

Château de GIRONVILLE

DONNEES TECHNIQUES



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Propriétaire : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau

☎ + 33 (0) 557 881 979 📠 + 33 (0) 557 884 179

sc.gironville@wanadoo.fr

Surface : 9 ha

Production : 5.000 caisses

Viticulture

- Encépagement : Merlot Noir 47% / Cabernet Sauvignon 43% / Petit Verdot 10%
- Age moyen du vignoble : 26 ans
- Densité de plantation : 6.666 pieds/ha
- Protection raisonnée
- Façons culturales traditionnelles, travail du sol ou enherbement pour faire plonger les racines en profondeur
- Ebourgeonnage et dédoubleage, effeuillage, vendanges en vert si nécessaire, toiletteage.

Oenologie

- Suivi de maturation par technique de dégustation des baies, propre à l'exploitation (comité de 4 dégustateurs, deux fois par semaine).
- Vendanges : manuelles ou mécaniques selon les parcelles – tri manuel sur table après éraflage.
- Vinification : cuves inox, délestages au cours de la fermentation, cuvaison de 4 semaines, fermentation malolactique en barriques neuves (11% de la récolte).
- Elevage : 12 à 14 mois ; 33% en barriques neuves, 33% de barriques d'un vin et 33% en cuve ; dans des bois sélectionnés pour leurs grains très fins (Tronçais, Allier et Hongrie).
- Tonneliers : Vicard, Saint Martin et François Frères.
- Bâtonnage des lies durant les premiers mois.

Mise en bouteille

- Collage si nécessaire
- Pas de filtration

Ce domaine a connu un véritable renouveau depuis 20 ans. En effet, les soins attentifs apportés à la Propriété portent leurs fruits. Ce vin souple et bien parfumé vient de réaliser des derniers millésimes savoureux. Vincent Mulliez a acquis cette propriété en janvier 2004. Tombé sous le charme de Château de GIRONVILLE, il s'investit dans le développement de la qualité des vins (construction d'un nouveau chai, poursuite du travail de replantation, etc...) afin d'exprimer encore mieux le terroir extraordinaire de ces vignes du Sud-Médoc.

MILLESIME 2007

Dates de récolte et rendements :

- Merlot : du 1^{er} au 10 octobre / Rendement : 49 hl/ha
- Petit Verdot : les 8 et 16 octobre / Rendement : 47 hl/ha
- Cabernet Sauvignon : du 9 au 19 octobre / Rendement : 45 hl/ha

Tri manuel après éraflage.

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid (3°C) pendant 10 jours - Utilisation exclusive du délestage (en douceur) par gravité
- Macération : 25 jours en moyenne, température maintenue à 25°C

Assemblage final prévu : Merlot Noir 45%, Cabernet Sauvignon 45%, Petit Verdot 10%

« Château de GIRONVILLE : douceur et élégance »

Dans une très jolie robe pourpre sombre, ourlée de violine, le Château de GIRONVILLE 2007 assied sa nouvelle image de vin dense, élevé avec art et luxe.

Il nous propose des arômes dans un registre boisé, grillé, qui s'étoffent à l'air de notes capiteuses, fruitées et florales. D'un parfait équilibre entre une bonne éducation retenue, et une expression exaltée de raisins mûrs et savoureux, l'étoffe de ce Haut-Médoc est riche et élégante.

Douce, fraîche, la prise en bouche tapisse tendrement les papilles buccales, puis déroule ses tanins soyeux et serrés.

Le vin envahit le dégustateur de ses arômes intenses. Il est aérien, comme les notes de fleurs et de fruits frais qu'il libère.

Persistant avec fraîcheur et délicatesse, il laisse de longues minutes son agréable souvenir de fruits gourmands. Quel plaisir, déjà. Je suis impatient de le boire en bouteille !

Christophe Coupeuz

Directeur du Centre d'études et d'informations œnologiques de Pauillac

Château de GIRONVILLE

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Owner : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau - France

☎ + 33 (0) 557 881 979 📠 + 33 (0) 557 884 179

sc.gironville@wanadoo.fr

Planted acreage : 9 ha

Annual production : 5.000 cases

Viticulture

- Grape varieties : Merlot Noir 47% / Cabernet Sauvignon 43% / Petit Verdot 10%
- Average age of vines : 26 years
- Density of vines : 6.666 vines/ha
- Pest management
- Traditional viticultural practice
- Bud-pruning, suckering and leaf thinning.

Enology

- Monitoring of grape maturing using berry-tasting technique, proprietary to the estate
- Harvesting : manual or mechanical, depending on the plot
- Wine-making : stainless steel vats, releases during the fermentation, the wine spends 4 weeks on the skins, 11% of malolactic fermentation in barrel
- Ageing: 12 to 14 months, 33% in new barrels, 33% in one—year-old barrels, 33% in stainless steel vats ; in oak selected for its ultrafine grain and for their origin (Tronçais, Allier and Hungary).
- Coopers : Vicard, Saint Martin and François Frères.
- Stirring of the lees in a barrel during the first months

Bottling

- If necessary, egg white fining
- No filtration

This property has enjoyed a real renewal over the last 20 years. Within a short timeframe, great wines have been produced and Château de GIRONVILLE has received significant awards. Vincent Mulliez acquired this property in 2004 and has been pursuing its renewal through qualitative efforts and significant investments (building of a new winery, replanting in the vineyard, etc...), in order to better express the extraordinary soil of this vineyard of the Southern-Medoc.

2007 VINTAGE

Picking dates and yields :

- Merlot : From 1st to 10th of October / Yield : 49 hl/ha
- Petit Verdot : The 8th and 16th of October / Yield : 47 hl/ha
- Cabernet Sauvignon : From 9th to 19th of October / Yield : 45 hl/ha

Hand-sorting after destemming.

Wine-making :

- « Macération pré-fermentaire à froid » (3°C) during 10 days – Exclusive use of release (smoothly) by gravity
- Maceration of 25 days on average, temperature maintained at 25°C

Expected blend : Merlot Noir 45%, Cabernet Sauvignon 45% and Petit Verdot 10%

« Château de GIRONVILLE : sweetness and elegance »

In a very pretty dark crimson robe, hemmed by violine, Château de GIRONVILLE 2007 is introduced to us as a dense wine, aged in an artful and luxurious manner.

It releases fruity and flowery aromas, with oak and toasty notes. As a perfect compromise of elegant ageing and an exalted expression of ripe and tasty grapes, this Haut-Medoc is rich and elegant.

The mouth is sweet and fresh, and unwinds its gripped and silky tannins. The wine seduces the taster with its intense aromas. It is aerial, persistent with freshness and delicacy, it leaves long minutes an attractive taste of gourmand fruits. What a pleasure, already! I am impatient to taste it in the bottle!

Christophe Coupey
Wine making consultant, Pauillac