

CHÂTEAU

Le vignoble du château La Grave comprend 22 hectares de vignes réparties principalement sur les plateaux de Blaignan, de Lalande D'Auvion et d'Ordonnac. Ces différentes parcelles offrent des situations variées d'expositions, de pentes et de sous-sols, avec un terroir argilo calcaire dont la sédimentation remonte à l'ère quaternaire. Même si nous avons d'excellent Cabernet et Petit Verdot, ces terroirs sont des très grands terroirs pour le cépage Merlot. C'est pour cette raison que le château La Grave est planté à plus de 60% en vieux Merlot.

Les vins produits à Blaignan ont beaucoup de fraîcheur et de complexité tandis que les parcelles d'Ordonnac apportent plus de corps et de matière en milieu de bouche. Les rendements autorisés en Médoc avoisinent les 7 000 bouteilles par hectare. Avec une densité de plantation approchant souvent 10 000 pieds, nous n'avons pas à produire plus des trois quart d'une bouteille par pied de vigne. Cela limite ainsi beaucoup la charge de raisins nécessaire par pied.

Les nouvelles méthodes de culture que nous avons mis en place, plus naturelles et plus adaptées à chaque parcelle, nous permettent de produire des fruits de meilleur qualité, sans risque de pourriture. La thermorégulation, les nouvelles pompes, les turbo-pigeurs installés dans les chais, nous permettent de vinifier les vins du château La Grave en respectant les caractéristiques de chaque parcelle.

En désaccord avec les modalités de classement, le château La Grave a quitté l'organisation des Crus Bourgeois comme de nombreux autres châteaux : Phelan Segur, Chasse Spleen, Tour de By...

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le printemps frais et humide, suivant un hiver doux et arrosé, favorise un débourrement précoce, avec une sortie plutôt importante et homogène. Fin avril-début mai, une baisse des températures entraîne des gelées provoquant une perte de près de 10% de notre récolte. La floraison est assez hétérogène, à cause d'un climat humide. Le mois de juillet, très sec, a permis de remédier à cette période délicate mais a engendré un peu de stress hydrique.

Heureusement, début Août, deux périodes de précipitations ont été très bénéfiques pour remédier à ce début de sécheresse dans les vignes. La véraison, moment où les baies de merlot et de cabernet changent de couleur et se chargent en sucre pour devenir du raisin, fut homogène, signe de qualité.

Les premiers jours de Septembre marquent un climat tempéré avec des nuits fraîches. Toutes les conditions sont enfin réunies pour s'orienter vers un très beau millésime.

La maturité se met en place; le potentiel qualitatif devient magnifique.

Il faudra attendre la première semaine d'Octobre pour vendanger au château La Grave.

Les rendements resteront historiquement faibles avec 35h/hectares.

Nous ne pouvons pas nous plaindre car certains domaines ont presque tout perdu après les attaques de mildiou et les orages de grêle.

En 2019 nous produisons de petites quantités d'un excellent millésime. Les baies sont croquantes, gorgées de sucres et fraîches à la fois, avec d'intenses arômes de petits fruits noirs ; les pellicules sont riches de tanins doux

VENDANGES ET CÉPAGES

Merlot le 10 Octobre ; Cabernet Sauvignon en suivant avec une semaine d'intervalle .

VINIFICATION

Pré-fermentaire à froid suivie de vinification traditionnelle thermo régulée.

Descente en barrique après fermentation malo lactique.

DEGUSTATION

Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet invitant, de bonne intensité, aux notes fruitées et épicées. Nuances de cassis et de cannelle. Beaucoup de fraîcheur en bouche. Les tannins et la structure sont en symbiose tandis que l'expression aromatique apparaît dès la mise en bouche et persiste jusqu'en finale. Un vin frais et gourmand. 2023-2034 ; 90-91 /100

HVE3

90-91/100 Yves Beck

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2022

Médaille d'Or au Frankfurt International Trophy 2022

Médaille d'Or au Challenge International du vin de Bourg 2022

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2022

Médaille d'Or Concours des Grands vins de France de Macon 2022

SAS DU CHÂTEAU LA GRAVE

5, rue du 19 mars - 33340 BLAIGNAN - (Gironde) FRANCE

Tél : 05 56 09 01 83 - Email : saslagrave@outlook.fr

R C S B O R D E A U X : 8 0 1 8 6 5 2 3 9

