

Collection
**FAMILLES &
CHÂTEAUX**

*Château
du Grand Pierre*

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT



Château du Grand Pierre

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Le Château du Grand Pierre, en appellation BLAYE CÔTES DE BORDEAUX, appartient à la famille Chety, famille de viticulteurs depuis plus de 8 générations. On en retrouve déjà le nom dans les toutes premières éditions du «Féret», la célèbre «Bible» des Grands Vins de Bordeaux. Aujourd'hui, ce sont les deux frères, Olivier et Emmanuel, œnologue, qui sont aux commandes. De nouvelles installations de vinification ont été construites, et plusieurs bâtiments comme le pigeonnier (datant de 1903) ont été restaurés. Le Chai de Vinification historique du Château du Grand Pierre, en plein vignoble, a été rénové en 1997, cent ans après sa construction. Les frères Chety sont des viticulteurs passionnés par leur terroir et très proches de la nature, conduisant leur vignoble suivant une démarche durable, raisonnée et bio.

Vignoble : 20 Hectares (49 acres), sur la commune de Cars et les hautes collines de Blaye. 30 ans d'âge moyen, Sols argilo-calcaires. Densité de plantation 5000 pieds/hectare. La très bonne exposition proche de l'estuaire de Gironde régule naturellement l'amplitude thermique. Les haies favorisent les oiseaux chasseurs d'insectes, utilisation de pièges à papillons pour cibler les traitements. Conversion en bio en 2011. Restructuration du vignoble en cours, pour passer en 2015 à 6000 pieds/ha.

Encépagement : 85% Merlot, 10% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.

Travail de la vigne : Enherbement maîtrisé, engrais verts à base de céréales et de légumineuses, travail du sol en surface (10 cm), pas de pesticides. Utilisation de soufre et d'argile, pas d'engrais chimiques. Palissage haut pour une meilleure photosynthèse. Effeuvillage régulier pour des raisins mûrs et sains. Vendanges vertes mi-juillet pour limiter l'entassement et obtenir une meilleure concentration.

Vendange et vinification : Dégustation des baies pour contrôler la maturité. Récolte de nuit pour rentrer à l'aube des raisins frais avant tri manuel. Vinification parcellaire. Macération pelliculaire à basse température pendant plusieurs jours, suivie de la fermentation alcoolique avec levurage naturel, en cuves béton. Macération pendant 20 à 30 jours.

Élevage : 12 mois en cuves et barriques (30%) de chêne français de un à trois vins.

Dégustation : La robe est d'un rouge profond aux reflets pourpres. Le nez est intense, de fruits rouges et noirs. La bouche est d'une élégante structure avec des tanins soyeux et une belle fraîcheur, sur le fruit. À déguster sur les charcuteries, les volailles, l'agneau, le bœuf. Accompagne les fromages à pâtes pressées cuites : Emmental, Gruyère, Comté...

MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT

