



Château Le Grand Moulin

Jean-François REAUD

Ce que vous aimez dans le vin ?

Sa délicatesse, sa complexité

L'occupation que vous préférez ?

J'aime retrouver mes amis autour de quelques verres

La qualité que vous appréciez

le plus chez vos amis ?

Le lâcher-prise

Le don que vous voudriez avoir ?

Être un génie de la musique

Je suis un amoureux des vins, pour leur délicatesse et leur complexité, et un passionné de notre rive droite. En 1980, sans la moindre hésitation, j'ai donc repris avec fierté la propriété créée par mon arrière-grand-père en 1904. Quand j'ai récupéré l'exploitation, la culture n'était plus seulement viticole et le vignoble ne s'étendait plus que sur sept hectares. Je lui ai donc rendu sa vocation originelle en le restructurant, le modernisant et l'agrandissant pour atteindre quatre-vingt-un hectares aujourd'hui. Sensible aux questions environnementales, je suis également propriétaire du Château Les Aubiers, qui représente vingt-cinq hectares de vignes conduits en agriculture biologique depuis 2011.



Château Le Grand Moulin

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 81 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc et 5 % Malbec

Vinification et élevage : Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Elevage en cuve ciment.

Notes de dégustation : La robe est concentrée dans un bel éclat de jeunesse. Un joli nez épicé et de fruits noirs mûrs précède une attaque souple, tendre, très accueillante par sa fraîcheur et son fruité. La bouche est suave et gourmande enrobée par des tanins polis.

Accords mets et vins : Poulet aux épices

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Concours International de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gailard 2016, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016, Médaille d'Or Sakura Awards 2017, Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendants 2017, James Suckling 89-90/100

Millésime 2016 : Médaille d'Or Concours Mondial des Vins de Féminale 2017, en attente d'autres résultats.



Château Le Grand Moulin

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 81 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 87 % Sauvignon Blanc, 10 % Sémillon, 3 % Muscadelle

Vinification et élevage : Débourage à froid de 12 à 48h et un élevage sur lies pour apporter du gras et de la rondeur.

Notes de dégustation : La robe est brillante, dominée par un beau doré assez pâle. Le nez est typique du cépage Sauvignon, marqué par des notes d'agrumes. La bouche souple, d'une très belle fraîcheur, aboutit sur une magnifique maturité aromatique finale. Un vin à la fois très frais et gourmand y associant la complexité d'un Sauvignon bien mûr.

Accords mets et vins : Saumon fumé

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Argent Frankfurt International Wine Trophy 2017, Médaille de Bronze Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017

Prélude du Grand Moulin

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 81 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 5 % Malbec

Vinification et élevage : Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Elevage en barrique de 225L de chêne français (1/3 barriques neuves) sans soutirage, en milieu réducteur pour conserver un maximum de fruit.

Notes de dégustation : Le merlot escorté des deux cabernets, collaborent à cette cuvée. La robe est profonde, violacée suivie d'agréables arômes de fruits noirs confits, assortis de touches caramélisées et épicées. La bouche est élégante étayée par des tanins bien présents mais dénués d'agressivité qui soulignent la finale longue et complexe.

Accords mets et vins : Côte de bœuf

Récompenses :

Millésime 2014 : Médaille d'Argent Concours de Mâcon 2016, 17/20 Revue du Vin de France, Double Médaille d'Or Sakura Awards 2016, Médaille de Bronze Concours Mondial des Vins de Féminale 2016, Médaille de Bronze Concours des Vignerons Indépendants 2016, 87 points WINE ENTHUSIAST

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2017, Médaille de Bronze International Wine Challenge 2017



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co