



**CONCERTS**  
**12**  
septembre 2014  
à partir de 19h30

CHÂTEAU  
LA FAVIÈRE  
Château la Favière  
32 rue St Exupéry  
Saint Seurin sur l'Isle

Les Scènes  
d'Été  
Gironde  
COMESTIBLES

WINSTONS

En première partie  
Fabrice Bernard Quintet

 Saint-Seurin  
sur l'Isle  
Gratuit, restauration sur place.

# Dossier de presse



## COMMUNIQUE

### « Train's Tone » en concert au Château La Favière.

Le Château La Favière ouvre pour la troisième année ses portes à un événement musical majeur, le **12 septembre**. Dans un cadre magnifique amateurs de vin et de musique pourront unir ces deux plaisirs. A l'affiche de cette grande soirée «scènes d'été en Gironde» résolument jazzy, Train's Tone précédé, en première partie, du « Fabrice Bernard Quintet ».

Train's Tone, c'est plus de dix années de jazz, de swing mélangés à la culture musicale jamaïcaine des années 60, des compositions originales, élargies de reprises d'Eroll Garner ou des Doors, toujours jouées dans cette atmosphère « Jamaïcan Swing » qu'a su tisser le groupe au fil des années. Avec une voix sensuelle apportant une petite note Folk, le groupe laisse place à l'émotion tout en gardant cette énergie « Oldies » et sincère qui permet à sa section cuivre de déployer ses riffs jazzy et d'emmener le groupe hors des sentiers battus.

« Fabrice Bernard Quintet », cinq musiciens de talents. C'est autour du saxophoniste Fabrice Bernard que les membres du FBQ vous proposent un voyage dans l'histoire du jazz. De Duke Ellington à John Coltrane, des années 30 aux années 60, le quintet oscille entre jazz cool, ballade, bossa, be bop et swing. Amoureux des standards, nostalgiques de l'âge d'or du jazz ne cherchez plus, ce Jazz Band va vous enchanter !

Le public pourra également à cette occasion, déguster deux vins du domaine, Château La Favière et Muse de La Favière accompagné de produits terroir proposés par des producteurs locaux.

Les équipes du Château La Favière et de l'Office du Tourisme de Saint-Seurin sur l'Isle seront donc très heureuses de vous recevoir sur la propriété pour cette belle soirée ouverte à tous.

**Le Parc du Château la Favière vous ouvre ses portes dès 19h30.**

**Sur place, dégustation de vin, buvette et restauration sont proposées au public.**

#### Contacts presse :

Christophe Bedouet, [cb@lafaviere.fr](mailto:cb@lafaviere.fr)

<http://www.facebook.com/chateau.la.faviere>

32 Rue A.de St Exupéry, 33660 Saint-Seurin sur l'Isle

Mob/ +33.6.85.07.63.64    Fixe / +33.5.57.49.72.08

Emmanuelle Voyer, [e.voyer@stseurinsurlisle.com](mailto:e.voyer@stseurinsurlisle.com) / [www.stseurinsurlisle.com](http://www.stseurinsurlisle.com)

Mairie, Espace Charles de Gaulle BP 26 - 33660 Saint-Seurin sur l'Isle

Tél 05 57 56 01 07

### Prélude

Années 1750. Un notable du Bordelais et son épouse font construire un petit château « à la française » au cœur de leur vignoble, sur les terres de Saint-Seurin-sur-l'Isle. Dans le parc, un pigeonnier du XVIème siècle témoigne d'une histoire beaucoup plus ancienne.

A cette époque, le salon de musique est un rendez-vous très prisé. Son clavecin résonne des airs de danse composés pour la cour de Versailles.

### Adagio

Fin du XIXe. La « partition » des vins s'est transmise, le savoir-faire s'est enrichi : le terroir de La Favière donne un cru fruité et mélodieux. Une grande famille bordelaise prend possession du domaine, rénove le château et prend en main le vignoble.

La musique est toujours à l'honneur : la France découvre le grand élan de la musique russe, avec Tchaïkovski, Rimski-Korsakov, Moussorgski...

Sous le nom de Domaine de la Cabanne, la terre de La Favière restera un domaine familial jusqu'en 2009.

### Allegro

2010. Stanislav et Natalia Zingerenko visitent la propriété et sont séduits par cette « belle endormie ». Ils aiment la nature, ils aiment la France, où Natalia a déjà vécu. La viticulture représente pour eux le lien le plus fort – et le plus magique - avec le terroir. La Favière cristallise leur rêve.

L'ensemble du domaine couvre 67 hectares, une couronne de forêts protège le vignoble et le château est au cœur d'un grand parc. Petit à petit, ce parc est restauré, le château réaménagé, avec son salon de musique et le piano de Natalia. L'esprit du lieu se perpétue.

### Vivace

Aujourd'hui.

Avec fougue et détermination, Stanislav et Natalia ont décidé de remettre en musique l'ensemble du domaine et d'en assurer la pérennité. Ils savent s'entourer des meilleurs conseillers, avec qui, au-delà de la très haute qualité, ils recherchent une véritable virtuosité.

En fait, ils souhaitent interpréter la partition de leur Bordeaux Supérieur comme celle d'un Grand Cru, avec les mêmes méthodes, la même rigueur. Chaque bouteille devra faire vivre «un instant d'harmonie».

### Largo

Demain

Stanislav et Natalia ont l'amour de la terre. Pour eux « le vin et la musique sont deux langages universels, il s'agit d'être ensemble pour partager le bonheur de l'instant».

Bientôt à Château La Favière : des fêtes musicales ouvertes au jazz et aux musiques du monde, une maison d'hôtes... mille et un projets qui associent art du vin et art de vivre.

Stanislav et Natalia Zingerenko font partager leurs passions, Château La Favière retrouve son âme.



## DONNER LE TEMPS AU TEMPS

12 à 18 mois de vieillissement sont impératifs, cette durée varie selon le profil de chaque cuvée. Il se fait essentiellement en barrique de un an, sur cales de bois selon la tradition, à température et hygrométrie constantes.

La dégustation, là aussi, reste le meilleur guide et donne le « tempo ». L'équipe suit l'évolution des vins quotidiennement et décide du moment optimal pour la mise en bouteilles, qui se fait au château.

La tonnellerie fait l'objet d'une grande exigence. Château La Favière entretient des liens de confiance avec quelques tonnellerie françaises « triées sur le volet », qui partagent son esprit de rigueur. Choix des chênes, séchage, brûlage... une grande minutie préside à chaque opération.

Le temps de garde des vins peut se poursuivre sur une dizaine d'années, ils sont parfaitement accomplis pour une dégustation immédiate mais la garde permet le développement de certains arômes rares et l'épanouissement optimal de la complexité.

## L'HARMONIE DU TERROIR : SOL, CLIMAT, ET SAVOIR-FAIRE

LE VIGNOBLE s'étend sur 18,5 hectares d'un seul tenant, bien positionné sur une croupe de terrain. Trois cépages caractéristiques du Libournais : Merlot (60%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (10%). Les vignes les plus âgées datent de 1958, la moyenne s'établit autour de 1988. L'orientation des rangs Est/Ouest permet un ensoleillement maximum.

LE SOL est marqué par une alternance de graves et de sables, avec une couche d'argile en sous-sol. La vigne est nourrie toute l'année, sans excès d'eau en hiver et sans stress hydrique en été.

LE CLIMAT est sous influence océanique, avec l'équilibre exceptionnel du microclimat de Saint-Emilion.

LA CONDUITE de la vigne suit les méthodes de la viticulture raisonnée, avec des traitements à minima, une fertilisation adaptée à chaque parcelle. Une densité élevée et une taille minutieuse contribuent à la haute qualité des raisins. Les vendanges se font à maturité optimale, le premier tri mécanique est suivi d'un tri optique par laser, qui examine chaque baie en fonction de paramètres précis : diamètre, régularité, couleur, poids.





## UNE VINIFICATION DE HAUTE PRÉCISION

15 PARCELLES, identifiées par des lettres. La vinification se fait parcelle par parcelle, pour respecter la typicité de chacune et donner un registre subtil de notes pour l'assemblage. La fermentation, lente et mesurée, est précédée d'une macération à froid pendant 72 heures, afin d'extraire les éléments aromatiques ainsi que les constituants de la couleur.

LA VINIFICATION INTÉGRALE est très peu pratiquée pour cette appellation. Château La Favière a fait ce choix pour répondre à son objectif de haute qualité et de personnalité. Une partie des raisins (environ 15%) est vinifiée dans de petites barriques de chêne de 500 litres, tournées six fois par jour. Cette intégration précoce du bois permet une bonne extraction de la couleur et des arômes, elle donne des vins plus amples, avec davantage de noblesse et de complexité. Le reste est traité en cuves finement thermorégulées, avec des remontages fréquents, adaptés à chaque cuvée.

LA FERMENTATION MALOLACTIQUE, en cuves ou en barriques neuves, ajoute à la complexité aromatique et donne de l'ampleur aux vins.

L'ensemble du processus est orienté par la volonté de donner de la complexité pour permettre une harmonie riche de nuances.

## L'ASSEMBLAGE, CLÉ DU STYLE

L'ASSEMBLAGE donne la « signature » La Favière et construit l'harmonie du vin, qui sera amplifiée par l'élevage. Georges Pauli compare les cépages aux « pupitres » de l'orchestre, qui regroupent plusieurs instruments de la même famille, les parcelles étant elles-mêmes les instruments dont il peut tirer les accents les plus subtils.

LE MERLOT (env.60%) typique du Libournais, domine l'assemblage. Il donne la souplesse, une rondeur élégante, bien travaillée. Le Cabernet Franc (env.30%) apporte la finesse et fait s'épanouir les arômes de fruits rouges. Le Cabernet Sauvignon (env.10%) très aromatique, soutient la structure, la puissance et la richesse tannique.

LES DÉGUSTATIONS se font collégalement. Autour de l'équipe œnologique : les propriétaires et Christophe Bedouet, le Directeur Général du domaine. Les vins de chaque parcelle sont appréciés pour leur personnalité propre mais aussi leur capacité à « vivre ensemble » au sein de l'équilibre final, qui évoluera au fil des années. Il faut donc concevoir une harmonie au présent mais aussi anticiper sur le devenir des vins. Le « chef d'orchestre » propose des compositions, l'interprétation finale est décidée en commun.



LE STYLE des vins de Château La Favière est le résultat de cette virtuosité, qui vise l'harmonie et l'élégance dans la puissance. Les vins ont une attaque suave et racée, ensuite la structure se déploie avec ampleur et générosité, sans rien de massif : la texture reste soyeuse. La finale est longue et délicate.

#### UNE PHILOSOPHIE DE LA QUALITÉ, AUTOUR DE GEORGES PAULI, LE « CHEF D'ORCHESTRE » DE LA FAVIÈRE

L'EXPÉRIENCE de Georges Pauli est un atout majeur. Œnologue et agronome, son nom est lié au destin de domaines prestigieux du Bordelais, il est reconnu pour son exigence, son talent, sa passion d'homme du vin.

L'EXIGENCE est à la mesure de la volonté des propriétaires : mettre en œuvre des méthodes en tous points similaires à celles utilisées pour les Grands Crus.

« Un bon vin commence par de bons raisins », rappelle Georges Pauli, qui établit lui-même le cahier des charges de la viticulture. « Ensuite, tout compte » : à chaque étape de l'élaboration, les décisions sont prises sans aucun compromis. Le choix de créer deux vins permet une démarche très rigoureuse, qui donne la meilleure expression possible de chaque parcelle.

L'HARMONIE GÉNÉRALE. Georges Pauli et les équipes de La Favière croient à la création d'un « climat » favorable à l'excellence. L'harmonie est dans le paysage, l'aspect du vignoble, les gestes du travail quotidien, la relation entre les hommes... Rien n'est laissé au hasard

#### CHATEAU LA FAVIERE INTEGRALE

Intégrale est la cuvée d'exception du Château La Favière. Issue à 100% de vinification intégrale en barriques, elle offre un vin d'une profondeur et d'une puissance inouïes, dont l'équilibre est proche de la perfection.

#### CHÂTEAU LA FAVIÈRE

Le premier vin du domaine. Un Bordeaux noble et élégant, l'expression même de la typicité du terroir et du haut degré d'exigence mis en œuvre au domaine.

#### MUSE

Muse de la Favière s'inscrit dans la tradition des "seconds" des Grands Vins de Bordeaux. Généreuse, au fruité éclatant, cette cuvée est conçue pour être dégustée dès son jeune âge.

#### ROSE DE LA FAVIERE

Un rosé éclatant de lumière aux mille reflets vermillons, cristallins et étincelants. Nuances de fraises et de framboises sous tendues par une note d'agrumes délicieusement acidulée.





## A propos de Saint Seurin sur l'Isle, l'Office du Tourisme et le service culturel...

Créé en 2006 par la municipalité, l'Office de Tourisme de Saint Seurin sur l'Isle, adossé au service culturel de la mairie, s'affirme comme le référent privilégié sur son territoire dans les domaines du tourisme, de la culture, des festivités, fédérant un maillage actif avec l'ensemble des acteurs économiques, culturels, municipaux et associatifs avec à la clé une programmation culturelle et festive riche et diversifiée : expositions, marchés nocturnes, concerts, sorties en bus...

Intégré dans le réseau Départemental des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative (UDOTSI), l'établissement Saint Seurinois est classé deux étoiles. Lieu d'information, d'accueil du public et d'animation, l'Office de tourisme assure la promotion de la commune et d'un large territoire et propose une documentation sur les curiosités locales, les chemins de randonnées, les activités sportives et de loisirs, et renseigne le public sur les activités, les événements, les hébergements, les restaurants, les sites touristiques voisins...

Acteur de la dynamique locale et de l'attractivité de la commune, l'Office de Tourisme développe notamment une programmation en partenariat avec les socioprofessionnels locaux du tourisme. Des opérations phares animent l'été Saint Seurinois et drainent chaque année plus de 10 000 visiteurs.

Suite à l'achat du domaine par Natalia et Stanislav Zingerenko au printemps 2011, un partenariat s'amorce entre le château et la municipalité. Viendra alors l'organisation des premières fêtes des vendanges pour ouvrir le château au public et permettre aux St Seurinois de se « réapproprier » le domaine, en octobre 2011. Fête des vendanges qui sera rééditée en octobre 2012 et qui relance l'image viticole de la commune, ouvrant des perspectives de développement à travers l'œnotourisme. Toujours en partenariat avec la municipalité (service culturel et Office de Tourisme) c'est un 1<sup>er</sup> concert scènes d'été en Gironde en juillet 2012 qui prendra place dans le parc du château avec Sugaray. Un succès qui amène à retirer l'évènement en 2013 avec Madison Street Family, avec une forte volonté de pérenniser ce rendez-vous estival où l'occasion est donnée au public de réunir ces deux plaisirs, ces deux arts : l'écoute de la musique et la dégustation vin.

Ce partenariat ouvre une nouvelle dynamique culturelle dans la commune et offre une notoriété conjointe au Château et à la municipalité à travers un évènement qui rayonne sur toute la Gironde et même au-delà, tout replaçant le Château au cœur de la vie de la commune et remettant en lumière ce patrimoine local.

C'est donc tout naturellement que la municipalité, à travers son Office de Tourisme et son service culturel, et le Château la Favière s'associent une nouvelle fois pour proposer une grande soirée estivale, à la croisée de deux univers, entre musique et vin.

Office de Tourisme, Espace Charles de Gaulle Tél. : 05 57 49 59 69  
[http://www.stseurinsurlisle.com/tourisme/office\\_tourisme.php](http://www.stseurinsurlisle.com/tourisme/office_tourisme.php)



« C'est la rencontre entre la classe des vieux films américains, le swing des Big Bands et le groove du son old school jamaïcain, le Cotton Club reconstruit à Kingston ou les Skatalites exilés dans le harlem des années 30. »

L'histoire commence il ya 10 ans. Sur scène, les Skatalites, pionniers jamaïcains du ska au sommet de leur art jouent et inspirent de jeunes musiciens bordelais qui décident alors de constituer leur propre groupe. Le futur Train's Tone s'appelle le Tsunami's Band : 12 musiciens survoltés, animés par de multiples influences qui se mêlent au ska pour donner un cocktail grisant. Le groupe décroche rapidement des premières parties marquantes (Skatalites, Desmond Dekker, Jim Murple, New York Ska Jazz...) et accompagne Johnny «Dizzy» Moore et le Jamaïcain All Star.

Ces rencontres marquent les esprits : l'énergie et l'ecléctisme sont toujours là mais le groove du ska old school s'impose. Tsunami's Band devient Train's Tone et sort son premier album "Hot Twelve" sous le label Big Eight record. L'heure est alors venue de jouer dans les festivals (Musicalarue, Free Music, 24h du swing...), et les salles de France mais aussi à l'étranger. Naturellement les musiciens changent, le son évolue et Train's Tone enregistre son deuxième album : "Birth of Hope", où le groove de la musique jamaïcaine s'unit au swing des années 40. Ce nouveau son séduit Patate Records, un des derniers labels ska français. France Inter utilise le morceau "Birth Of Hope" comme générique d'émission. Au Japon, un 45 tours est édité et plusieurs morceaux sont utilisés dans des compilations.

Puis c'est le retour sur les routes : de Lille à Marseille, le groupe fait de nouvelles rencontres (Toots, Two Tone Club, The Aggrolites...) qui l'amènent à prendre un tournant plus wild tant dans le son que dans les compositions, c'est l'occasion de sortir un 45 Tours en collaboration avec Moon Hop. C'est en novembre 2009 que le groupe entre en studio pour enregistrer «Back On The Rails» (Sortie nationale octobre 2010) : le son old school jamaïcain toujours présent, avec un certain retour à la folie des débuts ! let's go to the WILD JAMAÏCAN SWING



Chant : Jessica Bachke  
Guitare : Cédric Verdier  
Bass : Benjamin Pellier  
Batterie : Antonin Mallaret  
Clavier : Olivier Lerolle  
Saxophones : Vincent Lefort  
Trompette : Fabien Deyts  
Trombone : Jeremy Ortal  
Ingé Son : Guillaume Dejoux



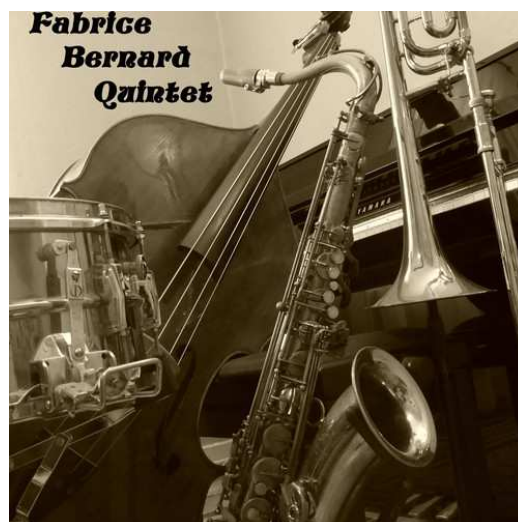




## A propos du FBQ...

C'est autour du saxophoniste Fabrice Bernard que les membres du FBQ vous propose un voyage dans l'histoire du jazz. De Duke Ellington à John Coltrane, des années 30 aux années 60, le quintet oscille entre jazz cool, ballade, bossa, be bop et swing. Amoureux des Standards, nostalgiques de l'âge d'or du jazz ne cherchez plus, ce Jazz Band est fait pour vous !

Fabrice Bernard : saxophones  
Julien Wolff : trombone  
Michel Rimbert : piano  
Philippe Sergeant : Contrebasse  
Pierre Thibaud : batterie





## Contacts presse

Christophe Bedouet, [cb@lafaviere.fr](mailto:cb@lafaviere.fr)  
<http://www.facebook.com/chateau.la.faviere>  
32 Rue A.de St Exupéry, 33660 Saint-Seurin sur l'Isle  
Mob/ +33.6.85.07.63.64    Fixe / +33.5.57.49.72.08

Emmanuelle Voyer, [e.voyer@stseurinsurlisle.com](mailto:e.voyer@stseurinsurlisle.com)  
[www.stseurinsurlisle.com](http://www.stseurinsurlisle.com)  
Mairie, Espace Charles de Gaulle BP 26 - 33660 Saint-Seurin sur l'Isle  
Tél 05 57 56 01 07