

# 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 :

OR CWSA 2018

OR SAKURA 2018

OR BORDEAUX 2017

OR FEMINALISE 2017

OR GILBERT ET GAILLARD 2017

GRAND OR FRANKFURT 2017

ARGENT FEMINALISE 2018

ARGENT CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2017

ARGENT LYON 2017

ARGENT AWC VIENNA 2017

BRONZE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2018

BRONZE CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2018

BRONZE ALLWINES 2017

BRONZE MACON 2017

BRUXELLES 2018 82,9/100

2 ETOILES ET COUP DE COEUR GUIDE HACHETTE 2019

92/100 WINE ENTHUSIAST

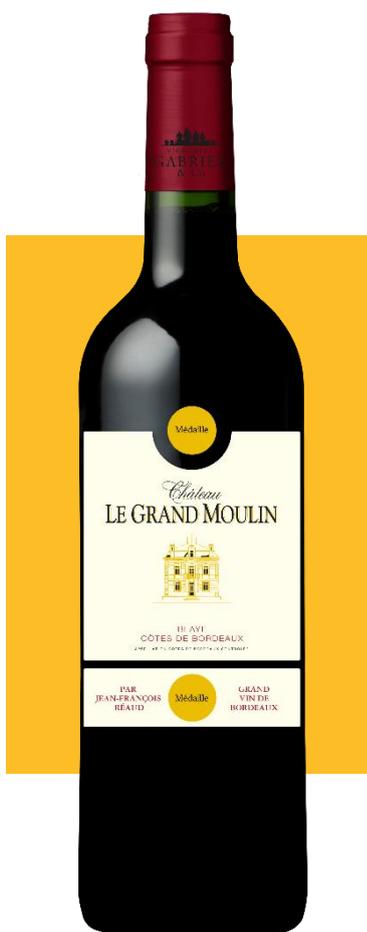
Millésime 2018 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

ARGENT ELLE A TABLE 2019

ARGENT LYON 2019

BRONZE BORDEAUX 2019





## Château Le Grand Moulin

### BORDEAUX BLANC

**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 PARIS 2019

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

BRONZE MARCON 2019

# 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 2014 :

DOUBLE OR SAKURA 2016

ARGENT MACON 2016

BRONZE FEMINALISE 2016

BRONZE VIGNERONS INDEPENDANTS 2016

87 POINTS WINE ENTHUSIAST

17/20 RVF

Millésime 2015 :

OR BORDEAUX 2018

OR VIGNERONS INDEPENDANTS 2018

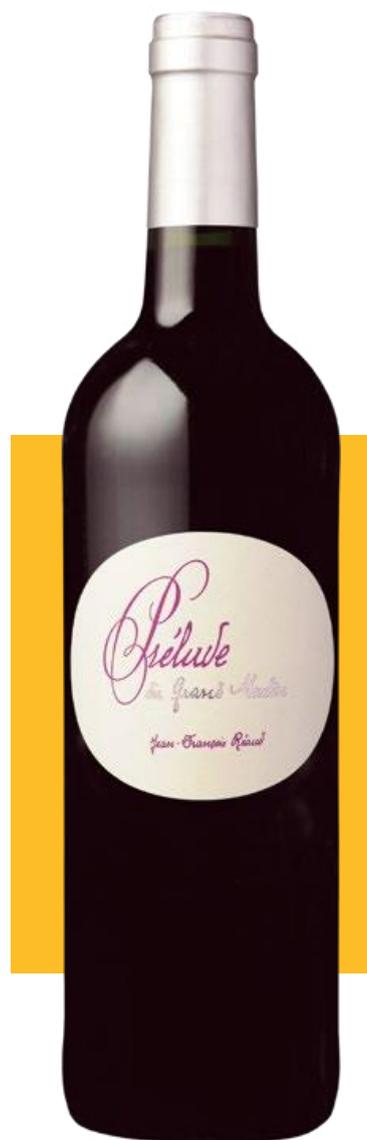
OR VIGNERONS INDEPENDANTS 2017

OR GILBERT ET GAILLARD 2017

BRONZE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2017

WINE ENTHUSIAST 90/100

JANCIS ROBINSON 16+



VIGNOBLES  
**GABRIEL**  
& Co