



■ Château GRAND VILLAGE

Appellation	Bordeaux Supérieur
Propriétaire	SCEA Guinaudeau
Surface plantée	14 hectares
Types de sols	Argilo-calcaire
Encépagement	Merlot, Cabernet Franc
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; double tri à la vigne, 3 ^e tri au chai
Vinification	En cuves inox & béton Macérations douces, extractions mesurées de tanins
Elevage	12 mois en barriques de chêne, dont 30% en barriques neuves, 40% en barriques d'un vin, 30% en barriques de deux vins

■ Historique

Situé sur la commune de Mouillac entre les Côtes de Bourg et Fronsac, nous trouvons trace du vignoble de Grand Village dès le 16^{ème} siècle. La famille Guinaudeau, qui produit également le célèbre Château Lafleur à Pomerol, en est propriétaire depuis le 17^e. Viticulteurs passionnés, Sylvie et Jacques, ainsi que leur fils Baptiste et sa compagne Julie, apportent une attention toute particulière à ce beau domaine dont seules les parcelles les mieux exposées, en plateaux ou petits coteaux, sont plantées en vignes.

Le vignoble est établi sur un terroir argilo-calcaire typiquement Saint-Emilionais. L'ensemble des travaux viticoles est mené avec les mêmes soins qu'à Lafleur : tout est fait à la main, de la taille aux vendanges, pour assurer la meilleure expression de ce joli terroir. Le travail du sol est entrepris sans désherbant chimique, par griffage et sous-solage. La taille et l'ébourgeonnage sont raisonnés en fonction de l'âge et de la morphologie de chaque cep ; le travail en vert (écimage, effeuillage, et éclaircissage) est adapté au climat du millésime.

La maturité de chaque parcelle est suivie de très près, afin de décider, au cas par cas, la date des vendanges, qui sont manuelles. La récolte subit ensuite un tri rigoureux, avant d'être transférée en petites cuves, afin de permettre une vinification parcellaire. Les vinifications sont classiques, 15 à 20 jours de cuvaison suivis d'un élevage d'un an en barriques.

Harmonieux et ronds en bouche, les Grand Village Rouge peuvent être dégustés jeunes, sur le fruit. C'est cependant au bout de quelques années de cave que l'on apprécie pleinement leurs qualités. Ce sont des vins sans artifice, différents chaque année, révélation de ce beau terroir argilo-calcaire.