



■ LES CHAMPS LIBRES

Appellation	Bordeaux Blanc
Propriétaire	SCEA Guinaudeau
Surface plantée Types de sols	0.7 hectare Argilo-calcaire
Encépagement Age de la vigne	Sauvignon Blanc 20 ans
Viticulture	Culture raisonnée Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques (épamprage, effeuillage, éclaircissage)
Vendanges Vinification	Manuelles; sélection parcelleire, double tri à la vigne Pressurage à basse pression Vinification 100% en barriques neuves
Elevage	8 mois sur lies fines en barriques de chêne, léger bâtonnage pendant 2 mois

■ Historique

Produit par les propriétaires du fameux Château Lafleur à Pomerol, Sylvie et Jacques Guinaudeau, leur fils Baptiste et son épouse Julie, Les Champs Libres est né de la volonté de créer un 'grand' vin blanc issu de leur domaine familial, Château Grand Village.

Château Grand Village, dont les Guinaudeaus sont propriétaires depuis le 17^es, se situe à Mouillac, entre les Côtes de Bourg et Fronsac, sur un terroir argilo-calcaire particulièrement propice au Sauvignon Blanc. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

Le sur-mesure préside à l'élaboration des Champs Libres. Les plantiers ont été renouvelés en choisissant des pieds de Sauvignon d'origine Sancerroise. Chaque parcelle, d'abord délimitée en fonction du sol et du comportement végétal, est ensuite suivie individuellement. Ce travail d'adaptation et d'attention minutieuse est possible grâce à l'équipe de vignerons de Lafleur.

Après une vendange et un tri manuel, les raisins sont pressurés à basse pression pour préserver au maximum les arômes. Les jus fermentent en barriques neuves, Bordelaises ou Bourguignonnes. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines bâtonnées régulièrement.

Les Champs Libres présente un nez frais et ciselé dominé par les fruits mûrs, agrumes, peaux d'oranges avec des notes fumées. En bouche, l'attaque est fine et énergétique, puis le vin prend du volume tout en présentant une texture très onctueuse. La fin de bouche, toujours dans l'élégance, est longue, savoureuse, et met en valeur la trame minérale du vin.