

Château Moulin De Gauriac

Dominique BONNET

Le principal trait de ton caractère ?

La ténacité

L'occupation que tu préfères ?

L'histoire, la lecture et l'archéologie

Le vignoble que tu préfères ?

Saint-Emilion et Côtes de Bourg bien sûr !

Ton meilleur souvenir de dégustation ?

Un Petrus 90

L'histoire de ma propriété remonte au XVIIIème siècle. Elle était alors la propriété de la famille des Denis De Lansac, de riches commerçants de la région. Au cours du XIXème et XXème siècle, elle fut rachetée par les fermiers de la famille propriétaire, pour être transmise de générations en générations jusqu'à ce que j'en fasse l'acquisition en 2009. Viticulteur depuis 1969, j'ai d'abord travaillé en Charente-Maritime, pour ensuite me diriger vers une carrière technico-commerciale dans la viticulture. C'est en 2009, que j'ai souhaité retrouver mes racines viticoles en appellation Côtes de Bourg.



Château Moulin De Gauriac

CÔTES DE BOURG

Village : Lansac, Mombrier, Comps et Gauriac

Surface totale du vignoble : 27 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires à Lansac et Mombrier, sols limono-argilo-sableux à Comps et Gauriac – Exposition Nord/Sud et Est/Ouest à Lansac, Nord-Ouest et Sud-Est à Comps et Gauriac - 39 ans d'âge moyen

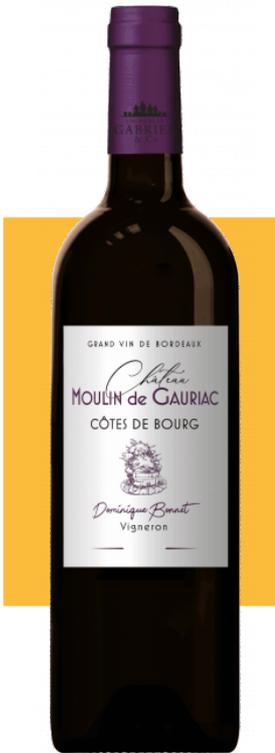
Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre. Tri de vendanges sur table. Vinification traditionnelle en cuve inox : levurage, remontages 2 fois par jour, adaptation par rapport à la structure du vin. Maintien de basses températures pour une macération douce. Elevage en cuve inox pendant 6 mois, à partir des fermentations malolactiques, adjonction de dominos de chêne toasté, 4 soutirages et une filtration sur terre.

Assemblage : 80 % Merlot, 10-15 % Cabernet Franc, 5-10 % Malbec



Commentaires de dégustation : La couleur est d'un rouge carmin intense. Le nez évoque la puissance d'un terroir où le raisin peut murir jusqu'à pleine maturité. La bouche se découvre sur une attaque franche, aux tanins marqués puis vient s'ouvrir sur la fraise juteuse juste cueillie. La finale y associe des notes toastées et beurrées.

Accords mets et vins : Viandes blanches grillées.



Récompenses :

Millésime 2020 :

OR LONDON AWARDS 2021 (LCB2020)
OR FEMINALISE 2021 (LCB20)
OR JAPAN AWARDS 2021 (LCB2020)
OR TERRE DE VINS 2021 (LCB2020)
OR VIGNERONS INDEPENDANTS 2022
ARGENT CHINA AWARDS 2021 (LCB2020)

Millésime 2019 :

84 points JAMES SUCKLING 2022
88 points WINE ENTHUSIAST BOURG 2022
OR FEMINALISE 2020 (LCB2019)
OR TERRE DE VINS 2020
OR JAPAN AWARDS 2020
OR JAPAN AWARDS 2020 (LCB2019)
OR SINGAPOUR AWARDS 2020
OR SINGAPOUR AWARDS 2020 (LCB2019)
OR CHINA AWARDS 2020
OR CHINA AWARDS 2020 (LCB2019)
OR SAKURA 2021 (LCB2019)
OR LONDON AWARDS 2020 (LCB2019)
OR ASIA WINE TROPHY 2020 (LCB2019)
OR AWC VIENNA 2020 (LCB2019)
OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2021 (LCBBIO19)
ARGENT BORDEAUX 2020
ARGENT CWWSC 2021
ARGENT ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2020 (LCB2019)
ARGENT KOREA WINE CHALLENGE 2020 (LCB2019)
BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2020
BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2020 (LCB2019)