



MAISON HÉBRARD

La Société Hébrard commence son existence avec un magasin de détail dans dans une ruelle de Saint-Emilion. Aujourd'hui, la Maison Hébrard est installée depuis le 1^{er} Janvier 2013 à Beychac et Cailleau, dans un entrepot tout neuf de 2000m² et 400 m² de bureau, elle y emploie 16 salariés. Elle exporte 90 % de ses ventes dans plus de 70 pays, il s'agit à 35 % de petits châteaux et à 65 % de grands Crus classés. Le reste des ventes est fait auprès d'une clientèle de restaurants de qualités et de revendeurs professionnels du vin.

© AGENCE FLEURIE NOVEMBRE 2013
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



► Dominique Hébrard

Est né en 1959, il est marié, père de 4 enfants. Il a séjourné un an aux Etats-Unis à la fin de ses études, dans la Napa Valley (Mondavi Winery).

► Contact :

Château Trianon www.chateau-trianon.com

Maison Hébrard www.hebrard.com

DOMINIQUE HÉBRARD

“Dominique Hébrard est aussi un **passionné** de voile (régates de **Dragons**) et **membre** de la **Jurade** de Saint-Emilion.”



CHÂTEAU TRIANON



“Il procède aux investissements **nécessaires** ... et fait progresser ses **vins** qui figurent aujourd'hui parmi les **meilleurs** CRUS de l'appellation.”



Co-proprétaire du Château Cheval-Blanc et membre du conseil d'administration, il doit s'en séparer en 1999 pour des raisons de succession. En plus d'être consultant international (Afrique du Sud) et PDG De la Maisons Hébrard, Dominique Hébrard aime à reprendre et développer des propriétés au beau potentiel : En 1983 à 24 ans il fonde la Maison Hebrard. 2 ans plus tard il achète le Château de Francs avec Hubert de Bouard. En 1997, il crée « Massaya winery » au Liban avec Daniel Brunier et 2 associés Libanais : Ramzi et Sami Ghosn. En 2000, il achète le Château Trianon et devient co propriétaires de Château Bellefond Belcier en 2003. Dominique Hébrard est aussi un passionné de voile (régates de Dragons) et membre de la Jurade de Saint-Emilion.

Cette propriété aux origines anciennes (XVI^e siècle) était devenue une demeure d'agrément au vignoble sous exploité lorsque Dominique Hébrard en devient le propriétaire en décembre 2000. Il procède alors aux investissements nécessaires (vignoble, chais et cuvier) et fait progresser ses vins qui figurent aujourd'hui parmi les meilleurs crus de l'appellation.

Les 10 hectares de vignes âgées en moyenne de 35 ans sont récoltées à la main. Elles sont constituées de Merlot (80%), de Cabernet Franc (10%), de Cabernet Sauvignon (5%) mais aussi de Carménère qui donnent à ses vins une complexité supplémentaire avec des notes d'épices, de cerise et de chocolat.

