



# CHÂTEAU GRAND-MAISON

F. TAILLIEZ - J. MALLET - H. ROMAT

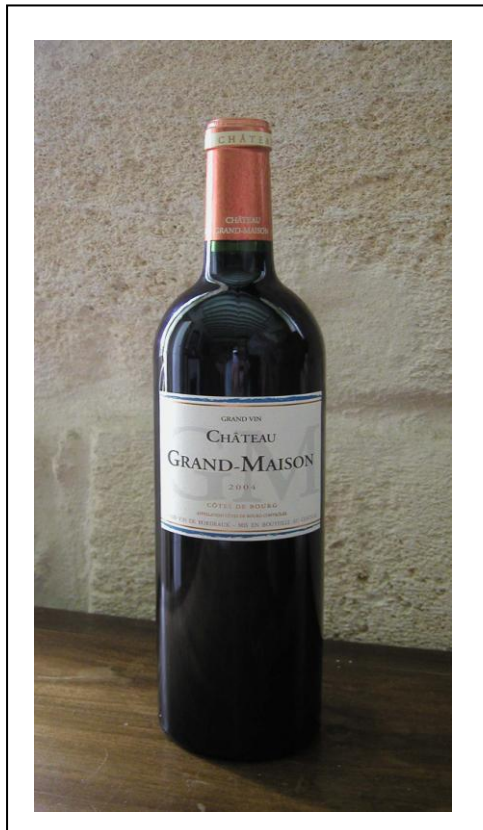
[www.grandmaison-bourg.com](http://www.grandmaison-bourg.com)

CÔTES DE BOURG – FRANCE

[cht.grandmaison-bourg@wanadoo.fr](mailto:cht.grandmaison-bourg@wanadoo.fr)

## GRAND VIN du CHÂTEAU GRAND-MAISON 2009

89 Wine Enthousiaste/Roger Voss, 16/20 Guide Bettane et Desseauve, Etoilé Guide Hachette, Vinum, ...  
16/20 Terres de Vins et un des meilleurs rapports qualité/prix de Bordeaux, Coup de Cœur Sud-Ouest  
16/20 Gault et Millau - Référencé chez de nombreux Professionnels Français et Etrangers



### GRAND VIN CHÂTEAU GRAND-MAISON



**Sélection Parcelaire  
Vignes de 35 à 45 ans**

**Terroir Argilo-Calcaire,  
Merlot 84 %, Malbec 16 %  
Elevage 75 % en Barrique  
(50% Neuf - 50% 1 an)  
(10 500 bouteilles)**

## « 2009 : millésime extra-ordinaire »

La qualité du 2009, est de mémoire de viticulteur ou de vinificateur cousin des 2005 (1990, 1989, 1982, 1961, 1945,...) mais surtout excellente ce qui se vérifie pour le Château GRAND-MAISON. Marqué par la qualité de son terroir et par la détermination de produire un Grand Vin, le rendement se situe à peine à 40 Hl pour le Grand Vin, et la qualité impressionnante fût « naturelle ».

Le déficit d'eau s'est fait remarquer dès la floraison, puis il s'est installé un climat « idéal » soit quelques pluies très douces (- 50%/moyenne sur Septembre), un grand soleil (+30%/moyenne sur Septembre) avec beaucoup de luminosité (en particulier à Bourg) accompagné de nuits froides, et l'absence d'attaque des parasites ont conduit à une vendange d'une exceptionnelle qualité.

Les Vendanges manuelles ont commencé avec les Malbecs, puis avec les Merlots, puis enfin avec le Cabernet Franc, cela entre le 24 et le 30 Septembre, par un temps exceptionnel.

Les vinifications sont restées classiques, avec des températures de l'ordre de 28°C, pour une meilleure expression du terroir, par remontage traditionnel, avec des cuvaisons différenciées pour chaque parcelle, pour avoir une expression fruitée et la plus complexe possible et tout en gardant un équilibre tanique permettant une consommation agréable.

### Grand Vin - Château Grand-Maison 2009

Le Grand Vin est une sélection de terroirs Argilo-Calcaire sur un Coteau Sud. L'élevage pour 75% en barriques dont 50% en barriques neuves permet la meilleure expression des tanins sans marquer le vin. D'une couleur grenat profonde et sombre, il exprime une exceptionnelle richesse fruitée (fruits noirs et rouges mûrs), avec des notes épicées et minérales de son terroir si spécifique, soutenu par un boisé noble et discret. Son exceptionnelle structure tanique est savoureuse avec une très bonne densité soutenue par une très bonne longueur. *A découvrir !*