

CHÂTEAU  
**G A B Y**

---

CANON-FRONSAC



---

DOSSIER DE PRESSE

---



# SOMMAIRE

---

TOM SULLIVAN.....	4
DU BOIS À LA VIGNE.....	6
CHÂTEAU GABY.....	8
D'HIER À AUJOURD'HUI.....	9
UN TERROIR D'EXCEPTION.....	10
BIOGRAPHIES.....	12
LES VINS.....	14



# TOM SULLIVAN,

## UN SOUPÇON D'AMÉRIQUE DANS LES VINS DU BORDELAIS

Septembre 2016, la rumeur court à Bordeaux, Tom Sullivan, homme d'affaires bostonien vient d'acquérir quatre domaines sur la rive droite de Bordeaux.

“**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 et Moya. Dans la foulée, en septembre dernier, il devient propriétaire de Château du Parc 5,5 hectares en AOC Saint-Émilion Grand Cru appartenant au Consultant Alain Raynaud et enfin rachète Château Auguste et ses 32 hectares, à Saint-Aubin-de-Branne. Efficace.

À 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 États-Unis comme un homme d'affaires fort avisé. Si Gaby, Moya et le Château du Parc vont maintenir une production de vin rouge, Tom Sullivan veut lancer un rosé d'anthologie à Château Auguste.

“**Nous avons eu un véritable coup de cœur, autant pour les vins que pour le lieu.**”

«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 Bouïard, propriétaire d'Angélus à Saint-Émilion, va nous conseiller.»

Le directeur technique Damien Landouar est prêt à relever le défi. Tom Sullivan compte vendre une bonne partie de sa production autour de 400 000 bouteilles au total aux États-Unis, en créant sa propre société de négoce et envisage d'autres acquisitions viticoles dans diverses appellations. Dans cette perspective il anticipe et regroupe ses propriétés sous la marque TOM SULLIVAN VINS & PROPRIÉTÉS, déclinée à l'export TOM SULLIVAN WINES & ESTATES afin d'amorcer la communication et la promotion de l'ensemble de ses vins.

“ Je préfère  
l'élégance des vins  
de la Rive Droite  
de Bordeaux  
à la puissance  
des vins californiens. ”





“

Nous sommes  
en recherche perpétuelle,  
nous aimons  
explorer des pistes,  
nous avons  
une véritable démarche  
de recherche  
et développement.

”

DAMIEN LANDOUAR

# DU BOIS À LA VIGNE,

## IL N'Y A QU'UN PAS : LE RESPECT DE LA NATURE

**G**rand homme d'affaires ayant réussi dans l'industrie du parquet, Tom Sullivan a développé une affection particulière pour ce matériau naturel qu'est le bois. Dans le travail de la vigne, il revient à ses origines affectives : le travail de la nature à l'état brut.

Château Gaby a entamé en 2014 une démarche en conversion biologique dont la certification à partir du millésime 2018 représentera une étape significative. Pour autant, la considération des équilibres environnementaux est une priorité depuis de nombreuses années. À partir de 1997, la conduite du vignoble en agriculture raisonnée puis biologique s'est développée sans pour autant faire l'objet d'une demande de reconnaissance. Ce sont des choix réfléchis, dans un engagement personnel à la fois des propriétaires et du directeur technique pour la préservation environnementale, la considération de la santé des consommateurs et bien sûr la santé des équipes.

*« Nous utilisons uniquement des produits naturels et biologiques pour l'entretien des vignes. Nous surveillons le vignoble pour prévenir toutes*

*maladies ou parasites susceptibles d'altérer celui-ci. Les traitements sont effectués en fonction de la climatologie. La majorité des travaux viticoles se fait à la main grâce à une équipe dont l'effectif varie entre trois et six personnes ».*

Le travail des sols se fait en grande partie mécaniquement avec une attention particulière pour la qualité de la vie micro-organique. La traction animale est utilisée sur quelques parcelles grâce à l'appui d'un prestataire spécialisé. Deux chevaux ont rejoint l'équipe et se perfectionnent au labour des sols. Cette démarche s'inscrit dans une dynamique de respect du vignoble et de maîtrise des techniques.

À Château Gaby, les vendanges restent manuelles et la fête de la Gerbebaude vient chaque année couronner un moment emblématique de la vie de la propriété.

Au chai, le même souci d'une technologie maîtrisée pour respecter les raisins dans leur intégrité. L'usage du froid carbonique est préféré à l'usage du soufre, qui reste ainsi limité. À l'abri de l'oxydation ou du développement bactérien, les grains vont révéler les arômes spécifiques de leur variété.

Nous attachons beaucoup d'importance aux premiers moments de la vinification, où nous travaillons en phase sucrée afin d'avoir des tanins très souples, un fruité qui s'exprime très bien et des vins très fins.

*« Pour la Cuvée Gaby, le traitement est différent. La carboglace y est utilisée pour permettre une macération carbonique à froid. La température de la totalité de la cuve est descendue à 0°C. Ce choc thermique va éclater les baies et permettre une extraction des tannins, des arômes, des anthocyanes, des polyphénols et colorants plus en profondeur ».*

**“La conversion en viticulture biologique de Château Gaby est la conséquence d'une gestion selon des principes environnementaux que nous avons engagés il y a plusieurs années.”**

DAMIEN LANDOUAR

# CHÂTEAU GABY

## CANON DE BEAUTÉ DE L'APPELLATION FRONSAC

---

**N**iché à flanc de coteau, dominant un doux méandre de la Dordogne, Château Gaby se révèle comme un bijou dans un écrin. Château Gaby se caractérise d'abord comme un lieu unique, une vue fascinante que les variations de lumières et les brumes matinales renouvellent indéfiniment. Un véritable tableau impressionniste ! Perchée sur le haut du coteau, l'élégante bâtisse du 18<sup>ème</sup> siècle, autrefois relais de poste de Fronsac, jouit d'une position dominante et d'une vue exceptionnelle. À ses pieds, les vignes déroulent leurs lignes en suivant les moindres variations du relief ; elles se gorgent de soleil pour donner les plus beaux fruits. Plus bas, le paysage est ponctué de quelques maisons de vigneron et de haies boisées, dans une atmosphère bucolique. Au loin, comme un fil d'Ariane, un méandre de la Dordogne offre sa douceur au regard qui s'attarde dans une contemplation poétique.





# D'HIER À AUJOURD'HUI,

## ENTRE RENOUVEAU ET CONTINUITÉ

---

**S**ur les coteaux de Gaby, les premières vignes ont été plantées dès 1660. Bien sûr, le vignoble existait déjà sur ces terres fronsadaises durant la période gallo-romaine, mais c'est au Moyen-Âge qu'il prend de l'ampleur.

À ses débuts, la commercialisation du vin était majoritairement orientée vers l'Angleterre et les vins de la région étaient très appréciés à la cour des rois. Ils le sont aujourd'hui dans le monde entier. Château Gaby s'est depuis longtemps placé dans le groupe de tête des vins de Fronsac, grâce à une politique de qualité quasi ininterrompue.

Le domaine de Château Gaby a appartenu à la famille De Kermoal durant plus de 250 ans. Après deux changements de main successifs, la famille Curl reprend le flambeau en 2006. Dès lors, le domaine fait l'objet d'un programme d'investissements et de réhabilitation considérable à tous les niveaux. David et Geneviève Curl se donnent alors pour mission de faire de Château Gaby l'un des grands Crus de la Rive Droite, leader de son appellation.

Repartis en novembre 2016 se consacrer à leur domaine en Afrique du Sud (Moya Meacker), les Curl cèdent Château Gaby à Tom Sullivan, entrepreneur américain et amateur de vin.

Lorsqu'il commence à parcourir le territoire Bordelais avec son épouse Britta, Tom Sullivan ne possédait encore aucun vignoble, néanmoins, il était décidé à acquérir un beau domaine. Après la visite d'une vingtaine de propriétés, il a eu un véritable coup de cœur pour Château Gaby. Depuis quelques mois, il s'investit avec une énergie débordante pour poursuivre les objectifs de qualité et de précision engagés par ses prédécesseurs. Damien Landouar, directeur technique du Château qui bichonne les vignes depuis 1998, l'accompagne dans cette nouvelle aventure. Véritable amoureux du terroir, il dirige avec passion la conduite du vignoble et l'élaboration

des vins, entouré par une équipe solide, enthousiaste et créative.

Millésime après millésime, Château Gaby produit un vin exceptionnel, dont la qualité et la régularité sont reconnues à une échelle internationale.

“  
Nous recherchons  
quelque chose  
d'authentique,  
de sincère,  
avec une véritable  
personnalité.”

TOM SULLIVAN



# UN TERROIR D'EXCEPTION

QUI NE DEMANDE QU'À ÊTRE RÉVÉLÉ

---

**A**u cœur de l'appellation Canon-Fronsac, dont les coteaux argilo calcaires peuvent s'enorgueillir des mêmes dispositions que ceux de Saint-Émilion, les vignes de Château Gaby se situent en grande partie en haut du coteau, sur des sols de calcaires à astéries, ainsi que le long de la combe, avec une exposition sud.

La combinaison d'un drainage naturel et d'un ensoleillement optimal procure des conditions très favorables pour la maturité de chaque cépage, en particulier celle des cabernets francs qui prennent une proportion grandissante dans l'assemblage. Avec 80% de Merlots, 10% de Cabernets Francs et 10% de Cabernet Sauvignon cultivés sur un total de 16 hectares, Damien Landouar peut multiplier les combinaisons pour obtenir des vins harmonieux et d'une belle régularité.

Sa mission se résume en quelques mots : révéler les qualités intrinsèques d'un terroir exceptionnel.

Appellation Canon-Fronsac  
280 hectares  
47 propriétés  
Superficie moyenne : 5,9 ha

# TOM SULLIVAN

---

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.

Depuis l'ouverture du premier magasin à West Roxbury dans le Massachusetts en 1996, Lumber Liquidators a bénéficié d'une solide croissance. L'enseigne compte désormais plus de 200 magasins dans 46 états, avec plus de 750 employés.

Tom Sullivan a déménagé l'entreprise à Colonial Heights en Virginie en 2000, mais l'activité a rapidement dépassé les capacités du nouveau centre de distribution. Le siège se trouve aujourd'hui à Toano en Virginie, et dispose d'un centre de distribution de 27 000 m<sup>2</sup>. Le 9 novembre 2007, le dernier chapitre du rêve de Tom s'est réalisé, Lumber Liquidators a reçu sa première offre publique à la bourse de New York.



Tom Sullivan est impliqué dans de nombreux organismes philanthropiques, notamment les Erik Weihenmayer's School Tours (Erik a été le premier aveugle à gravir le mont Everest). Il est administrateur de National Braille Press et siège au conseil d'administration de plusieurs entreprises privées. Il a été nommé

Virginia Entrepreneur of the Year par Ernst and Young en 2003 et a reçu leur Entrepreneur of the Year Award en 2008 dans la catégorie Vente au détail et produits de consommation. Plus récemment, il a développé une passion pour le vin et il possède à présent quatre domaines de premier plan dans le Bordelais, dont Château Gaby, qui a été élu meilleur vin de Bordeaux en 2012, Château Moya Castillon Côtes de Bordeaux, Château du Parc

Saint-Émilion Grand Cru et Château Auguste Bordeaux.

Il apprécie les sports nautiques, les voyages, et s'essaie à l'immobilier en amateur. Il est activement impliqué dans les achats de bois et dans le marketing de l'entreprise. Tom Sullivan attribue modestement son succès et celui de Lumber Liquidators à trois principes fondamentaux : **le travail, le dévouement et la persévérance.**

# DAMIEN LANDOUAR

---

Damien Landouar est né le 1<sup>er</sup> juin 1977 à Saintes en Charente, fils de parents cheminots, il a toujours été un grand amoureux de la nature et se lance tout de suite dans des études en lien avec l'agriculture. Il obtient un bac S option agronomie en 1994.

Bercé dès son plus jeune âge par la nature, il décide de partir en école d'agriculture en suivant un BTS en alternance à l'institut Rural de Vayres en 1996 afin d'accroître ses connaissances dans le secteur de la viticulture, de l'oenologie, et du commerce des vins.

Il s'accorde ensuite une courte parenthèse et décide de s'engager dans l'armée et suit son parcours militaire à La Rochelle.

C'est en 1997 qu'il rentre au sein des Vignobles Antoine Khayat comprenant Château Gaby à Fronsac. En parallèle, il apprend le métier en effectuant divers stages au Château Gazin avec Jean-Pierre Gasteuil. A l'absence de Gaby, il sera guidé par le propriétaire Antoine Khayat un financier venu d'Angleterre. Après des années de pratique où la viticulture le passionne de plus en plus,

Damien évolue au rythme de la vigne et s'engage dans une démarche de préservation de l'environnement en appliquant une culture biologique aux vignobles de Château Moya et de Château Gaby dont la certification devrait être obtenue en 2018.



*« La conversion en viticulture biologique de Château Gaby est la conséquence d'une gestion selon des principes environnementaux que nous avons engagés il y a plusieurs années. »*

En 2007, Antoine Khayat revend Château Gaby pour des raisons familiales à David Curl, un Canadien, lui aussi dans la finance et propriétaire du vignoble Moya Meaker en Afrique du Sud. Damien continue son investissement dans ce vignoble qu'il a vu

évoluer et se transformer.

En 2016 l'américain Tom Sullivan rachète le Château Gaby (appellation Canon-Fronsac), Moya (Castillon-Côtes-de-Bordeaux), du Parc (Saint-Emilion grand cru) et Château Auguste (Bordeaux) et confie la direction des 4 propriétés à celui qui les connaît mieux que personne d'autre, Damien Landouar.

# LES VINS

---

## CHÂTEAU GABY

---

Château Gaby est un assemblage de 3 cépages (Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon) issus de 14,5 ha de vieilles vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaires.

Le vin présente une très belle couleur, d'un rouge intense, avec des reflets brillants.

Château Gaby est reconnu pour ses arômes de fruits rouges, voire noirs selon les millésimes. Un boisé discret qui rehausse la noblesse du vin. L'attaque est franche, le vin a une jolie évolution vers les fruits rouges, noirs, des notes très mûres, très élégantes, ainsi que des notes légèrement toastées, épicées avec une finale élégante, ronde et équilibrée.

Sa particularité : complexité et richesse.



## CUVÉE GABY

---

La Cuvée Gaby est réalisée à partir des plus belles parcelles de la propriété, représentant 1,5 ha sur le plateau calcaire avec des sols plus complexes, composées de 80 % de Merlot et 20 % de Cabernet Franc.

La vinification se fait en cuve bois avec ciel ouvert. La technique du pigeage est utilisée. Originnaire de Bourgogne, cette technique permet d'extraire en douceur les tannins et d'obtenir des vins d'une finesse et d'une élégance parfaite. L'élevage est réalisé dans des fûts 100 % chêne français pendant 18 à 24 mois. Il a une belle couleur profonde avec des reflets brillants. Le nez est très élégant, complexe avec notes d'épices, les fruits noirs et rouges viennent se mêler avec délicatesse. La bouche est gourmande, complexe, les tannins sont soyeux, ronds. Une grande complexité se révèle tout au long de la dégustation. C'est un vin particulièrement élégant et fin.

# FICHE TECHNIQUE

## 2016

---

<b>PROPRIÉTAIRE</b>	Tom Sullivan
<b>SUPERFICIE</b>	16 hectares
<b>SOLS</b>	Argilo-calcaires et argilo-silicieux
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	6 600 pieds par hectare
<b>MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE</b>	36 ans
<b>CULTURE</b>	Conversion en agriculture biologique taille méthode Guyot mixte
<b>ENTRETIEN DES SOLS</b>	Travail du sol. Désherbage mécanique.
<b>CÉPAGES</b>	80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon
<b>RENDEMENT</b>	35-40 hl/ ha
<b>VENDANGES</b>	Manuelles en cagette. Tri de la vendange à la parcelle et au chai.
<b>VINIFICATION</b>	Parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid. Vinification en cuves ciment et en cuves bois avec pigeage.
<b>MACÉRATION POST-FERMENTAIRE</b>	2 à 5 jours
<b>TRANSFORMATION MALOLACTIQUE</b>	40 % en barriques de chêne neuves.
<b>ÉLEVAGE EN BARRIQUES</b>	18 à 24 mois en fûts de chêne français
<b>PRODUCTION</b>	80 000 bouteilles



# CHÂTEAU GABY

---

## 2016

James Suckling : **91-92/100**

«Très linéaire et accentué sur les fruits noirs, la mûre et la réglisse. Vin qui a du corps, des tannins fermes et une belle finale. Long et brillant».

Jeff Leve : **86-88/100**

«Vin avec du corps, accessible mais avec un peu trop de chêne qui prend le dessus sur le fruit dans la finale».

Marcus del Monego : **90/100**

«Rouge violet foncé aux nuances violettes. Fruits succulents et notes de chocolat noir, vanille et un arôme fin de toast. Bien structuré sur le palais avec des fruits mûrs, excellent ressenti en bouche, ferme mais avec des tannins matures et une longueur convaincante».

Jean-Marc Quarin : **15,5/20**

«Mention meilleur vin jamais fait».

## 2015

Bettane et Desseauve : **93/100**

Wine Cellar Insider : **88-90/100**

Jancis Robinson : **17(+)/20**

Markus Desl Monego : **87/100**

B My Bordeaux : **85-87/100**

## 2012

Wine Spectator James Molesworth : **88-91/100**

Jancis Robinson : **16/20**

Decanter : **15/20**

## 2011

Robert Parker : **90 -92/100**

Decanter : **14,5/20**

Jancis Robinson : **14,5/20**

Silver Medal @ 3<sup>rd</sup> challenge to the best french wines for USA, 2013

## 2010

Wine Spectator James Molesworth : **90-93/100**

Robert Parker : **87-89/100**

René Gabriel : **17/20**

France Art de Vivre Guide 2013 : **93/100**

## 2009

Wine Spectator James Molesworth : **91/100**

Decanter : **16/20**

Izak Litwar : **90/100**

Jane Anson : **89-92/100**

Gold Medal @ 2<sup>nd</sup> challenge to the best french wines for USA, 2012

## 2008

Wine Spectator James Molesworth : **90/100**

Decanter : **16/20**

Le Point : **16/20**

Silver Medal @ 2<sup>nd</sup> challenge to the best french wines for USA, 2012

## 2007

Wine Spectator James Molesworth : **89/100**

Decanter : \*\*\*\* **16,5/20**

Le Point : **15/20**

## 2006

Wine Spectator James Molesworth : **88/100**

Decanter : \*\*\*\*(\*)





# CUVÉE GABY

---

**2016**

James Suckling : **92 - 93/100**

«A little more depth of fruit than the first wine. Lovely polished tannins that are ever so velvety. Medium to full body. Texture is here. This comes from slopes with limestones soil».

**2009**

**N°7 sur 671 vins**

« Le Grands Classement des Vins de Bordeaux »  
- Grand Jury International des Vins.

**2008**

**N°1 sur 596 vins**

« LE GRANDS CLASSEMENT DES VINS  
DE BORDEAUX »

Grand Jury International des Vins

**2007**

**N°76 sur 760 vins**

« Le Grands Classement des Vins de Bordeaux »  
- Grand Jury International des Vins.





CONTACTS PRESSE  
BEE Bordeaux - 05 56 480 842

---

Emmanuelle de BOÛARD  
07 87 12 61 19  
[e.debouard@bee-bordeaux.com](mailto:e.debouard@bee-bordeaux.com)

Géraldine BERTRAND  
06 83 42 62 89  
[g.bertrand@bee-bordeaux.com](mailto:g.bertrand@bee-bordeaux.com)

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

[chateaugaby.com](http://chateaugaby.com)

