

An aerial photograph of the Château Coucy estate in Montagne-Saint-Émilion. The central focus is a large, light-colored stone chateau with multiple windows and a dark roof. To the left of the chateau is a long, white building with several arched openings, likely a cellar or storage area. The estate is surrounded by lush green vineyards with visible rows of grapevines. In the foreground, there is a swimming pool and a paved driveway. The background shows rolling hills and more vineyards under a clear sky.

CHÂTEAU COUCY

MONTAGNE SAINT-ÉMILION

SUR LES HAUTEURS DE MONTAGNE-SAINT-ÉMILION, NOTRE DOMAINE
FAMILIAL VALORISE UN TERROIR DE 20 HECTARES À TRAVERS LA PRODUCTION
DE TROIS CUVÉES ROUGES EMBLÉMATIQUES.

L'Histoire de Coucy

↘ 1882–2007 : les origines

Le Château Coucy a obtenu sa toute première distinction en 1895 au prestigieux Concours Général Agricole de Paris, sous la direction de la famille Galineau, propriétaire du domaine depuis 1882.

↘ 2007–2017 : l'évolution

La famille Bonfils, originaire du Languedoc, reprend alors la propriété. En 2016, le groupe décide de recentrer ses activités sur ses 19 domaines et châteaux situés en Languedoc-Roussillon. Par conséquent, l'entreprise choisit de céder ses deux propriétés du Bordelais, dont le Château Coucy.

↘ 2017–aujourd'hui : un nouveau chapitre

Un nouveau chapitre débute en 2017. Originaire de Touraine, j'ai repris avec passion une exploitation de 20 hectares de vignes, guidée par un objectif clair : produire des vins élégants, jeunes et modernes, tout en valorisant ce terroir unique.

L'aube d'une nouvelle ère



“Le Château Coucy traverse le temps, et en 2017, j’ai fait le pari d’y insuffler un souffle nouveau. Originaire de Touraine mais conquise par la noblesse des terroirs bordelais, j’ai choisi de m’établir comme jeune agricultrice aux portes de Saint-Émilion. Mon ambition est claire : marier le prestige de l’appellation Montagne Saint-Émilion à une vision moderne, dynamique et profondément engagée.

Pour moi, être vigneronne, c’est cultiver le lien autant que la terre. Je travaille avec passion pour une finalité unique : le rassemblement. Rien ne vaut le bonheur de voir mes vins sublimer vos repas familiaux ou amicaux et transformer une simple tablée en un souvenir précieux.”

Florence Galande

Environnement

Depuis la reprise du domaine en 2017, le respect de l'environnement est au cœur de nos engagements. De nombreuses actions ont été déployées, tant au vignoble qu'au chai, afin de préserver la biodiversité de notre écosystème. Cette démarche a été valorisée par l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) au niveau le plus élevé.

→ Éco-pâturage

→ Biocontrôle

→ Recyclage



Terroir & savoir-faire



Bien que partageant un même terroir argilo-calcaire d'exception, nos 20 hectares donnent naissance à trois cuvées à l'identité bien distincte. Pour façonner ces profils uniques, nous adaptons rigoureusement les méthodes de vinification et d'élevage : cuves béton pour préserver l'éclat du fruit, ou barriques et amphores pour gagner en profondeur. Chaque cuvée bénéficie ainsi d'un accompagnement précis.

↖ Élevage sur mesure



↖ 85% Merlot
15% Cabernet-Franc

↖ 20 hectares



Emplacement privilégié

L'appellation Montagne-Saint-Émilion s'étend sur 1 600 hectares. Ce vignoble d'exception tire sa complexité d'une mosaïque unique de terroirs, dominée par son emblématique plateau calcaire. Bénéficiant d'un climat océanique tempéré idéal pour une maturité optimale des baies, ce vignoble donne naissance à des vins structurés, éclatants et d'une remarquable fraîcheur, conjuguant avec justesse prestige historique et authenticité.



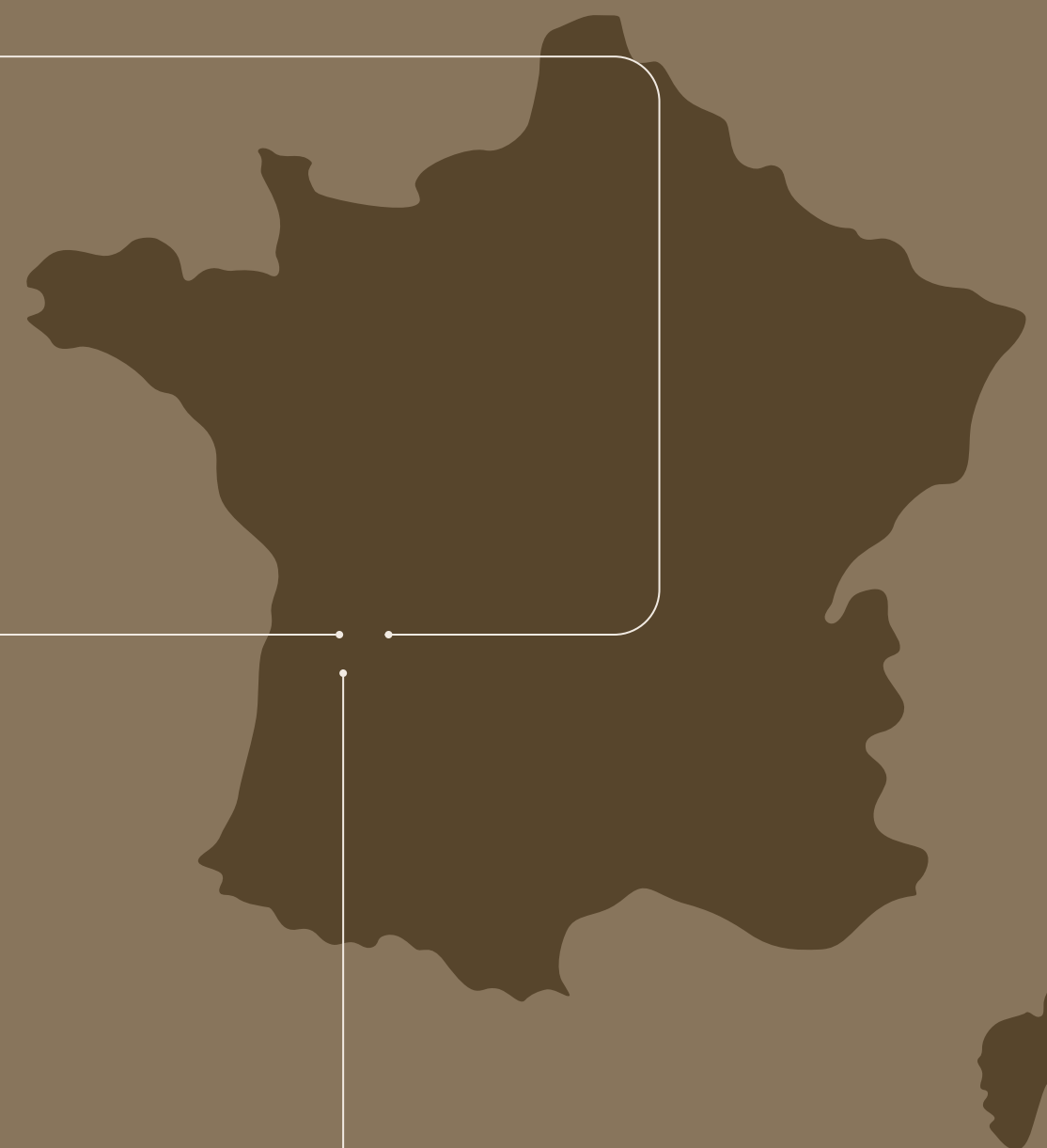
MATURITÉ
OPTIMALE



ARGILO-
CALCAIRE



VINS FRAIS ET
COMPLEXES



Château Coucy

CÉPAGES

85% Merlot et 15% Cabernet-Franc.

SOL

Argilo-calcaire, argile blanche de Parsac.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri par bain densimétrique. Fermentation alcoolique en cuve béton. Pigeages et remontages réguliers. 1/3 élevé pendant 12 mois en barrique de chêne français, 2/3 en cuves béton.

PRODUCTION

Environ 100 000 bouteilles par an.

DENSITÉ

Moyenne de 6000 pieds / hectare.

ÂGE DES VIGNES

35 ans en moyenne.

DÉGUSTATION

Le nez est très aromatique avec une belle expression de notes de mûres et de fraises associées aux délicates notes torréfiées. En bouche, le vin s'exprime avec rondeur et volupté offrant une séduisante concentration aromatique.

Distinctions

Château Coucy 2016 & → ÉPUISÉ

Château Coucy 2018 → ÉPUISÉ



Château Coucy 2019 → ÉPUISÉ



Château Coucy 2020 → DISPONIBLE



Château Coucy 2021 → FAIBLE QUANTITE



Château Coucy 2022 → DISPONIBLE



Château Coucy 2023 → DISPONIBLE



Confidences

CÉPAGES

85% Merlot et 15% Cabernet-Franc.

SOL

Argilo-calcaire, argile blanche de Parsac

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri par bain densimétrique. Fermentation alcoolique en barriques neuves de chêne français. La fermentation malolactique se déroule également en barrique pour apporter de la rondeur au vin. L'élevage de cette cuvée dure au minimum 24 mois dans ce même contenant.

PRODUCTION

2400 bouteilles par an.

DENSITÉ

Moyenne de 6666 pieds / hectare.

ÂGE DES VIGNES

35 ans en moyenne.

DÉGUSTATION

Vin complexe et intense offrant de belles notes de fruits noirs et de vanille. La bouche est ample et puissante. La gourmandise laisse place aux arômes épicés et fruités.

Distinctions

Confidences 2018



ÉPUISÉ



Confidences 2019



ÉPUISÉ



Confidences 2020



DISPONIBLE



Confidences 2022



DISPONIBLE

Confidences 2023



BIENTÔT DISPONIBLE



Origines

CÉPAGE

100% Cabernet-Franc.

SOL

Argilo-calcaire, argile blanche de Parsac.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sorting by densimetric bath. Alcoholic fermentation in concrete vats. Extraction by punching down and pumping over. Aged for 12 months in Italian amphoras.

PRODUCTION

3000 bouteilles par an.

DENSITÉ

Moyenne de 6666 pieds / hectare.

ÂGE DES VIGNES

35 ans en moyenne.

DÉGUSTATION

Cette cuvée se distingue par sa fraîcheur et sa légèreté. Elle dévoile une éclatante robe couleur cerise aux notes croquantes de fruits rouges frais. Cuvée gourmande à déguster jeune.

Distinctions

Origines 2022



ÉPUISÉ

Origines 2023



FAIBLE QUANTITE

Origines 2024



DISPONIBLE





Nous contacter



Adresse :

25 Route des Vallon, 33570
Montagne, France

Téléphone :

+33 5 57 24 16 08

Email :

contact@chateaucoucy.com

Site internet :

www.chateaucoucy.com

Instagram :

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

Linkedin :

[Château Coucy](#)