

Château d'Anvichar

Castillon Côtes de Bordeaux



DOSSIER DE PRESSE

2026

Raison d'être

Une expérience enracinée dans l'art de vivre,
née d'un lien sincère entre une vigneronne,
son terroir et les rencontres qui façonnent son histoire.

Présentation du domaine

Situé à **Saint-Genès-de-Castillon**, dans le prolongement du plateau de Saint-Émilion, le **Château d'Anvichar** est une propriété confidentielle de 5.8Ha engagée, dédiée à l'élaboration de vins authentiques et identitaires.

Acquis en 2021 par **Carol Zaist**, ancienne avocate d'affaires californienne, le domaine incarne la reconversion passionnée d'une vigneronne déterminée à produire des vins de haute qualité, dans le respect des traditions et de l'environnement.

Attachée à l'histoire du lieu, Carol a souhaité **conserver le nom du Château d'Anvichar, qui porte le nom des trois fils des anciens propriétaires, Antoine, Victor et Charles.**

Le terroir ne se résume pas au climat et au sol, mais aussi à l'action des personnes qui travaillent au vignoble et au chai. Notre **équipe majoritairement féminine** s'efforce de traduire au mieux l'histoire de chaque millésime avec passion et sensibilité.



Un terroir d'exception en AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Le vignoble repose sur une **dalle de calcaires à astéries**, caractéristique des grands terroirs de Saint-Émilion, posée sur une fine couche d'argile.

Ce sol unique confère aux vins :
élégance, profondeur, fraîcheur.

L'altitude du vignoble, l'âge des vignes (35 ans en moyenne) et leur enracinement profond participent également à une meilleure résistance face au changement climatique.

Les merlots et les cabernets francs sont cultivés sur nos terres. En 2026, une **parcelle de sauvignon blanc** a été plantée avec pour objectif de développer notre première cuvée de vin blanc.

Une viticulture responsable



Depuis 2022, le Château d'Anvichar s'inscrit dans une **démarche environnementale forte** :

- le domaine est engagé dans une démarche de certification en agriculture biologique, sans utilisation d'herbicides ni de pesticides de synthèse,
- développement de la biodiversité (plantation de haies qui attirent les prédateurs d'insectes ravageurs du raisin),
- limitation de la consommation d'eau,
- circuits courts privilégiés,
- bouteilles allégées et emballages réduits.

De la vigne jusqu'au chai, de la vinification jusqu'à la mise en bouteille, le Château d'Anvichar adopte un mode de production le plus vertueux possible.

En 2025, le vignoble a été certifié Bio (AB).



Philosophie assumée

Chaque cuvée vise à révéler :

- l'expression du terroir,
- l'équilibre naturel du raisin,
- une identité forte et sincère.

La vinification privilégie la douceur et la précision afin d'obtenir des **vins fruités, équilibrés, aux tanins souples**.



Vinification & élevage

Après la récolte et le tri, les raisins sont acheminés vers nos cuves inox thermo-régulées et maintenues au froid pendant quelques jours. La fermentation alcoolique peut alors commencer.

Nous procédons alternativement à des extractions en remontant et en pigeant manuellement. Nos cuvaisons durent un peu plus de 28 jours, puis le décuvage commence. Nous pressons nos marcs dans un pressoir horizontal de manière très douce et sans recourir aux rebêchages. Les vins de presses sont séparés de nos vins de gouttes. C'est ainsi que commence la fermentation malolactique.

Nous élevons nos vins en partie en fûts de chêne français et en amphores en terre cuite. Afin de préserver la fraîcheur et le fruité de nos vins, nous utilisons différents tonneliers, en privilégiant les chauffeuses moyennes. Pour la même raison, nous utilisons un mélange de fûts de chêne neufs et de fûts ayant servi plus d'une fois en fonction de la structure de nos vins et favoriser une micro-oxygénation adaptée.

Les cuvées



Bordeaux Rosé 2025

Paré d'une superbe robe rose pâle Pivoine, ce vin gastronomique élaboré comme les grands vins blancs propose au nez un bouquet éclatant de parfums de fleurs (roses) et de pêche blanche, prolongés par de discrètes senteurs de melon et de pamplemousse rose. La bouche, remarquablement équilibrée, florale et fruitée, est composée d'une attaque ample et d'une texture suave.



Château d'Anvichar 2022

Belle robe profonde rubis nuancée de reflets pourpres. Au nez, c'est de la gourmandise à l'état pur, exhalant avec intensité des arômes de fruits noirs évoquant la cerise, la mûre et la confiture de fraise. Bouche savoureuse, généreuse à souhait, équilibrée portée par des tanins encore jeunes mais harmonieusement intégrés dans l'ensemble.



Château d'Anvichar 2021

Robe rubis. Nez expressif de petits fruits rouges, note florale, associée à des senteurs mentholées et anisées. Bouche souple, très dynamique, avec de la tension sur la longueur et une vivacité présente pour finir sur des notes crayeuses et minérales.



Château d'Anvichar cuvée Richard 2021

Robe très soutenue, sombre, de couleur cerise Bigarreau. Nez généreux et complexe mêlant les fruits noirs et les épices, sur un fond de cacao. Bouche ample à l'attaque, cette cuvée présente une droiture et une structure affirmée bâtie avec des tanins affûtés. Un vin dynamique qui fait vibrer les papilles.



Château d'Anvichar 2020

Belle robe profonde rubis nuancés de reflets pourpres. Nez complexe et puissant de cerises griottes, de mûres et de myrtilles sauvages. Une attaque ample en bouche, texture onctueuse et tanins veloutés. Une belle finale longue et aromatique complète ce vin de belle facture.

Formats : bouteille 75 cl et magnum

Conditionnement : carton de 6 bouteilles couchées / carton de 3 magnums couchés

Bouchons et capsules logotés (cuvées Rouge)

Bouchon logoté (cuvée Bordeaux Rosé)

Export : prix départ propriété

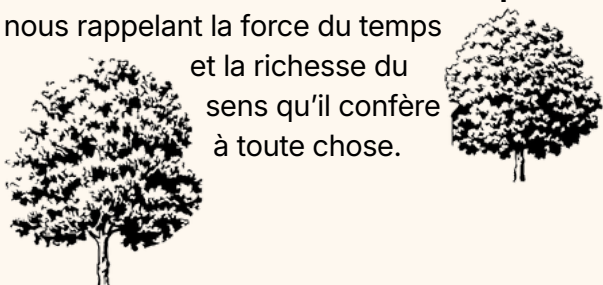
Les anecdotes du Château d'Anvichar

Les 2 arbres

La propriété tire son identité de deux arbres remarquables présents sur son étiquette : un **chêne tricentenaire** et un **tilleul** en fleurs âgé de près de deux siècles. Le chêne incarne la solidité et la résilience, tandis que le tilleul évoque des valeurs d'amitié, de paix et de générosité.

Au fil du temps, ces arbres ont traversé de nombreuses transformations et épreuves, témoins silencieux de l'histoire qui les entoure. Leur prestance et leur longévité font d'eux une véritable **source d'inspiration**, nous rappelant la force du temps

et la richesse du sens qu'il confère à toute chose.



Le lavoir

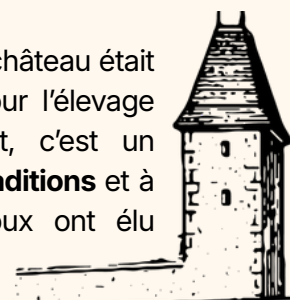
Les **sources souterraines** qui nourrissent aujourd'hui nos vignes alimentaient autrefois un lavoir, lieu de vie et de partage où les habitants se retrouvaient pour laver le linge... et parfois même les enfants. Ce point d'eau, chargé de mémoire, témoignait déjà du lien profond entre la propriété et la vie locale.

Cet **attachement à la communauté** perdue et s'exprime pleinement à travers notre collaboration avec des artisans, entreprises et artistes du territoire, faisant vivre un héritage collectif tourné vers l'avenir.



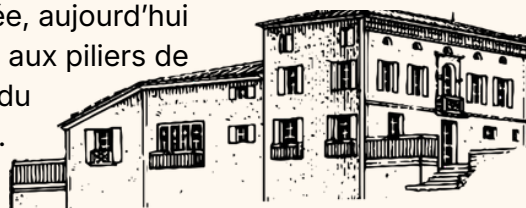
Le pigeonnier

Le pigeonnier à côté du château était historiquement utilisé pour l'élevage de pigeons. Maintenant, c'est un rappel aux **anciennes traditions** et à l'**artisanat** où des hiboux ont élu domicile.



Le château

Dominant une vallée tapissée de vignes, le château s'élève sur un plateau calcaire **chargé d'histoire**. La demeure originelle remonte à **1737**, comme en témoigne sa charpente d'époque. Une extension, située face au pigeonnier, aurait quant à elle été achevée en **1854**, d'après l'inscription relevée sur le chapeau d'une ancienne cheminée, aujourd'hui intégrée aux piliers de l'entrée du château.



Les 3 chiens

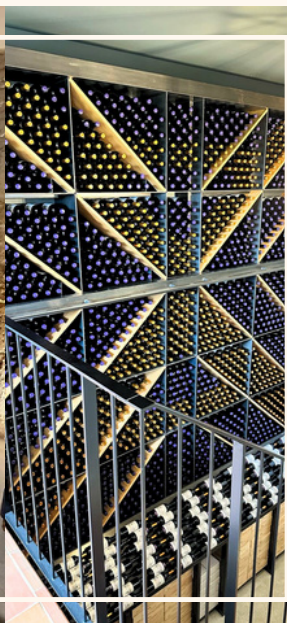
Les trois chiens qui figurent sur notre étiquette sont bien réels : **Gap**, un Leonberger qui a élu domicile au château toute sa vie ; **Kayla**, une Rhodésien Ridgeback qui a apprécié le plateau ensoleillé ; et **Neville**, un mélange Border Collie – CattleDog dont l'exubérance agace les lézards.

Carol Zaist a toujours été inspirée par la **joie de vivre** et la **loyauté des chiens**. Des valeurs qui reflètent bien la raison d'être du Château d'Anvichar : un lien sincère entre une vigneronne, son terroir et les rencontres qui façonnent son histoire.



Château d'Anvichar

Castillon Côtes de Bordeaux

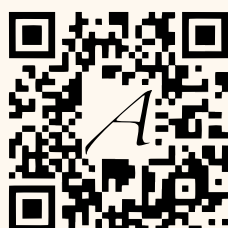


Contacts presse

Carol Zaist
06 76 28 45 75
admin@anvichar.com

Delphine Texier
06 20 33 53 36
contact@anvichar.com

6 lieu-dit Périgord
33 350 Saint-Genès-de-Castillon France



www.anvichar.com



[@chateau_danvichar](https://www.instagram.com/chateau_danvichar)



[Château d'Anvichar](https://www.linkedin.com/company/chateau-danvichar)



[@chateau_danvichar](https://www.facebook.com/chateau_danvichar)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Crédits : photo ©Raphael Reynier, Château d'Anvichar, AG Vin - graphisme ©AG Vin