

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

DOSSIER DE PRESSE

2022

VÉRITABLE VAISSEAU AMIRAL
DE LA FAMILLE FAYAT DEPUIS 50 ANS



UN PASSÉ GLORIEUX, UN FUTUR LUMINEUX ET DES PERSPECTIVES IMMENSES

A l'image de ses vins plusieurs fois **millénaires**, Saint-Émilion reste aujourd'hui le garant d'une viticulture qui s'est **nourrie de son passé**, de son savoir-faire ancestral, sans jamais refuser la modernité.

Une première mention du **Château La Dominique**, situé entre Saint-Émilion et Pomerol, apparaît à la fin du XVI^e siècle. En 1618, Dominique Glenne lui donnera son nom définitif. La famille Baillencourt, propriétaire du Château Gazin, cèdera la propriété à **Clément Fayat** en 1969.

Le Château La Dominique, reconnu Grand Cru Classé de Saint-Émilion dès 1955, s'inscrit dans un univers patrimonial mondialement connu classé à l'UNESCO et à l'origine de **vins uniques** en totale adéquation avec son histoire millénaire, son terroir et son ADN.

DANS LE GIRON FAMILIAL DEPUIS 50 ANS

Le Château La Dominique a su être précurseur en développant une offre **œnotouristique expérientielle unique**, dont le chai rouge imaginé par **Jean Nouvel** ou encore **la Terrasse Rouge**, du restaurant panoramique représentent **d'incontestables points d'orgue** et les véritables **signatures du lieu**.

Véritable **vaisseau amiral de la famille Fayat**, la propriété reste avant tout le symbole rare d'une **relation affective** vieille de plus d'un demi-siècle **entre une famille et un Cru Classé d'exception**.

LA DOMINIQUE, UNE MOSAÏQUE DE SOLS

Les 29 hectares du Château La Dominique sont situés au nord-ouest de **l'appellation Saint-Émilion**, à la lisière de l'AOC Pomerol, sur une **mosaïque de sols** : composés au nord de plateaux argilo-graveleux de Pomerol, d'argiles bleues, au sud de sous-sols argilo-calcaires de Saint-Émilion. Une **variété pédologique** qui confère à ce cru un style à part et parfaitement reconnaissable. La propriété dispose de sa propre parcelle de **sélection massale** et procède ainsi, à un renforcement de la présence de **cabernet franc**, pour gagner encore en finesse et tension.

LES CONTOURS D'UN FUTUR LUMINEUX

L'exercice était beau et excitant d'imaginer une maison qui ne renierait en rien son **passé glorieux** et esquisserait **les contours d'un futur lumineux** où les hommes et les femmes, la jeunesse, la haute technicité donneraient naissance à **un vin précis, contemporain** et totalement respectueux de son ADN, de son terroir et de son environnement.

Ainsi, sous l'impulsion de Gwendeline Lucas, la Directrice Générale des Vignobles Clément Fayat et de Yann Monties, le Directeur Technique, les équipes travaillent aujourd'hui à élaborer un véritable cru d'excellence avec l'objectif de rejoindre dès 2022 le cercle fermé des **Premiers Grands Crus Classés B**.

“ La Dominique c'est une alchimie entre le côté historique - c'est là depuis des siècles et ce sera là bien après nous - et une expression beaucoup plus contemporaine de ce que doit être une exploitation viticole et un vin représentatif de son époque. On a aujourd'hui une expression plus apaisée du terroir, une expression un peu moins brutale de ce que doit être La Dominique. On essaie de remettre le terroir au cœur du produit pour en montrer une expression différente. ”

Yann MONTIES, Directeur Technique
du Château La Dominique





INTÉGRÉ DANS SON TERRITOIRE

Volontariste et engagée, l'équipe du Château La Dominique cherche à minimiser l'impact des différents gestes sur l'environnement avec l'obsession de la **préservation de la faune et de la flore**. Il s'agit encore pour le Château La Dominique de se penser en **exploitation agricole**, avec une **vision viticole holistique** pour s'écarter d'une logique de monoculture. C'est ainsi que l'équipe met en place des **couverts végétaux** afin de moins travailler les sols et que l'**approche agroforestière** permette à terme de développer une plus **grande biodiversité** et contribue à une meilleure gestion de la faune et leurs habitats.

“ Il nous faut planter des haies et aller encore plus bien loin que ce qu'on a déjà fait. Il s'agit de sortir du paradigme « exploitation viticole » pour repenser « exploitation agricole » au sens large, et s'écarter d'une approche monoculture en gérant mieux quelques endroits non exploités par exemple. ”

Yann MONTIES

UNE QUÊTE DE PRÉCISION

Des tailles adaptées, des **vinifications intégrales en amphores Tava®** selon les parcelles et l'augmentation de la part de **cabernet franc** doivent permettre de gagner en finesse et en élégance. Avec cette **quête de précision**, Yann Monties, le Directeur Technique, réoriente désormais les vins du Château La Dominique vers encore plus d'excellence.

“ Vin qui s'illustre par sa complexité aromatique, une large palette des parfums en bouche. Fruits noirs au nez, tabac. Rondeur et fraîcheur en bouche. ”

Yann MONTIES



“ Avec ce 2019, Château La Dominique confirme, sous la houlette de son jeune directeur technique, une réorientation des vins du Grand Cru Classé vers plus de finesse et d'élégance. Ce millésime anniversaire, la propriété est dans le giron familial de Fayat depuis 1969, est à la hauteur des espérances. Le nez révèle des fruits noirs, rejoint en finale par des notes de tabac blond. La palette aromatique est complexe. La bouche, pas en reste, présente une structure ronde, très élégante. Le milieu de bouche juteux et charnu n'exempte pas le tout d'une fraîcheur admirable. ”

Gwendeline Lucas,
Directrice Générale

L'ANCRAGE LOCAL D'UNE FAMILLE CORRÉZIENNE

L'histoire de la Famille Fayat raconte la passion d'une famille corrézienne aux vins de Bordeaux, perpétuant plus largement l'apport de la Corrèze à la filière viticole bordelaise. Les exemples sont nombreux de ces hommes et femmes qui ont contribué à la grandeur des appellations girondines, ici en l'occurrence au rayonnement du libournais ou du Médoc avec respectivement Château La Dominique, Château Fayat ou encore Château Clément-Pichon.

L'ancrage local reste indubitable et l'investissement de la famille Fayat n'est ni à démontrer, ni tout à fait récent puisque Clément Fayat racheta Château La Dominique en 1969 et Château Clément-Pichon en 1976. A une époque où l'investissement dans le vignoble par des entrepreneurs n'était pas monnaie courante.

Cinquante ans plus tard, l'histoire continue de s'écrire avec la même passion, perpétuée par Jean-Claude Fayat, président du groupe Fayat, entouré d'une équipe solide et rajeunie de passionnés avec à leur tête Gwendeline Lucas, la Directrice Générale des Vignobles Clément Fayat.

Lors d'un entretien croisé Jean-Claude Fayat et Gwendeline Lucas racontent leur rencontre, reviennent sur ce qui distingue aujourd'hui les Vignobles Clément Fayat, évoquent l'avenir des Château La Dominique, Château Fayat et Château Clément-Pichon et parlent de l'engagement pas du tout récent du groupe dans les questions environnementales.



QU'EST-CE QUI A FAIT QUE VOUS AVEZ FAIT CONFIANCE À GWENDELINE LUCAS ?

- Jean-Claude Fayat :** *C'est toujours difficile de répondre à cette question. Les raisons sont multiples mais je dirais que dans l'ADN du groupe Fayat prévaut l'idée que quand on peut promouvoir des personnes en interne on le fait. Il me semble que c'est ce qui fait grandir une entreprise et les gens qui la constituent. J'ai donc naturellement regardé si en interne quelqu'un pouvait remplir cette fonction. La marche était haute et elle était jeune mais il était important de donner sa chance à la nouvelle génération, qui plus est à une femme. Ce qui a joué en sa faveur, c'est que nous la connaissions, qu'elle avait un parcours au sein de l'entreprise. Je savais que nous avions des atomes crochus.*
- Gwendeline Lucas :** *Lorsque Monsieur Fayat m'a proposé de prendre la direction des propriétés, j'ai été extrêmement honorée et fière. J'ai eu envie de m'inscrire dans la durée, dans cette histoire familiale et plus précisément au côté de Jean-Claude Fayat.*
- Jean-Claude Fayat :** *Mon père et moi avons recruté Gwendeline Lucas en 2010. J'avais alors beaucoup insisté pour que le choix s'arrête sur elle parce que j'étais intimement convaincu qu'il fallait rajeunir les équipes.*
- Gwendeline Lucas :** *Nous nous sommes beaucoup côtoyés dès le début dans le cadre de mes premières missions de développement commercial dans le groupe, puis à l'export pour développer les ventes mais également pour dynamiser les vignobles. Je dois dire que j'ai immédiatement perçu le grand potentiel de ce groupe dans lequel j'ai été parfaitement bien accueilli.*



QUEL SENS DONNEZ-VOUS AU FAIT QU'UNE FEMME ENDOSSE LE RÔLE DE DIRECTRICE DES PROPRIÉTÉS ?

Jean-Claude Fayat : Je vais enfoncer une porte ouverte mais les femmes et les hommes sont différents, possèdent des approches différentes. Ce qui fait justement la richesse d'une entreprise ce sont ces approches complémentaires et singulières. Nous restons également complémentaires par nos modes de pensées. Je suis un cartésien et Gwendeline est plus littéraire. J'aime bien la sensibilité et l'émotion qu'elle peut apporter dans son approche du produit. Peut-être qu'elle la véhicule mieux que les hommes de ce groupe. D'autre part l'image envoyée par une femme à ce poste reste positive. Je demeure d'ailleurs persuadé qu'il en faudrait plus à la direction des entreprises.

Gwendeline Lucas : J'aimerais insister sur la complémentarité évoquée par Monsieur Fayat qui fonctionne entre nous mais également avec toute l'équipe technique. J'aime beaucoup les duos homme-femme même si arrivant de Chablis l'intégration à Bordeaux ne fut pas toujours simple (rire). J'étais venue pour comprendre le fonctionnement de la place de Bordeaux et si j'y vois plus clair désormais, quelques mystères perdurent encore ! (rire)

QU'EST-CE QUI DISTINGUE LA FAMILLE FAYAT DES AUTRES ACTEURS DU SECTEUR ?

Jean-Claude Fayat : Nous avons trois vignobles extrêmement complémentaires, dont le Château Dominique représente le vaisseau amiral. Nous affichons clairement nos ambitions pour le Château La Dominique depuis maintenant 10 ans. Nous avons ces ambitions parce que nous sommes conscients de son terroir d'exception, ce que nous avons peut-être un peu oublié. J'estime que notre rôle est de remettre ce vignoble au niveau où il doit être. Le Château Fayat reste indéniablement le vignoble sur lequel nous devons communiquer. Le travail technique, en particulier sur son parcellaire, a été effectué pour le porter à un bon niveau. Le regroupement de trois propriétés complémentaires a complexifié la donne mais permet aujourd'hui de travailler un second et un premier vin de manière tout à fait intéressante. Il y a un réel potentiel sur Château Fayat et nous progressons qualitativement tous les ans. En termes d'image nous partons réellement d'une page blanche. Pour ce qui concerne le Château Clément-Pichon, je dirais que son image et la qualité de ses vins sont reconnues. Cette dernière a encore progressé avec les récentes restructurations du vignoble et un apport récent de cabernet sauvignon ou encore de terres argilo-calcaires par l'adhésion du Château Aney. Ça reste un très bon Cru Bourgeois Supérieur. Il est clair qu'en terme d'image le Château La Dominique et le Château Clément-Pichon restent bien au-dessus du Château Fayat, mais je dirais que pour la qualité de ses vins Château Fayat titille la Dominique, ce qui doit nous enjoindre à faire preuve de modestie !

Gwendeline Lucas : Ce qui différencie beaucoup les Vignobles Clément Fayat de ses concurrents, c'est qu'ici nous avons à faire à une famille, très présente, avec laquelle j'échange beaucoup. On a un vrai retour sur le travail fourni et accompli malgré un agenda très chargé, Jean-Claude Fayat est là pendant les vendanges, pour les assemblages, c'est assez rare pour être mentionné. Si je devais faire une analogie, je dirais qu'à Chablis, d'où je viens, je retrouve ce côté familial, terrien et parfois pomerolais que je perçois dans les Vignobles Clément Fayat.

Jean-Claude Fayat : J'ajoute que les investissements se sont faits à une époque où peu d'entrepreneurs s'intéressaient au vignoble, dès 1969 pour la Dominique et en 1983 pour les pomerolais ! On a su se donner des objectifs à long terme.

Gwendeline Lucas : C'est important de le souligner, ne serait-ce que pour rappeler que l'engagement de cette famille est réel, ancien et sincère. Il n'y a plus beaucoup de familles dans le bordelais pour faire vivre ce patrimoine, Fayat est une de celles qui reste très attachée à ses vignobles.

Jean-Claude Fayat : Je dirais que ni elle, ni moi ne sommes vraiment bordelais (rire). Je veux dire par là que bien qu'étant né à Libourne, je ne suis pas issu de cet univers du vin. Nous avons une culture assez éloignée de Bordeaux, la mienne est vraiment internationale.

Gwendeline Lucas : Je voyageais beaucoup avant de prendre ce poste, environ cent jours par an ! Ce qui me permet aujourd'hui de prendre un peu de hauteur par rapport au milieu bordelais, à la Place de Bordeaux.

QUEL EST AUJOURD'HUI L'ENGAGEMENT DU GROUPE SUR LES QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES ?

POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS SUR LES PROJETS DU GROUPE FAYAT ?

PP **Jean-Claude Fayat :** A très court terme nous avons souhaité Gwendeline et moi établir une équipe stable, dynamique et jeune. Bien évidemment que pour les trois vignobles il y a des enjeux importants. On a de quoi faire, l'équipe n'est pas sans objectifs à moyen ou long terme. Pour le Château La Dominique, je réaffirme que notre intention est de venir jouer dans la cour des Grands Crus Classés B ! Au niveau qualitatif, au niveau œnologique, on y est, même s'il nous faut encore avancer. Nous devons asseoir d'avantage l'image de Château Clément-Pichon à l'international. Pour Château Fayat, comme déjà dit nous sommes partis d'une page blanche non pas sur le plan technique dans la mesure où ça fait dix ans que nous y travaillons mais sur sa mise en lumière. Nous estimons que le temps est venu de faire connaître Château Fayat, parce que le produit que nous avons aujourd'hui, je me répète, le permet !

Gwendeline Lucas : Techniquement on échange beaucoup avec les responsables techniques Yann Monties, Emeric Bossuet ou Mariano Castreno Oller. En recrutant Yann, il y avait l'idée d'effectuer quelques ajustements qualitatifs à La Dominique, pour hausser encore le niveau des vins. Nous avons permis à Emeric,

véritable enfant du pays, de complètement s'approprier le Château Fayat et Mariano apporte sa sensibilité à la viticulture pour le Château Clément-Pichon. Ce sont trois profils complètement différents mais vraiment complémentaires et ils vont tous dans le même sens. Ils sont passionnés et apprécient à leur juste valeur le fait de pouvoir échanger directement avec Monsieur Fayat. Ils sont assez fiers d'avoir ses retours en direct au pied d'une cuve ou lors des assemblages. Ils communiquent beaucoup entre eux, ce qui est appréciable et très constructifs. Les deux rives ont des visions différentes.

Jean-Claude Fayat : Il est primordial pour moi d'être auprès d'eux, de comprendre ce qu'ils font. J'ai toujours agi de la sorte. Ils font le vin, ils sont les garants de sa qualité, Il est important qu'ils s'approprient les produits. Ils seront les seuls à pouvoir donner cette émotion nécessaire à l'élaboration d'un grand vin. C'est un produit certes technique mais pas uniquement !

Gwendeline Lucas : Mes collaborateurs s'impliquent à tous les niveaux ; de l'élaboration de l'étiquette à la présentation des vins en salon ! PP

PP **Jean-Claude Fayat :** Il est réel ! Il me semble que le problème environnemental, soit on choisit de le subir, soit on choisit d'être actif ! Le rôle d'une entreprise n'est certainement pas de subir des contraintes liées aux changements climatiques qui vont aller grandissantes. J'ai des convictions qui me disent qu'il nous faut avancer sur ces questions-là. Nous avons un vrai souci environnemental. Notre rôle n'est pas de résister mais d'en faire une force au contraire. La question s'impose encore plus pour nous dans la mesure où deux de nos vignobles sont proches des habitats. On doit en faire une force.

Gwendeline Lucas : On tend vers une viticulture respectueuse de nos salariés et de la nature pour satisfaire des consommateurs pour lesquels c'est aujourd'hui indéniablement un sujet. On se pose beaucoup de question ici. Le Groupe Fayat a massivement investi dans VitiREV ⁽¹⁾. Pour preuve de notre engagement, nous

avons arraché une belle parcelle à Pomerol pour en faire un verger conduit en biodynamie ! Château Fayat est à ce titre un vrai laboratoire.

Jean-Claude Fayat : La Famille Fayat a trois grandes valeurs l'engagement, l'audace, l'humain et quelques missions dont l'écoresponsabilité. Ce n'est pas du marketing et notre engagement est réel même si je reste pragmatique et que cet engagement doit faire sens d'un point de vue économique. Je rajoute que nous avons cette démarche vertueuse au Château Clément-Pichon depuis trente ans. Nous y avons créé un étang et mis en valeur un domaine forestier avec la plantation de plus d'une centaine d'arbres. L'étang est aujourd'hui devenu une réserve ornithologique et le site est classé en zone Natura 2000 ⁽²⁾. Il est temps certainement que nous parlions de cet engagement très ancien. PP

1- <https://agriculture.gouv.fr/vitirev-un-projet-regional-pour-reduire-les-pesticides-en-viticulture>
2- <https://ofb.gouv.fr/le-reseau-natura-2000>





**CHÂTEAU
LA DOMINIQUE**

**GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU**

1 La Dominique

33330 SAINT-ÉMILION

France

<https://chateau-ladominique.com/fr/>



•
hémisphère  Sud

L'agence épicurieuse

CONTACT PRESSE

Agence Hémisphère Sud

Corinne HENNEQUIN - Anne-Sophie GAVORY
as.gavory@agencehemispheresud.com - 06 87 70 44 55

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU