

1904 Cabernet Sauvignon

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 Cabernet Sauvignon

BORDEAUX

Village : Saint-Aubin-de-Blaye

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 pendant 15 à 20 jours à une température de 25°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 : 100% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La couleur est d’un grenat vif. Le nez s’ouvre sur des notes d’herbes fraiches. La bouche attaque sur des arômes de fruits rouges frais, nerveux, croquants, enrobés d’une jolie sucrosité. Des notes de cacao et de cuir viennent s’y mêler, pour un vin à l’équilibre remarquable.

Accords mets et vins : Carré d'agneau aux herbes, poivrons grillés

