

Château de La Grille

Les origines du Château de la Grille remontent au XV^e et XVI^e siècle, il fut transformé et rénové au XIX^e 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-DUTOIR, Vignerons à Chinon. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir ... et de toujours garantir des vins de grande qualité. 2009 est leur premier millésime récolté, vinifié et élevé au Château de La Grille.



Millésime	2009
Superficie	20 hectares
Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
Age des vignes	40 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	40 Hl/Ha
Vinification	Vendangés à la main début octobre, égrappés, les raisins tombent par gravité naturelle dans des cuves inox thermorégulées et équipées de pigeage mécanique pour une meilleure extraction de la couleur, des arômes et des tannins. Après plus de 2 semaines de macération, les vins sont séparés des marcs (peau, pépins et pulpes) avant la fermentation malolactique.
Elevage	12 mois en barrique (50%) et en cuve (50%)
Alcool	13 %
T° de service	16/17 °C
Conservation	Dés maintenant ou dans 5 à 7 ans.
Dégustation	Robe d'un grenat profond. Nez de beaux fruits noirs, légèrement réglissés. Attaque franche d'une belle intensité. Bouche ronde et charnue au tanins soyeux où l'on retrouve des notes de mûres et de myrtilles bien mûres. La finale est douce et longue.
Mets-vin	Sur les viandes rouges, rognons et gibier.

BAUDRY - DUTOIR

Vignerons à Chinon