



# 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 vignerons 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 vitivinicoles, 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.

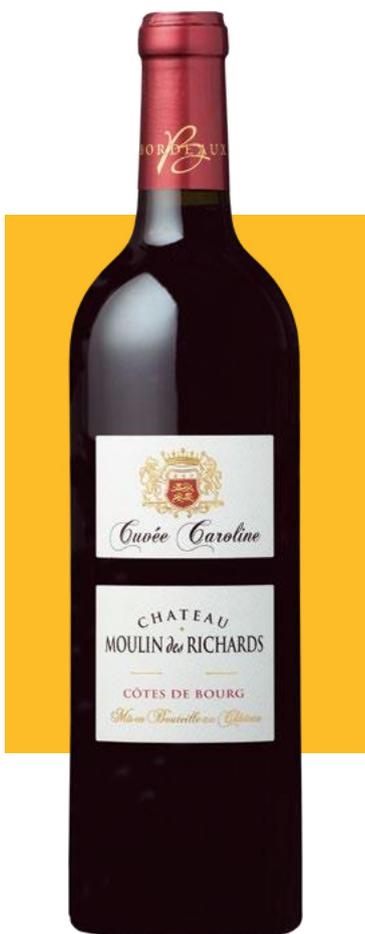
**Notes de dégustation :** Belle robe rouge foncé intense, presque noire. Nez ouvert sur des notes grillés d'amande et de noisette. Bouche intense et riche, belle sucrosité, bon volume de bouche, quelques tannins rebelles s'échappent de la rondeur générale. Belle et longue finale.

**Accords mets et vins :** Epaule d'agneau

**Récompenses :**

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

**Millésime 2017 :** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Or Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Médaille d'Or Féminale 2018, Médaille d'Or AWC Vienna 2018, Médaille d'Argent International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent Lyon 2018, Médaille de Bronze le Grand Tasting Wine Awards Hong Kong 2018, Palm Wine & Food Pairing - London 2018



# 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 d'Argent Frankfurt 2017, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016, Médaille de Bronze Vinalies Nationales 2017, Médaille de Bronze IWC 2017, Médaille de Bronze Vinalies Nationales 2016, Deux étoiles Guide Hachette 2017

**Millésime 2015 :** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017



VIGNOBLES  
**GABRIEL**  
& Co