

---

## Château de l'Anglais

Au cœur des coteaux du terroir AOC Puisseguin Saint-Emilion, le Château de l'Anglais nous remémore l'histoire d'une terre riche de son passé.

Au lendemain de la Guerre de Cent ans, un soldat de l'armée anglaise, serait resté en France pour s'installer sur ces coteaux et créer son havre de paix baptisé Le Domaine de l'Anglais. L'appellation voit le jour au XVIIIe siècle lorsqu'un lieutenant de Charlemagne, dénommé Seguin, séduit par les collines boisées de la région, décida de s'installer sur le Puy situé face au plateau de Saint-Emilion !

Les coteaux argilo-calcaire offrent ici au Merlot sa pleine expression. Lorsque François Brissot rachète cette propriété en 2004 c'est avec Pierre Troisgras, célèbre chef français, qu'il se lance dans l'aventure. Ils se donnent ensemble les moyens de faire un excellent Puisseguin Saint-Emilion sur un terroir qui n'a alors pas dit son dernier mot !

La collaboration avec Oenoteam démarre alors. D'abord en confiant les analyses au laboratoire puis en travaillant avec le conseil de Stéphane Toutoundji sur la vision globale de la propriété et son développement commercial au travers de 2 vins : Château de l'Anglais en Puisseguin Saint-Emilion et Le chevalier de l'Anglais en Côtes de Castillon.

***Oenologue-conseil : Stéphane Toutoundji***

*Vignoble en agriculture raisonnée*

### Château de l'Anglais

Puisseguin Saint-Emilion

Sol : argilo-calcaire en coteaux.

Encépagement : Merlot.

Elevage : en futs de chêne.

### Le Chevalier de l'Anglais

Côtes de Castillon

Sol : argilo-calcaire en coteaux.

Encépagement : Merlot.

Contact : François BRISSOT, Propriétaire, Vigneron.

### Château de l'Anglais

33 570 Puisseguin - France

Tél. 33 (0)5 57 74 58 94 – [francois.brissot@numericable.fr](mailto:francois.brissot@numericable.fr)

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