

OFFRE PRIMEURS 2024

COMMANDEZ DÈS À PRÉSENT !



Château Lafargue

PESSAC-LÉOGNAN

www.chateaulafargue-france.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LES SALONS
AUXQUELS NOUS PARTICIPONS

2025

2026



VERTOU
Salon Aux Vignobles !
Vins et Gastronomie
de nos Régions
du 10 au 13 octobre

HAMBOURG
1^{er} Salon des Vignerons
Indépendants
du 10 au 12 octobre

DUNKERQUE
Salon du Vin et de la Bière
du 24 au 27 octobre

LYON
Salon des Vignerons
Indépendants
du 30 octobre au 2 novembre

REIMS
Salon des Vignerons
Indépendants
du 7 au 10 novembre

BREST
Salon du Vin
et de la Gastronomie
du 8 au 11 novembre

LILLE
Salon des Vignerons
Indépendants
du 21 au 24 novembre

MARSEILLE
Salon des Vignerons
et de la Gastronomie
du 21 au 7 novembre

PARIS
(Porte de Versailles)
Salon des Vignerons
Indépendants
du 4 au 7 décembre

PARIS RUEIL-MALMAISON
(Le Manoir Paris Country Club)
Salon des Grands
Vignobles
les 12 et 13 décembre

RENNES
Salon des Vignerons
Indépendants
du 23 au 25 janvier

CLERMONT-FERRAND
Salon Vinidôme
du 30 janvier au 2 février

STRASBOURG
Salon des Vignerons
Indépendants
du 13 au 16 février

LYON BRON
(Novotel Lyon Bron)
Salon des Grands Vignobles
les 27 et 28 février

EVIAN/PUBLIER
Salon des Vignerons
Indépendants
du 27 février au 2 mars

BORDEAUX
Salon des Vignerons
Indépendants
du 13 au 15 mars

PARIS
(Porte de Champerret)
Salon des Vignerons
Indépendants
du 19 au 22 mars

NANCY
Salon des Vignerons
Indépendants
du 27 au 29 mars

MANDELIEU
Salon des Vignerons
Indépendants
du 24 au 26 avril
(Dossier en attente d'inscription)

Château Lafargue

Château Lafargue
SCEA Château Lafargue
Familles Leymarie et Peyrout

9, impasse de Domy - 33650 MARTILLAC

Tél : +33 (0)5 56 72 72 30
contact@chateaulafargue-france.com
www.chateaulafargue-france.com

BORDEAUX



JOURNÉES PORTES OUVERTES PESSAC-LÉOGNAN LES 6 ET 7 DÉCEMBRE 2025

ACCUEIL, VENTE, VISITES ET DÉGUSTATIONS SUR RENDEZ-VOUS

du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VOS COORDONNÉES

Adresse complète de facturation :

Nom : Prénom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. domicile : Portable :
Adresse e-mail (obligatoire) :

Adresse de livraison (si différente) :

Nom : Prénom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. domicile : Portable :
Vous êtes : ☐ Particulier ☐ Professionnel

BON DE COMMANDE PRIMEURS 2024

Offre valable jusqu'au 31 mars 2026 dans la limite des stocks disponibles.

DÉSIGNATION	QUANTITÉ ⁽¹⁾	PRIX UNITAIRE En € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL En € T.T.C.
Château Lafargue Blanc 2024 Cuvée Alexandre Pessac-Léognan Belle robe, limpide, brillante, jaune pâle. Nez démarquant sur une gamme fraîche de fruits à chair blanche, de litchi, de rose, de zestes frais de pamplemousse, de citron et de mandarine. Belle complexité apportée par la dimension vanillée et finement grillée de l'élevage. De la fraîcheur en entame de bouche évoluant sur une belle densité soutenue par une pointe de nervosité. Une dimension zeste de pamplemousse et vanille bourbon très intéressante en retours aromatiques en bouche. Du volume et du charnu associés à une texture élégante. Belle longueur et persistance aromatique. Garde +/- 2028 / 2036	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois	15,00 € 6,50 € par caisse de 6 btl	_____, ____ € _____, ____ €
Château Lafargue Rouge 2024 Grand Vin de Pessac-Léognan Belle robe sombre, pourpre, reflets violacés. Bel équilibre entre notes de chauffe (grillées, vanillées) et de fruits noirs à maturité (mûre, myrtille). De la fraîcheur en attaque, évoluant sur une bouche alliant ampleur et structure. Sucrosité et charme amenés par des notes gourmandes liées à l'élevage et des retours très fruités en bouche. Le vin présente une bonne longueur et persistance aromatique. Garde +/- 2030 / 2041	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois _____ magnums (1,5 l) Option : _____ caisses bois _____ doubles-magnums (3 l)	14,00 € 6,50 € par caisse de 6 btl 32,00 € 6,50 € par magnum 68,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____, ____ € _____, ____ € _____, ____ € _____, ____ €
SOUS-TOTAL COMMANDE ①			_____, ____ €
☐ J'ai opté pour l'enlèvement à la propriété, j'applique une remise de 6% sur le montant de ma commande			⊖ _____, ____ €
☐ OFFRE PRIMEURS : j'ai commandé 60 bouteilles minimum = 1 magnum offert*			= _____, ____ €
☐ OFFRE PRIMEURS : j'ai commandé 120 bouteilles minimum = 1 double-magnum offert*			

*voir conditions en bas du document.

FRAIS DE PORT ② Livraison en France métropolitaine	Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 56 € TTC	_____, ____ €
• Pour 12 btl : 56,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 45,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)	Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 45 € TTC	_____, ____ €
• GRATUIT à partir de 36 btl	Livraison à l'adresse indiquée pour 36 bouteilles et plus	GRATUIT

Merci d'adresser vos règlements par chèque à l'ordre de
SCEA Château Lafargue ou par virement
IBAN FR76 1330 6000 1423 0729 5027 595 / BIC AGRIFRPP833

TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE & LIVRAISON TTC (TVA 20%) ① + ② _____, ____ €

ACOMPTE DE 50% À VERSER À LA RÉSERVATION, SOIT _____, ____ €

Règlement du solde au 31/07/2026. Le vin sera disponible à la propriété pour enlèvement à partir du 1^{er} octobre 2026, et devra être enlevé impérativement dans les deux ans.

Observations :

Date et signature :

Le client reconnaît avoir pris connaissance
des conditions générales de vente et les accepte.

Les commentaires de dégustation n'ont qu'une valeur informative et ne sont aucunement contractuels. (1) Quantité minimum de commande : 12 bouteilles de 75 cl ou équivalent, à savoir 6 magnums ou 3 doubles-magnums, puis par multiple de 12 bouteilles de 75 cl (magnum et double-magnum pouvant être ensuite commandés à l'unité). Panachage Blanc et Rouge possible (multiples de 6 par couleur), par exemple : 6 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 12 bouteilles, ou 18 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 24 bouteilles. Conditionnement en cartons ; possibilité de logement en caisse bois en supplément. Conditions générales de vente disponibles sur www.chateaulafargue-france.com ou par courrier, sur demande. Délai de rétractation : 7 jours à compter de la date de réception de la commande.



OFFRE
PRIMEURS
2024

Pour une commande
de **60 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2024 (rouge et/ou blanc),
1 MAGNUM
de Château Lafargue
Rouge 2024
OFFERT

ou

Pour une commande
de **120 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2024 (rouge et/ou blanc),
**1 DOUBLE-
MAGNUM**
de Château Lafargue
Rouge 2024
OFFERT



Offres non cumulables

NOS CUVÉES

Château Lafargue Blanc - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan

Issu de Sauvignon blanc majoritairement et de Sauvignon gris, il offre de la complexité aromatique, de la fraîcheur, du gras avec une belle tension. Il bénéficie d'un joli potentiel de garde qui lui permet d'être servi différemment au cours de sa vie : jeune à l'apéritif ou en début de repas sur des fruits de mer, crustacés et entrées diverses ; à maturité avec des poissons et viandes blanches ; vieux, accompagnant des fromages fermiers.

 Servez-le entre 8 et 10 °C jeune ou entre 12 et 14°C à maturité

 Potentiel de garde de 7 à 10 ans, voire plus



Château Lafargue Rouge - Grand Vin de Pessac-Léognan

Issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, il allie puissance, délicatesse, velouté et raffinement. Il se bonifie avec les années et se consomme sur des viandes et des grillades puis, en vieillissant, sur des gibiers et fromages fermiers. Il arrive à maturité vers 6-8 ans.

 Servez-le entre 16 et 18 °C

 N'hésitez pas à le carafier jeune afin d'exprimer tout son caractère

 Potentiel de garde de 10 à 15 ans selon les millésimes



Château Lafargue Rouge - Cuvée Prestige - Pessac-Léognan

Cette cuvée, issue d'une sélection de vieilles vignes de plus de 40 ans qui apportent puissance, finesse et raffinement, bénéficie d'une belle aptitude au vieillissement, mais peut aussi être bue jeune.

 Servez-la autour de 16 °C

 Carafier 2 heures à l'avance

 Potentiel de garde de 15 à 20 ans



Origine 1920 - Pessac-Léognan

Cuvée créée en 2020 pour célébrer le 100^{ème} anniversaire de la propriété, elle est issue d'un assemblage de 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc et 10% Petit Verdot.

Elle a bénéficié d'une vinification intégrale (baies entières) en barriques de chêne neuves de 400 litres. Fermentation malolactique en barriques. Élevage en barriques pendant 18 mois.

Densité, onctuosité et finesse définissent cette majestueuse cuvée au grand potentiel de garde.



BON DE COMMANDE CAVE DU CHÂTEAU LAFARGUE, signée SCEA Château Lafargue

Tarif valable du 1^{er} octobre 2025 au 30 septembre 2026 dans la limite des stocks disponibles.

DÉSIGNATION	QUANTITÉ ⁽¹⁾	PRIX UNITAIRE En € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL En € T.T.C.
Château Lafargue Blanc - Cuvée Alexandre - Pessac-Léognan			
Millésime 2023			
<i>Médaille Or Mondial de Bruxelles 2025. Une Etoile au Guide Hachette 2026.</i>			
Belle robe jaune pâle , légèrement paille, limpide. Nez puissant et très frais avec des notes de zeste de pamplemousse, de citron jaune et de bergamote, associées à une dimension exotique et finement grillée et toastée. Élégante complexité et fraîcheur aromatique. En bouche, l'attaque montre une agréable tension réhaussant le caractère fruité agrume ainsi que des notes aussi minérales qu'empyreumatiques. Bel équilibre de volume, de gras et de charnu en bouche. Délicieuse longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2027 / 2033</i>	_____ bouteilles (75 cl)	25,00 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par caisse de 6 btl	_____, €
Millésime 2022			
<i>Médaille Or Mondial de Bruxelles 2024.</i>			
Bel éclat de robe jaune pâle, aux légers reflets verts. Le nez s'ouvre sur une belle complexité aromatique mêlant des notes d'agrumes, type pamplemousse, frais, ainsi que des fruits jaunes mûrs soutenues par un boisé finement grillé et intégré. Fraîcheur et volume sont également au rendez-vous en attaque de bouche. Présence d'agrumes, de notes de cèdre, de grillé associées à une belle tension minérale. Bien dans la typicité du millésime offrant longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2026 / 2032</i>	_____ bouteilles (75 cl)	25,50 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par caisse de 6 btl	_____, €
Millésime 2021			
<i>Médaille Argent au Mondial du Sauvignon 2023, 1 étoile Guide Hachette 2024 et Vinalies Or 2024.</i>			
Belle robe, jaune pâle aux légers reflets verts. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche, suivies de caractères de pamplemousse ainsi que de notes finement grillées et vanillées. Fraîcheur et complexité se dégagent à l'aromatique. L'entame de bouche demeure fraîche évoluant sur des notes de fruits blancs et d'agrumes. Belle tension associée à de la rondeur et à du gras. Bonne longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2026/2030</i>	_____ bouteilles (75 cl)	25,50 €	_____, €
Concerné par l'offre DÉSTOCKAGE D'AUTOMNE à minima jusqu'au 31/12/2025, nous consulter.			
Château Lafargue Rouge - Grand Vin de Pessac-Léognan			
Millésime 2023			
Belle robe sombre, pourpre, profonde, reflets violacés. Le nez présente une belle maturité associant des caractères de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis) à des notes épicées (poivre noir, vanille, graine de coriandre) et menthées. L'attaque en bouche est plutôt souple, évoluant sur une belle densité et structure tannique avec une certaine rondeur. Des retours de cerise noire, de mûre et de poivre noir se retrouvent en bouche associés à une belle fraîcheur d'ensemble. Légère sucrosité finale. Belle longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2028 / 2038</i>	_____ bouteilles (75 cl)	24,00 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par caisse de 6 btl	_____, €
_____ magnums (1,5 l)		48,00 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par magnum	_____, €
_____ double magnums* (3 l)		110,00 €	_____, €
*stock très faible			
Millésime 2022			
<i>Une Etoile au Guide Hachette 2026.</i>			
Belle robe, pourpre profonde, reflets violacés. Le nez démarre sur une très belle intensité de fruits noirs, mûrs. De la fraîcheur également apportée par une note graphite, minérale. L'entame de bouche est souple, évoluant sur des tanins mûrs, fins et élégants, avec beaucoup d'onctuosité, de volume, marque du millésime. Les retours de bouche sont surtout sur les fruits noirs, la gourmandise associée à une belle sucrosité finale. Le vin présente un bel équilibre d'ensemble ainsi qu'une très bonne longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2029/2039</i>	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par caisse de 6 btl	_____, €
_____ magnums (1,5 l)		49,00 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par magnum	_____, €
_____ double magnums* (3 l)		113,00 €	_____, €
*stock très faible			
Millésime 2021			
<i>Concerné par l'offre DÉSTOCKAGE D'AUTOMNE à minima jusqu'au 31/12/2025, nous consulter.</i>			
Belle robe, sombre, profonde, reflets violacés. Joli nez de fruits noirs mûrs (cassis, myrtille), accompagnés d'une belle fraîcheur mentholée caractéristique du millésime. L'attaque est plutôt souple, évoluant avec élégance sur une belle finesse tannique, contribuant à une matière de qualité et de belle texture. Retours de fruits noirs mûrs en bouche associés à une jolie pointe séveuse et légèrement vanillée. Très bonne longueur et persistance aromatique avec un bon potentiel de vieillissement. <i>Garde : 2028/2038</i>	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par caisse de 6 btl	_____, €
_____ magnums (1,5 l)		49,00 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par magnum	_____, €
_____ double magnums* (3 l)		113,00 €	_____, €
*stock très faible			
Millésime 2020			
Belle longueur et persistance aromatique, confirmant un vin avec un très beau potentiel. <i>Garde : 2028/2038</i>	_____ bouteilles (75 cl)	24,00 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par caisse de 6 btl	_____, €
_____ magnums (1,5 l)		Rupture de stock	_____, €
_____ double magnums (3 l)		Rupture de stock	_____, €
Millésime 2019			
<i>Noté 90/100 par Terre de Vins dans son numéro exclusif Bordeaux Primeurs La classe 2019. Médaille Argent Concours de Bordeaux 2022.</i>			
Très bonne longueur et persistance aromatique pour ce rouge d'excellente garde. <i>Garde : 2026/2036</i>	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par caisse de 6 btl	_____, €
_____ magnums (1,5 l)		49,00 €	_____, €
Option : _____ caisses bois		6,50 € par magnum	_____, €
_____ double magnums (3 l)		110,00 €	_____, €
en caisse bois unitaire incluse			
Château Lafargue Rouge - Cuvée Prestige - Pessac-Léognan			
Millésime 2021			
De bouche intense, avec des notes prononcées de mûre et de griotte, riche en couleur, développe des tanins fondus et très savoureux. <i>Garde +/-2028/2041</i>	_____ bouteilles (75 cl)	32,00 €	_____, €
_____ magnums (1,5 l)		74,00 €	_____, €
Millésime 2020			
Très belle robe, sombre, profonde, reflets violacés. Le nez développe des caractères de girofle, de fruits noirs mûrs et de poivre noir, amenant fraîcheur et complexité. La bouche se montre souple en attaque évoluant sur une belle densité de matière, faite de tanins mûrs et élégants. Bel équilibre de fruits noirs et d'épices en retours de bouche. Très bonne longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2028/2042</i>	_____ bouteilles (75 cl)	32,00 €	_____, €
_____ magnums (1,5 l)		74,00 €	_____, €
Dauphin du Château Lafargue - Pessac-Léognan - Second vin			
Millésime 2023			
_____ bouteilles (75 cl)		15,00 €	_____, €
Cuvée Origine 1920 - Château Lafargue - Pessac-Léognan			
Millésime 2020			
Très belle robe, sombre, profonde, reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des caractères épicés, mentholés, fruits noirs (mûre, cerise, cassis) d'une grande maturité, en harmonie avec un boisé classieux, fin et élégant. Très belle complexité et puissance aromatique. Le nez fait écho à une bouche énergique et fraîche en attaque, évoluant sur une très belle ampleur et texture de bouche. Beaucoup de densité, de volume et d'onctuosité associés à une très belle finesse tannique. Le très bel équilibre qui se dessine en bouche ainsi qu'une très bonne longueur et persistance aromatique, laissent augurer le grand potentiel de garde de cette cuvée dans un millésime d'exception. <i>Garde : 2032/2042</i>	_____ bouteilles (75 cl)	50,00 €	_____, €
Peu de stock			
SOUS-TOTAL COMMANDE 			_____, €

FRAIS DE PORT

Livraison en France métropolitaine

- Pour 12 btl : **56,00 € TTC** / Pour 24 btl et plus : **45,00 € TTC** (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)
- GRATUIT** à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 56 € TTC _____, €

Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 45 € TTC _____, €

Livraison à l'adresse indiquée pour 36 bouteilles et plus **GRATUIT**

TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE & LIVRAISON TTC (TVA 20%) **1 + 2** _____, €

☐ Je désire recevoir ma commande sous 15 jours.

☐ Je désire recevoir ma commande en même temps que ma livraison Primeurs (soit octobre 2026).

Merci d'adresser vos règlements par chèque à l'ordre de **SCEA Château Lafargue** ou par virement **IBAN FR76 1330 6000 1423 0729 5027 595 / BIC AGRIFRPP833.**

PENSEZ À RENSEIGNER VOS COORDONNÉES AU DOS 

Les commentaires de dégustation n'ont qu'une valeur informative et ne sont aucunement contractuels. (1) Quantité minimum de commande : 12 bouteilles de 75 cl ou équivalent, à savoir 6 magnums ou 3 doubles-magnums, puis par multiple de 6 bouteilles de 75 cl (magnum et double-magnum pouvant être ensuite commandés à l'unité). Panacheur Blanc et Rouge possible (multiples de 6 par couleur), par exemple : 6 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 12 bouteilles, ou 12 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 18 bouteilles. Conditionnement en cartons : possibilité de loger en caisse bois en supplément. Conditions générales de vente disponibles sur www.chateaulafargue-france.com ou par courrier, sur demande. Délai de rétractation : 7 jours à compter de la date de réception de la commande.