

# Château de La Grille

Les origines du Château de la Grille remontent au XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle, il fut transformé et rénové au XIX<sup>e</sup> siècle par le marquis Gustave de Cougny, historien célèbre et avocat à Chinon, qui développe le domaine en érigeant une chapelle et des dépendances. Le domaine s'étend alors sur une centaine d'hectares, répartis en terre à blé, bois, pâturages et quelques vignes. C'est à cette époque, que le vin de La Grille devient « la référence du chinonais pour sa qualité ».

1951, Albert GOSSET issu d'une longue lignée de vignerons champenois (14 générations, depuis 1584), en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer une structure viti-vinicole de pointe. En 1995, le château et son domaine deviennent la propriété de Sylvie et Laurent Gosset qui améliorent encore la qualité et la présentation des vins.

Depuis début 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY-DUTOUR, Vignerons à Chinon. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir ... et de toujours garantir des vins de grande qualité.



|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Millésime</b>      | 2005   |
| <b>Superficie</b>     | 28 hectares  |
| <b>Terroir</b>        | Argilo-calcaire  |
| <b>Cépage</b>         | Cabernet Franc aussi appelé « Breton »   |
| <b>Age des vignes</b> | 40 ans en moyenne  |
| <b>Taille</b>         | Guyot simple   |
| <b>Rendements</b>     | 45 Hl/Ha   |
| <b>Vinification</b>   | Vendangé à la main, début à mi-octobre puis directement emmené au chai dans des petites caisses. Après égrappage, seuls les grains tombent, par gravité naturelle dans les cuves inox thermo-régulées et équipées d'un pigeage mécanique qui permet une meilleure homogénéisation, extraction de la couleur, des arômes et des tannins, le contrôle des températures durant les fermentations. Après quelques semaines de macération, les vins sont séparés des marcs (peau, pépins et pulpes) avant la fermentation malolactique. |
| <b>Elevage</b>        | 15 mois en barrique  |
| <b>Alcool</b>         | 14,5%  |
| <b>T° de service</b>  | 16/17 °C   |
| <b>Conservation</b>   | maintenant après quelques heures de décantation ou dans 10 ans   |
| <b>Dégustation</b>    | Robe d'un grenat profond. Nez confit teinté de beaux fruits noirs, assorti de notes poivrées, épicées légèrement réglissées. Attaque franche d'une belle intensité aux tanins sérieux et généreux. bouche très charnue et compacte. Vin puissant et racé aux notes de fruits noirs. Finale longue avec des notes de cerises, de mûres et de myrtilles.   |
| <b>Mets-vin</b>       | sur de solides viandes rouges, rognons et gibier   |

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon