



Château Les Gravières de la Brandille *Bordeaux Supérieur*

Superficie : 20 hectares

*Cépage : Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 20%
et Cabernet Franc 15%*

Age des vignes : 40 ans

Densité : 5000 pieds par hectare

Rendement : 45 hectolitres par hectare

Altitude : 10 à 35 mètres

Exposition : sud-ouest

Taille : (guyot double) et cordon

Sol : Graveleux et argilo-graveleux

Histoire : créé en 1964 par René BORDERIE (3ème génération), le vignoble des Gravières de la Brandille produit exclusivement des raisins rouges. C'est Jean-Pierre BORDERIE, fils de René, qui va convertir une partie du vignoble en cépages rouges. Les parcelles sont drainées systématiquement et les meilleures variétés Bordelaises sont plantées.

Vignoble : les vieilles vignes demandent un travail manuel de précision. A la taille, l'ébourgeonnage (couper un bourgeon sur deux) est systématique. Les vignes taillées en cordon (50% du vignoble) sont très qualitatives, avec une excellente répartition de la végétation et des fruits. Dès que la vigne pousse, l'épamprage manuel est réalisé (couper les bois sans raisin absorbant de la sève) dans la tête du pied de vigne et à la base. Les effeuillages permettent la maturation optimale des raisins sans altérations. Les raisins sont vendangés très mûrs, quand les baies commencent à se déshydrater. La vendange est méticuleuse et protégée jusqu'à l'encuvage.

Chai : dès réception de la récolte, celle-ci est éraflée, triée puis foulée. L'encuvage en cuve protégée de l'oxydation permet de garder la fraîcheur et le fruité. La macération préfermentaire à froid de cinq jours (8°C) optimise l'extraction de la couleur et des arômes. La macération, issue d'une ancienne technique Saint-Emilionnaise, continue avec la fermentation alcoolique (25°C). Puis les vins sont séparés des pellicules. Celles-ci sont pressées pour obtenir le vin de presse. L'élevage se termine avec les assemblages et la préparation à la mise en bouteilles, en recherchant l'équilibre fruité/capacité de garde.

Les vins : ils sont expressifs et typiques. Tanniques et ronds dans la jeunesse, ces vins de garde s'expriment au vieillissement avec souplesse et longueur. Ce vin accompagnera toutes les viandes, les charcuteries et les fromages. Capacité de garde : 15 ans.