



CHÂTEAU LA GARDE, les vins officiels du Dîner de gala des César 2025

Pour la deuxième année consécutive, Château La Garde sera le fournisseur exclusif des vins du dîner de gala de la prestigieuse cérémonie des César, dont la 50^{ème} édition aura lieu le 28 février prochain à l'Olympia.

UN VIN GRANDEUR NATURE, qui cultive l'Art de Vivre

Au cœur du vignoble bordelais, à Pessac-Léognan, le Château La Garde foisonne d'une énergie exceptionnelle, née du terroir, du vivant, et du savoir-faire des femmes et des hommes qui l'accompagnent pour révéler des vins d'une grande complexité.

Trait d'union entre nature et culture, ces vins nés de la terre vivent ensuite leur vie en bouteille puis s'invitent sur les tables jusque dans les verres, pour accompagner des mets savoureux et de joyeuses conversations... L'Art de Vivre à la Française!

C'est donc tout naturellement que le Château La Garde, propriété de la Maison Dourthe, a à cœur de s'associer aux temps forts de notre patrimoine culturel sous toutes ses formes.



Château La Garde rouge 2016 Château La Garde blanc 2023 - Appellation Pessac-Léognan

IMMERSION

dans un verre de Château La Garde

Le Château La Garde rouge 2016 présente un nez complexe de fruits noirs (mûre, bigarreau) et de notes fumées, épicées. La bouche exprime un fruit intense, soutenu par une trame tannique fine, alliant densité et suavité dans une belle puissance.

Le Château La Garde blanc 2023 séduit immédiatement par la fraîcheur de ses notes d'agrumes (citron, pomelo), caractéristiques du sauvignon sur terroir calcaire. L'attaque est vive, le vin très droit évolue sur une élégante tension, s'amplifie en milieu de bouche et s'achève en une longue finale saline et juteuse. Un très beau millésime, fin et ciselé, dans la lignée des grands Château La Garde blancs.



Frederic Bonnaffous, Directeur des Vins Valentin Jestin, Directeur de la Marque

« En accompagnant la 50ème Cérémonie des César, Château La Garde et la Maison Dourthe célèbrent une passion commune avec le cinéma : celle de raconter des histoires, d'éveiller les sens et de transmettre des émotions inoubliables. » - Valentin Jestin



Créée en 1840, la Maison Dourthe est un acteur incontournable du vignoble bordelais, animée par une approche artisanale et engagée. Avec une exigence constante, la Maison Dourthe met son savoir-faire au service de ses propriétés, qui représentent la diversité du Bordelais sur les plus beaux terroirs de la région : Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pessac-Léognan, Saint-Emilion,... L'engagement de la maison repose sur une vision à long terme, alliant respect des traditions et innovation.