

La passion  
en héritage



En 1929, un précurseur de talent, Mr Georges Mestreguilhem, acquies le domaine viticole de Pipeau avec 7 Ha de vignes et une belle maison girondine. Quatre générations plus tard, toujours géré familialement, le domaine s'étend sur 25 Ha au pied du coteau du célèbre village de Saint-Émilion.

*In 1929, a talented man of vision, Mr Georges Mestreguilhem, founded the family estates by purchasing 7 Hectares of vineyards and a nice Château. Four generations later, the vineyards cover 25 Hectares, firmly-rooted at the bottom of the hill of Saint-Émilion, the estate management staying a family affair.*

# Château Pipeau

Saint-Émilion Grand Cru

## Château Pipeau

12 Barbeyron  
33330 St Laurent des Combes – France

Tel. + 33(0) 5 57 24 72 95  
Fax. + 33(0) 5 57 24 71 25

Email [chateau.pipeau@wanadoo.fr](mailto:chateau.pipeau@wanadoo.fr)  
[www.chateaupipeau.com](http://www.chateaupipeau.com)

**Propriétaire exploitant :** Famille Mestreguilhem

**Contacts :** Mr ou Mme Richard Mestreguilhem & Jean Mestreguilhem

**Surface :** 25 ha

**Production annuelle :** 140 000 bouteilles

**Autre Cru :** Château Joinin – A.O.C Bordeaux Rouge

**Owner:** Mestreguilhem family

**Contacts :** Mr or Mme Richard Mestreguilhem & Jean Mestreguilhem

**Vineyard area:** 25 ha

**Annual production :** 140 000 bottles

**Other wine :** Château Joinin – A.O.C Bordeaux Rouge

## Viticulture

**Appellation :** Saint-Émilion Grand cru

**Terroir :** Pied de coteau argilo-calcaire & sable profond

**Encépagement :** Merlot 90% Cab-Sauvignon 5% Cab-Franc 5%

**Age moyen du vignoble :** 40 ans

**Densité de plantation :** 7 400 Pieds/Hectare

**Rendement :** 45 hl/ha

**Mode de conduite de la vigne :** Taille en Guyot-Double suivie d'un ébourgeonnage un œil sur deux. Enherbement entre les rangs afin de limiter la production et augmenter la qualité. Au début du mois de juillet, un effeuillage est fait du côté du soleil levant tandis qu'un éclaircissage est effectué après analyse de chaque parcelle pour adapter le nombre de grappes à ce que peut nourrir le pied de vigne. Afin de réduire son impact sur l'environnement, le Château Pipeau est engagé dans une démarche SME (Système Management Environnemental) en collaboration avec le CIVB.

## Œnologie

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tri des grappes sur pieds et vendanges mécaniques suivi d'un tri manuel sur table, afin de sélectionner les meilleures baies avant la mise en cuve. Les chais sont équipés de cuves inox thermo-régulées qui permettent de conduire les opérations de macération et de fermentation à température maîtrisées. Il s'agit d'une vinification traditionnelle respectant les arômes de fruits. La période de macération dure en moyenne 21 jours avec 3 à 4 remontages par jour.

**Elevage :** 80% en barriques de chêne français durant 12 mois, dont 100% neuves. Pendant cette période, le vin reçoit les soins les plus méticuleux : surveillance des barriques, ouillage réguliers, un soutirage tous les 3 mois.

**Commercialisation :** France 75% - Export 25% (Union Européenne, Suisse, USA, Canada, Japon)

## Vineyards

**Appellation :** Saint-Émilion Grand cru

**Terroir :** Limestone - clay & deep sand

**Grape varieties :** Merlot 90%, Cab-Sauvignon 5%, Cab-Franc 5%

**Average age of the vines:** 40 years

**Density :** 7 400 Vines/Hectare

**Yield :** 45 hl/ha

**Vineyard management:** The Double-Guyot pruning is used, with one out of two debudding. Grass grow naturally between the vine rows in order to limit the grape production and raise the quality. Deleafing is used systematically at the start of July, on the side of the vines touched by the rising sun, to allow light and air to circulate. Then, green harvesting is done after plot by plot estimates of how many bunches each vine should ideally be carrying. The Château Pipeau follows a EMS program (Environmental Management System) with the CIVB collaboration in order to reduce its environmental impact.

## Winemaking

**Winemaking :** Manual and Mechanical Harvest depending of the age of the vines. Grapes are first sorted on the vine and second on a sorting table, to remove any remaining leaves or unsuitable berries. The vats-cellar are equipped with temperature controlled stainless-steel vats to control the maceration and fermentation process. Traditional low temperature fermentation is used to protect the fruit aromas. Maceration period last 21 days with lengthy pump-overs 3 or 4 times a day enabling the soft extraction of colour and ripe tannins.

**Ageing :** 80% of the wine is aged in new French Oak Barrels for 12 months. All the barrels are renewed every year. The barrels are topped up "Ouillage" every 2 weeks. The wine is also "racked", or drawn off and replaced into the barrel every 3 months.

**Commercialisation :** France 75% - Export 25% (Union Européenne, Suisse, USA, Canada, Japon)

## Récompenses / Awards

2011	2012	2013	2014	2015
88 - R. Parker	89 - R. Parker	87-89 - R. Parker	90+ - Gilbert & Gaillard	92 - 93 - J. Suckling
89 - Wine Spectator	93 - Tasting.com	90 - J. Suckling	87-89 - Wine Advocate	88 - 90 - Wine Advocate
90 - J. Suckling	86 - Wine Spectator	14 - Le Point	88-89 - J. Suckling	15 - Vinum
16 - Revue des Vins de France	87 - J. Suckling	2 Étoiles - Guide Hachette 2017	Gold medal - SMV Canada 2017	
	2 Étoiles - Guide Hachette 2016	Coup de cœur - Guide Hachette 2017		



# CHATEAU JOININ

**Propriétaire exploitant :** Famille Mestreguilhem

**Contacts :** Mr or Mme Richard Mestreguilhem & Jean Mestreguilhem

**Surface:** 25 ha

**Production annuelle:** 100 000 bouteilles

**Autre Cru :** Château Pipeau – AOC Saint Emilion Grand Cru

## Viticulture

**Appellation :** AOC Bordeaux Rouge

**Terroir :** Plateaux argilo-calcaires

**Encépagement:** Merlot 95%, Cabernet-Franc 5%

**Age moyen des vignes:** 30 ans

**Densité de plantation:** 3 700 Pieds/Hectare

**Rendement:** 55 hl/ha

**Mode de conduite de la vigne :** La taille en Guyot-Double est utilisée. Enherbement entre les rangs afin de limiter la production et d'augmenter la qualité. Un effeuillage est fait systématiquement au début de Juillet pour permettre à la lumière et à l'air de circuler. Le Château Joinin suit un programme SME (Système de Management Environnemental) avec la collaboration du CIVB afin de réduire son impact environnemental.

## Vinification

Vendanges mécaniques avec un tri effectué par une trieuse optique pour enlever les feuilles restantes ou les baies inadéquates. Les chais sont équipés de cuves inox thermo-régulées qui permettent de conduire les opérations de macération et de fermentation à température maîtrisée. Il s'agit d'une vinification traditionnelle respectant les arômes de fruits. La période de macération dure en moyenne 25 jours avec de nombreux remontages permettant une extraction douce de la couleur et des tanins.

## Dégustation

Un vin au bouquet plaisant avec des notes de fruits rouges, beaucoup de rondeur grâce à une majorité de Merlot soutenue par la structure du Cabernet Franc. Un vin très agréable à boire dans sa jeunesse, servi à 16/17°C, il accompagnera parfaitement tout un repas et particulièrement une viande rouge.



**Médaille d'Or**

Concours International  
Gilbert & Gaillard  
2018

**Château Pipeau** - 12 Barbeyron 33330 St Laurent des Combes- France

Tel. +33 (0)5 57 24 72 95 - Fax. +33 (0)5 57 24 71 25

Email [chateau.pipeau@wanadoo.fr](mailto:chateau.pipeau@wanadoo.fr)

[www.chateaupipeau.com](http://www.chateaupipeau.com)



# CHATEAU JOININ

**Owner:** Mestreguilhem family

**Contacts :** Mr or Mme Richard Mestreguilhem & Jean Mestreguilhem

**Vineyard area :** 25 ha

**Annual production:** 100 000 bottles

**Other wine :** *Château Pipeau* – AOC Saint Emilion Grand Cru

## Vineyards

**Appellation :** Bordeaux red

**Terroir :** Limestone – clay

**Grape varieties :** Merlot 95%, Cabernet-Franc 5%

**Average age of the vines:** 30 years

**Density :** 3 700 Vines/Hectare

**Yield :** 55 hl/ha

**Vineyard management:** The Double-Guyot pruning is used. Grass grow naturally between the vine rows in order to limit the grape production and raise the quality. Deleafing is used systematically at the start of July to allow light and air to circulate. The Château Joinin follows a EMS program (Environmental Management System) with the CIVB collaboration in order to reduce its environmental impact.

## Winemaking

Mechanical Harvest and sorting by an optical machine, to remove any remaining leaves or unsuitable berries. The vats-cellarars are equipped with temperature controlled stainless-steel vats to control the maceration and fermentation process. Traditional low temperature fermentation is used to protect the fruit aromas. Maceration period last 25 days with lengthy pump-overs enabling the soft extraction of colour and ripe tanins.

## Tasting note

This wine has a pleasant bouquet with notes of red fruit, and lots of body due to the abundance of merlot, supported by the structure of the Cabernet Franc. A very pleasant wine to drink when it is young : served at 16/17°C, it is the perfect accompaniment to any meal, particularly red meat dishes.



**Gold Medal**

Concours International  
Gilbert & Gaillard  
2018

**Château Pipeau** - 12 Barbeyron 33330 St Laurent des Combes- France

Tel. +33 (0)5 57 24 72 95 - Fax. +33 (0)5 57 24 71 25

Email [chateau.pipeau@wanadoo.fr](mailto:chateau.pipeau@wanadoo.fr)

[www.chateaupipeau.com](http://www.chateaupipeau.com)