



SOMMAIRE

I – HISTOIRE	p.2
I – 1. Les origines	p.2
I – 2. La famille Lynch	p.2
I – 3. La famille Cazes	p.3
II – VIGNOBLE ET VINS DE LYNCH-BAGES	p.4
II – 1. Le vignoble	p.4
II – 2. Les vins	p.4
III – VINIFICATION	p.5
IV – LES HOMMES	p.5
V – ART ET VIN	p.6
VI – VISITES, COURS DE DEGUSTATION ET ACCUEIL	p.8
VI – 1. Visites et cours de dégustation	p.8
VI – 2. Accueil	p.9



CHATEAU
LYNCH BAGES

I - HISTOIRE

Pendant trois-quarts de siècle, le domaine fut la propriété de la **famille Lynch**, descendante de **John Lynch**, jeune irlandais originaire de Galway, chassé de son pays en 1691.

Au XVIII^{ème} siècle, le **Comte Jean-Baptiste Lynch**, maire de Bordeaux, héritier du domaine, en confia la gestion à son frère le **Chevalier Michel Lynch**, maire de Pauillac pendant la Révolution française.

En 1934, **Jean-Charles Cazes**, homme réputé en Médoc, pour son expérience de la vigne et du vin, achète la propriété. Avec son fils André, il y consacra toute son énergie pendant plus de 35 ans.

A partir de 1974, son petit-fils, **Jean-Michel Cazes** entreprend la restructuration du domaine, et en 2006, il confie la direction de la propriété à son fils **Jean-Charles**.



Jean-Baptiste Lynch

I – 1. Les origines

Placé aux portes de Pauillac, sur une des plus belles croupes de la commune, dominant l'estuaire de la Gironde, Lynch-bages doit son nom au très ancien hameau de Bages.

Le vieux "Domaine de Bages" fut la propriété, pendant trois quarts de siècle (1749-1824), de la famille Lynch, grands marchands bordelais, descendants de **John Lynch de Galway**, jeune catholique irlandais chassé de son pays en 1690.

Le plus fameux d'entre eux, le Comte **Jean-Baptiste Lynch**, pair de France, fut maire de Bordeaux sous le Premier Empire et la Restauration. Gérant leur terre sagement, produisant d'excellents vins, les Lynch placèrent haut la réputation du vignoble, auquel leur nom reste attaché depuis plus de cent cinquante ans.

Le domaine semble avoir existé dans ses limites actuelles dès le XVI^{ème}. De vieux restes locaux nous apprennent que ses propriétaires étaient tenus de "payer la rente et autres devoirs seigneuriaux de la Fitte". Les plus anciens documents descriptifs conservés sont du début du XVIII^{ème} siècle. Ils relatent l'achat de la propriété par Pierre Drouillard à Bernard Dejean "bourgeois et négociant, paroisse Saint-Michel à Bordeaux".

L'affaire fut conclue "contre un seul paiement en espèces d'or et d'argent, sans aucune sorte de billets royaux ni autre forme et manière de paiement qu'en espèces d'or et d'argent. On n'ose penser que cette formulation ait été due à la méfiance de l'acheteur : Pierre Drouillard, "Chevalier Président", était aussi Trésorier Général de France pour la Guyenne. A sa mort, en 1749, Pierre Drouillard légua le "Bourdieu (la ferme) de Batges" à sa fille Elisabeth, qui était alors, depuis 1740, l'épouse de Thomas Lynch, l'un des deux fils de John Lynch of Galway, émigré irlandais installé à Bordeaux à la fin du siècle précédent.

I – 2. La famille Lynch

John Lynch, descendant lointain de Hugo de Lynch, compagnon de Guillaume le Conquérant, était issu d'une famille catholique établie en Irlande au XII^{ème} siècle. Les Lynch avaient su, au cours des siècles, se porter au premier rang de la ville de Galway, dans l'histoire de laquelle ils occupent une place importante. Mais les difficultés, et les combats, qui marquèrent la fin du XVII^{ème} siècle en Irlande, ne permirent pas au jeune officier catholique John Lynch de mener dans sa ville la vie paisible à laquelle il aspirait sans doute.



CHATEAU
LYNCH BAGES

Avec beaucoup de ses compagnons d'armes, il dut fuir son pays après la bataille de la Boyne (1690), où l'armée de son roi, le catholique Jacques II, fut écrasée par le protestant William III.

Il avait alors 21 ans. Comme de nombreux citoyens de Galway chassés de leurs foyers, John s'établit à Bordeaux, ville quelque peu semblable à la sienne - port et important centre de commerce. L'exilé eut tôt fait de montrer sa valeur, et devint rapidement un négociant riche et respecté. Il épousa en 1709 une beauté locale qui lui donna deux fils, Thomas et Jean-Arthur, et prit la nationalité française. Enfin, en 1740, Thomas épousa Elisabeth Drouillard.

A la mort de Pierre Drouillard, le domaine de Bages échut naturellement à Elisabeth et à Thomas Lynch. Trente ans plus tard, ceux-ci en firent don à leur fils Jean-Baptiste, à l'occasion de son mariage, en 1779. Jean-Baptiste Lynch était un personnage : anobli par Louis XVI en 1775, emprisonné en 1793, Comte de l'Empire en 1810, enfin Pair de France sous le règne de Louis XVIII. Il est une figure de l'histoire bordelaise, élu en 1809 Président du Conseil Général de la Gironde et Maire de Bordeaux. Malgré quelques aventures au moment des Cent Jours, il réussit à rester en faveur de la Restauration, témoignant ainsi d'une grande stabilité politique. Souvent absent de Bordeaux et absorbé par sa vie publique, le Comte Lynch ne pouvait surveiller de près l'exploitation de son vignoble de Pauillac. La propriété revint donc à son frère, le Chevalier Michel Lynch, dont la position locale, rapportée par les documents de l'époque, reflète le trouble de ces années difficiles : "Chevalier Ecuyer" en 1787, il est en 1790 "Colonel des Gardes Nationales de Pauillac". "Citoyen actif" en 1791, emprisonné en 1793, simple "cultivateur" deux ans plus tard, et enfin Président du Canton de Pauillac en 1797. Il conserva la direction du Domaine de Bages jusqu'en 1824, date à laquelle la propriété fut vendue à Sébastien Jurine, négociant en vins à Genève récemment installé à Bordeaux.

I – 3. La famille Cazes



*De gauche à droite,
Sylvie CAZES-REGIMBEAU,
Jean-Charles CAZES,
Jean-Michel CAZES
et Marina CAZES.*

Sébastien Jurine était à Bordeaux un négociant prospère. A sa mort lui succédèrent son fils, puis son petit-fils. C'est sous leur direction que Lynch-Bages fut admis comme **cinquième grand cru dans la "Classification des Grands Crus d'Avril 1855"**. Peu après, les Jurine vendirent leur domaine à Jérôme Cayrou, lui aussi négociant à Bordeaux et ami des Jurine.

Lynch-Bages demeura dans la famille Cayrou pendant 70 ans, jusqu'à sa reprise en 1934 par Jean-Charles Cazes. Homme réputé en Médoc pour son expérience de la vigne et du vin, également propriétaire du Château **Les Ormes De Pez** à Saint-Estèphe, il se consacra au vignoble pendant 35 ans, et ses efforts sont à l'origine de la grande réputation actuelle des vins de Lynch-Bages.

Depuis la disparition de Jean-Charles Cazes en 1972 à l'âge de 95 ans, la propriété a été dirigée par son fils André Cazes, maire de Pauillac de 1947 à 1991, puis par son petit-fils, Jean-Michel Cazes.

Une nouvelle génération conduite par Sylvie Cazes-Régimbeau et Jean-Charles Cazes a récemment pris le relais.



I - VIGNOBLE ET VINS DE LYNCH-BAGES

II – 1. Le vignoble

Situé aux portes de Pauillac, et dominant l'estuaire de la Gironde, le vignoble de Lynch-Bages (**90 hectares**) s'étend sur le plateau de Bages, une des plus belles croupes de graves de la commune.

Le renouvellement du vignoble est effectué de manière à maintenir un âge moyen de la vigne de 30 à 35 ans environ. La plantation est traditionnelle, caractérisée par une densité élevée de pieds de vigne (9.000 pieds par hectare).

Le vignoble de Lynch-Bages, d'une remarquable homogénéité fait l'objet de beaucoup d'attentions : taille courte, vendanges vertes, effeuillages, cueillette manuelle accompagnée d'un tri très sélectif.

II – 2. Les vins



- **Château Lynch-Bages**

90 hectares
73 % cabernet-sauvignon
15 % merlot
10 % cabernet-franc
2 % petit-verdot

L'élevage est conduit en barriques de chêne français, renouvelées chaque année à 70 %.
Les vins de Lynch-Bages, où domine le cabernet-sauvignon, sont marqués par la richesse des tannins, qui donnent avec le temps, bouquet et rondeur à ses saveurs.
Leur puissance et leur longueur en bouche sont caractéristiques des grands Pauillac.



- **Château Haut-Bages Averous**
Second vin de Lynch-Bages

Haut-Bages Averous est constitué de l'assemblage de vins provenant des vignes les plus jeunes de la propriété (entre 3 et 12 ans) et de parcelles choisies pour la rondeur et le fruit des vins qu'elles produisent.

Sa composition dépend chaque année de la sélection effectuée. Son style est proche de celui de Lynch-Bages, sa structure typique de Pauillac, et il possède un fruit généreux.



CHATEAU
LYNCH BAGES



• **Blanc de Lynch-Bages**

4,5 hectares
40 % sémillon
45 % sauvignon blanc
15 % muscadelle

Il existait autrefois dans le vignoble de Lynch-Bages quelques pieds de raisins blancs plantés par les anciens pour donner un peu de raisin de table. Avec ces raisins, Jean-Michel Cazes et Daniel Llose, directeur technique du domaine, menèrent pendant quelques années des essais réussis d'élaboration d'un vin blanc confidentiel. Ce nouveau vin rencontra un succès certain, le bouche à oreille fit son œuvre, ce qui les encouragea à créer en 1988 un nouveau vignoble en choisissant une parcelle de la propriété qui se prêtait au mieux à cette destination.

III – VINIFICATION

En 1974, Jean-Michel Cazes reprend le domaine et le dote d'équipements techniques de premier plan, tout en conservant l'ancien cuvier datant du siècle dernier, qui est à ce jour une des curiosités du Médoc. La vendange, faite à la main, est dirigée vers un cuvier de 35 cuves d'acier équipées d'un système de régulation des températures de fermentation. Après les assemblages et une sélection rigoureuse qui donne naissance au second vin, **Château Haut-Bages Averous**, la totalité du vin est **élevée traditionnellement en barriques de chêne pendant 12 à 15 mois**, jusqu'à la mise en bouteilles.

La vinification du **Blanc de Lynch-Bages** s'effectue à basse température en barriques de chêne. Les vins sont élevés sur lies et des batonnages réguliers tout au long de l'hiver permettent de développer arômes et complexité.

IV – LES HOMMES

- Famille Cazes propriétaire
- Jean-Michel Cazes, Président du Conseil de surveillance
- Sylvie Cazes-Régimbeau, Présidente du Directoire
- Jean-Charles Cazes, Directeur Général
- Daniel Llose, Directeur technique
- Malou Le Sommer, Directrice commerciale
- Nicolas Labenne, Directeur d'exploitation
- Jérôme Le Roux, Maître de chai
- Marina Cazes, Webmaster

V – ART ET VIN

Lynch Bages accueille Ryan Mendoza en 2009...



Ryan Mendoza

"Anna in Small Room"
2008 - 2009
Huile sur toile

Amateur d'art contemporain, Jean-Michel Cazes invite chaque année depuis 1989, grâce à la coopération de galeries réputées, un artiste de renommée internationale à exposer son travail au château Lynch-Bages. Ces dernières années, les anciens chais de la propriété ont ainsi pu accueillir Pierre Alechinsky en 2001, Antoni Tàpies en 2002, Jean Le Gac en 2003, Ernest Pignon-Ernest en 2004, Jiri Kolar en 2005, Arnulf Rainer en 2006, Günther Förg en 2007 et enfin Herve Di Rosa en 2008.

En 2009, le choix s'est porté sur l'artiste américain Ryan Mendoza, appartenant à la nouvelle génération des peintres figuratifs, qui exposera une vingtaine d'oeuvres dans l'ancien cuvier du château, de mai à octobre. L'artiste nous fera la primeur d'un certain nombre d'oeuvres qu'il vient tout juste de terminer. L'exposition est composée principalement d'huile sur toile de moyen et grand format, ainsi que d'oeuvres sur papier, toutes ayant été réalisées entre 2007 et 2009.

Ces oeuvres sélectionnées par Jean-Michel Cazes et par l'artiste, nous plongent dans un univers où mélancolie et burlesque se confondent, portées par un sens de la narration incontestable. Elles sont réunies sous le titre « A Glorious End to Nothing Special ».

Cet accrochage a été mis en place grâce à l'aimable collaboration de la Galerie Lelong à Paris.

« A Glorious End to Nothing Special »

Exposition au château Lynch-Bages du 15 mai au 31 octobre 2009 de 9h30 à 13h00 (dernière visite à 12h00) et de 14h00 à 18h30 (dernière visite à 17h00)

Visite et dégustation sur rendez-vous

Contact : +33 (0)5 56 73 24 00 - E.mail : accueil@lynchbages.com

Site Internet : www.lynchbages.com



"Midsummer Night's Dream"
2008 - 2009
Huile sur toile 235 x 278 cm

VI – VISITES, COURS DE DEGUSTATION ET ACCUEIL

VI – 1. Visites et cours de dégustation

• *Visites*

La propriété est ouverte aux visiteurs 7J/7 sur rendez-vous.

Les visites sont suivies d'une dégustation de Lynch-Bages et de Haut-Bages Averous 2001.

- **Horaires** : de 9H30 à 13H et de 14H à 18H30.
- **Tarif** : 8 €/personne
- **Tarif groupes** : 6 €/personne (à partir de 10 personnes).
- **Langues** : français, anglais, espagnol, allemand, néerlandais.
- **Contact** : accueil@lynchbages.com / Tél. +33(0)5.56.73.19.31

• *Les cours de dégustation de l'Ecole du Bordeaux*

L'Ecole du Bordeaux a pour vocation de permettre aux amateurs et aux professionnels de développer leurs connaissances sur les grands Bordeaux, tout en découvrant l'art de la dégustation et surtout le plaisir des grands vins. Les cours, assurés dans la salle de dégustation du Château Lynch-Bages, sont animés par **Barbara Migeat** et **Charles Thuillier**.

Barbara, responsable de L'Ecole du Bordeaux à Lynch-Bages est riche d'une expérience de douze ans dans le milieu viticole bordelais. Titulaire d'un DUAD (diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation des vins) de la faculté d'œnologie de Bordeaux et originaire des Pays-Bas, Barbara parle naturellement néerlandais, mais aussi français, anglais et allemand.

Charles est titulaire d'un diplôme de Sommelier-Conseil de l'Université du vin de Suze la Rousse. Après avoir été sommelier dans divers restaurants étoilés de la chaîne Relais & Châteaux dans le Sud-Est de la France, Charles a développé ses compétences commerciales au sein d'un bureau de courtage bordelais. La dégustation, l'alliance des mets et des vins, la gestion d'une cave ou l'environnement économique viticole n'ont donc plus de secrets pour lui.

Barbara Migeat et Charles Thuillier proposent tout au long de l'année des cours de dégustation pour amateurs tous niveaux.



Exemples de cours :

- Introduction à la dégustation
- L'Art de l'assemblage
- L'effet millésime
- Les différentes appellations
- Les grands terroirs de Bordeaux

Informations et réservations :

Barbara Migeat :
barbara@bordeauxsaveurs.com / Tél. +33 (0)5 56 73 19 33



VI – 2. Accueil

• Bordeaux-Saveurs

Pour organiser vos séjours dans la région bordelaise

Depuis de nombreuses années, Jean-Michel Cazes, accueille les visiteurs du monde entier pour leur faire découvrir les richesses des grands vignobles de Bordeaux.

En créant Bordeaux-Saveurs, avec sa sœur Sylvie Cazes-Régimbeau, il vous invite à partager les secrets de l'art de vivre de cette belle région.

Informations :

www.bordeauxsaveurs.com

Tél. +33(0)5.56.90.91.92

• A proximité du Château Lynch-Bages

Hôtel-restaurant Relais & Châteaux Cordeillan-Bages



Contact :

www.cordeillanbages.com

contact@cordeillanbages.com

Tél. +33(0)5.56.59.24.24

Café-Restaurant Lavinal



Contact :

Cafe.lavinal@bordeauxsaveurs.com

Tél. +33(0)5.57.75.00.09