

Parution du 6 août 2016

<http://www.lefashionpost.com/actus/2016/08/chateau-riviere-quintessence-fronsac>

## Château de La Rivière, la quintessence de Fronsac

Interview | Lifestyle | Vins | Restaurant | Gastronomie | par Patrick Tomas | 6 août 2016 | Discutez

La Dordogne traverse des régions magnifiques mais de tous les joyaux culturels qu'elle croise, c'est sans doute le Château de la Rivière, l'un des plus beaux terroirs de Fronsac qui retient son attention et la nôtre. Le Domaine déroule un magnifique tapis de 65 hectares de vignes à flanc de coteaux idéalement exposés. Les vins de La Rivière expriment l'excellence de l'AOC Fronsac et se marient avec une multitude de mets, du simple pique-nique aux repas gastronomiques.



### Fronsac et ses vins "Haute Couture" à découvrir ou à redécouvrir

**L**AOC Fronsac se distingue par son magnifique paysage de coteaux étendu sur six communes de la rive droite de la Dordogne, au confluent de l'Isle. De ses pentes abruptes, se dégagent deux tertres culminant à 60 et à 76 mètres qui offrent une vue spectaculaire. Point stratégique, le Fronsadais joua un rôle important au Moyen-Âge et lors de la fronde de Bordeaux. Une puissante forteresse fut construite par Charlemagne sur le "tertre de Fronsac".



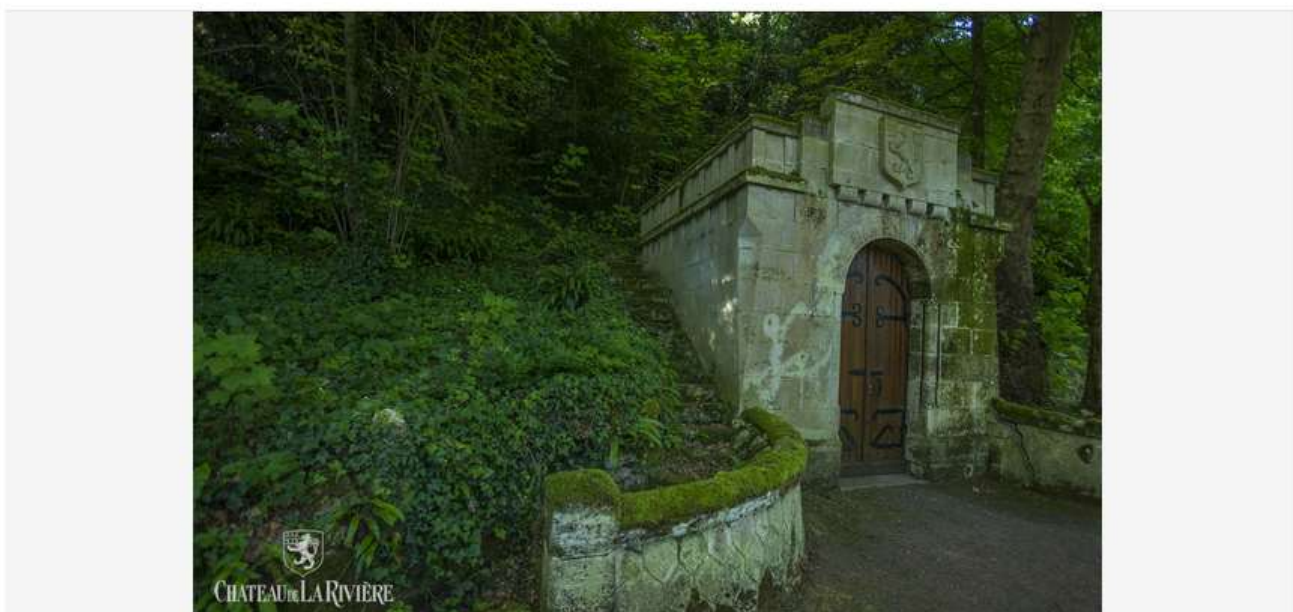
Le vignoble connût rapidement une certaine notoriété vu sa situation géographique en tant qu'étape importante sur la route de Paris. Le développement du chemin de fer lui fit de l'ombre et l'AOC tomba dans l'anonymat jusque dans les années 1970. Depuis lors, il produit des vins de caractère, puissants mais élégants, avec un côté bien enrobé et des arômes intenses de fruits rouges et noirs, d'épices et de grillé. **L'oenotourisme** y est particulièrement bien développé. On peut découvrir **les vignobles de Fronsac** à pied ou à vélo.



Le Château de La Rivière est l'une des belles étapes incontournables de l'appellation. Ses cinq chambres et suite, sans oublier sa piscine vous permettront de mieux apprécier la région le temps d'un weekend ou même d'une semaine. Avec trois visites par jour, du lundi au samedi et près de 10.000 visiteurs par an, le domaine s'ouvre de manière très accueillante au public : la visite des caves spectaculaires, la dégustation des vins peuvent même être complétées par une initiation aux Pu'Er, ces délicieux thés fermentés et parfois millésimés dont le groupe Brilliant tire une légitime fierté.



Les caves spectaculaires et uniques du Château de La Rivière sont un véritable trésor taillé dans la roche. Ayant servi à la construction de Libourne et de Bordeaux au 18ème siècle et à leurs plus belles demeures, celles-ci ont été aménagées dans les années 1920. Elles courent sur 25 km de galeries et 8 hectares parcourant comme des veines un calcaire tendre et blanc.



C'est l'une des spécificités exceptionnelles dans le bordelais que de pouvoir offrir à la visite un dédale de caves très anciennes dans lesquelles les vins prennent leur temps pour vieillir et s'épanouir. Ces caves spectaculaires ayant une ressemblance avec celles de la Champagne sont totalement insolites et doivent être vues.



## Le Château de La Rivière et ses vins nobles



**Le Château de La rivière** surplombe **La Dordogne** dont il tire son nom. Ses façades blanches et sa majestueuse architecture en font une scène idyllique pour un shooting photos dédié à la mode ou pour le tournage d'un film hollywoodien. Depuis 2013, la propriété appartient **au groupe chinois Brilliant**, actif dans le domaine des hôtels de luxe et des centres commerciaux en Chine.



La gestion du **Château de La Rivière** et la production des vins sont sous la responsabilité de l'équipe française sur place, dirigée avec brio, par son directeur général, **Xavier Buffo**. Cela fait 18 ans qu'il s'investit pleinement dans le domaine. A ses côtés, on retrouve **Manon Deville**, directrice technique depuis 2014, qui apporte davantage de précision dans le travail parcellaire et même intra-parcellaire des vignes.



Depuis 2007, l'œnologue **Claude Gros** signe les vinifications et **Guy-Henri Azam**, expert de la filière vin, intervient également en tant que consultant stratégique afin de redessiner les orientations marketing du domaine. **Pierre Rebaud**, responsable commercial, communication & marketing depuis 2015, veille au rayonnement du **Château de La Rivière** au-delà de la région de **Fronsac** et des frontières de l'Hexagone. Cette équipe soudée, passionnée et sincère contribue ainsi à la notoriété du domaine et de ses vins.



Dès son arrivée dans le chai entièrement rénové en 1999, la vendange (manuelle pour les plus vieilles vignes et les parcelles les plus qualitatives) est triée trois fois sur table. Elle rejoindra ensuite, selon son affectation, des cuves béton, des cuves en bois de 110 hl, des cuves inox de diverses capacités ou des barriques pour des vinifications intégrales. Leur remplissage s'opère par gravité afin de préserver au maximum la vendange, laquelle n'est pas foulée afin de favoriser une fermentation intra-cellulaire. Les levures et une faible dose de SO<sub>2</sub> sont les seuls intrants tolérés.



Le chai d'élevage fait la part belle à des fûts de différentes provenances et de différentes chauffe : Boutes, Radoux, Doreau, Bordelaise, comme détails ultimes, contribuent à forger durant 15 mois d'élevage en moyenne, la grande complexité **du premier vin** du domaine, tandis que depuis 2008, les Sources du Château de La rivière, **le second vin**, est élevé uniquement en cuve pour laisser prioritairement la parole au fruit.



## Un pique-nique gourmand avec les vins du Château de La Rivière

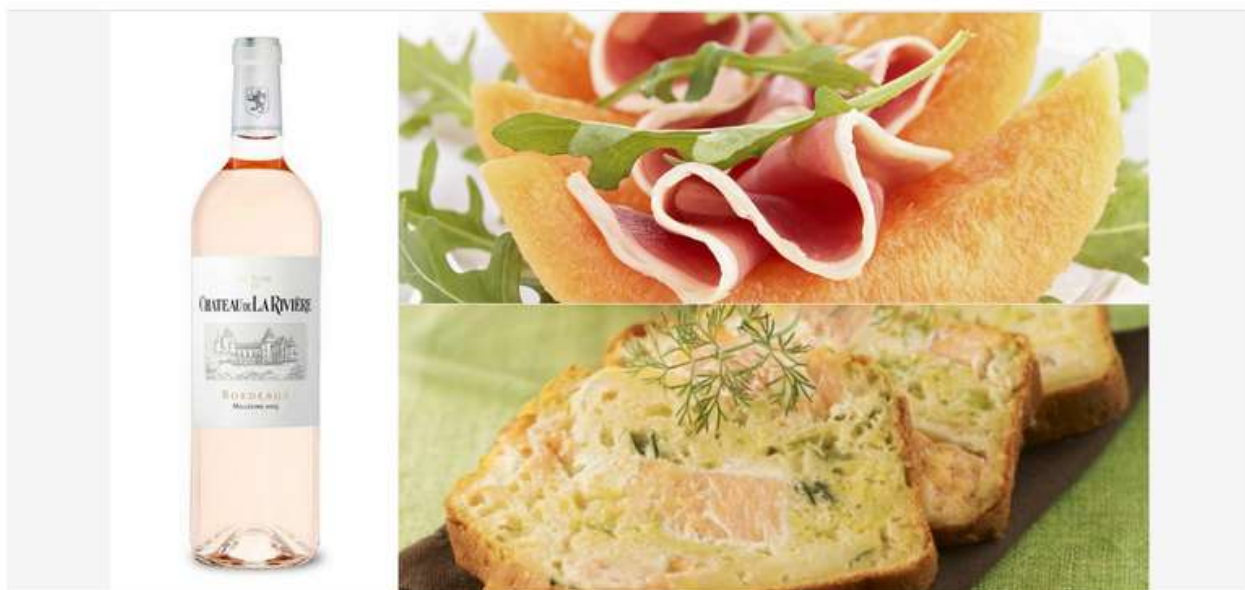
Que vous soyez dans votre parc préféré, en bord de mer ou simplement dans votre jardin, au moment des beaux jours, profitez d'un pique-nique orgasmique autour des Bordeaux-Blanc, des Bordeaux-Rosé et des Fronsac du **Château de La Rivière**. Voici quelques suggestions gourmandes pour un déjeuner sur l'herbe ou le sable, parfaitement réussi !

### Château de La Rivière Bordeaux Blanc 2015



Savourez des **œufs Mimosa** ou un excellent **Guacamole** avec le **Château de La Rivière Bordeaux Blanc 2015**. Ce vin développe un nez très expressif de pamplemousse, d'agrumes, de fruits tropicaux, mais aussi de fleurs. En bouche, l'attaque est vive et la puissance aromatique apporte de l'onctuosité et de la finesse.

## Château de La Rivière Bordeaux Rosé 2015



**Le duo melon-jambon de Parme** ou un délicieux **cake salé au saumon** se mariera délicieusement au **Château de La Rivière Bordeaux Rosé 2015**. Le nez est dominé par des arômes d'ananas, de pamplemousse, de pêche blanche mais aussi de rose. La bouche est à la fois, vive, fraîche et légère.

---

## Château de La Rivière Fronsac (Le millésime 2011)



Une **assiette périgourdine** ou un **pâté en croûte** pourra s'accorder avec le **Fronsac millésime 2011 du Château de la Rivière**. En bouche, l'attaque est ample, onctueuse, fraîche. le milieu de bouche est dense puis charnu et charpenté avec des tanins parfaitement mûrs, ronds, sans agressivité. La finale est très longue sur le fruit.

Profitez des beaux jours pour déguster la belle gastronomie à l'extérieur avec des produits frais et d'excellence ! Bon appétit !