AMBASSADEUR DE GRAVES,

désigné par les consommateurs!

UNE DÉMARCHE NOVATRICE UNIQUE EN FRANCE!

Le label "Ambassadeur de Graves", initié par le Syndicat Viticole des Graves en 2021, a pour ambition de porter l'image collective des vins de cette appellation historique.

L'objectif est simple : permettre aux consommateurs d'identifier facilement les vins adaptés à leurs goûts en les incluant intégralement dans le processus de sélection. A l'heure de la recommandation horizontale, ce label intervient comme un gage de qualité dans une offre très large de produits.

Les propriétés lauréates s'inscrivent dans une démarche d'excellence sur :

- La maîtrise irréprochable du processus de vinification
- Le respect de la vigne, de la nature et de l'environnement
- La capacité à accueillir du public dans les meilleures conditions.

Elles deviennent les locomotives d'une AOC réputée et reconnue, en France mais également à l'international.

Pour les vignerons, ce palmarès signe la concrétisation d'une politique de production d'excellence et d'exigence. Collectivement, elle démontre la capacité des viticulteurs de l'AOC Graves à pérenniser le savoir-faire hérité d'une histoire incomparable qui place leurs vins parmi les plus appréciés du vignoble bordelais en France et à l'international.

UN LABEL SÉLECTIONNÉ PAR LES CONSOMMATEURS, POUR LES CONSOMMATEURS

La force du label "Ambassadeur de Graves", mais également ce qui en fait en marque unique, réside dans son processus de sélection innovant qui donne la parole au consommateur.

MÉTHODOLOGIE:

Les propriétés candidates sont contrôlées par QB vérification pour vérifier qu'elles répondent aux 3 principaux critères mentionnés précédemment (respect de la vigne, maîtrise de la vinification, capacité d'accueil du public), leurs vins sont ensuite soumis à la dégustation d'un panel d'une centaine de consommateurs, tous amateurs avertis de vin. Structurée comme une dégustation professionnelle, elle est réalisée par la société Techni'Sens, un institut d'analyse et d'études sensorielles.

2 LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

En optimisant leur impact environnemental et en améliorant leurs pratiques, les exploitations se préparent aux défis de demain en répondant aux exigences des acheteurs et des consommateurs. Ainsi, elles pérennisent leur activité, leur savoir-faire, leur outil de travail et le cadre de vie de tous. Cette volonté de s'inscrire dans une démarche agroécologique repose également sur la prise de conscience de l'héritage d'un terroir d'exception à préserver, la volonté d'amélioration continue et la recherche de l'excellence. Le Syndicat Viticole des Graves a décidé de valoriser la bonne prise en compte des problématiques environnementales par les exploitations qui ont les démarches suivantes : Agriculture Biologique et Biodynamique, HVE, ISO 14001

3- LA CAPACITÉ D'ACCUEIL DU PUBLIC

Accueillir des visiteurs constitue une démarche primordiale pour valoriser le vignoble et impliquer le visiteur dans une expérience. Sur le terrain, les vignerons deviennent alors les porte-paroles de l'appellation, permettent l'explication détaillée des démarches entreprises dans le vignoble pour une viticulture plus respectueuse et durable.

Plus de 25% des châteaux de l'appellation Graves accueillent du public au sein de leur propriété. Bon nombre d'entre eux sont reconnus par le label Vignoble et Découverte ou distingués par les Best of Wine Tourism. Les visiteurs peuvent ainsi approcher les métiers de la vigne et du vin, échanger et partager la passion de chaque vigneron.



LES MILLÉSIMES LABELLISÉS

CLOS BOURGELAT : Graves rouge 2019 & blanc 2020 CHÂTEAU DE CÉRONS : Graves rouge 2020 & blanc 2021

Château Chantegrive : Graves rouge 2019, 2020

Château Crabitey: Graves rouge 2019

CLOS FLORIDÈNE: Graves rouge 2019, 2020 & blanc 2021

Château La Rose Sarron : Graves rouge 2019, 2020 & blanc 2020, 2021

CHÂTEAU LAGRANGE: Graves rouge 2019 & blanc 2020, 2021

Château Martignac: Graves rouge 2019, 2020

CHÂTEAU MOUTIN: Graves rouge 2019, 2020 & blanc 2021

Château de Portets : Graves rouge 2019, 2020

Château Roquetaillade la Grange : Graves rouge 2019, 2020

Château Tourteau Chollet: Graves rouge 2020