



**1904**

## RÉAUD Jean-François

**Ce que tu aimes dans le vin ?**

Sa délicatesse, sa complexité

**L'occupation que tu préfères ?**

J'aime retrouver mes amis autour de quelques verres

**La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?**

Le lâcher-prise

**Le don que tu voudrais avoir ?**

Être un génie de la musique

J'étais encore adolescent quand j'ai découvert la richesse du passé viticole de la ferme familiale et le rôle de mon arrière-arrière-grand-père, Gabriel Bruneteau. Je suis remonté dans ses livres de comptes jusqu'en 1904 ! Cette année-là, Gabriel Bruneteau fondait le 1er domaine viticole de ma famille : le Domaine du Grand Moulin. Non seulement Gabriel était vigneron, mais il était également marchand de vins puisqu'il commerçait avec des vignerons voisins. Je réalisais la portée de son œuvre : créer un réseau viticole local, solidaire et convivial, son propre collectif de vignerons. Près d'un siècle plus tard, j'ai décidé de suivre ses pas et de fouler ce même chemin en créant moi aussi mon propre collectif de vignerons : Vignobles Gabriel & Co. 1904 est une cuvée premium du Château Le Grand Moulin, un hommage à mon ancêtre et à la simplicité de son époque, qui ont révélé mon goût pour l'entraide vigneronne.



**1904**

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Saint-Aubin-de-Blaye

**Surface totale du vignoble :** 75 hectares

**Terroir :** Sols d'argile et argilo-calcaires – Exposition sud / sud-ouest / nord-est – 25 mètres d'altitude – 25 ans d'âge moyen

**Vinification et élevage :** Sélection parcellaire. Vendanges mécaniques début octobre. Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22°C. Sélection de la meilleure cuve du Château Le Grand Moulin, travail sur les lies et élevage en cuve inox avec boisage pendant 12 mois.

**Assemblage :** 97% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon

**Commentaires de dégustation :** La couleur est intense. Le nez s'ouvre sur des notes de cèdres mêlées aux fruits noirs. La bouche est puissante, sur des tanins mûrs et soyeux. Des arômes de fruits confits bien juteux enrobent l'ensemble. Une finale longue avec des notes de bois grillé.

**Accords mets et vins :** Bœuf bourguignon, Curry de lentilles épicé



### **Récompenses :**

#### Millésime 2021 :

OR LONDON AWARDS 2022 (LBCBR2021)  
OR SINGAPOUR COMPETITION 2022 (LBCBR2021)  
OR TAIÛAN AWARDS 2022 (LBCBR2021)  
OR CHINA AWARDS 2023 (LBCBR2021)  
OR JAPAN AWARDS 2023 (LBCBR2021)  
OR 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2023 (LBCBR2021)  
OR LYON 2022 (LBCBR21)  
ARGENT INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2022 (LBCBR2021)  
ARGENT LONDON AWARDS 2023 (LBCBR2021)  
ARGENT AMERICA AWARDS 2022 (LBCBR2021)  
ARGENT JAPAN AWARDS 2022 (LBCBR2021)

#### Millésime 2020 :

OR - COUP DE COEUR FEMINALISE 2022 (LBCBR2020)  
OR CHINA AWARDS 2021 (LBCBR2020)  
OR BERLINER WINE TROPHY 2021 (LBCBR2020)  
OR 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2021 (LBCBR2020)  
OR ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2022 (LBCBR2020)  
OR FEMINALISE 2022 (LBCBR20)  
OR JAPAN AWARDS 2021 (LBCBR2020)  
ARGENT BORDEAUX 2022 (LBCBR20)  
ARGENT LYON 2021 (LBCBR20)  
ARGENT FRANKFURT 2021 (LBCBR2020)  
BRONZE BORDEAUX 2022 (LBCBR2020)