

Château Moulin des Richards

Joël DUPUY

L'animal que vous voudriez être ?

Un oiseau

Ce que vous aimez dans le vin ?

Le mélange de caractère et de délicatesse

Votre devise ?

Quand on veut on peut

Vos héros / héroïnes dans la vie réelle ?

Mon petit-fils



La passion du vin anime ma famille depuis 1772 : nos ancêtres étaient vigneron et cultivaient déjà certaines parcelles historiques du vignoble d'aujourd'hui. En 1956, mon père rassemble les parcelles de ses parents et de son épouse et crée Moulin des Richards. J'aime me rappeler que l'exploitation de soixante-dix hectares d'aujourd'hui n'était que de quatre hectares à l'époque. Je l'ai rejoint en 1980, après des études vitivicoles, et j'ai pris la relève en 1998. Dans le plus pur respect des traditions ancestrales et familiales, j'ai équipé le domaine de techniques œnologiques modernes. Depuis 2010, mon fils Damien perpétue la vocation familiale et vigneronne de la propriété, puisqu'il m'a rejoint et apporte ses idées fraîches et nouvelles, nées de ses expériences à travers le monde.



Château Moulin des Richards

CÔTES DE BOURG

Village : Mombrier

Surface totale du vignoble : 70 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire avec présence de graves

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

Vinification et élevage : Levurage, plusieurs petits remontages, adaptation par rapport à la structure du vin. Ajout d'oxygène à la demande. Thermorégulation. Elevage en cuve inox et ciment.

Notes de dégustation : Belle robe rouge foncé intense, presque noire. Nez ouvert sur des notes grillés d'amande et de noisette. Bouche intense et riche, belle sucrosité, bon volume de bouche, quelques tannins rebelles s'échappent de la rondeur générale. Belle et longue finale.

Accords mets et vins : Epaule d'agneau

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille de Bronze Wine & Barrel 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2017



Château Moulin des Richards *Cuvée Caroline*

CÔTES DE BOURG

Village : Mombrier

Surface totale du vignoble : 70 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire avec présence de graves

Assemblage de cépages : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Levurage, plusieurs petits remontages, adaptation par rapport à la structure du vin. Ajout d'oxygène à la demande. Thermorégulation. Elevage en cuve inox et ciment.

Notes de dégustation : La couleur est intense, s'ouvrant sur un nez puissant et complexe de cassis, de fraise écrasée, de pain grillé. La bouche ample et ronde, fondante et croquante à la fois, est tapissée de savoureuses notes fruitées et de tanins onctueux.

Accords mets et vins : Gibier

Récompenses :

Millésime 2014 : Médaille de Bronze Vinalies Nationales 2016, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016, Médaille de Bronze IWC 2017, 2 étoiles Guide Hachette 2017

Millésime 2015 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017, en attente d'autres résultats.



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co