



CHÂTEAU
LATOUR-MONPLAISIR

PASSIO, TENACIA, RENASCENTIA



Ancré dans un calcaire unique et guidé par un travail d'orfèvre, le Château Latour-Monplaisir signe des vins d'équilibre, où la précision du geste révèle toute la finesse du lieu.

Au cœur de la région Bordelaise

Situé à proximité de Saint-Émilion et Bordeaux, le Château Latour-Monplaisir s'enracine dans les terres historiques de Saint-Martin-du-Puy. Ce domaine de 30 hectares, classé en AOC Bordeaux Supérieur, est un lieu où histoire, terroir et savoir-faire s'unissent pour créer l'exception.



Ancienne résidence d'Henri IV, le château du XV^e siècle a traversé les siècles entouré d'arbres multi-centenaires et de vignes, cultivées aujourd'hui selon les principes d'une viticulture durable.

Nos cabernets sauvignons, merlots, carménères et sémillons donnent naissance à des vins puissants, généreux et raffinés pour les rouges et des vins empreints de fruits et de minéralité pour les blancs.

Emblème du domaine, le phénix symbolise la résilience et la transmission, veillant sur un savoir-faire préservé depuis le XV^e siècle. Il incarne l'âme du Château Latour Monplaisir, son héritage vivant et sa capacité à se réinventer sans jamais trahir son terroir.

Un terroir calcaire unique

Alors que de nombreux vignobles bordelais contiennent des fragments de calcaire à astéries, seul notre domaine et quelques Grands Crus de Saint-Émilion ont le privilège d'enraciner leurs vignes directement dans une plaque géologique massive, continue et affleurante de ce calcaire d'exception. Véritable socle naturel, ce plateau calcaire fissuré agit comme une éponge minérale : il stocke l'eau en profondeur durant l'hiver et la restitue avec parcimonie en période sèche, permettant à la vigne de s'adapter sans stress et d'entrer dans un cycle de maturité lent, homogène et régulier.

Formé il y a près de 32 millions d'années, lors du retrait des anciens fonds marins, ce calcaire à astéries est riche en fossiles d'étoiles de mer et de micro-organismes. Sa structure poreuse, son pH naturellement élevé et son exceptionnel pouvoir drainant créent un environnement idéal pour la vigne. Les racines plongent à travers ses fissures pour capter une ressource hydrique constante ainsi que des oligo-éléments précieux : calcium, magnésium, potassium, favorisant la fraîcheur, l'équilibre et la complexité aromatique.





Une viticulture durable

En osmose avec la nature, notre domaine adopte une viticulture durable, privilégiant des pratiques respectueuses de l'équilibre de la vigne et de son environnement. Le travail des sols est réalisé mécaniquement et les traitements restent essentiellement préventifs, afin de limiter l'impact sur la biodiversité et de préserver la capacité naturelle de la vigne à interagir avec son milieu. Cette approche rigoureuse nous permet d'obtenir des raisins sains, concentrés et expressifs.

La précision au chai

Notre vinification est un véritable travail d'orfèvre, guidé par la précision et une attention minutieuse à chaque détail. Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis triés avec exigence à deux reprises pour ne conserver que les baies les plus saines. Chaque parcelle est vinifiée séparément en cuves thermorégulées, ce qui permet d'adapter les extractions à la nature du raisin : macération pré-fermentaire à froid, remontages doux, délestages ponctuels et contrôle précis des températures pour préserver la pureté du fruit et la finesse des tanins.

Tout au long du processus, chaque cuve est dégustée et analysée afin d'évaluer son potentiel. C'est à cette étape que nous déterminons la destination de chaque vin selon son profil et sa structure. Commence alors notre travail de micro-assemblages : de petites fractions issues de différentes parcelles sont assemblées progressivement pour construire l'équilibre final pas à pas. Cette approche sur mesure permet d'affiner la texture, d'ajuster la fraîcheur et la densité, et de révéler l'identité aromatique du vin à chaque étape.

Cette méthode patiente et rigoureuse donne naissance à des vins subtils, harmonieux et fidèles à l'expression de leur millésime.



Notre engagement

Au Château Latour-Monplaisir, nous nous engageons à préserver notre terroir et notre environnement à chaque étape. Nous adoptons des pratiques durables et respectueuses : protection de la biodiversité, fertilisation organique, gestion raisonnée des sols et réduction de notre empreinte énergétique.

Notre engagement va plus loin : 50% de la surface du domaine est consacrée à la conservation de la faune et de la flore, et nos bois environnants constituent un refuge naturel que nous protégeons activement.

Nous choisissons également des packagings responsables, avec bouteilles allégées, bouchons en liège naturel et cartons éco-conçus.

Nous programmons le passage à la certification Agriculture Biologique d'ici 2029, afin de garantir des pratiques toujours plus respectueuses de la planète et des générations futures.



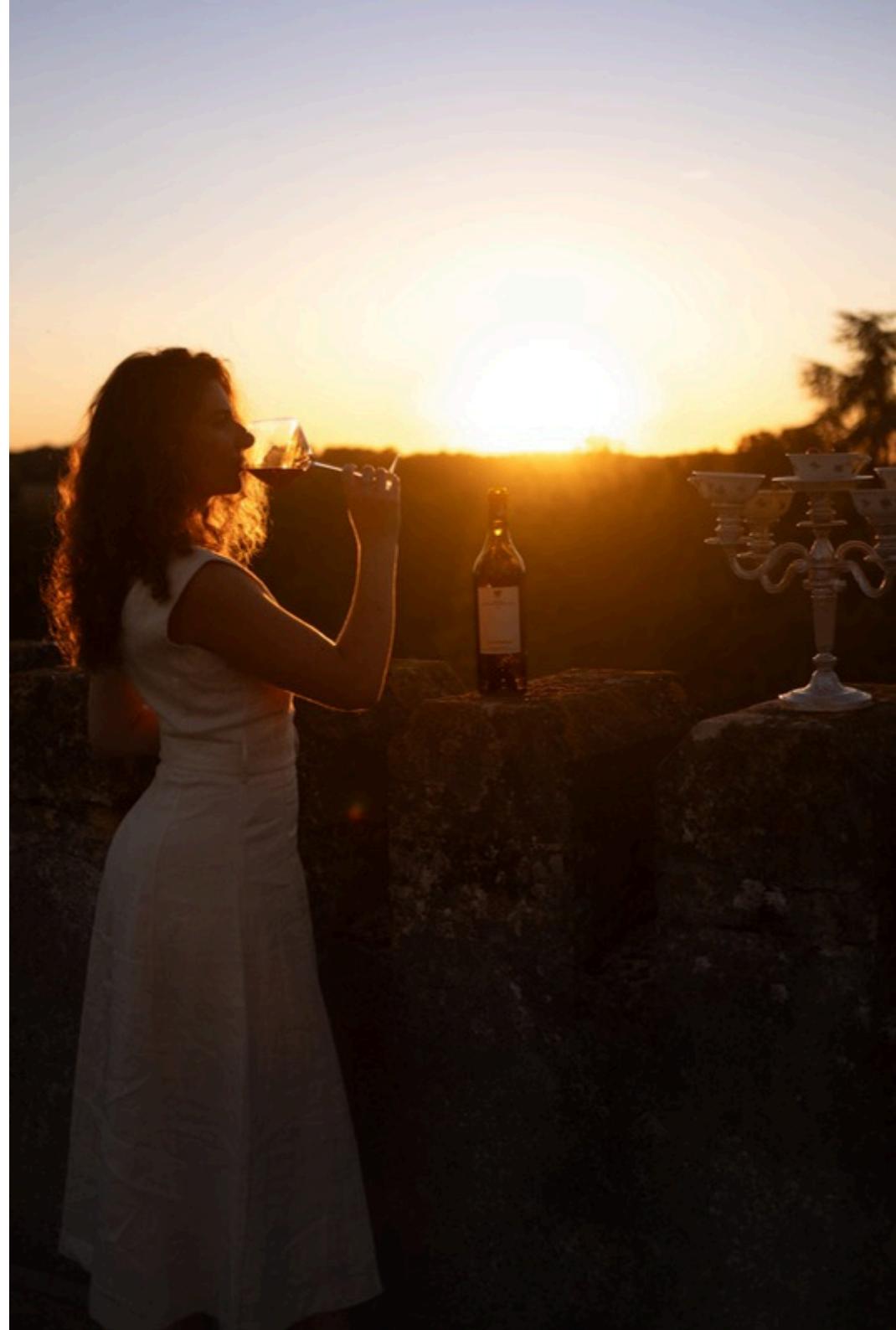
Des vins généreux,
concentrés, puissants
mais aussi élégants et purs

Inspirés par l'art de vivre à la française, nos vins traduisent l'équilibre entre précision, exigence et plaisir de dégustation.

Les rouges se distinguent par une expression harmonieuse, des fruits rouges et noirs mûrs, des tanins veloutés et une touche épicée. Puissants mais équilibrés, ils allient gourmandise, fraîcheur et longueur en bouche.

Les blancs conjuguent finesse et ampleur, soutenues par un élevage sur lies fines. Fruités et floraux, ils se distinguent par leur fraîcheur et leur belle longueur.

Nous vous présentons les derniers millésimes disponibles.





ASTÉRIA

2022

L'ÂME DE NOTRE DOMAINE

Rare et précieuse, Astéria, issue de la parcelle exclusive Monplaisir de 3 hectares, incarne l'âme de notre terroir. Produite en quantités extrêmement limitées, elle représente moins de 10% de notre production et n'est produite que pendant les meilleures années.

Intense et captivante, Astéria sublime chaque instant par la profondeur de ses arômes et la finesse veloutée de sa texture.

Dégustation :

Sous sa robe pourpre aux reflets grenat, Astéria 2022 dévoile un bouquet envoûtant de mûre, de prune et de cerise noire, relevé par des notes de violette, de cacao et de café grillé. Le Carménère y insuffle une pointe d'épices qui signe sa singularité.

La bouche séduit par sa texture veloutée et son ampleur généreuse. Les fruits noirs s'y fondent dans un équilibre précis entre fraîcheur, tanins soyeux et boisé délicat. En finale, une touche minérale et graphique prolonge la sensation, tout en finesse.

Cépages : 85% Merlot, 15% Carménère

Élevage : 24 mois en fûts de chêne français

LYRA

2022

Empreint de convivialité et de générosité, notre cuvée emblématique portée par les fruits rouges mûrs s'inscrit comme une véritable invitation au partage. Que ce soit pour un moment simple ou une occasion plus raffinée, Lyra saura sublimer vos instants de complicité.

Dégustation :

La robe grenat profonde annonce la richesse et la générosité de ce millésime. Le nez intense mêle des arômes de mûre, cassis et pruneau confit, relevés par des touches de réglisse qui apportent douceur et gourmandise. En bouche, la concentration aromatique évoque la sensation de croquer dans des fruits noirs mûrs et juteux. La réglisse s'intègre harmonieusement à une matière ample et structurée, soutenue par des tanins fermes mais fondus. La finale fraîche et fruitée, aux nuances minérales, prolonge avec finesse et équilibre cette belle expression du millésime.

Cépages : 70% merlot 30% cabernet sauvignon

Élevage : 18 mois en cuve inox





NYMPHÉA

2025

Plus léger qu'un rouge classique grâce à une macération courte de trois jours, Nymphéa révèle un fruit croquant, frais et éclatant. Entre rouge et rosé, ce clairet gastronomique séduit par sa souplesse et son raffinement. Héritier d'une tradition bordelaise historique, il revient aujourd'hui sous un profil moderne et convivial.

Dégustation :

Bien que toujours en cours de vinfication, ce Bordeaux Clairet promet d'être rond et gourmand. La robe nous séduit déjà avec un rose framboise aux reflets lumineux. Le nez dévoile un bouquet parfumé, mêlant des arômes gourmands de fraise des bois, de groseille, avec une pointe de poivre blanc, qui lui apporte du caractère. La bouche ravira par sa rondeur et sa texture gourmande.

Cépages : 65% merlot, 35% cabernet sauvignon

Élevage : Méthode pressée, Élevage de 3 mois sur lies.

ODYSSÉE

2023

Élevé sur lies, Odyssée séduit par son caractère fruité et sa belle minéralité, sublimés par une texture riche et profonde. Ce vin blanc, à la fois complexe et d'une grande élégance, invite à des moments de dégustation empreints de raffinement.

Dégustation :

La robe jaune pâle lumineuse témoigne de la pureté et de l'élégance de ce vin. Le nez s'exprime avec finesse et complexité, mêlant des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes – poire, pomme et citron – à des nuances florales délicates de fleur de citronnier et de jasmin. Une minéralité discrète, évoquant la craie apporte une dimension supplémentaire, subtile et raffinée. En bouche, ce sémillon séduit par sa structure riche et équilibrée. La texture, à la fois ample et délicate, est soutenue par une belle tension qui offre fraîcheur et vivacité. Les saveurs citronnées et minérales s'étirent dans une finale iodée et persistante.

Cépages : 100% Sémillon

Élevage : 6 mois sur lies fines



Dans la presse



“Robe sombre couleur encre. Nez mûr et moderne, sur les fruits noirs (cassis, prune) et le cacao, avec des notes de boisées. Bouche dense, charnue et concentrée, tannins présents assouplis par le temps. Fruits noirs doux, belle acidité, touches épiciées et finale longue et musclée.”

Andreas Larsson

“Robe pourpre profonde, presque noire. Nez pur et moderne, marqué par les fruits mûrs : fruits noirs mûrs, cassis, cerise noire, cacao, avec des épices et notes toastées issues de l'élevage. Bouche dense mais à l'extraction mesurée, tanins ronds, fruits noirs abondants, belle fraîcheur et finale longue et musclée.”

Andreas Larsson



“Robe grenat sombre. Nez pur, mêlant fruits rouges et noirs, groseille écrasée, cassis, avec une touche de bois discret et des notes de thé, sauge et laurier. Bouche pleine, de construction classique, avec un boisé modéré, des fruits mûrs et digestes, des tanins présents mais souples, une belle fraîcheur et une finale élégante et persistante.”

Andreas Larsson



“Robe grenat sombre, bord rubis. Nez pur, mêlant cassis et groseille, relevé de notes herbacées de laurier et de sauge. Bouche de corps moyen, marquée par une fruité dense, une légère présence tannique, des arômes de poivre, de laurier et de fruits rouges écrasés, et une belle longueur.”

Andreas Larsson



“Robe or lumineuse aux reflets verts. Nez pur mêlant herbes sauvages, citronnelle, citron vert et fruits à chair blanche, soutenu par une touche boisée discrète. La bouche associe un fruit mûr à une belle fraîcheur. Une extraction légère et des notes herbacées apportent du relief. L'ensemble est équilibré, avec une finale élégante et longue.”

Andreas Larsson

Nous contacter

Pour toute demande ou question,
concernant la presse, la vente B-to-B ou
B-to-C, veuillez nous contacter à
l'adresse suivante :
contact@chateaulatourmonplaisir.com.

chateaulatourmonplaisir.com

Château Latour-Monplaisir
7 Latour, 33540 Saint-Martin-du-Puy
contact@chateaulatourmonplaisir.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION