



Château GRAND VILLAGE  
Bordeaux Blanc

## ■ Château GRAND VILLAGE

Appellation	Bordeaux Blanc
Propriétaire	SCEA Guinaudeau
Surface plantée Types de sols	2.3 hectares Argilo-calcaire
Encépagement	Sauvignon Blanc, Sémillon
Viticulture	Culture raisonnée
Vendanges	Manuelles; double tri à la vigne
Vinification	Pressurage à basse pression Fermentation 60% en cuves inox, 30% en barriques neuves, 10% en barriques d'un an
Elevage	8 mois en barriques de chêne, dont 2 mois avec bâtonnage des lies

## ■ Historique

Situé sur la commune de Mouillac entre les Côtes de Bourg et Fronsac, l'origine de ce vignoble remonte au 16<sup>es</sup>. La famille Guinaudeau, qui produit également le célèbre Château Lafleur à Pomerol, en est propriétaire depuis le 17<sup>es</sup>. Viticulteurs passionnés, Sylvie et Jacques, aidés de leur fils Baptiste et de son épouse Julie, apportent une attention toute particulière à ce beau vignoble 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.

Le Sémillon et le Sauvignon Blanc plantés sur ce terroir propice donnent lieu à un vin blanc sec délicieux, très agréable dans sa jeunesse. Même si la part de Sémillon reste importante, la proportion de Sauvignon augmente dans les millésimes récents, et le vin gagne en énergie et en puissance aromatique. La vinification, pour respecter les arômes de fruits, est faite à basse température. La mise en bouteille a lieu au printemps. Les vins blancs du Château Grand Village sont à déguster dans les deux ans suivant leur mise en bouteille afin d'en apprécier la fraîcheur et les arômes.