

# 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 :** 79 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.

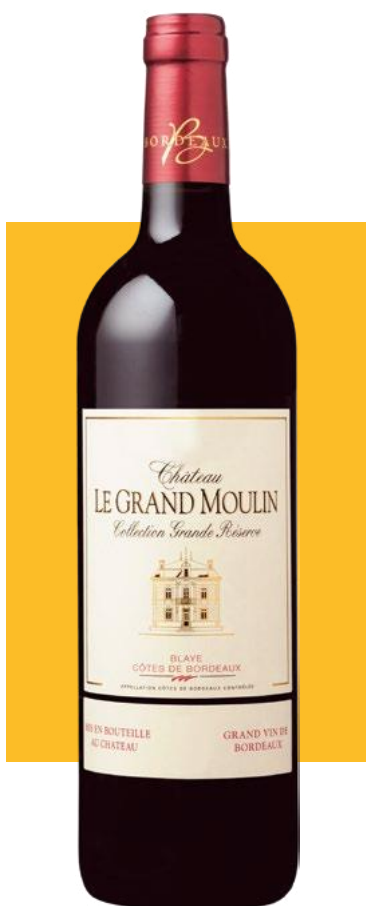
**Notes de dégustation :** La robe est concentrée dans un bel éclat de jeunesse. Un joli nez épicé et de fruits noirs mûrs précède une attaque souple, tendre, très accueillante par sa fraîcheur et son fruité. La bouche est suave et gourmande enrobée par des tanins polis.

**Accords mets et vins :** Poulet aux épices

#### Récompenses :

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or CWSA 2018, Médaille d'Or Sakura 2018, Médaille d'Or Bordeaux 2017, Médaille d'Or Féminale 2017, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017, Médaille Grand Or Frankfurt 2017, Médaille d'Argent Féminale 2018, Médaille d'Argent Challenge International du Vin 2017, Médaille d'Argent Lyon 2017, Médaille d'Argent AWC Vienna 2017, Médaille de Bronze International Wine Challenge 2018, Médaille de Bronze Challenge International du Vin 2018, Médaille de Bronze Allwines 2017, Médaille de Bronze Mâcon 2017, Bruxelles 2018 82,9/100, 2 étoiles et Coup de Coeur Guide Hachette 2019, 92/100 Wine Enthusiast.

**Millésime 2017 :** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Or Mâcon 2018, Médaille Grand Or Frankfurt 2018, Médaille d'Or International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent Lyon 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018.





## Château Le Grand Moulin

### BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Saint Aubin de Blaye

**Surface totale du vignoble :** 1 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 2016 :** Médaille d'Argent Frankfurt International Wine Trophy 2017, Médaille de Bronze Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017

**Millésime 2017 :** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Or Féminale 2018, Médaille d'Argent International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018

## Prélude du Grand Moulin

### BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Saint Aubin de Blaye

**Surface totale du vignoble :** 2 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 2015 :** Médaille d'Or Bordeaux 2018, Médaille d'Or Vignerons Indépendants 2018, Médaille d'Or Vignerons Indépendants 2017, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017, Médaille de Bronze International Wine Challenge 2017, Wine enthusiast 90/100, Jancis Robinson 16+

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2018, Médaille d'Or Frankfurt 2018, Médaille d'Or International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent Elle à Table 2018



VIGNOBLES  
GABRIEL  
& Co