



CHATEAU  
LABASTIDE ORLIAC

*Catherine et Isabelle Orliac*  
HÉRITIÈRES DE JEAN ORLIAC, FOURNISSEUR DE LA COUR DE FRANCE

12x75cl



CHATEAU  
LABASTIDE  
ORLIAC

FOURNISSEUR DE LA COUR DE FRANCE



# CHATEAU LABASTIDE ORLIAC

FOURNISSEUR DE LA COUR DE FRANCE

## QUI SOMMES NOUS? WHO ARE WE ?

Nous sommes deux sœurs, Isabelle et Catherine Orliac, à la tête de ce domaine familial de 12 hectares depuis 1980. Le domaine est dans la famille depuis des siècles, en atteste un laissez passer authentifiés et signé du Roi Louis XVI mettant notre aïeul Jean Orliac sous sa protection pour qu'il exerce sereinement son métier de marchand ( marchand de vin fournissant Versailles)

Château Labastide Orliac se situe en Lot et Garonne sur les premiers côteaux de Garonne dans le sud-ouest de la France, entre les appellations de Bordeaux, de Cahors et de Madiran. Cette situation géographique détermine notre climat continental entre le climat océanique de Bordeaux et le climat méditerranéen de Toulouse.

Après une dure bataille de 25 ans, nous avons obtenu en 2011 l'AOC Brulhois alors que notre terre produisait ce qu'on appelait les « vins de Bordeaux » jusqu'au milieu d 19 e siècle.

Notre propriété, la seule dans l'appellation sur la rive droite de la Garonne, s'étend sur un terroir composé d'argiles semblables à ceux de Pomerol et de calcaires semblables à ceux de Saint-Emilion.

L'orientation du domaine est à dominante nord évitant de trop grandes élévations de température.

Les pentes et les côteaux assurent un drainage naturel des sols pour les cépages rouges et les zones plus humides sont réservés aux blancs.

We are two sisters, Isabelle and Catherine Orliac, who have been at the head of this family estate of 12 hectares since 1980. The estate has been in the family for centuries, as evidenced by an authenticated pass signed by King Louis XVI putting our grandfather Jean Orliac under his protection so that he could serenely exercise his profession as a merchant (wine merchant supplying Versailles).

Château Labastide Orliac is located in the Lot et Garonne region on the first slopes of the Garonne River in the southwest of France, between the appellations of Bordeaux, Cahors and Madiran. This geographical situation determines our continental

climate between the oceanic climate of Bordeaux and the Mediterranean climate of Toulouse.

After a hard fought battle of 25 years, we obtained in 2011 the AOC Brulhois while our land was producing what was called «Bordeaux wines» until the mid 19th century.

Our property, the only one in the appellation on the right bank of the Garonne, is located on a terroir composed of clay similar to that of Pomerol and limestone similar to that of Saint-Emilion.

The orientation of the estate is predominantly northern, avoiding too great a rise in temperature.

The slopes and hillsides ensure a natural drainage of the soil for the red grape varieties and the wetter areas are reserved for the whites.







# CHATEAU LABASTIDE ORLIAC

FOURNISSEUR DE LA COUR DE FRANCE

## NOTRE VIN

Nous produisons en moyenne 450 hectos de rouge par an et 80 de blanc. Les rouges sont le résultat d'assemblages à dominante de Cabernet-franc, à laquelle s'ajoutent du Merlot, du Tannat et un cépage régional l'Abouriou, qui font de ces vins des vins de garde.

Les blancs sont composés de Gros manseng, de Chardonnay, de Petit courbu et de Sauvignon.

### Notre gamme est constitué de trois rouges :

- Les «Deux Sœurs» en entrée de gamme
  - le «Château Labastide Orliac», vin noble du domaine
  - le «Royal Héritage 1780», un vin d'exception en mono cépage Cabernet franc.
- Ce dernier ne répondant pas aux exigences de l'assemblage AOC est commercialisé en Vin de France
- En blanc, «Le Prince» est un blanc sec au caractère minéral.

Nos vins sont vinifiés dans des petite cuves ciment de 20 et 50 hectos. Ils passent un an en barrique et retournent en cuve un an de plus avant la mise en bouteille.

L'installation en 2018 de cuves de petits volumes nous a permis d'avoir des extractions plus élégantes, plus sur le fruit, et des assemblages plus fins, en privilégiant la vendange à bonne maturité de chaque parcelle.

## OUR WINE

We produce an average of 450 hectos of red wine per year and 80 hectos of white wine.

The reds are the result of blends

dominated by Cabernet Franc, to which are added Merlot, Tannat and a regional grape variety, Abouriou, which make these wines suitable for aging.

The whites are composed of Gros Manseng, Chardonnay, Petit Courbu and Sauvignon.

### Our range consists of three reds:

- «The two sisters» as an entry-level wine,
- Château Labastide Orliac, the noble wine of the domain,
- Royal Héritage 1780, an exceptional wine made from a single variety of Cabernet Franc.

The latter does not meet the requirements of the AOC blend and is marketed as Vin de France.

• In white, «Le Prince» is a dry white with a mineral character.

Our wines are vinified in small cement vats of 20 and 50 hectos. They spend one year in barrels and return to the vats for another year before bottling.

The installation in 2018 of small volume vats has allowed us to have more elegant extractions, more on the fruit, and finer blends, favoring the harvest at good maturity of each plot.





# CHATEAU LABASTIDE ORLIAC

FOURNISSEUR DE LA COUR DE FRANCE

## NOTRE AGRICULTURE

Depuis la création de l'AOC, nous avons restructuré l'implantation du vignoble en améliorant la corrélation entre le terroir, les cépages, les porte-greffe et l'orientation. Cela a conduit à modifier l'implantation des cépages en choisissant la qualité au détriment du volume.

En même temps, nous nous sommes engagés dans l'agroforesterie en plantant des arbres au milieu des vignes et semant des couverts végétaux dans l'inter-rang des vignes. Tout cela a pour but de favoriser la biodiversité, la lutte contre l'érosion, la présence des chauve-souris, des abeilles, des oiseaux, et l'économie

de l'eau. Tous ces efforts ont pour objectif de donner des sols vivants travaillés en agroécologie et fortiori à l'obtention du label HVE.

Ainsi l'on contribue à réduire l'utilisation d'intrants, à mieux capter le carbone et à favoriser la production d'engrais naturels, contenus dans la biomasse des couverts végétaux.

## OUR AGRICULTURE

Since the creation of the AOC, we have restructured the implantation of the vineyard by improving the correlation between the soil, the grape varieties, the rootstocks and the orientation. This has led to a change in the planting of grape varieties,

choosing quality over volume.

At the same time, we have committed ourselves to agroforestry by planting trees in the middle of the vines and sowing plant cover in the inter-row of the vines. All of this aims to promote biodiversity, the fight against erosion, the presence of bats, bees, birds, and water saving. All these efforts have the objective of giving living soils worked in agroecology and a fortiori to obtain the HVE label.

Thus we contribute to reduce the use of inputs, to better capture carbon and to promote the production of natural fertilizers, contained in the biomass of plant cover.





## PRESENT ET FUTUR

Tous nos efforts nous ont permis, malgré une appellation méconnue, une reconnaissance nationale et internationale. Nous sommes présents à la carte de restaurants étoilés, comme Alain Ducasse, dans les boutiques des musées nationaux (Versailles), d'avoir été sélectionné par des gros négociants comme le « petit ballon » et qualifié par le grand dégustateur Michel Betanne comme « le Rayas du sud-ouest », pour notre typicité.

A l'étranger, nous exportons vers le Japon, la Chine, la Suisse, l'Allemagne

### Nos les distinctions récentes

- l'Royal Héritage 2015 a été médaille d'Or au concours international de Lyon
- l'Médaille d'Or au concours Terre de Vin
- l'Le Château Labastide Orliac 2018 médaille d'or du Prix plaisir Bettane Dessauve avec le commentaire Ci-dessous
- l'Château Labastide Orliac, Château Labastide Orliac, Brulhois 2018 (rouge) Médaille Or avec le commentaire suivant : « Belle pureté du cépage en bouche et bonne concentration. Agréable et

typé, on recommande ce vin à l'immense rapport qualité prix.»

Pour continuer à gravir les échelons nous travaillons depuis le Millésime 2020 avec les conseils du Cabinet Derenoncourt .

Nous espérons voir la commercialisation de nos vins malheureusement très méconnus, se développer en France, alors que nous poursuivons la prospection sur le marché international, notamment au Canada et aux Etats-Unis.

Quant à notre domaine, nous allons poursuivre notre engagement dans une production de qualité à l'écoute des nouvelles suggestions pour protéger notre terre.

## PRESENT AND FUTURE

All our efforts have allowed us, despite an unknown appellation, a national and international recognition. We are present on the menu of starred restaurants, such as Alain Ducasse, in the stores of national museums (Versailles), to have been selected by large merchants as the «petit ballon» and qualified by the great taster Michel Betanne as «the Rayas of the south-west», for our typicity.

Abroad, we export to Japan, China, Switzerland, Germany

### Our recent awards

- l'Royal Héritage 2015. Gold medal at the international competition in Lyon
- l'Gold medal at the Terre de Vin competition
- l'Chateau Labastide Orliac 2018 Gold Medal at the Bettane Dessauve Pleasure Award with the comment below
- l'Château Labastide Orliac, Château Labastide Orliac, Brulhois 2018 (red) Gold medal with the following comment: «Beautiful purity of the grape variety in the mouth and good concentration. Pleasant and typed, we recommend this wine to the immense value for money.»

To continue to climb the ladder we are working since the Millésime 2020 with the advice of the Cabinet Derenoncourt .

We hope to see the marketing of our wines, which are unfortunately not well known, develop in France, while we continue to prospect on the international market, particularly in Canada and the United States.

As for our estate, we will continue our commitment to quality production, listening to new suggestions to protect our land.



DEUX  
SOEURS

CHÂTEAU  
LABASTIDE ORLIAC

LE PRINCE

ROYAL HERITAGE



Secret de Famille

---

CHÂTEAU LABASTIDE ORLIAC

47270 Clermont Soubiran  
France

T. 33 (0)5 53 87 41 02  
chateau.orliac@wanadoo.fr

[www.labastide-orliac.com](http://www.labastide-orliac.com)

---