et le réseau pour guider et conseiller les acheteurs et les vendeurs en toute confidentialité tout au long du processus de négociation et d'achat. Notre équipe de professionnels expérimentés en transactions viticoles est complétée par des experts locaux qui mettent ensemble leur savoir-faire au service de la réussite des transactions. Nous proposons un éventail complet de propriétés allant du vignoble acheté « pour le plaisir » à la propriété viticole répondant à des enjeux commerciaux internationaux. Nos clients sont des investisseurs Français et étrangers qui reconnaissent le sérieux et le professionnalisme de Maxwell Baynes Vineyards.

MAXWELL BAYNES

Le Presbytère - Lieu-Dit Gabiran - 33 350 MERIGNAS
05 57 84 08 82 - info@maxwellbaynes.com - www.maxwellbaynes.com

Fronsac

Discover a wine region that is
Bordeaux's best-kept secret.

By Deborah Grossman

For the recently opened Alto Forno in Peabody, Massachusetts, Nick Grimshaw wrote the wine list from scratch. Though he features high-end Left Bank Bordeaux at sister restaurant Pellana Prime Steakhouse, he sought more approachable and affordable wines for Alto Forno's modern Italian cuisine.

"Wines from classified regions Pomerol and Saint-Émilion are available, but you get much better value from nearby Fronsac, also on the Right Bank," says Grimshaw, beverage director at both restaurants. "The Fronsac appellation is not on people's radar, but drinking La Sacristie from Château La Vieille Cure by the glass for under \$15 or less than \$50 a bottle is a lead-in to appreciate Bordeaux wines."

Michael Buckelew, head sommelier at The Broadmoor in Colorado Springs, Colorado, characterizes Fronsac as "a great hunting ground" for Bordeaux.

Winemaker Dany Rolland and husband Michel own wineries in France and Argentina. Michel Rolland is the "flying winemaker" who consults around the world. Dany Rolland's focus and home is Château Fontenil, located in the village of Saillans in Fronsac. There, she oversees wine production while also managing the family's wine laboratory in Pomerol.

"I like being in the middle of the winegrowing process," she says. "In Saillans, a high elevation in the Right Bank, the landscape is beautiful and conducive to growing excellent grapes. But what is most important is not just the price of the wine, but the pleasure it can give."

Often called "the secret garden of Bordeaux," Fronsac offers chefs and sommeliers unique Bordeaux options. The ability to ripen grapes easier in the Fronsac and neighboring Canon-Fronsac terroir yields generally smooth tannins and an intriguing diversity among the 150 wineries. Another name for Fronsac is "Tuscany of the Gironde," the river that flows from the Bordeaux area. The analogy highlights the scenic terroir of the region—rolling hills and limestone-topped cliffs along with cypress and olive trees—and the beauty of the châteaux that dot the landscape.

Advantage Fronsac

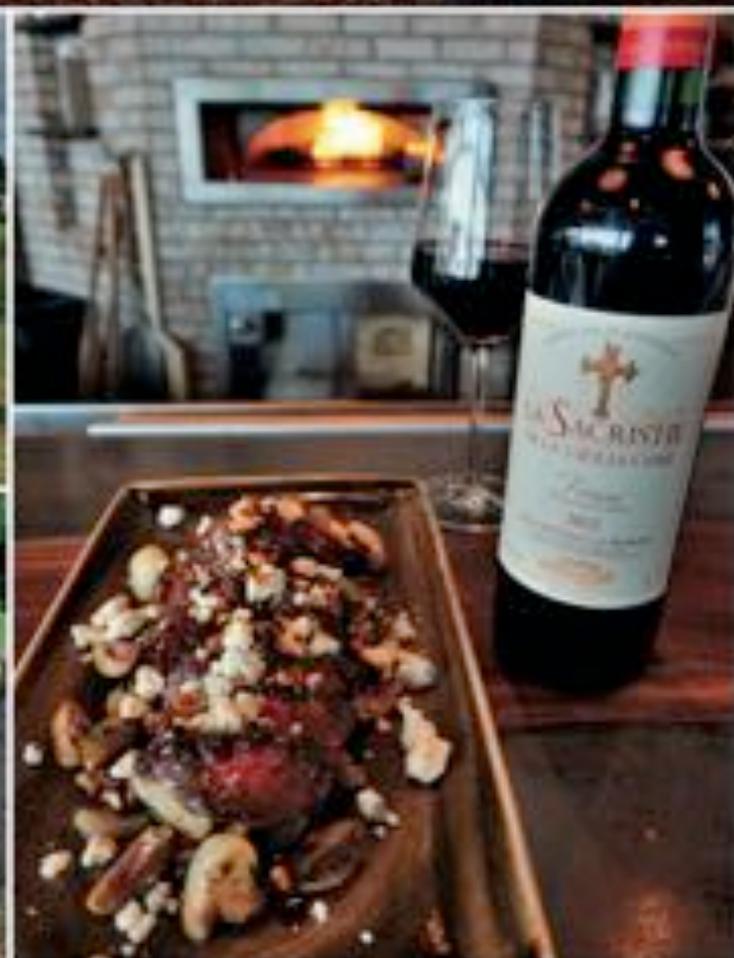
The special terroir on the hilltops is a mix of limestone and clay called *molasse de Fronsac*. Dany Rolland likens the Fronsac soils to those in Burgundy for the variety of terroirs from the top slopes to the valleys. This diversity enhances blending options after fermentation by vineyard block.

Another Fronsac advantage is the winemaker's option to blend wines with a predominance of merlot grapes. "Merlot is fine and our main grape, but it needs a friend," says Damien Landouar, general manager/winemaker at Château Gaby in the village of Fronsac. "We blend in cabernet franc for structure, finesse and floral aromas, while ripe cabernet sauvignon brings structure and velvety flavors. Though we don't grow malbec, other winemakers add it for freshness and fruitiness. These factors help make Fronsac wines generally fruitier with more character than those of Pomerol and Saint-Émilion."

Most Fronsac properties continue to be owned by multigenerational families. Vintner Brigitte Rullier-Loussert of Château Dalem lives in the château house by the vineyards and winery. Vineyards were recorded on-site in 1610, and her father launched the winery in 1955. As sole owner

OPPOSITE, CLOCKWISE FROM TOP: 1) At Château Dalem, the vineyard gazebo overlooks Pomerol and Libourne. 2) Hanger steak and La Sacristie from Château La Vieille Cure are served at Alto Forno, Peabody, Massachusetts. 3) Château Dalem merlot grapes in veraison (turning color, starting to ripen). 4) The Château Gaby sign, with the Dordogne River at far left.

PHOTO CREDITS Opposite, clockwise from top: 1) Philippe Roy 2) Kara Hutchison 3) & 4) Deborah Grossman



AT THE BAR fronsac

Gaining Traction

Beyond attention to quality, Fronsac châteaux are taking several approaches to spread the word on their wines. Vintners and representatives from wineries such as Château de la Dauphine, Château Moulin Haut-Laroque and Château Gaby are traveling the world to meet with sommeliers, importers, distributors and media to share their stories.

Wine tourism to the area is on the rise, too. La Maison de Fronsac in the namesake village offers tastings of rotating wines from the region and a central marketplace for wine purchases. La Maison recently launched a summertime L'Apero Fronsac, or apéritif time, in the tasting room, with food trucks and music in the parking lot.

Château Dalem plans a state-of-the-art winery with a new tasting room built on top of the underground cellar, while Château de la Dauphine has an extensive visitors program, from a simple tasting in the shop to touring the cellar and interior of the château.

since 2002, Rullier-Loussert is involved in all stages of wine production. "It's difficult to speak about your wine unless you are completely involved," she says.

A royal history

Given the expertise and dedication of the vintners, the terroir and classic merlot, why is Fronsac in the shadows of other Right Bank appellations? Louis Polcari, general manager at Masciarelli Wine Company, a Weymouth, Massachusetts, importer/distributor, says that similar to the international view of California cabernet sauvignon as linked to Napa, the merlot of Bordeaux is perceived as Pomerol and Saint-Émilion.

But in previous centuries, Fronsac was viewed more positively than its neighbors. The Romans planted grapes at this strategic junction of the Dordogne and Isle rivers. Charlemagne was so impressed by the high plateau of Fronsac that he built a fortress to fend off river pirates. Later, the British reigned for 300 hundred years, and Henry IV elevated Fronsac to a duchy.

Cardinal Richelieu, also Duke of Fronsac, purchased land in Fronsac in 1623 and built an Italian villa famous for its parties. Louis XV may have influenced Maria Josepha of Saxony, dauphine, and mother of Louis XVI, to visit the grand Château de la Dauphine, one of the largest Fronsac estates.

In the 18th and early 19th centuries, Fronsac was better known than Pomerol and sold for higher prices than Saint-Émilion. But the phylloxera scourge of the late 19th century ravaged Fronsac. As vines were replanted, the trade advantage of Pomerol, closer to Libourne, the commercial center where the two rivers converged, and the growing fame of Saint-Émilion depressed prices for a century.

Fronsac blooms again

Since the 1980s, Fronsac has gradually regained recognition. In 2010, wineries at En Primeur, the annual wine Bordeaux presale in April, raised their prices, giving appellations such as Fronsac an edge in the marketplace. Another factor in Fronsac's favor is climate. While châteaux at lower elevations in Bordeaux were severely hit by frost in spring 2017, the impact on higher Fronsac was less severe, also mitigated by the warming impact of the river valleys and wind.

Jean-Luc Thunevin of Château Valandraud in Saint-Émilion oversees winemaking at Château La Vieille Cure. "Fronsac and Canon Fronsac have often been compared to a 'sleeping beauty,' because these appellations received three gifts: excellent terroir, climate, and men and women who are devoted to do their best," he says. "But Fronsac is still deep in sleep and waiting for Prince Charming to find her and wake her up."

Vintners from a dozen of the larger Fronsac wineries joined forces in the late 1980s to awaken interest through Expression de Fronsac, a marketing group. A new generation of vintners/winemakers are ramping-up activity to highlight the quality of diverse "expressions of Fronsac."

Patrick Léon, a winemaker globally renowned for his work for Château Mouton Rothschild in the Médoc and Opus One in Napa, California, saw the potential of the *molasse de Fronsac* on the highest vineyard in Fronsac and purchased Château Les Trois Croix in 1995. His son Bertrand, vintner at Les Trois Croix and winemaker of a popular Provence rosé, is active in Expression de Fronsac.

In Saillans, Rullier-Loussert continues to participate, as did her father, founding member Michael Rullier. Thomas Hervé now represents his family at Château Moulin Haut-Laroque, which was renewed in 1977 by his father Jean-Noël Hervé. Thomas Hervé is the 17th generation in the *lieu dit* (named vineyard area) of Moulin Haut-Laroque since 1607. Caroline Noël-Barroux has assumed leadership from her mother Nicole Noël at Château Barrabaque in the village of Fronsac.

"We aim to show the top wines of Fronsac," says Thierry Gaudrie, seventh-generation winemaker at Château Villars in Saillans. "Unlike other Bordeaux associations, we work together. Our tastings during En Primeur week are very successful."

Dan Snook, an influencer in the French wine market, is managing director of Joanne Bordeaux-USA, the U.S. subsidiary of Maison Joanne, the leading negotiant/importer of classified growth Bordeaux wines. Maison Joanne also represents several Fronsac producers. "There is a lag between

OPPOSITE, LEFT TO RIGHT:

- 1) Château de la Dauphine.
- 2) A picnic lunch at Château La Vieille Cure. A merlot vineyard is in the background.
- 3) Château Dalem's barrel-aging room.



the perception that it is just another Bordeaux appellation and the quality now made there,” Snook says. “In the last 10 years, vineyard management, winery technology and outside investment are making wines that are riper, fruitier, more approachable, and yet can offer that magical limestone freshness and power.”

In the U.S.

Chefs and sommeliers are taking note of Fronsac. Grimshaw has listed Château La Vieille Cure at Pellana Prime, but recently discovered the winery’s second label, La Sacristie. At Alto Forno, he recommends La Sacristie for hanger steak with cipollini onions, walnuts, green olives and Gorgonzola.

At Hunt & Fish Club in New York, beverage director Matt Duré describes Château Gaby as “a great bang for your buck” amidst other Bordeaux offerings. “The ripe fruit character of merlot with balanced acidity is a great complement to the grilled steak or—my personal favorite—the veal rib chop.”

In Austin, Texas, at Vince Young Steakhouse, general manager Chris Tosch serves prime tomahawk rib-eye with 2002 Château Moulin Haut-Laroque. “Our steaks are simply grilled with kosher salt and pepper and finished with compound herb butter,” he says. “The rich marbling of the prime rib-eye provides an excellent match for the earthiness and tannin structure of the Fronsac wine.”

Given the older vintage, Tosch finds Moulin Haut-Laroque an excellent opportunity to show guests what aged Bordeaux is all about. The generous structure of Fronsac wines are ageable. At a recent dinner at the home of Rullier-Loussert, a 1964 Château Dalem was still surprisingly fresh and lively, and paired well with the cheese course and dessert.

The future

With an energetic generation to market the area, Fronsac has many opportunities to go forward.

On the West Coast, sommelier Randy Cross lists only one Bordeaux red from the Left Bank to pair with the Cal-Mediterranean cuisine at Esin Restaurant & Bar in Danville, California. But he knows the quality of Fronsac wines, and wants to sample more.

At The Broadmoor’s Penrose Room, Buckelew’s colleague Sophie Oppelt is on the lookout for a standout producer for a by-the-glass placement because of the price point and value.

In Austin, Duré frequently introduces guests to the appellation. “For those who want a great expression of Bordeaux without spending hundreds of dollars, Fronsac wines are an excellent choice,” he says. “These wines will, hopefully, keep popping up on more wine lists as the quality continues to improve and more are imported.” ■

Top Wineries

Several of the Expression de Fronsac group are considered leading wineries of the appellation in terms of quality and broad distribution in the U.S.

Château Moulin Haut-Laroque

The winery, located on a windy hilltop, has been upgraded with state-of-the-art equipment. Under the proprietorship of Thomas Hervé, sustainable vine care, with the latest tilling equipment and no chemical intervention, is a top priority. In the cellar, large, wide vats enable full extraction of flavor and color, and an expansion to barrel aging is planned. Château Hervé Laroque is the family’s second label.

Château de la Dauphine

At the winery, one of the region’s largest, fully organic, biodynamic certification is in progress. Custom “teas” made from organic ingredients such as yarrow and chamomile are blended as natural supplements for the soil. The cellar is designed to gently handle the grapes, and vinification is done in small lots. Experiments with barrel types and fermentation methods are in place. What is a classic Bordeaux as expressed by Fronsac? Deputy CEO Stéphanie Barousse says, “Like our 2010 vintage, the ideal is a balance of alcohol, acidity and fruit, with a bright, warm finish.”

Château La Vieille Cure

Frédéric Labatut, cellar master, works with consulting winemaker Jean-Phillipe Fort on experiments with new barrel styles. Labatut also emphasizes the impact of the Tribaie grape-sorting machine, recommended by consulting winemaker Jean-Luc Thunévin and the only one used in Fronsac, which ensures that grapes for Château La Vieille Cure possess a consistent level of sugar.

Château Dalem

The vineyard sits on a limestone plateau overlooking Pomerol, Libourne and Saint-Émilion. Brigitte Rullier-Loissert, owner, says, “Everyone in Bordeaux knows that Fronsac has excellent terroir. Now, every year, we travel to the U.S., Asia and Europe to let people experience our fine wines.” Château Dalem is certified through the international standard ISO14001. “We respect the environment, with beehives and sustainable practices in the vineyard and nonchemical pest management. But it also tracks how we respect and care for our employees.” The second label is Château de la Huste.

Château Gaby

Currently undergoing renovation, the winery expects more tours, tastings and upgrades. Château Gaby is one of several wineries recently purchased by Tom Sullivan, CEO of Toano, Virginia-based Lumber Liquidators, and he kept the winery in the hands of 20-year veteran winemaker/general manager Damien Landouar. Landouar explores the variations of limestone on the estate, from softer to harder, as he replants vineyard parcels. After harvest, he plows about 10 acres with a horse. “When you work with a horse rather than a tractor, you clear your mind and better feel the soil,” he says. Expect to see more Château Gaby in the U.S., with the second label rebranded as Princess Gaby.

Château Fontenil

When Dany and Michel Rolland bought the chateau in 1986, they upgraded the cellar and replanted part of the vineyard. The Fontenil property contains five parcels with different orientations. “We wait to pick each block until we find grapes that will yield good, sweet tannins without adding any vegetal flavors to our wines,” says Dany Rolland. “We want enough tannins to add complexity and aging capability.” After hand-picking and sorting, she and her staff vinify the lots separately and select for blending. The Fontenil second wine is Le Défi de Fontenil.

DEBORAH GROSSMAN IS A SAN FRANCISCO BAY AREA JOURNALIST WHO WRITES ABOUT PEOPLE, PLACES AND PRODUCTS THAT IMPACT THE FOOD-AND-WINE WORLD.



« *Make Bordeaux great again* »

ILS SONT DISCRETS, VOUS NE VERREZ PAS LE STARS AND STRIPES FLOTTER SUR LEURS CHÂTEAUX. GRÂCE À CES NÉO-VIGNERONS AMÉRICAINS INSTALLÉS À BORDEAUX, DES PROPRIÉTÉS RENAISSENT. NOUS LES AVONS TOUS RENCONTRÉS.

PAR **BÉATRICE BRASSEUR**
PHOTOS **PATRICK CRONENBERGER** (SAUF MENTIONS)



De gauche à droite : Robert Dow, Colin Ferenbach, Tom Sullivan, Bob Wilmers, Stephen Adams et Barbara Banke.

Quatre acquisitions, quasi coup sur coup, au tournant de 2016 et par le même investisseur, l'affaire n'est pas banale. Qui achète ? Un Américain. Un self-made-man qui a fait fortune dans le bois pour parquets (pas d'ironie, s'il vous plaît), ne connaît ni la production ni le commerce du vin, mais a des idées bien arrêtées. Thomas Sullivan a fait une entrée remarquée en achetant dans quatre appellations, saint-émilion, fronsac, côtes-de-castillon et bordeaux supérieur. Bonne occasion d'ouvrir les portes et les cœurs de ses compatriotes américains qui, avant lui, ont fait leur déclaration d'allégeance et d'amour à Bordeaux. Tous hommes et femmes d'affaires fortunés qui n'ont pas besoin d'un vignoble pour devenir riches et ont vite compris que pour gagner une petite fortune avec le vin, il valait mieux commencer par en avoir une grande. La tentation de la thébaïde romantique chic au cœur des vignes a pu leur traverser l'esprit. Ils admirent l'art de vivre *à la française*, et tout d'abord le vin. Ce n'est pas une gémulation béate, ils veulent connaître et comprendre. Plus ils s'instruisent, dans les livres, dans les vignes et auprès de ceux qui savent, plus ils se passionnent. Ils ont les moyens de leurs grandes ambitions. Ils sont là pour longtemps. Le premier d'entre eux, Clarence Dillon, très francophile arrière-grand-père du prince Robert de Luxembourg, a fait l'acquisition de Haut-Brion, mythique premier grand cru classé, en 1935. Imaginons un instant le gouffre cultu-

rel qui devait séparer à l'époque le financier new-yorkais des vigneron des Graves. Robert de Luxembourg voit les choses autrement : *« Je pense que les Bordelais ont apprécié qu'un homme qui connaissait, comprenait et aimait leur culture achète la propriété pour la perpétuer. »* S'ils ont l'habitude de gagner et de réussir dans ce qu'ils entreprennent, ces néo-vignerons américains n'arrivent pas en conquérants. Ils ont conscience d'être un maillon de la chaîne : le vignoble qu'ils possèdent aujourd'hui sera toujours là quand eux n'y seront plus. L'un des éléments de la fascination de ces citoyens du Nouveau Monde est d'ailleurs que leur vignoble existait parfois bien avant la création de leur propre nation. Ce qui a le mérite de remettre les pendules à l'heure et l'ego de même. Ils sont donc au service du vin. Lequel a des vertus pacificatrices que Dominique de Villepin, alors ministre des Affaires étrangères et hôte, avec son épouse, du dîner de clôture de l'Assemblée générale des Nations Unies en 2001, rappela très justement. *« Aujourd'hui, certains voudraient que des mondes s'opposent. Nous qui sommes attachés à la tradition, qui connaissons la vraie langue du terroir, avons conscience que la langue du bon vin ne connaît pas de frontières. »* Pour ce dîner, il avait choisi haut-bailly 1997 et précisé que la propriété appartenait à un citoyen américain. CQFD. En sept portraits, voici un instantané des Américains de Bordeaux. ■

pourquoi pas meilleur ?" Je voulais dire qu'il n'était pas question de copier Bordeaux, mais de capturer la signature de la Sonoma, les plus beaux terroirs de la planète selon moi, avec les cépages bordelais et en y apportant ma façon et mon style. J'ai identifié 105 micro-crus. Avec ça, on a fait La Muse (base merlot), La Joie (base cabernet-sauvignon), Le Désir (base cabernet franc), ce sont les vins du domaine Vérité, des "wines without compromise", en toute liberté. » Soit le terroir révélé au plus haut de ce qu'il appelle les « droits du sol », sans suprématie de la technologie. Pierre Seillan est le seul vigneron au monde à avoir obtenu sept fois 100 points par Robert Parker, pour les vins de Vérité. Mais ça il ne vous le dit pas.

En 2003, les Jackson veulent ajouter un vignoble bordelais à leur portfolio international et Seillan choisit Saint-Émilion. « On voulait une propriété abordable et capable de produire, à terme, le meilleur de l'appellation, des vins de classe mondiale. Et les produire avec Pierre et Monique », explique Barbara Banke. Lassègue est parfaitement situé dans le prolongement de la côte Pavie, exposé sud-sud-ouest, avec des vignes de 45 ans d'âge moyen ensoleillées du matin au soir (d'où l'emblème du domaine, un cadran solaire, qui a inspiré l'étiquette). « En goûtant le millésime 1961, on a été convaincu du potentiel », poursuit Barbara. La priorité : « Remettre le vignoble en appétit des nutriments de la terre, viticulture raisonnée, nouveau cuvier, nouveau chai », indique Pierre. Comme dans la Sonoma, Pierre Seillan a identifié tous les micro-crus de Lassègue, une dizaine sur 34 hectares plantés en merlot, cabernet franc et cabernet-sauvignon. Le premier millésime de la Jackson-Seillan team est le 2004. « Devenir l'associé de Jess n'a pas changé nos rapports. Je n'ai jamais été un employé, j'ai toujours eu un esprit d'entrepreneur et fait les choses comme si elles étaient pour moi et même encore mieux. L'avantage de travailler avec les Américains, c'est "go to the point", ça va vite. J'aime ça. En France, on discute. »

L'aventure continue sans Jess, décédé en 2011, portée par Barbara. Les enfants des deux couples travaillent tous pour Jackson Family Wines et Nicolas Seillan dirige Lassègue. « Nous voulons redevenir grand cru classé lors du prochain classement de Saint-Émilion », annonce Barbara. Aujourd'hui, les premiers marchés de Lassègue sont la Californie et New York, de 90 à 200 dollars sur table. « Je suis contente de faire des vins de Bordeaux de grande classe et pas hors de prix. » Comme il ne fait rien comme tout le monde, Pierre Seillan trouve encore le temps, entre la Sonoma, Saint-Émilion et la Toscane, de veiller sur son propre domaine, Bellevue-Seillan, dans son berceau familial gersois, à Montestruc. Avec le même principe des droits du sol. Aux sens propre et figuré, bien sûr.

CHÂTEAUX GABY, MOYA, DU PARC, AUGUSTE - THOMAS SULLIVAN

Bordeaux sans la Place

D'origine irlandaise, natif de Boston et résident à Miami, Thomas Sullivan, quinquagénaire doué pour les affaires, a acheté presque coup sur coup fin 2016 quatre propriétés à Bordeaux : d'abord Gaby, la pièce maîtresse (canon-fronsac), Moya, entièrement bio (castillon-côtes-de-bordeaux), acquis auprès du Canadien David Curl, et Du Parc (saint-émilion grand cru), ex-propriété d'Alain Raynaud, œnologue et président du Cercle des grands vins de Bordeaux. Les trois pour un total estimé entre huit et douze millions d'euros. Et, quelques mois plus tard, Auguste, un bordeaux supérieur cultivé en bio. Soit 61,5 hectares en tout et un potentiel de 320 000 bouteilles. Gaby et Moya sont déjà exportés aux États-Unis, Du Parc et Auguste le seront bientôt. Néo-propriétaire, Tom Sullivan a créé dans la foulée, à Miami, sa propre société d'import-export et de distribution de vins, Wine Traders Inter-



national. Le catalogue sera constitué de vins de terroirs, issus de propriétés de taille modeste respectueuses de l'environnement, et compte déjà ses crus bordelais et des vins californiens et argentins. Sullivan déteste les intermédiaires, c'est le secret de sa réussite spectaculaire aux États-Unis.

Parti de rien, il a fait fortune dans le commerce du bois pour parquets (*Lumber liquidators*, 400 magasins) puis de cuisines et salles de bains (*Cabinets to go*, 50 magasins) en achetant directement aux producteurs et en revendant à des prix imbattables. Nouveau venu dans le *mondovino*, il entend appliquer les mêmes recettes et se passer entièrement de la place de Bordeaux. Assurément culotté, il « aime les challenges » surtout quand ils ne doivent rien au hasard et beaucoup à la stratégie : « Notre gamme va du bordeaux supérieur au grand cru et comporte trois vins bio, Moya, Gaby qui sera certifié en 2018 et Auguste, en conversion, qui produira uniquement du vin rosé. Je veux mettre sur la carte des restaurants américains de bons vins à moins de 100 dollars. Ce qu'on y trouve aujourd'hui, c'est deux bordeaux pour trente vins californiens. Et ils sont à plus de 700 dollars. Trop chers. Mes châteaux, en plus, ont un nom qui se prononce facilement. C'est important quand on passe la commande. » Le marché américain constitue donc sa cible principale, suivi de la France, de l'Allemagne, « fan de bio », de la Belgique, du Japon. Ses hommes-clés à Bordeaux : Damien Landouar, le directeur et œnologue de Gaby depuis plus de vingt ans, Alain Raynaud pour Du Parc, Hubert de Boüard pour Auguste.

À Gaby, Sullivan n'a rien de l'allure du businessman millionnaire. Jean fatigué, pull bouloché, casquette vissée sur le crâne, à la cool... « Je reste rarement plusieurs jours au même endroit, mais ici, je peux passer facilement trois semaines. Je vais venir plus souvent et peut-être même m'y installer, vu notre nouveau président », confie-t-il. Gaby sera donc sa base et le château XVIII^e sera restauré pour accueillir des hôtes. « J'aime les maisons, c'est une de mes faiblesses. » Dans l'une de ses demeures de Miami (un bijou Art déco de 860 m² racheté à un prince saoudien), Barack Obama est venu prononcer un discours sur l'écologie. Sullivan, qui fut l'un des généreux soutiens du parti démocrate en 2012, est aussi propriétaire de Proton, une société qui travaille sur le carburant du futur, l'hydrogène issu des énergies solaires et éoliennes, ainsi que sur les batteries capables de le stocker. Le soleil, le vent, le vin, la tech, *no limit* pour Mr Sullivan.

Château Gaby
33 126 FRONSAC
Contact : Damien Landouar
Tél. : 05 57 51 24 97
contact@chateaugaby.com

chateaugaby.com

