

TRONQUOY • LALANDE

SAINT-ESTÈPHE

UN TERROIR DE CARACTÈRE

Situé au cœur de Saint-Estèphe, Château Tronquoy-Lalande est réputé pour être l'un des plus anciens et des plus beaux terroirs de l'appellation. Son vignoble couvre 30 hectares d'un seul tenant autour du château. En 2006, la famille Bouygues découvre ce terroir historique et lance un important programme de rénovation du vignoble et des bâtiments d'exploitation.

Sous la direction d'Yves Delsol, les équipes s'attachent à travailler avec passion ce terroir de prédilection pour les Merlots, dominant la Gironde. Engagée depuis 2015 dans sa transition vers une viticulture plus respectueuse du terroir et des hommes, la propriété s'est inscrite en 2021 dans le processus de certification en agriculture biologique.



DES VINS PUISSANTS
ET FRUITÉS,
REFLETS DE LEUR TERROIR



CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE ROUGE

Vignoble : 26 hectares
Merlot (49%) Cabernet Sauvignon (45%)
Petit Verdot (6%)
Vendanges manuelles intra-parcellaires
Vinification en cuves inox thermorégulées
Élevage 12 mois en barriques de chêne français

**Un vin gourmand,
fruité et équilibré**

Un nez frais et complexe sur de belles notes de fruits rouges, des tanins souples et élégants en bouche constituent la carte d'identité de ce vin à la personnalité bien marquée qui séduit dès sa jeunesse et gagne en élégance après plusieurs années de garde.

CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE BLANC

Vignoble : 1.8 hectares
Sémillon (60%)
Sauvignon Gris (40%)
Vendanges manuelles par tris successifs sur pied
Vinification en barriques
Élevage 6 à 9 mois sur lies

**Un blanc frais,
complexe et aromatique**

Plantée en 2009, la parcelle produit son premier millésime en 2011. Depuis, au fil des millésimes, Tronquoy-Lalande Blanc révèle une grande finesse assortie d'une vraie personnalité aromatique de fleurs blanches et d'agrumes.



TRONQUOY • LALANDE

SAINT-ESTÈPHE

UNE PROPRIÉTÉ SINGULIÈRE



LES VALEURS DU LIEU, HOMMAGE À LA NATURE

Ce lieu historique impose le respect. Un sentiment d'humilité et de simplicité s'en dégage et donne du sens à la nature belle et généreuse de Tronquoy-Lalande. La rondeur des galets colorés, couvrant les 30 hectares du vignoble, contraste avec la droiture des rangs de vignes. Tout ici respire l'authenticité, l'amour du travail bien fait, la transmission des valeurs dont parlait déjà si bien à son fils dans son testament, François Tronquoy-Lalande, le fondateur du domaine.

DES FEMMES ET DES HOMMES, UNE VISION COMMUNE

Homme de terrain, profondément attaché au lieu, Yves Delsol accompagne la destinée de Tronquoy-Lalande depuis plus de 30 ans. Si la rénovation des bâtiments a doté la propriété d'un outil technique moderne très performant, la main de l'homme reste au cœur de la conduite du domaine où tous les travaux sont menés avec minutie dans le respect de la tradition. Les raisins à parfaite maturité sont ramassés manuellement selon un plan intra-parcellaire très précis. Après les vinifications, les vins sont assemblés et élevés 12 mois en barriques de chêne français.



ÎLOT DE CARACTÈRE, ENTRE TERRE ET ESTUAIRE

Le vignoble de Tronquoy-Lalande se dessine tel un îlot de graves argileuses profondes de plus de 8 mètres, parfaitement drainé et ventilé, dominant de 23m l'estuaire de la Gironde. Ce terroir historique et singulier constitue un sol de prédilection pour le Merlot, majoritaire dans l'encépagement. L'assemblage du Merlot et du Cabernet Sauvignon, allie suavité du fruit et puissance des tanins tandis que le Petit Verdot apporte au vin fraîcheur, finesse et complexité aromatique.

ROUGE ET BLANC, LE GOÛT DU PARTAGE

Les vins de la propriété proposent un duo de plaisirs alliant la puissance, le fruit et l'élégance. Château Tronquoy-Lalande Rouge séduit dès sa jeunesse par ses arômes de fruits rouges et sa texture gourmande tandis que Château Tronquoy-Lalande Blanc offre une sensation de fraîcheur avec ses notes de fruits blancs et exotiques, marqueurs d'une belle énergie. Ces vins élevés avec passion sont le reflet d'un terroir singulier. Des vins que l'on aime partager en toutes occasions, tant dans la spontanéité de déjeuners entre amis que lors de diners de fêtes.

UN VIGNOBLE ENGAGÉ

VERS LA CERTIFICATION EN VITICULTURE BIO

Impliqué depuis 2015 dans une viticulture respectueuse de l'environnement, Château Tronquoy-Lalande officialise en 2021 son engagement dans la certification en agriculture biologique. Cette décision s'inscrit dans une démarche visant à produire des vins de grande qualité dans le respect du terroir et des hommes.

L'AGROFORESTERIE AU CŒUR DU DOMAINE

Parallèlement à son passage en viticulture biologique, Château Tronquoy-Lalande mène un programme de renforcement de la biodiversité. Il se traduit par une série d'actions vertes telle la plantation au sein du vignoble de haies écologiques, d'arbres et d'arbustes de différentes espèces locales, source de richesses naturelles.

LA PRÉSERVATION DE LA FAUNE ET DE LA FLORE

Des ruches récemment installées facilitent la pollinisation des espaces verts, tandis que nichoirs à mésanges et à chauve-souris participent à l'équilibre des écosystèmes. La limitation des tontes dans les allées de vignes contribue également à la préservation, sur le domaine, de la faune et de son habitat.

LE RECYCLAGE DES DÉCHETS VERTS

Dans une philosophie de valorisation des productions secondaires, les sarments, les piquets, les souches mais aussi les rafles et le marc, sont systématiquement récupérés pour être recyclés en compost. Celui-ci permet ensuite d'enrichir naturellement les sols de la propriété.

DÉCOUVRIR LE DOMAINE, SON TERROIR ET SES VINS

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi 10h à 13h - 14h à 18h
33 180 Saint-Estèphe Tél : + 33 (0)5 56 59 61 05 visites@tronquoy-lalande.com
www.tronquoy-lalande.com Instagram : [tronquoy_lalande](https://www.instagram.com/tronquoy_lalande)