

Maxime Tach

Rigoureux et pragmatique

L'instinct du terroir, la maîtrise du chai

Il grandit sur le vignoble familial et forge son expérience pendant 10 ans dans les Graves où il retiendra les gestes élémentaires des travaux de la vigne au côté de son père.

Son **attachement pour les cépages blancs** le conduit tout d'abord au château Haut-Brion où il approchera l'écosystème particulier de leurs terroirs et notamment la **gestion des réserves hydriques des sols**.

Issu de la filière générale, Maxime obtient sa licence de biologie en 2011 et son Diplôme National d'Œnologue en 2013 à l'ISSV de Bordeaux. Son parcours se réalise au Château La Fleur de Boüard en 2012 au côté de Philippe Nunes où il apprendra **la rigueur et la précision des travaux de chai**.

C'est en rive droite toujours que Maxime continuera son parcours, il rejoint en 2015 le Château Grand Ormeau à Lalande-de-Pomerol, comme directeur technique. Il explore la diversité des terroirs de cette rive durant deux ans puis intègre en tant qu'œnologue conseil le consulting d'Hubert de Boüard et de Philippe Nunes en 2017.

L'envie de produire son propre vin au côté des siens lui tient également à cœur et se réalise. Son attachement pour la structure familiale lui offre **une réelle proximité face aux différentes contraintes techniques et économiques rencontrées par les vignerons**.



« Ce qui m'importe, c'est de comprendre profondément ce que je fais. La rigueur vient naturellement quand chaque geste a du sens. »

Maxime Tach

Precise and pragmatic

An instinct for terroir, mastery of the cellar.

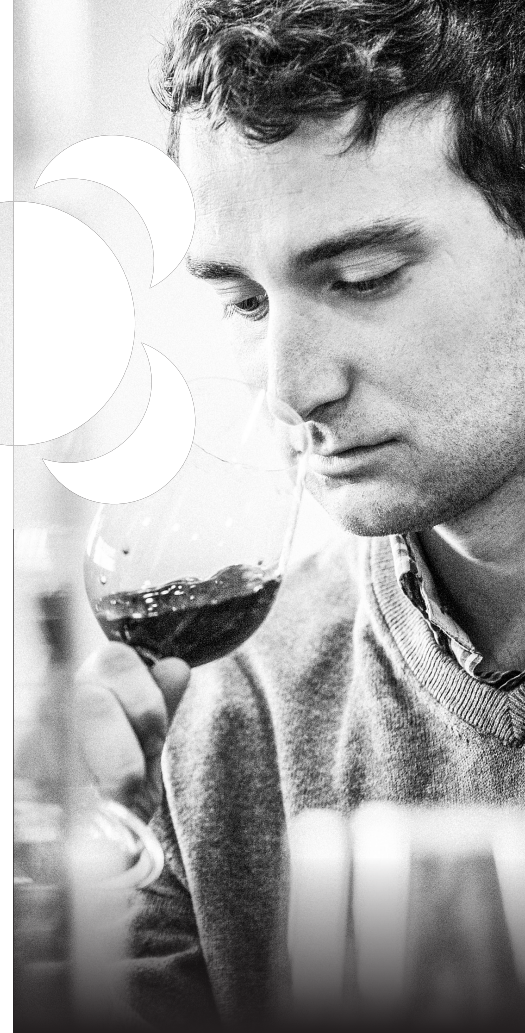
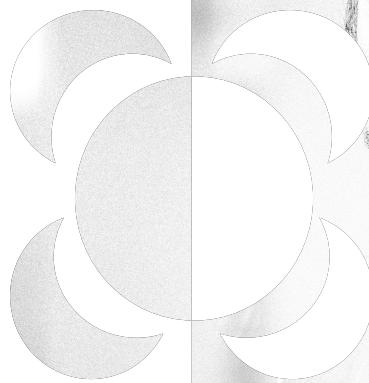
He grew up on the family vineyard and built his experience over ten years in the Graves region, where he learned the fundamental gestures of vineyard work alongside his father.

His **strong interest in white grape varieties** first led him to Château Haut-Brion, where he gained insight into the unique ecosystem of their terroirs, particularly the **management of soil water reserves**.

Coming from a general academic background, Maxime earned a bachelor's degree in biology in 2011 and the National Diploma of Oenology in 2013 from the Bordeaux Institute of Vine and Wine Sciences (ISSV). In 2012, during his training, he joined Château La Fleur de Boüard under Philippe Nunes, where he developed **a deep understanding of cellar work, with rigor and precision**.

Maxime continued his career on the Right Bank, joining Château Grand Ormeau in Lalande-de-Pomerol in 2015 as Technical Director. For two years, he explored the diversity of the region's terroirs before joining Hubert de Boüard and Philippe Nunes in 2017 as a consulting oenologist.

The desire to craft his own wine with his family is also close to his heart—and has become a reality. His attachment to the family structure gives him **a strong sense of connection to the technical and economic challenges faced by winegrowers**.



What matters to me is deeply understanding what I do. Rigor comes naturally when every action has meaning.

