



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 2016 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

OR CWSA 2018

OR ALL WINES 2017

ARGENT INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

ARGENT AMPHORE BIO 2018

ARGENT BRUXELLES 2018

ARGENT FEMINALISE 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

ARGENT CHALLENGE MILLESIME BIO 2017

BRONZE VIGNERONS INDEPENDANTS 2018

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARD 2017

RECOMMANDÉ À INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2018

PALME WINE & FOODING PAIRING - LONDON 2018

91/100 WINE ENTHUSIAST

Millésime 2018 :

DIAMANT ADMIRABLE INTERNATIONAL DES VINS DE GASTRONOMIE 2019

OR EXPRESSION DES VINS 2019

OR ASIA WINE TROPHY 2019

OR JAPAN COMPETITION 2019

OR SHANGHAI COMPETITION 2019

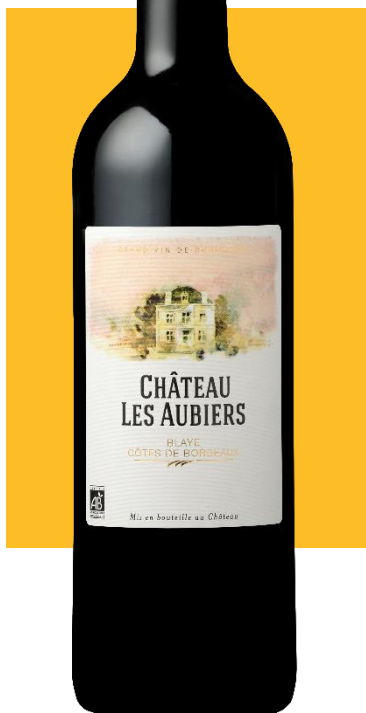
ARGENT CWWSC 2019

ARGENT SINGAPOUR COMPETITION 2019

BRONZE CWSA 2019

BRONZE PRIX PLAISIR 2019

BRONZE DECANTER ASIA WINE TROPHY 2019





Château Les Aubiers

BORDEAUX ROSE

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 25 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 60 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc

Vinification et élevage : La vinification en pressurage direct avec pressoir pneumatique, maîtrise des températures entre 16 et 18 degrés pendant la fermentation qui dure de 15 jours à 3 semaines. Collage puis filtration.

Notes de dégustation : La robe est pâle sur un très léger rose vif. Le nez est éclatant, marqué par le bonbon acidulé, la bouche est souple, sur une attaque franche, très fraîche marquée par des notes amyliques. L'ensemble est gourmand, extrêmement désaltérant et d'une grande buvabilité. Un vrai rosé de pressurage direct techniquement très bien fait.

Accords mets et vins : Brochettes de poulet mariné

Récompenses :

Millésime 2018 :

OR EXPRESSION DES VINS 2019

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

86/100 WINE ENTHUSIAST

Château Les Aubiers

BLAYE COTES 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 2018 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

ARGENT CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS BIO 2019



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co