



Château Les Gravières de la Brandille *Bordeaux Supérieur Cuvée prestige*

Superficie : 5 hectares

Cépage : Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Age des vignes : 40 ans

Densité : 5000 pieds par hectare

Production : 145 000 bouteilles

Altitude : 10 à 35 mètres

Exposition : sud-ouest

Taille : (guyot double) et cordon

Sol : Graveleux et argilo-graveleux

Histoire : issu des meilleures parcelles de vignes du domaine, ce vin est né en 1999 pour la première fois. L'élevage en barriques avait été oublié pendant quelques décennies sur le domaine, et Jean-Pierre BORDERIE réutilisa cette technique pour les meilleurs vins du domaine sur les conseils de notre œnologue.

Vignoble : les vieilles vignes demandent un travail manuel de précision. À la taille, l'ébourgeonnage (couper un bourgeon sur deux) est systématique. Les vignes taillées en cordon 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 en barriques neuves pour un tiers pendant 12 mois donne la stabilité au vieillissement. L'élevage se termine avec les assemblages et la préparation à la mise en bouteilles.

Les vins : ils sont puissants et stylés. Le nez grillé et de fruits noirs invite à la dégustation. Dominants dans la jeunesse, les tanins s'affinent avec le temps. La bouche est ample et longue. Ce vin accompagnera les grillades, le gibier et les fromages. Capacité de garde : 8 à 12 ans.