

Château Moulin Des Blais

Guillaume GUERIN

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis patient

Quelle est ta devise ?
Voir le bon côté des choses

Le pays où tu aimerais vivre ?
L'Argentine

Ce que tu aimes dans le vin ?
La convivialité qu'il apporte

L'exploitation du Château Moulin des Blais est dans ma famille depuis le XVIIème siècle. Nos ancêtres étaient principalement meuniers et la polyculture et l'élevage ont longtemps suivi les générations au fil du temps. C'est de cette activité historique que la propriété tient son nom : « moulin des blais » veut dire « moulin à blé ». C'est au XIXème siècle qu'un chai de vinification vient remplacer la maison de meunier et que la vigne prend progressivement le dessus. Dans les années 1990, nous étions viticulteurs essentiellement.
Après un tour du monde vitivinicole, j'ai repris l'exploitation familiale en 2014 et l'ai convertie à l'agriculture biologique dès mon arrivée. Mon souhait est que mon vignoble s'intègre dans un paysage varié et végétalisé où la faune est la bienvenue.



Château Moulin Des Blais

CÔTES DE BOURG

Village : Saint-Christoly-de-Blaye et Teuillac

Terroir : Sols argilo-limoneux – Exposition Sud-Sud/Ouest – 25 à 45 mètres d'altitude – 20 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre. Vinification traditionnelle en cuves inox, cuves béton et cuves en fibre à une température de 25°C. Un à deux délestages en début de fermentation alcoolique selon le millésime. Élevage en cuves fibre et inox. Un à deux soutirages avec ou sans aération selon le millésime.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La couleur est profonde, d'une grande intensité. Le nez propose des arômes de mûres sauvages et des notes réglissées. La bouche est dense, avec des tanins ronds. Le fruit mûr domine l'ensemble, il est accompagné de subtiles notes caramélisées. L'ensemble est harmonieux et gourmand.

Accords mets et vins : Épaule d'agneau aux épices douces, poêlée de cèpes

