



Château Les Aubiers

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 Les Aubiers

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 25 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 belle robe soutenue dessine des reflets violacés. Le nez est mûr, sur un fruit dense souligné de tonalités épicées et boisées. En bouche, l'attaque franche vient s'adoucir sur des tanins fondus. Le fruit mûr s'exprime dans un écrin de fraîcheur conservée. Un style velouté, plaisant, tout en gourmandise.

Accords mets et vins : Poulet aux épices

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Argent Concours de Bordeaux-Vins d'Aquitaine 2017, Médaille de Bronze Concours de Mâcon 2016, Médaille d'Or AWC Vienna 2016, Médaille d'Argent Challenge Millésime BIO 2017

Millésime 2016 : Médaille d'Argent Concours Challenge Millésime Bio 2017, en attente d'autres résultats