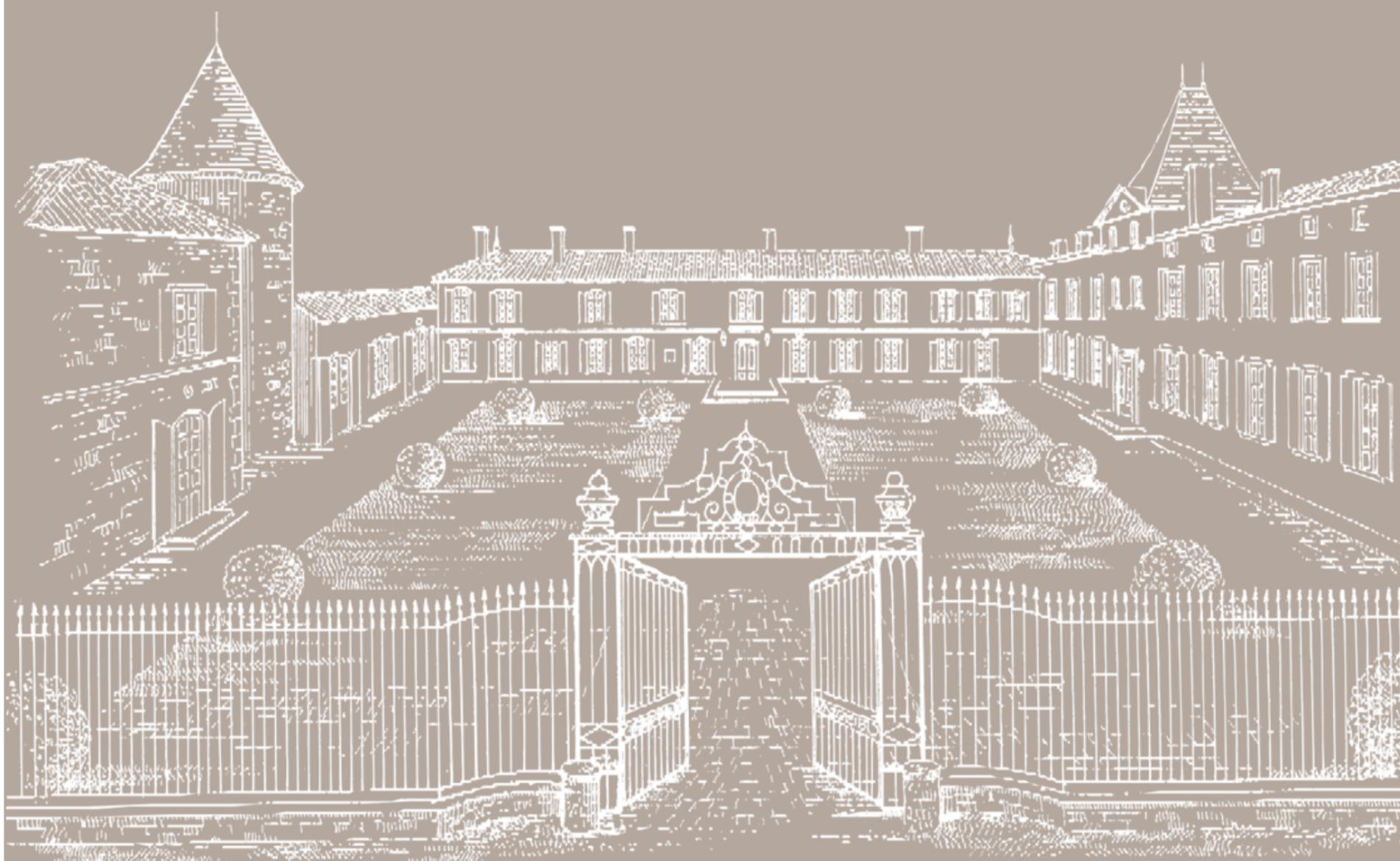


# CHÂTEAU DE PORTETS

# T



ENTRE  
HISTOIRE  
& ÉMOTIONS

T  
DOSSIER DE PRESSE 2024



## SOMMAIRE

---

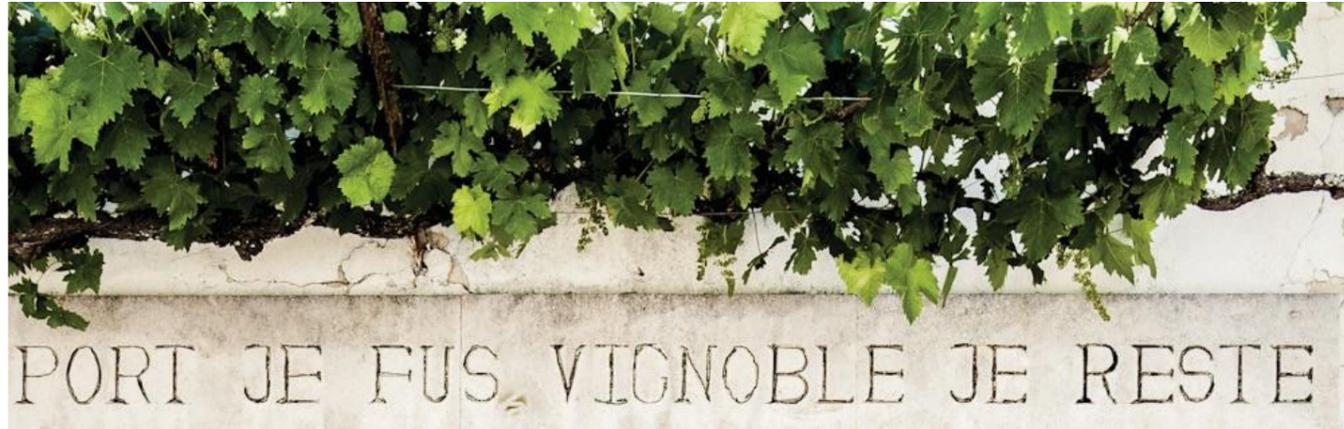
<i>Un lieu chargé d'histoire et d'émotions</i> .....	4
<i>Portets, un lieu unique</i> .....	7
<i>Marie-Hélène Yung-Théron, viticultrice passionnée</i> .....	10
<i>Château de Portets, un vignoble au cœur des Graves</i> .....	13
<i>Le renouveau du Château de Portets</i> .....	16
<i>Les vins</i> .....	21
<i>Château de Portets labellisé Ambassadeur de Graves</i> .....	22
<i>2024, Château de Portets poursuit son élan</i> .....	30
<i>Une nouvelle certification HVE</i> .....	32
<i>Un engagement dans l'œnotourisme</i> .....	34

## UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE...



*Le Château de Portets est un lieu unique  
lié à l'histoire viticole de sa commune et de son port.  
La venue de Napoléon en 1808  
en fait un endroit au passé incomparable.*





## UN PASSÉ RICHE...

Le port de Portets témoin de l'histoire viticole des Graves • Château de Portets porte aussi le nom de sa commune dont les origines anciennes remontent à mille ans avant Jésus-Christ. En effet les Ligures et Ibères vinrent chercher un refuge au bord d'une rivière qui allait devenir la Garonne.

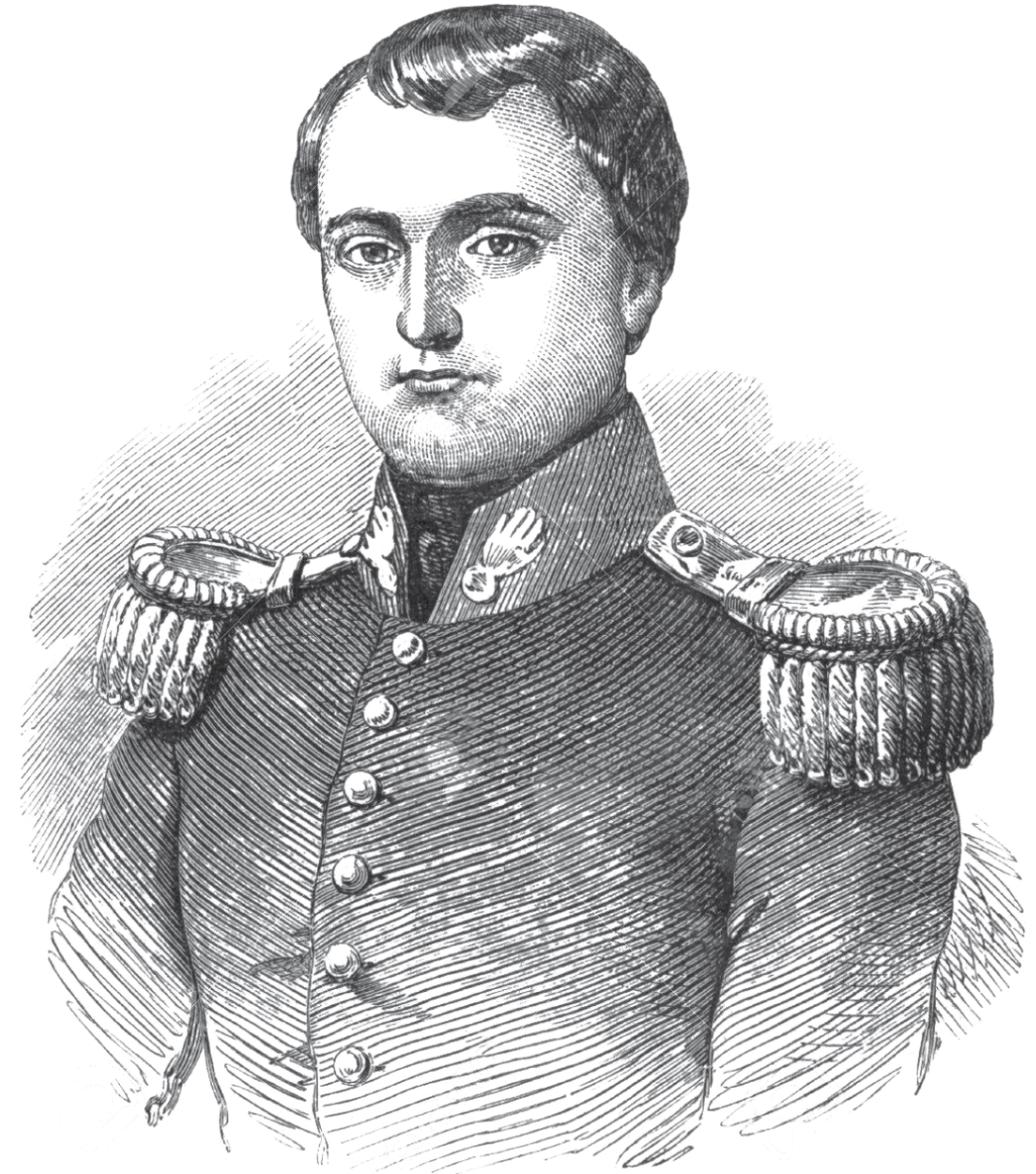
Puis les Romains y aménagèrent un port. Après avoir développé le commerce fluvial, ils y implantèrent la vigne qui fait aujourd'hui la notoriété de Portets.

C'est peut-être à partir de son port - qui porte également le nom de la commune - que le patrimoine de Portets se dévoile avec le plus de majesté. La première chose qu'on remarque, se dressant au milieu de la vigne, c'est l'élégante Tour de Gascq qui contrôlait le trafic des gabarres sur la Garonne.

Le château et le vignoble de Portets dominent majestueusement la Garonne. La vue est somptueuse. Le fleuve aujourd'hui a perdu son activité commerciale mais jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle la navigation y était intense.

Trois ports coexistaient : le vieux port appelé Port-Madame en hommage à l'épouse du seigneur de Portets, Antoine de Gascq ; un deuxième port, ou Port du Roy en souvenir d'une visite d'Henry IV ; un troisième qui longeait le mur de soutènement de la terrasse du château.

Le Château de Portets, à l'architecture Renaissance, domine la Garonne du haut de son altière terrasse de pierres que Napoléon gravit en 1808. À gauche, le charmant quartier du port avec une belle maison qui servait d'auberge au XVII<sup>ème</sup> siècle. C'est magique, sans ostentation. Toute l'élégance du classicisme.



## PORTETS UN LIEU UNIQUE

●  
*Le 31 juillet 1808, Château de Portets reçoit la visite de Napoléon I<sup>er</sup>, de retour d'Espagne avant son entrée solennelle dans Bordeaux. Une plaque de bronze installée dans la cour d'honneur commémore son passage à Portets.*



## UN LIEU D'ÉMOTIONS...

---

Jusqu'au XVI<sup>ème</sup> siècle, la baronnie de Portets exerce ses droits sur les terres du Château de Portets, alors véritable château fort.

Le Château de Portets devient par la suite la résidence du Baron de Montferand.

En 1587 le Château de Portets appartient à Guillaume de Gascq, Baron de Portets. Sa famille reste durant plus de deux siècles à la tête de cette seigneurie.

Le dernier représentant cède ses biens avant de mourir en 1781 à Valdec de Lessart qui les revendra quatre années plus tard à la famille Séguineau de Lognac, laquelle restera propriétaire du Château de Portets jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.

L'histoire entre le Château de Portets et la famille Théron débute en 1956 lorsque Jules Théron, ingénieur agronome et président du Conseil Général d'Oran en Algérie acquit le domaine. Le bâtiment se trouve alors dans un état désastreux, laissé à l'abandon après son occupation par les allemands pendant la Seconde Guerre Mondiale.

Accompagné de son fils Jean-Pierre, ingénieur agronome et œnologue, il met toute son énergie pour réveiller ce domaine endormi.

**« AUJOURD'HUI, LE CHÂTEAU A RETROUVÉ SA SUPERBE.  
IL CONSTITUE LE PLUS IMPOSANT ÉDIFICE DE PORTETS,  
AVEC SES GRILLES EN FER FORGÉ, SON ESCALIER GRANDIOSE,  
SA TOUR, SA VASTE COUR CARRÉE ET SON PARC. »**

Aujourd'hui, sa petite-fille, Marie-Hélène Yung-Théron s'applique à promouvoir la réputation séculaire de ce domaine modèle.





## UNE HISTOIRE DE FAMILLE

---

Le Château de Portets devient dès 1956, la résidence principale de la famille Théron. Marie-Hélène grandit sur la propriété, y découvre une passion dont elle fera son métier. En 1998, elle se marie avec Rodolphe YUNG. Ils ont deux enfants, Charles et Paul. A ce jour, le Château de Portets demeure une propriété familiale accueillant sous son toit 3 générations. La vie de la famille est rythmée par les vendanges et travaux viticoles, si bien que Charles décide d'intégrer des études d'ingénieur agronome à l'ESA d'Angers. Paul, quant à lui, préfère s'orienter vers de nouveaux horizons en intégrant une école de commerce à Lille.

Marie-Hélène a toujours encouragé ses fils à suivre leur propre voie et si celle-ci les mène un jour à revenir à Portets, ce sera une heureuse occasion pour elle de leur transmettre sa passion. Rodolphe, son époux, par ses métiers d'expert-comptable et viticulteur, œuvre chaque jour aux fonctionnements de la propriété familiale « Les Hauts de Palette », développe la maison de négoce, mais apporte aussi une aide précieuse pour la gestion commerciale des vins de Portets.

Bref, une saga familiale grandissante, à raconter !

## DE LA VOLONTÉ ET DE L'AUDACE

---

Marie-Hélène, en grandissant sur la propriété, a connu de grandes évolutions, tant dans le vignoble que dans les chais de vinification.

Lorsqu'elle reprend les rênes, Marie-Hélène est alors la première femme à élaborer les vins du domaine.

De grands projets se dessinent pour la propriété, qu'elle souhaite positionner au plus haut niveau de son appellation.

Modernisation des cuviers, restructuration du vignoble, engagement environnemental et développement œnotouristique deviennent alors les priorités du Château de Portets.

## MARIE-HÉLÈNE YUNG-THÉRON UNE VITICULTRICE PASSIONNÉE

---

●  
*Marie-Hélène Yung-Théron entend amener Château de Portets  
au plus haut niveau de l'appellation.*

---

**« JE SUIS NÉE DANS CETTE MAISON,  
LES SOUVENIRS DE MON GRAND-PÈRE  
ENTRANT DANS LA COUR, ME RACONTANT  
LES HISTOIRES DE LA VIGNE ET DU VIN.  
IL M'A TRANSMIS SA PASSION PAR SON ÉMOTION...  
NOUS SOMMES DIT LE « PLUS BEAU MÉTIER DU MONDE »,  
C'EST SANS AUCUN DOUTE... JE SUIS CHAQUE ANNÉE  
SUR LES CHEMINS DES QUATRE SAISONS, BERÇÉE  
PAR LA HOULE DES CLIMATS, DE LA VÉRITÉ DES SENS  
ET DU GOÛT. C'EST AINSI L'ÉTAMPE D'UNE FAMILLE,  
D'UN VIN, D'UNE HISTOIRE... LA NÔTRE. »**



## CHÂTEAU DE PORTETS, UN VIGNOBLE AU CŒUR DES GRAVES



*Une particularité : porter le nom du terroir*

*De toutes les appellations françaises,  
celle des Graves est la seule qui a épousé  
son terroir au point de lui prendre son nom.  
Portets est le plus ancien vignoble  
d'une commune viticole au cœur des Graves.*



**La composition très riche de son sol et sa situation géographique ont fait de Portets le berceau des grands vins de Bordeaux.**

**« C'EST LE PLUS ANCIEN VIGNOBLE DE L'APPELLATION :  
IL A PLUS DE 2000 ANS. »**

En effet, les Romains décidèrent de mettre en valeur la région qu'ils avaient conquis et y implantèrent la vigne, amenée directement d'Italie.

C'est Portets qui fut choisi pour les premiers essais.

Dans son « Histoire Naturelle », l'auteur latin Pline l'Ancien parle du vin de Graves comme faisant partie des vins de haute réputation dont les Gallo-Romains sont très fiers.

C'est au Moyen Âge après le mariage en 1152 d'Aliéonor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt futur roi d'Angleterre que le vignoble de Portets prit son véritable essor. Dès lors les Anglais ne purent se passer du fameux « French Claret » ! Les vins des Graves sont particulièrement reconnus depuis qu'un pape Gascon, Clément V, un parlementaire novateur, Arnaud de Pontac et un philosophe éclairé, Montesquieu, eurent compris que de ces terroirs naissaient d'excellents vins.

Aujourd'hui, Portets représente la commune viticole des Graves avec ses 900 ha (soit 1/3 de l'AOC Graves) et compte 35 viticulteurs.



## UN TERROIR SPÉCIFIQUE

Issus des bouleversements géologiques et climatiques de la fin de l'ère tertiaire et du début du quaternaire, ces cailloux ont été charriés depuis les Pyrénées par les torrents furieux et les glaciers gigantesques. Il a fallu des millions d'années pour que se constitue ce mille-feuilles mystérieux, fait de nappes alluviales déposées en terrasses sur un socle calcaire issu de l'ère tertiaire.

Les graves réfléchissent parfaitement le rayonnement solaire, redistribuant doucement la chaleur sur les grappes et contribuant ainsi à une meilleure maturation du raisin.

Le climat est représentatif de la Gironde, influencé par l'océan Atlantique : tempéré et favorable à la vigne par sa douceur.

## DES VINS ÉLÉGANTS

Les vins rouges de Graves bénéficient d'un encépagement équilibré. Les cabernets apportent arômes et structure ; le merlot amenant parfum et souplesse auxquels s'ajoutent le Petit-Verdot, le Malbec et la Carmenère. Les vins blancs secs de Graves, élaborés avec du sémillon, développent des notes florales ainsi qu'un gras naturel qui n'exclue pas la fraîcheur.

Assemblés au sauvignon aux qualités de vivacité et d'expression et à la Muscadelle aux notes légèrement musquées, les vins blancs secs de Graves font ressortir des arômes de fleurs de d'agrumes accompagnés parfois de notes mentholés et exotiques. Leur élevage en barrique, de plus en plus fréquent, leur permet de gagner en richesse et complexité après quelques années de vieillissement.



## LE RENOUVEAU DU CHÂTEAU DE PORTETS

●  
*Marie-Hélène Yung-Théron ne cesse d'entreprendre et d'innover afin d'exploiter tous les atouts de ce vignoble d'exception. Une restructuration du vignoble et des atouts de taille en font un terrain de jeu des plus intéressants.*

### RESTRUCTURATION D'UN VIGNOBLE ANCIEN

Un vignoble ancien qui fait l'objet depuis 1998 d'une restructuration importante afin d'obtenir une qualité optimale :

- renouvellement des parcelles
- meilleure sélection de clones
- un encépagement équilibré entre les cépages de Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon, Sauvignon et Muscadelle.

### UN VIGNOBLE DE GRAVES ROUGE

- Un vignoble d'un seul tenant d'une trentaine d'hectares constitue le Graves rouge du Château de Portets
- 55% de Merlot donnent des vins ronds, très fruités (arômes et saveurs de fruits rouges), avec quelques notes épicées. Ce cépage apporte de la souplesse au Cabernet Sauvignon.
- 45% de Cabernet Sauvignon amènent un niveau de tanin élevé, ce qui permet d'obtenir un vin bien structuré qui se révèle plus complexe et intense après plusieurs années.



### UN VIGNOBLE DE GRAVES BLANC

- 60% de Sémillon apportent une faible acidité, de la densité, du gras, du moelleux avec des notes de fruits confits et de miel. Cela permet d'équilibrer l'acidité du Sauvignon.
- 30% de Sauvignon apportent l'acidité, délivre des arômes très caractéristiques grandement influencés par la nature du sol. Les vins sont fins et équilibrés.
- 10% de Muscadelle apportent la suavité et la douceur dans les assemblages donnant des vins ronds aux arômes floraux marqués.



## UNE VINIFICATION PLUS PRÉCISE

Marie-Hélène Yung-Théron accorde une grande vigilance et une grande compétence à l'élaboration des vins du Château de Portets.

En symbiose avec l'œnologue Christian Sourdès, l'œnologue-conseil Antoine Médeville guide Marie-Hélène Yung-Théron dans sa démarche qualitative pour distinguer, assembler, les meilleures cuves dignes de porter le nom de « Château de Portets ». Les vendanges s'effectuent pour une partie à la main et l'autre à la machine. Après la récolte, la vendange est triée puis acheminée dans des cuves en ciment et inox thermorégulées.

Le domaine pratique la macération préfermentaire à froid, principe qui consiste à conserver les moûts à une température basse pendant plusieurs jours pour accentuer l'aspect des fruits rouges. Les cuiviers offrent les meilleures conditions à la vinification et à l'élevage des vins du Château de Portets.



## LES VINS



# CHÂTEAU DE PORTETS GRAVES ROUGE 2021 AMBASSADEUR DE GRAVES



## 1<sup>ER</sup> LABEL DE VINS DÉGUSTÉS ET SÉLECTIONNÉS PAR DES CONSOMMATEURS.

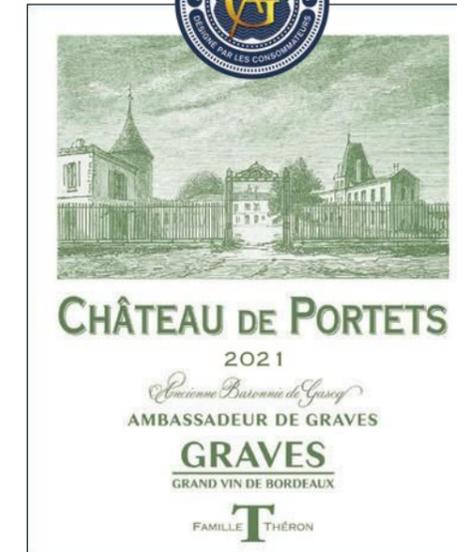
Dans le cadre de la labellisation « Ambassadeur de Graves, le vin Château de Portets Graves Rouge 2021 a été sélectionné comme l'un des 7 premiers en juin 2023.

Ce label est fruit d'une réflexion de l'AOC des Graves depuis 2015 pour valoriser les vins qui en façonnent le terroir et récompense les vins symboles de l'excellence de l'appellation. Une consécration pour la renommée de Château de Portets qui contribue au rayonnement des vins de Graves.

Répondre à la demande globale, mieux identifier les vins adaptés aux goûts des consommateurs face à une offre pléthorique, tout en tenant compte du respect de l'environnement et du développement de l'œnotourisme.

À l'issue d'une 1<sup>ère</sup> certification des propriétés par QBvérification, les vins ont été soumis en juin 2022 à une dégustation par des panels d'une centaine de consommateurs via une analyse sensorielle conduite par l'institut Techni'Sens. Ce palmarès signe la concrétisation d'une politique de production d'excellence et d'exigence. Collectivement, elle démontre la capacité des viticulteurs de l'AOC Graves à pérenniser le savoir-faire hérité d'une histoire incomparable qui place leurs vins parmi les plus appréciés du vignoble bordelais.

# CHÂTEAU DE PORTETS AMBASSADEUR DE GRAVES AOC GRAVES ROUGE



## GRAVES INSIDE SA VIE... DE VIGNERON

Elle est vigneron et fière de l'être ! Pour "Le PETIT JOURNAL des GRAVES", elle raconte sa vie... de vigneron.

### VIGNERON, VIGNERONNE ou PROPRIÉTAIRE VITICOLE ?

A la fois vigneron (je n'aime guère la féminisation forcée de certains mots) ET propriétaire viticole. L'un va avec l'autre. Ou plutôt, je n'imagine pas l'un sans l'autre. Surtout que Portets (le domaine) et moi nous ne faisons... qu'un, depuis mon premier jour ou presque !

### LE MOMENT CLÉ dans votre ANNÉE de VIGNERON ?

Aucune hésitation : le moment où je dois choisir la date des vendages. Une sacrée décision dont beaucoup de choses découlent : la qualité du vin, bien sûr, parce qu'évidemment le premier déterminant de la date c'est la maturité du raisin, mais aussi l'organisation du domaine.

### Comment ON APPREND à FAIRE DU VIN ?

En étant né dedans ! Le vin doit couler dans vos veines. C'est mon cas, surtout en ayant repris le domaine à 20 ans, sans formation. Depuis, j'ai appris mon domaine, chaque parcelle, chaque mètre carré !

Parmi les "étiquettes" du domaine de Portets (38 ha), le "Château de Portets". Deux années de suite, le vin a été sélectionné (par des consommateurs) comme l'un des "ambassadeurs" des Graves. Des vins "repères" pour aider les clients dans leur choix.

### L'ENNEMI DU VIGNERON : L'ALÉA CLIMATIQUE ?

C'est pas le seul (rire jaune...) mais, oui, ça en est un. Et, comme d'autres régions, on a été servis ces dernières années. Cela dit, ça donne des moments forts quand, au milieu de la nuit et surtout au milieu de mon équipe, j'allume des feux dans les vignes pour les protéger de la morsure du froid. Se battre pour son vin, c'est pas rien.

### LE MEILLEUR SOUVENIR ?

2015, ma première vendange avec le nouveau cuvier. Il y a l'enjeu économique évidemment, parce que c'est un changement d'échelle pour le domaine. Mais il y a surtout la dimension symbolique. Jusqu'à lors, j'utilisais des installations décidées et mises en place par la génération précédente : mes parents. Là, avec le nouveau cuvier, c'était ma décision, mon investissement, mon risque aussi, mais d'abord mon outil de travail. Désormais, je devenais encore plus responsable du vin que j'élaborerais. Forcément, ça marque.

### LA CASQUETTE COMMERCIALE CONTRAINTÉ ou PLAISIR ?

Nécessaire, surtout que, comme c'est souvent le cas en Graves, nous assurons toute la commercialisation de nos vins. Et c'est toujours intéressant de voir un acheteur qui va donner une valeur (un prix) à votre travail. On se bat pour ça !



Marie-Hélène Yung-Théron. Elle dirige le Château de Portets depuis 33 ans à la suite de ses parents. Femme vigneronne parmi de nombreux hommes, mais femme qui revendique bien plus que beaucoup d'hommes d'élaborer "son" vin, en pilotant directement chaque levier qui, au final, aura un effet sur ce qu'il y aura dans la bouteille.

### LA DÉMARCHE "AMBASSADEURS de GRAVES" : PORTETS EN EST depuis l'origine. BILAN ?

Plus que positif ! Le vin sort enfin de son entre-soi où quelques experts disaient au reste du monde ce qu'ils devaient aimer. Au sein des Graves, on a pris le sujet par le seul bout qui vaille : le consommateur. Après tout, le travail du vigneron n'a de sens que parce que son vin est servi et apprécié par ceux qui le consomment. Et c'est à eux de dire les vins qu'ils aiment, dire "les ambassadeurs". Tellement évident que nos distributeurs nous suivent sur ça !

### PROPRIÉTAIRE

SCEA Théron-Portets  
Marie-Hélène Yung-Théron

### APPELLATION

Graves rouge AOC

### SUPERFICIE

26 ha

### TERROIR

Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.

### DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds/ha

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

### ENCÉPAGEMENT

55% Merlot

45% Cabernet Sauvignon

### RENDEMENT

38 Hl/ha

### VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Temps de cuvaison : 24 à 30 jours

Temps de fermentation : 4 à 5 jours

Contrôle de fermentations :

cuves en inox et ciment thermorégulée

100% en fûts de chêne pendant 12 mois.

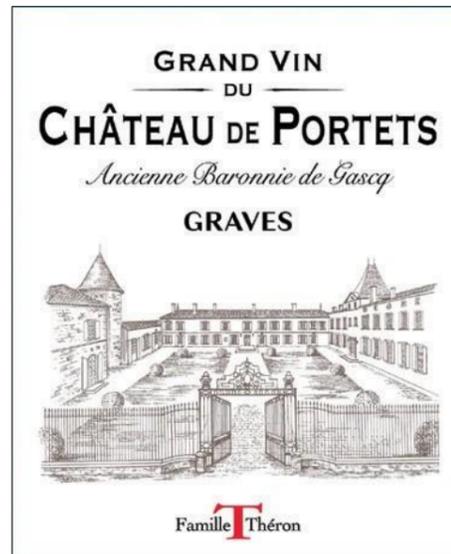
### DISTRIBUTION

Grande Distribution - CHR - Export - Clientèle particulière

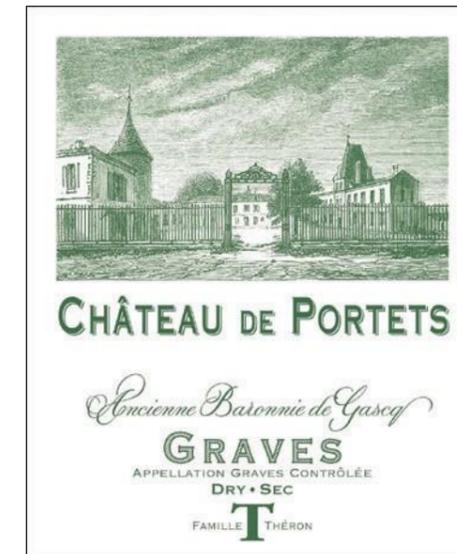
### ŒNOLOGUE-CONSEIL

Antoine Médeville

**CHÂTEAU DE PORTETS**  
**GRAND VIN**  
**AOC GRAVES ROUGE**



**CHÂTEAU DE PORTETS**  
**AOC GRAVES BLANC**

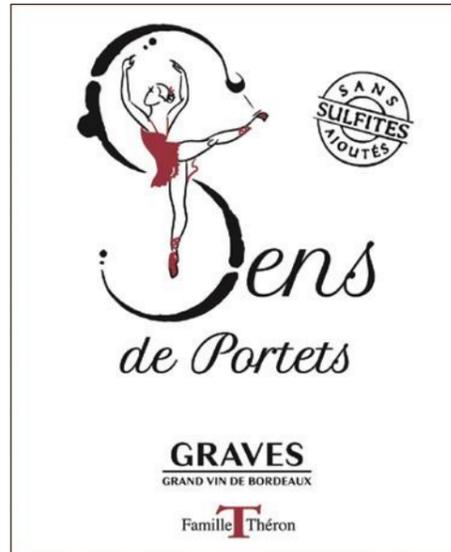


<b>PROPRIÉTAIRE</b>	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
<b>APPELLATION</b>	Graves rouge AOC
<b>SUPERFICIE</b>	28 ha dont 6 ha de « Grand Vin »
<b>E TERROIR</b>	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	5 000 pieds/ha
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	12 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	55% Cabernet Sauvignon 45% Merlot
<b>RENDEMENT</b>	35 Hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges : mécaniques Temps de cuvaison : 24 à 30 jours Temps de fermentation : 4 à 5 jours Temps de macération : 20 à 25 jours Contrôle des fermentations : cuves inox thermorégulées
<b>ÉLEVAGE</b>	Fermentation malolactiques : 10% en fûts de chêne L'élevage des vins se poursuit pendant 12 mois en barrique de chêne, renouvelées par tiers chaque année. L'assemblage définitif est ensuite réalisé, avant un collage léger, puis la mise en bouteille est effectuée au château.
<b>PRODUCTION</b>	24 000 bouteilles
<b>DISTRIBUTION</b>	CHR-Export et Particulier
<b>ŒNOLOGUE-CONSEIL</b>	Antoine Médeville

<b>PROPRIÉTAIRE</b>	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
<b>APPELLATION</b>	Graves blanc AOC
<b>SUPERFICIE</b>	4.96 ha
<b>E TERROIR</b>	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	5 000 pieds/ha
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	12 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	60% Sémillon 30% Sauvignon 10% Muscadelle
<b>RENDEMENT</b>	40 Hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges : manuelle Macération pelliculaire de 8 heures Bâtonnage des lies sur 6 mois Cuves inox thermorégulées
<b>PRODUCTION</b>	24 000 bouteilles
<b>DISTRIBUTION</b>	Négoce et Particulier
<b>ŒNOLOGUE-CONSEIL</b>	Antoine Médeville

## SENS DE PORTETS

### AOC GRAVES ROUGE - SANS SOUFRE AJOUTÉ



## 15 BARONS DE PORTETS

### AOC GRAVES ROUGE

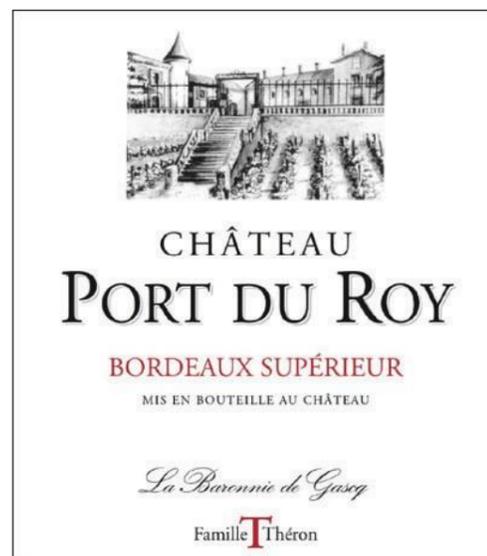


<b>PROPRIÉTAIRE</b>	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
<b>APPELLATION</b>	Graves rouge AOC
<b>TERROIR</b>	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	5 000 pieds/ha
<b>ÂGE DES VIGNES</b>	8 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	100% Merlot
<b>DEGRÉS</b>	12,5% / vol.
<b>VINIFICATION</b>	Le soufre est un des antioxydants du vin, il y en a naturellement dans le raisin. Ne pas en ajouter nous oblige à toujours contrôler l'environnement autour du jus de raisin puis du vin. Nous utilisons le gaz carbonique naturel produit par la fermentation alcoolique pour l'inertage de sa cuve, pour ainsi assurer la sécurité de la conservation jusqu'à sa mise en bouteille.
<b>« SANS SOUFRE AJOUTÉ »</b>	
<b>PRODUCTION</b>	4 800 bouteilles
<b>ŒNOLOGUE-CONSEIL</b>	Antoine Médeville

<b>PROPRIÉTAIRE</b>	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
<b>APPELLATION</b>	Graves rouge AOC
<b>SUPERFICIE</b>	5 hectares
<b>TERROIR</b>	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	5 000 pieds/ha
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	30 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	65% Merlot 35% Cabernet Sauvignon
<b>RENDEMENT</b>	50 Hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges : mécaniques Temps de fermentation : 4 à 5 jours Temps de macération : 20 à 25 jours Contrôle des fermentations : cuves en ciment thermorégulées.
<b>ÉLEVAGE</b>	L'élevage des vins se poursuit pendant 12 mois, dont 20% en fût de chêne, renouvelés par tiers chaque année, puis la mise en bouteille est effectuée au château.
<b>PRODUCTION</b>	25.000 bouteilles
<b>ŒNOLOGUE-CONSEIL</b>	Antoine Médeville

# CHÂTEAU PORT DU ROY

## AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



<b>PROPRIÉTAIRE</b>	SCEA Théron-Portets Marie-Hélène Yung-Théron
<b>APPELLATION</b>	Bordeaux-Supérieur Rouge AOC
<b>SUPERFICIE</b>	2,50 hectares
<b>TERROIR</b>	Terre forte et graveleuse sur sous-sol argilo-siliceux.
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	5 000 pieds/ha
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	30 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	70% Merlot 35% Cabernet Sauvignon
<b>RENDEMENT</b>	42 Hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges : mécaniques Temps de cuvaison : 24 à 30 jours Temps de fermentation : 4 à 5 jours Temps de macération : 20 à 25 jours Contrôle des fermentations : cuves en ciment thermorégulées
<b>ÉLEVAGE</b>	En cuve, sur stave pendant 9 mois
<b>PRODUCTION</b>	8 000 bouteilles
<b>ŒNOLOGUE-CONSEIL</b>	Antoine Médeville



# 2024, CHÂTEAU DE PORTETS POURSUIT SON ÉLAN



## *Respect de l'environnement*

*Marie-Hélène Yung-Théron est sensible au site de Portets qui impose par sa majesté, le respect des lieux.*

*Elle souhaite préserver cette belle nature et a opté pour une viticulture et une vinification dans le plus grand respect de l'environnement.*





## CERTIFIÉ EXPLOITATION DE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) : 2017

**Le Château de Portets obtient son Certificat d'Exploitation de Haute Valeur Environnementale (HVE), une reconnaissance officielle du Ministère de l'Agriculture de la performance environnementale qui porte sur l'intégralité de l'exploitation.**

Faire face au défi de demain est la motivation première de Marie-Hélène Yung-Théron en s'engageant volontairement au Système de Management Environnemental, le SME. Consciente de sa responsabilité face à la protection de l'environnement et de l'humain et enthousiaste à réussir le développement économique de son domaine viticole sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à ces mêmes besoins, la propriétaire du Château de Portets a choisi de traduire cette aspiration en travaillant avec le SME.

Cet outil de gestion permet l'intégration d'objectifs pour planifier des processus de respect des sols et favoriser la biodiversité. Cela se traduit concrètement sur les consommations d'énergie, sur le tri et le recyclage des déchets, sur les intrants, les modes de lutte antiparasitaires, les modes de culture, la protection des salariés, des riverains, des consommateurs, l'amélioration des conditions de travail.

Marie-Hélène Yung-Théron montre sa volonté d'aller encore plus vite vers une sortie de l'usage des produits phytosanitaires en observant la dynamique impulsée par la Région, le CIVB, la Chambre d'Agriculture et les services de l'Etat dans la recherche appliquée et fondamentale de solutions alternatives.

Marie-Hélène aime à citer Winston Churchill : « Là où se trouve une volonté, il existe un chemin ».



# Certificat

**CERTIFICAT HVE Niveau 3 - N° HVE-HVEV4-1278**

**AFNOR Certification certifie que l'exploitation**

**SCEA THERON PORTETS**

**CHATEAU DE PORTETS  
FR-33640 PORTETS**

**N° SIRET : 400 431 193 000 12**

a été reconnue comme étant une

**EXPLOITATION DE HAUTE VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE**

Au titre des articles D.617-4 et D.617-7 à D.617-11 du code rural et de la pêche maritime portant sur la certification environnementale de niveau 3 (version 2022)

pour la totalité de la production de l'exploitation soit les activités de :

**VITICULTURE ET GRANDES CULTURES**

Cette certification est délivrée à l'exploitation sous réserve du respect des exigences des seuils des indicateurs de performance environnementale.

Début de validité : 15/04/2024

Fin de validité : 14/04/2027

Ce document est signé électroniquement. Il constitue un original électronique à valeur probatoire.  
This document is electronically signed. It stands for an electronic original with probatory value.

**Julien NIZRI**  
Directeur Général d'AFNOR Certification

La certification peut être suspendue ou retirée dans les conditions visées à l'article 10 du décret n° 2011-694 du 20 juin 2011 relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles.  
Le certificat, propriété de l'organisme certificateur, doit lui être restitué sur simple demande.  
Seul l'original de ce certificat est valable.

Par décision du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire en date du 16 février 2012, AFNOR Certification, est agréé au titre des dispositions des articles D. 617-19 et R. 617-28 du code rural et de la pêche maritime depuis le 22 février 2012 pour des périodes renouvelables de quatre ans.

CERTI F 1428.6 03/2023

# UN ENGAGEMENT DANS L'ŒNOTOURISME



*Un Vin, un Lieu, une Rencontre...*





**CLASSÉ À L'INVENTAIRE  
DES MONUMENTS HISTORIQUES,  
LABELLISÉ « VIGNOBLES  
ET CHAIS EN BORDELAIS »  
ET « VIGNOBLES & DÉCOUVERTE »  
« BEST OF WINE TOURISM 2017 et  
2024 ».**





## UN VOYAGE INITIATIQUE ET SENSORIEL AU CŒUR DES GRAVES

---

Des visites et dégustations thématiques sont proposées aux visiteurs tout au long de l'année. Cet espace d'accueil s'adresse à un public large, d'individuels ou de groupes mais aussi aux scolaires.

Enfin l'Orangerie du château (180 m<sup>2</sup>) permet d'accueillir des séminaires, conférences et autres réceptions professionnelles.

**« UNE OFFRE ŒNOTOURISTIQUE AVEC DES VISITES THÉMATIQUES  
ET DES ACTIVITÉS QUI MÊLENT LE VIGNOBLE, LE VIN, L'HISTOIRE,  
LE PATRIMOINE, LE FLEUVE ET L'ENVIRONNEMENT. »**

Les visites proposées au Château de Portets sont un véritable voyage initiatique et sensoriel au cœur des Graves. Dans les espaces d'accueil, la projection d'un film dévoile l'histoire du Château de Portets.

Au travers d'une table tactile, de nombreuses informations sont proposées sur le vignoble des Graves, l'histoire du château, l'esprit du lieu ainsi que des informations techniques sur l'élaboration du vin, le savoir-faire d'une équipe et autres conseils sur les vins du domaine. Quatre vitrines exposent aux visiteurs le cycle végétatif de la vigne avec la représentation des 4 saisons. Dégustation de 3 vins. Chaque visiteur repart avec son verre gravé offert par le château. Photocall pour souvenir.

## LES BÂTIMENTS D'ACCUEIL

- L'espace « Jules Théron » comprend :

- 1 salle de scénographie
- 1 salle de séminaire de 70 m<sup>2</sup>
- 1 espace traiteur
- 1 espace boutique et dégustation

**La projection d'un film 16/3, ultra panoramique (2 langues).**

Réalisé par Eric Le Collen, metteur en scène et scénographe, ce film invite le visiteur à découvrir la dimension patrimoniale du lieu avec son histoire et sa position stratégique sur le fleuve.

Dans la salle de scénographie, un deuxième espace permet au visiteur d'accéder à de nombreuses informations au travers d'une table tactile et de quatre vitrines sur les 4 saisons de la vigne.

- L'Espace Orangerie du Château, d'une surface de 180 m<sup>2</sup>, permet d'accueillir des événements plus importants.
- La Boutique offre la possibilité d'acheter les vins du domaine ainsi qu'un choix de produits sélectionnés.

### L'ESPACE JULES THÉRON



### L'ESPACE ORANGERIE



## LES VISITES DU CHÂTEAU DE PORTETS

Les offres thématiques proposées s'adressent aux particuliers, aux Offices de Tourisme et Agences. Des offres spécifiques pour les agences peuvent être étudiées. Visites & dégustations pour individuels, scolaires et enfants. Site accessible aux personnes en situation de handicap.

D'avril à octobre : du mardi au samedi de 10h à 18h.  
De novembre à mars du lundi au vendredi de 10h à 18h.  
Langues : Français-Anglais - Italien.

### VISITE DÉCOUVERTE

Dans les espaces d'accueil, la projection d'un film dévoile l'histoire du Château de Portets. Au travers d'une table tactile, de nombreuses informations sont proposées sur le vignoble des Graves, l'histoire du château, l'esprit du lieu ainsi que des informations techniques sur l'élaboration du vin, le savoir-faire d'une équipe et autres conseils sur les vins du domaine. Quatre vitrines exposent aux visiteurs le cycle végétatif de la vigne avec la représentation des 4 saisons.

Dégustation de 3 vins du Château de Portets. Chaque visiteur repart avec son verre gravé offert par le château. Photocall pour souvenir.

**Tarif : 15 € par personne (à partir de 15 ans)**

**Durée : 1h. Sur réservation.**

### VISITE « RETOUR DU MARCHÉ »

Visite Découverte suivie d'un déjeuner aux saveurs locales cuisinées par un chef, en accord avec la dégustation.

Dégustation de 3 vins accompagnée d'un menu entrée, plat, dessert.

**Tarif : 65 € par personne**

**Durée : entre 1h30 et 2h. Sur réservation uniquement.**

**De 6 à 12 personnes.**

### VISITE « FINS GOURMETS »

Visite Découverte suivie de fromages affinés et charcuterie, en accord avec la dégustation. Dégustation de 3 vins.

**Tarif : 25 € par personne**

**Durée : 1h30. Réservation minimum 48h à l'avance.**

**De 2 à 10 personnes.**



### VISITE « UN PORT SUR LA VIGNE »

Expérience - Parcours Bas Carbone

1<sup>er</sup> Route des Vins avec la Bulle Verte - Exploration Tranquille

Au travers d'un parcours pédestre innovant à l'aide une application numérique, découvrez la riche histoire du Château de Portets, son ancien port et son village, suivi d'une dégustation de 3 vins.

**Tarif : 20 € par personne**

**Durée : 1h30**

**Avec l'accompagnement de sa planche gourmande - Tarif : 30 € par personne**

### VISITE PARCOURS LIBRE « DE LA VIGNE AU VERRE »

Imprégnez-vous de l'histoire du Château de Portets lors de la projection de son film. Découvrez les étapes qui précèdent le verre de vin en autonomie. Oscillez librement entre notre chai à barriques et notre espace scénographique équipée d'une table tactile et de panels d'informations.

Dégustation de 3 vins avec une hôtesse.

**Tarif : 11 € par personne (à partir de 15 ans)**

**Durée : 45 minutes**

### L'INVESTIGATION SUR LES TRACES DES 15 BARONS...

Les cailloux de Graves du Château ont disparu et il vous faut les retrouver au plus vite pour sauver la future récolte.

Entre amis, entre collègues ou en famille, partagez un moment convivial au cœur du vignoble. À l'aide d'un roadbook et d'un kit d'enquêteur (indices et outils), partez à la découverte de l'histoire du Château contée par les témoignages des personnages qui y ont vécu. Formez vos équipes, répondez à des questions, déchiffrez QR codes et énigmes pour évoluer sur le parcours. Collaboration, réflexion, concentration seront de précieux alliés dans votre quête.

Terminez par la dégustation des vins de la propriété (jus de fruits pour les enfants). Récompense à la clé !

**Tarifs : 20 € par adulte - 12 € par enfant (6-12 ans)**

**Durée : entre 1h30 et 2h. Sous réserve de conditions météo favorables.**

### JEU DE PISTE POUR LES ENFANTS

À l'aide d'un document, les enfants à partir de 6 ans découvrent de façon amusante l'histoire du château et l'élaboration de son vin.

Parcours libre dans la cour du château.

**Tarif : 5 € par enfant (6-12 ans)**

**Durée : environ 30 minutes**

### SPÉCIAL SÉMINAIRES & RÉCEPTIONS PROFESSIONNELLES

Possibilité de location des espaces avec différentes formules :

- L'Espace Orangerie : 180 m<sup>2</sup>

- L'Espace Jules Théron : 70 m<sup>2</sup>

**Réservations : [www.chateaudoportets.com](http://www.chateaudoportets.com)**

**Tél. : +33 (0)5 56 67 12 30**

**Mail : [oenotourisme@chateaudoportets.fr](mailto:oenotourisme@chateaudoportets.fr)**

### œNOVISA, LE PASSEPORT œNOTOURISTIQUE EN TERRES DE GRAVES ET SAUTERNES

œNoVisa est un passeport œnotouristique qui rassemble 7 domaines viticoles, propriétés familiales comme Crus Classés, des appellations Graves, Pessac-Léognan et Sauternes. Les châteaux du passeport sont tous engagés dans une démarche d'agriculture responsable et labellisés « Vignobles et Découvertes ». L'œNoVisa est avant tout un « passeport de l'amitié » entre ces châteaux, rassemblés afin d'encourager les visiteurs à découvrir ou redécouvrir le magnifique territoire des Graves et Sauternes.

Les propriétés sont toutes liées par leurs valeurs et ambitions œnotouristiques : le goût de la transmission ; la volonté d'accroître l'attractivité du territoire ; la valorisation d'une offre œnotouristique étoffée et complète à la fois traditionnelle et innovante.

« LE VIN SE VIT DE RENCONTRES : C'EST DANS NOTRE ADN »

#### œNoVisa, comment ça fonctionne ?

Les visiteurs récupèrent leur œNoVisa gratuitement dans les propriétés participantes, offices de tourisme, hébergeurs locaux ou directement en ligne. Munis de leur passeport, ils débutent leur excursion dans l'un des dix domaines. À partir de 50 € de dépense (en activité œnotouristique et/ou achat en vin), les œnovoyageurs obtiennent un tampon dans leur passeport œNoVisa. Dès le deuxième tampon, une bouteille de vin d'une propriété qui n'as pas encore été visitée est offerte, ainsi qu'à chaque tampon supplémentaire par la suite.

**1** Je réserve une visite OU je fais un achat en boutique ... dans l'un des Châteaux partenaires.  
*I book a visit OR I make a purchase in a shop ... in one of the partner Châteaux.*

**2** Je fais tamponner mon #œNOVISA à partir de 50 € d'achat en visite et/ou en vin.  
*I get my #œNOVISA stamped from 50 € purchase on a visit and/or wine.*

**3** Je gagne une bouteille dès le deuxième tampon, et à chaque nouveau tampon !  
*I win a bottle for the second stamp, and with each new stamp!*

Au cœur des AOC Graves & Sauternes, venez découvrir 7 merveilleux châteaux, Crus Classés ou propriétés familiales, reconnus pour la qualité de leur accueil, leurs offres œnotouristiques innovantes et leur engagement environnemental.  
*In the heart of the Graves & Sauternes PDO, come and discover 7 marvelous châteaux, Crus Classés or family properties, recognized for their quality of their welcome, their innovative wine tourism offers and their environmental commitment.*

Retrouvez toutes les destinations œNoVisa sur [www.oenovisa.com](http://www.oenovisa.com)

SAUTERNES BARSAC PESSAC-LÉOGNAN GRAVES GRAND VIN DE BORDEAUX

Valable jusqu'au 31 décembre 2025  
Valid until december 31, 2025

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A conceomer avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique

2024  
JE RÉSERVE  
JE FAIS TAMPONNER  
JE GAGNE  
UN VIN

PASSEPORT pour 7 destinations viticoles

# CHÂTEAU DE PORTETS T

## CONTACT CHÂTEAU

Marie-Hélène Yung-Théron  
[contact@chateaudeportets.fr](mailto:contact@chateaudeportets.fr)  
Château de Portets - 33640 Portets  
Tél. : +33 (0)5 56 67 12 30  
[www.chateaudeportets.com](http://www.chateaudeportets.com)

## CONTACT PRESSE / OENOTOURISME

Audrey Chauvet  
[oenotourisme@chateaudeportets.fr](mailto:oenotourisme@chateaudeportets.fr)  
Tél. : +33 (0)5 56 67 12 30 / (0)6 63 55 34 97

