

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, en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer le vignoble et dessine le flacon emblématique du Château.

Depuis 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY & DUTOUR. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir. Ils entreprennent la rénovation des installations, du parc et du Château dans son style troubadour si particulier, et redonnent à la propriété son lustre d'antan.



| | |
|-----------------------|--|
| Millésime | 2020 |
| Superficie | 20 hectares |
| Terroir | Sol argilo calcaire sur roche mère de tuffeau |
| Cépage | Cabernet Franc aussi appelé « Breton » |
| Age des vignes | 50 ans en moyenne |
| Taille | Guyot simple |
| Vinification | Vendangés à la main, puis égrappés, les raisins tombent par gravité naturelle dans des cuves inox thermorégulées ; les pigeages réguliers permettent d'extraire en douceur couleur, arômes et tannins. Après plus de 2 semaines de macération, les vins sont séparés des marcs avant la fermentation malolactique. |
| Elevage | 12 mois en fûts de 2 à 10 ans (50%) et en cuve (50%) |
| Alcool | 13,5% |
| T° de service | 18 °C |
| Conservation | 5 à 10 ans. A servir après quelques heures d'aération en carafe. |
| Dégustation | Robe grenat sombre. Des arômes de cuir, de prune confite et d'humus. La bouche est profonde, mêlant les notes de baies noires, toffee, et tabac. Un vin de structure avec une trame tannique qui persiste en bouche et lui offre une belle longueur. |
| Mets-vin | A servir sur les viandes mûrées : côte de bœuf marinée, gibier, civet de sanglier...Côté potager, il appréciera la compagnie d'une piperade relevée, d'une aubergine brûlée sur les braises ou d'une poêlée forestière. |