

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-DUTOUR, 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	2014
Superficie	20 hectares
Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
Age des vignes	50 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	32 HI/Ha
Vinification	Vendangés à la main mi 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	18 °C
Conservation	5 à 7 ans. A servir après quelques heures de décantation.
Dégustation	Robe grenat, brillante. Nez de sous-bois et de fruits noirs. La bouche fraîche, complexe est épicée avec des notes de vanille, de poivres, de clous de girofle. La finale est longue.
Mets-vin	Sur les viandes rouges, rognons et gibier.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon