



# Château Thivin

Depuis 1877

FAMILLE GEOFFRAY



Un château, une famille,  
un art de vivre  
au pied du **Mont Brouilly**

---



## *Une famille, ses secrets*

---

**D**epuis 1743 notre famille transmet de génération en génération la passion du métier de vigneron, le respect de nos terroirs, un savoir-faire précieux et une quête de l'excellence.

Zaccharie et Marguerite Geoffray achètent le 8 juin 1877 le Château Thivin et ses deux hectares de vignes autour du domaine. (Clos Bertrand)

Chaque génération leur succédant apportera à la construction du domaine de nouvelles parcelles et perfectionnera les méthodes culturales et vinicoles.

Aujourd'hui, la 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> génération de la famille Geoffray gèrent cette petite entreprise familiale, travaillent les vignes du domaine et vinifient chaque vin en respectant son terroir d'origine au fil des saisons.

C'est avec plaisir et fierté que Claude Vincent emmène aujourd'hui ces trois petits-enfants Tobias, Nicolas et Florina dans les vignes et à la cave pour les initier aux secrets du métier et leur donner le goût de ce travail de la terre.

---

*« Nous n'héritons pas de la terre de nos parents,  
nous l'empruntons à nos enfants ».*

*Antoine de Saint-Exupéry*



*à votre franchise  
M. Thivier qui d'au  
les Epous*



*M. 9/10  
Compte de l'année  
M. Constant M.  
en 1761 M. Thivier qui  
une signature qui lui a été  
l'histoire de Jean Louis de  
L'histoire de Jean Louis de  
mon épouse Jean  
l'histoire de Jean Louis de*



## *Un Patrimoine, ses trésors*

---

**A**u Château Thivin, plus ancien domaine viticole du Mont Brouilly, règne une ambiance particulière, celle d'un château de taille humaine, avec ses tuiles d'écailles vernissées, niché au flanc de la colline et entouré de vignes.

C'est un lieu de vie, une maison de famille, un lieu de travail et de belles rencontres où il y a toujours des sarments qui brûlent dans la cheminée et un mâchon à partager pour accompagner la dégustation du

dernier millésime ou d'un plus ancien, témoin d'une mémoire de vigneron.

La cave du château, dont les premières pierres ont été posées en 1383, a vu une évolution perpétuelle avec chaque génération et permet aujourd'hui une vinification par gravité, moderne qui respecte au mieux la qualité des raisins tout au long du processus. Les caves voutées de pierre bleues naturellement tempérées par le sol sont les garantes d'un élevage et d'un vieillissement réussie des vins en foudre puis en bouteille.

---

*« Chez nous les hommes devraient naître plus heureux et plus joyeux qu'ailleurs, car je crois que le bonheur vient aux hommes qui naissent là où il y a du bon vin ».*

*Leonardo Da Vinci*

# *Un sol, la magie du terroir*

---

**C**'est bien le terroir, cet ensemble magique d'éléments d'un lieu précis qui rendent un vin unique. A l'origine du sol il y a la roche-mère, c'est elle qui va définir le potentiel d'un sol et son terroir. Chacune de nos parcelles a son propre caractère mais nous pouvons parler de trois familles de terroirs.

## **La Roche Volcanique (Pierre Bleue) de la Côte de Brouilly**

Ce terroir exceptionnel sur les pentes escarpées de l'appellation Côte de Brouilly confère à nos Gamays une minéralité épicée et une structure solide. C'est sur ce

terroir que sont forgés des vins de caractère complexe, puissant et élégant à la fois.

## **Le Granite rose de Brouilly**

Le sol sableux de l'appellation Brouilly est le terroir par excellence pour des Gamays fruités et délicats sur une structure soyeuse et tout en finesse.

## **La Pierre Dorée du Sud du Beaujolais**

Le Chardonnay est le parfait interprète des sols argilo-calcaire de la région des Pierre Dorées dont il révèle la pureté minérale et une finesse élégante.

---

*« Seul dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre ».*







# *Une culture, le savoir-faire du vigneron*

---

**L**a passion du vigneron est dans la quête d'une compréhension et de l'interprétation la plus juste possible du terroir de son vignoble. Nous portons un soin tout particulier à nos sols, véritable berceau et source de caractère de nos vins. Un sol sain et vivant permet à la vigne de puiser l'essence du terroir.

Ainsi les méthodes culturales sont adaptées en fonction des caractéristiques de chaque parcelle et de la météo du Millésime.

L'enherbement naturel, l'implantation de bandes fleuries, l'eco-pâturage

par nos moutons, des labours légers sous les ceps, ainsi que des apports réguliers de compost et de produits naturels pour stimuler la défense de la vigne, sont toutes les techniques de culture qui nous aident à maintenir et à améliorer l'activité biologique de nos sols.

Nous sommes en constante recherche pour optimiser nos pratiques culturales, pour assurer un parfait équilibre de l'écosystème vignoble avec des vignes en bonne santé et des raisins d'une qualité optimale qui reflètent fidèlement leur origine.

---

*« Vigneron est un des derniers métier à rester maître  
de toute la chaîne de production ! »*





# *Les vins, la naissance d'un millésime*

---

**Q**uand au mois de septembre la cour du Château Thivin se remplit de pas et de chansons c'est alors la plus belle des saisons qui commence - les vendanges. Parcelle par parcelle les vignes sont allégées de leurs fruits gorgés de soleil, coupés à la serpette par des mains agiles avant d'être transportés jusqu'à la

cave où débutera l'alchimie de la fermentation.

En vinification, nous sommes là pour accompagner un processus naturel pour surveiller son bon déroulement, mais nous refusons toute intervention susceptible de modifier le caractère du terroir, notre quête étant plutôt de le sublimer.

---

*« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin  
que dans tous les livres ».*

*Louis Pasteur*



## *Jolies notes*

« Perhaps it's auto-suggestion, but you expect airy grace from vineyards on the slopes of Mont Brouilly, and that's always what the limpid, refreshing yet ringingly pure wines of Château Thivin provide. The 2015 vintage, though, enabled the fruit to gather its forces to almost overwhelming effect: unusually intricate allusions on the nose, then a cloudburst of fruit on the tongue, singing, vivid and graceful ».

*Andrew Jefford (Decanter)*

« White Beaujolais is a rarity. They are only made when soils are perfect and in the case of «Clos de Rochebonne» they are not only perfect, they are celestially beautiful ».

*Matthew Jukes (Journaliste UK)*

« A favorite of writers Richard Olney and Colette, Château Thivin is one of the standards against which cru Beaujolais should measure itself—class from start to finish ».

*Kermit Lynch (Importateur USA)*

« La régularité de la cuvée Zaccharie nous impressionne ! Elle allie la puissance et a rondeur à une grande gourmandise qui ne laisse aucun doute sur l'origine de son terroir ».

*Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000)*







# Un Château, au cœur du **Beaujolais**



# Château Thivin

Depuis 1877

FAMILLE GEOFFRAY

*Château Thivin - 630 Route du Mont Brouilly - 69460 Odenas - France*  
*geoffray@chateau-thivin.com - Tél. +33 (0)4 74 03 47 53*

[www.chateau-thivin.com](http://www.chateau-thivin.com)