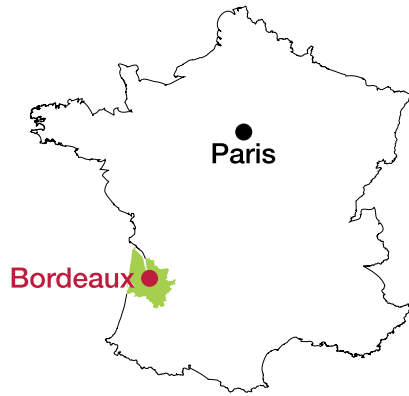


Château Le grand Verdus

BORDEAUX

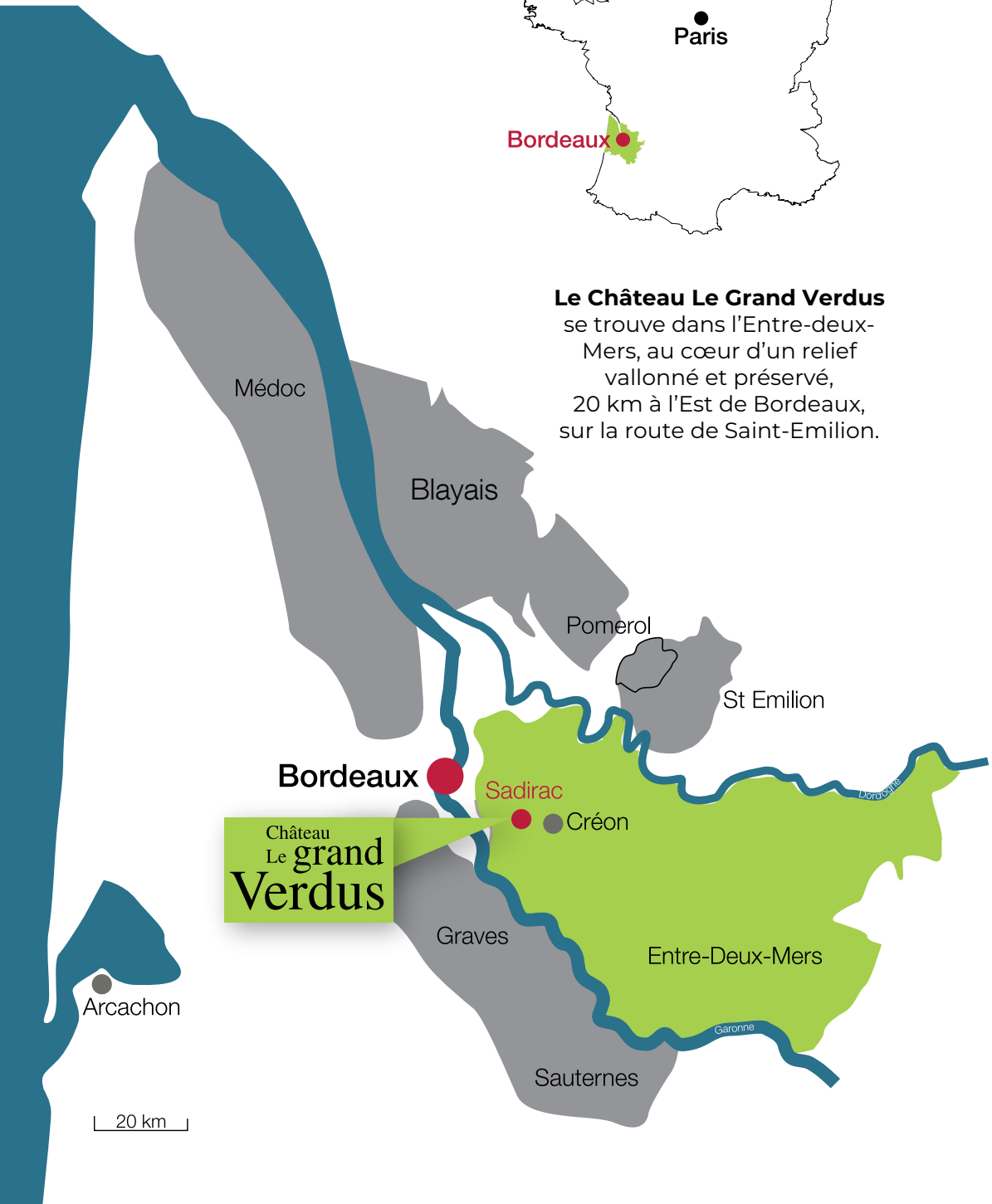
FAMILLE LE GRIX DE LA SALLE





Le Château Le Grand Verdus

se trouve dans l'Entre-deux-Mers, au cœur d'un relief vallonné et préservé, 20 km à l'Est de Bordeaux, sur la route de Saint-Emilion.



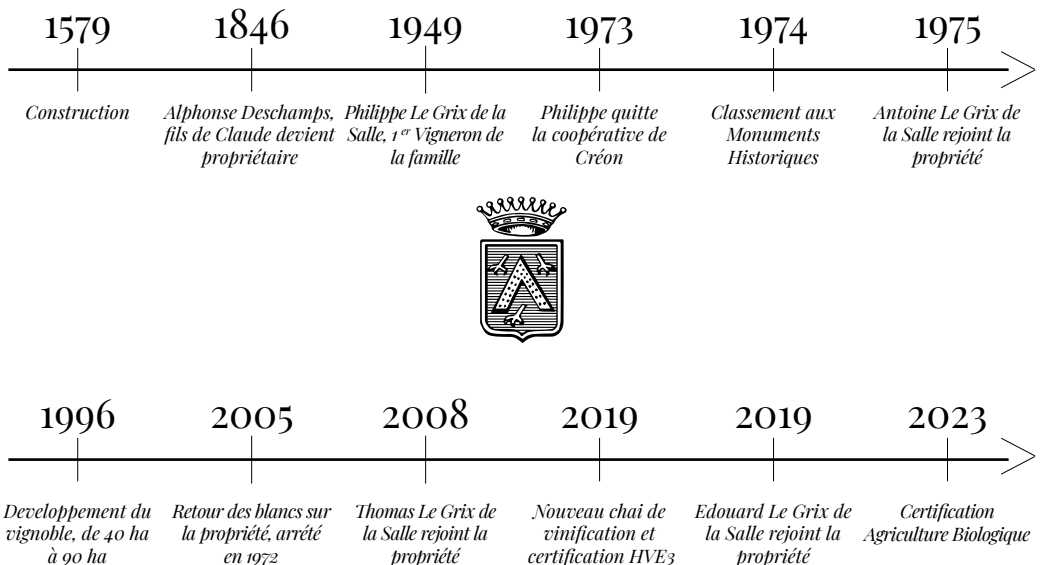
HISTOIRE

Un lieu empreint de magie...

L'histoire du vin du Grand Verdus, c'est aussi celle du château datant de l'époque **Renaissance (1579)** et de la **famille Le Grix de la Salle**, qui a décidé, après la seconde guerre mondiale, de développer son petit vignoble pour en faire une exploitation viticole de renom. Leur ancêtre, Claude DESCHAMPS, fût architecte de Napoléon 1^{er}, et acheva en **1821** le **Pont de Pierre de Bordeaux**. Avant l'histoire du vin au Grand Verdus, une **histoire de bâtisseurs** était née... Sous l'ère actuelle, depuis

1949, c'est grâce à Philippe Le Grix de la Salle que le Château Le Grand Verdus donne naissance à des **Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Blanc, et Bordeaux Rosé** reconnus et exportés aujourd'hui dans plus de 33 pays.

Un lieu où se transmet désormais le **secret des “Bordeaux authentiques”**, de père en fils. **Antoine, Thomas et Edouard Le Grix de la Salle** sont aujourd'hui les garants de cette **“histoire de famille”**.





“ Un terroir de collines singulier,



un écosystème préservé. ”

LE VIGNOBLE

Un terroir-mosaïque exceptionnel

Le terroir est notre principale richesse : qualité et **diversité**.

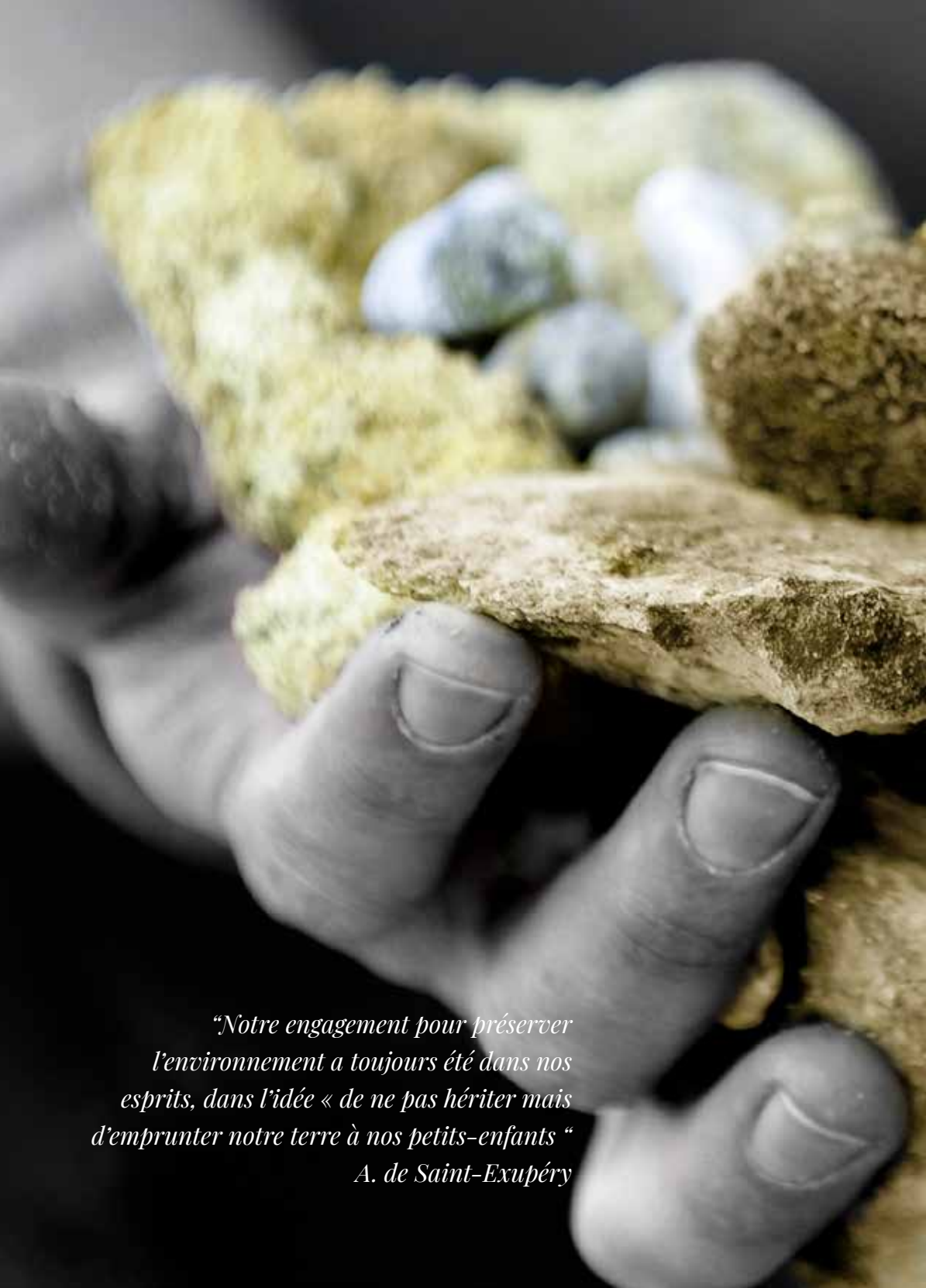
Notre appellation d'origine contrôlée est vaste, et contient de grands ensembles de magnifiques terroirs. On y trouve de vrais **bijoux géologiques** parfois oubliés, sous-estimés, chez nous et chez tant d'autres vigneronnes que nous aimons et qui **méritent d'être connus**.

Au Grand Verdu, une situation géographique **unique** sur la rupture du plateau de l'Entre-deux-Mers, des **microclimats différenciés**, et des **variations**

d'altitudes notables, constituent les **atouts** de notre « lieu ».

C'est grâce à ces atouts indéniables que les vins du Grand Verdu sont marqués par la **fraîcheur**, un **éclat aromatique particulier**, et une **surprenante aptitude au vieillissement**.

Ces reliefs **accidentés** laissent apparaître différentes couches géologiques, d'une grande diversité. Les sols sont de nature **argileuse** ou à **forte dominante calcaire** sur les coteaux, **argilo-graveleux** sur la partie supérieure des pentes, et enfin **argilo-limoneux** sur les bas de côtes et plateaux.



*“Notre engagement pour préserver
l’environnement a toujours été dans nos
esprits, dans l’idée « de ne pas hériter mais
d’emprunter notre terre à nos petits-enfants ”
A. de Saint-Exupéry*





LA PHILOSOPHIE DU LIEU

Un terroir propice ne suffit pas, le **savoir-faire** doit pouvoir en tirer le meilleur parti.

C'est **l'alliance** des **générations** successives de la famille qui a participé à l'optimisation constante de vins du Grand Verdus, chacun avec **son expérience** en techniques de **vinification**, recherche de la **qualité** et **implication naturelle**.

L'**environnement familial** extrêmement soudé au Grand Verdus a toujours été notre incroyable **moteur**.

Au contact des plus anciennes générations depuis nos premiers pas, à base de pragmatisme, de travail acharné, et de vision pertinente de l'avenir de notre métier, **l'envie d'avancer est en nous !**

Des méthodes de travail **précises** ou un peu « **folles** » sont glanées au fil des années grâce à l'accumulation de l'expérience personnelle et familiale, ou grâce à la **rencontre** avec de grands vignerons lors de moments exceptionnels **partagés** autour de grandes ou discrètes bouteilles.

Notre **passion de la vigne et du vin** est immense. L'amour de la **gastronomie** et de la rencontre sont dans la **même veine**.

Nous faisons souvent le parallèle entre notre métier et celui d'un **chef de cuisine** : c'est la recherche permanente du « **goût juste** » qui nous guide chaque jour, la **qualité** de notre seul ingrédient : **le raisin**, cultivé de la manière la plus **naturelle** possible, et la dégustation très fréquente de nos vins pour mieux les cerner, les assembler,

dans chacune de nos cuvées.

Notre **objectif** au quotidien est aussi de faire ressortir le côté spécifique de notre **mosaïque de terroirs**. Une topographie très marquée qui "signe" nos vins.

Les terroirs donnent des vins **expressifs, pleins d'énergie** et de **salinité**. Un mariage de **puissance** et de **velouté**, assortis de très beaux potentiels de garde selon les cuvées.

Des vins très variés qui essaient juste d'être le **reflet** de leur endroit.

"Souvent la Nature nous aide, parfois elle est capricieuse, mais nous essayons de toujours mieux la protéger, la connaître, la comprendre un petit peu plus à chaque millésime."

Malgré les risques techniques ou économiques forts, nous avons donc décidé de convertir l'ensemble du domaine en **Agriculture biologique en 2020**.

Un véritable challenge sur notre grande superficie, sous une météo bordelaise capricieuse et sur un terroir argileux et pentu, fatalement plus difficile à travailler.

Agriculture biologique, *depuis 2023*

La **protection** de l'environnement ne résulte pas d'une prise de conscience récente au sein de la propriété.

Nous prôtons **l'agriculture raisonnée** depuis de nombreuses années. Nous avons obtenu la certification **HVE** en 2018, c'est très naturellement qu'aujourd'hui nous nous tournons vers **l'Agriculture Biologique**.

L'agroclimatologie : un vignoble en cohabitation avec la nature

Les deux principes fondateurs de l'agroécologie sont **l'agroforesterie** et la **couverture des sols** : ces pratiques nous permettent de «copier» la nature au sein de nos parcelles de vignes.

Les bois entourant nos différentes parcelles regorgent de vie, la **biodiversité** y est maîtresse, permettant un **équilibre naturel** remarquable. Pour maximiser tous

les bénéfices que la biodiversité peut nous apporter, la création de « **corridors écologiques** » va prochainement voir le jour au milieu de nos parcelles.

Ces haies vont notamment contribuer à attirer les **chauves-souris** dans le vignoble. Ces invitées de marque sont les **prédateurs naturels** de certains **ravageurs**, tels que les papillons donnant naissance aux vers de grappes. Pouvant engloutir jusqu'à 2500 papillons en une nuit, ce petit chiroptère est une alternative très encourageante à l'utilisation des insecticides.

La couverture des sols : les couverts végétaux entre les rangs de vignes.

Le principe est de semer à l'automne des **mélanges d'espèces végétales** (graminées, légumineuses et crucifères) entre les rangs de vignes.



“Il n'est pas question de lutter contre la nature car c'est toujours elle qui gagne, mais de se servir d'elle pour la culture de nos vignes. “

Edouard LE GRIX DE LA SALLE

Ces semis vont se développer lors du repos de la vigne et vont contribuer à mobiliser les éléments du sol et leur éviter d'être lessivés par les pluies hivernales.

Toute cette végétation aura stocké du carbone (**CO₂**) et contribué à développer la **biodiversité** (insectes, oiseaux, mammifères, et ensuite micro-organismes pour sa dégradation, ect)

Au printemps cette végétation sera **couchée** et **restituée au sol**, elle constituera un **paillage** qui va protéger le sol des agressions du

soleil et sera ensuite transformée grâce aux micro-organismes en **matière organique** et **éléments nutritifs** directement absorbables par la vigne.

La matière organique d'un sol est **l'élément clé** qui lui permet un bon fonctionnement et sa durabilité.

Lessols pourvus en matière organique sont **plus aérés, absorbent plus d'eau**. Ce qui permet, lors de nos étés très secs, de contenir plus d'eau, essentielle à la vigne pour passer le cap de l'été sans trop souffrir.

LES AMPHORES

*L'amphore est un piédestal qui permet au vin d'exprimer
pleinement tout son potentiel.*

Amphores TAVA

5 jolies filles font leur apparition! L'année 2020 fut généreuse pour notre **Syrah** plantée en 2017. Afin de développer au maximum ses arômes et d'assouplir ses tanins, nous avons décidé de vinifier une partie de la récolte dans des amphores de 750 L.

La vinification en **amphores** renoue avec des traditions remontant à l'Antiquité. À la clé, des vins très **expressifs, authentiques** et des tanins d'une **grande finesse**.

L'origine naturelle de **l'argile** et la neutralité de la **terre cuite** respecte la **pureté du fruit** et **l'expression du terroir**.

Cette vinification en amphore va permettre une vinification **plus naturelle**. Le vin est macéré, infusé, l'extraction se fait en douceur, longuement

et lentement, d'où un **soyeux incomparable** des tanins.

Les pores de l'argile sont suffisamment resserrés et favorisent une **micro-oxygénation**. L'amphore étant étanche au vin mais perméable au gaz, elle laisse donc passer l'oxygène et permet une **oxygénation régulière, comme en barrique**.

Avec ce contenant aucune saveur étrangère au raisin ne s'ajoute au vin, contrairement aux contenants en bois. Sa forme dépourvue d'angles favorise une **circulation des lies** qui seraient ainsi remises naturellement en suspension, en **nourrissant** le vin de leur richesse gustative ou tannique.

On obtient ainsi un vin plus proche du fruit et du terroir dont il est issu.





LES VINS

Les Petites Cuvées



Marqués d'une **identité forte**, chacun des vins est élaboré avec la même passion et avec, à chaque étape, **la dégustation** comme guide. En découlent une **date de récolte précise**, le **tri optimisé** et le **respect de la matière**, enfin des **élevages adaptés** en fonction de chaque vin : barriques ou simple cuve inox. Un seul but : élaborer des **vins "vrais"**, reflets de leur lieu **d'origine**, et élaborés sans recettes. De là, quelque chose naît, entre **équilibre** et **plaisir de la dégustation**.

PETITE FOLIE BORDEAUX ROSÉ

80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon



L'été en bouteille !

Toutes les occasions sont bonnes pour une "Petite Folie".

Rafrâchissante, aux arômes floraux et de fruits exotiques, un vin plein de croquant qui s'adapte à tous les instants.

Élaboration : vendanges nocturnes pour préserver l'éclat du fruit, table de tri, pas de macération, pressurage pneumatique léger sous gaz inerte, débourbage fin avant fermentation en cuves à 16-18°C. Levures sélectionnées.

Élevage : 4 mois en cuves inox, à l'abri de l'air,.

A siroter à l'apéritif, sur des tapas ou pour accompagner l'indémodable salade estivale.

PETITE FLEUR

BORDEAUX BLANC

100 % Sauvignon Blanc



N'apportez pas un bouquet à vos amis, épatez-les avec "La Petite Fleur" !

Sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches, une cuvée délicate et équilibrée.

Elle trouvera parfaitement sa place sur votre table, accompagnée de fruits de mer ou de salades estivales. Vous ne pourrez plus vous en passer !

Élaboration : pour garder tout le potentiel aromatique, Vendanges nocturnes, table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerté long et doux, débourbage fin puis fermentation avec levures sélectionnées, en cuves à 16-18°C.

Élevage : à l'abri de l'air, en cuves inox, sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage.

Vin plaisir à boire sur 2 à 3 ans, à l'apéritif, sur des salades d'étés, ou encore un plateau fruits de mer ou de fromages.

PETITE MERLOTTE BORDEAUX SUPÉRIEUR

100 % Merlot



Roi des comptoirs !

Soyez prévenu, c'est une explosion de fruits.

Un Merlot doux et soyeux, sur des notes de cerises noires juteuses et d'un soupçon de cassis, il présente une délicieuse rondeur et une texture veloutée.

« La Petite Merlotte », c'est faire durer la fête !

Élaboration : table de tri, fermentation en cuves inox, levurage partiel, extractions et température modérées (28°C) pour des tannins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Élevage : 16 à 20 mois en cuves inox et béton. Peu de soutirages, pour garder un fruité net et éclatant. Léger collage avant filtration.

Vin plaisir à déguster sur une durée de 3 à 6 ans, avec une cuisine "bistrot", volailles ou brochettes grillées. Le vin des plaisirs simples !



Les Classiques

Bordeaux Supérieur | Bordeaux Blanc | Bordeaux Rosé :

Une gamme colorée, un trio contemporain, facile à boire, pour un plaisir immédiat en toutes occasions. Élevage inox et béton uniquement.



BORDEAUX ROSÉ

*50 % Cabernet-Franc, 20 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon*



Un rosé glouglou... avec du goût. Le rosé de presse à l'accent du Sud Ouest !

Un style fin et de couleur très claire. Les raisins sont choisis pour leur croquant et leur intensité aromatique. Il est aérien et d'une vivacité rafraîchissante.

Élaboration : vendanges nocturnes pour préserver un maximum de fruit, table de tri, pas de macération, pressurage pneumatique léger sous gaz inerte, débourage fin avant fermentation en cuves à 16-18°C. Levures sélectionnées.

Élevage : Pendant 4 mois en cuves inox, à l'abri de l'air, sur lies avec bâtonnage.

Vin plaisir à boire sur une période de 1 à 2 ans, à l'apéritif, sur des grillades, repas d'été décontractés... ou sur une simple envie !



BORDEAUX BLANC

70 % Sauvignon Blanc - 30 % Sémillon



Le blanc qui vous rafraîchit les idées. Un vin fin et expressif aux accents fleuris, au top pour les bons moments entre amis.

Frais et éclatant, il s'identifie par son caractère aromatique d'une remarquable intensité. Son équilibre, sur la minéralité, est tout en longueur et fraîcheur.

Élaboration : pour garder tout le potentiel aromatique. Vendanges nocturnes, table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerté long et doux, débourage fin, puis fermentation avec levures sélectionnées, en cuves à 16-18°C.

Élevage : à l'abri de l'air, en cuves inox, sur lies pendant 5 mois avec bâtonnage.

Vin plaisir à boire sur 2 à 3 ans, à l'apéritif, sur des salades d'été, ou sur les classiques fruits de mer et fromages de chèvre.



BORDEAUX SUPÉRIEUR

80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon



Du bon jus. Avis de grand soif !

Gourmandise, rondeur et pureté aromatique. Ce vin reflète toute la palette de nos terroirs. Il est intense et frais, aux multiples senteurs de fruits rouges, d'épices ou de réglisse. Souple en bouche et instantanément plaisant.

Élaboration : table de tri, fermentation en cuves inox, levurage partiel, extractions et température modérées (28°C) pour des tannins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Élevage : 16 à 20 mois en cuves inox et béton. Peu de soutirages, pour garder un fruité net et éclatant. Léger collage avant filtration.

Vin plaisir à boire sur une durée de 3 à 6 ans, sur des viandes rouges, jambon de pays, rillettes ou encore fromages.



Les Originales

VERTIGE | Solera **Bordeaux Blanc**

Un **100 % Sémillon** issu d'un assemblage de plusieurs millésimes en cuves souterraines. Un élevage en **Solera**, inspiré des Jerez-Sherry espagnols, révélant la grâce du Sémillon dans le temps, déjà si réputée en bouteilles.

GÉNÉRATION **Bordeaux Supérieur**

Une cuvée atypique par sa forte proportion de **Cabernet Franc**. Une sélection limitée, reflet de l'héritage familial et des particularités de chaque millésime. Style plus traditionnel. Vin élevé en barriques et de bonne garde.

VERTIGE

BORDEAUX BLANC

100 % Sémillon

Élevage en solera sur lie



Notre “solera” est un assemblage de plusieurs millésimes patiemment vieillis en cuves bétons souterraines. Le plus récent est âgé de 3 ans, complété par des millésimes plus anciens, comme une “réserve perpétuelle”. Un profil étonnant et inédit à Bordeaux qui montre la merveilleuse patine du temps sur notre cépage-roi.

Des Sémillons loin des standards, entre texture veloutée et salinité persistante, issus d'une parcelle de vignes âgée de 80 ans. Elle regarde le Sud sur une forte pente qui donnerait presque le VERTIGE !

Élaboration : vendanges nocturnes. Table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerté long et doux, débourage fin puis fermentation en cuves à 16-18°C.

Élevage : solera d'une moyenne de 4 ans sur lies, 100 % cuves béton souterraines

Vin de gastronomie, à boire sur une durée de 4 à 8 ans, à l'apéritif, pour accompagner des fruits de mers ou encore des viandes blanches et champignons de saison.

Rendement : 30 hl/ha **Production :** ~4000 bouteilles

Mise en bouteilles : Juin 2023 | **Millésime principal :** 2020 **Millésimes assemblés :** de 2018 à 2020.

GÉNÉRATION BORDEAUX SUPÉRIEUR

55 % Cabernet Franc, 45 % Merlot



Moitié Cabernet Franc, moitié Merlot. L'expression d'un terroir de calcaire. Compact et tendu !

Laissant une belle place au Cabernet-Franc, merveilleux mais capricieux cépage, cette cuvée est un assemblage de fougue, sagesse et maturité, telles les 3 générations de notre famille. L'élevage est en barriques de chêne français, dont aucune n'est neuve, pour garder un fruité éclatant. Un vin d'une belle ampleur, aux tannins présents, mais souples. Il finit long, complexe et aromatique.

Élaboration : vendanges parcellaires. Table de tri. Fermentations douces, maîtrise des tannins, remontages fractionnés, macération à 28/30°C pendant 3 semaines en moyenne. Pressurage pneumatique doux. Malolactiques en cuves inox.

Élevage : 13 mois en barriques de chêne français de 1 à 3 vins. Soutirages limités pour garder l'éclat du fruit. Collage léger avant mise en bouteilles.

Vin de gastronomie, à boire sur une durée de 5 à 8 ans, décanté, sur une pièce de bœuf, un rôti de porc fermier, ou quelques fromages, tout simplement !

Rendement : 40 hl/ha

Production : ~ 25 000 bouteilles

Les Grandes Réerves

Ces cuvées parcellaires sont la preuve qu'il existe de grands terroirs dans l'Entre-deux-Mers.

Notre ambition est de bouleverser la hiérarchie des appellations. Issues de six parcelles différentes, elles rassemblent puissance, finesse, arômes multiples et fraîcheur minérale pour créer des vins surprenants et atypiques.

Osez la différence avec les "Grande Réserve", à partager lors de moments exceptionnels et gastronomiques.

GRANDE RÉSERVE, Bordeaux Blanc

Atypique, cette cuvée est unique. **100 % Sémillon** issus de nos meilleurs parcelles sélectionnées pour ses vieilles vignes et son terroir de graves argileuses. Élevage en barriques bourguignonnes. Vin de garde.

GRANDE RÉSERVE , Bordeaux Supérieur

Un Grand Vin de terroir. Minutieuse sélection parcellaire sur des terroirs d'argiles et de calcaires. Petits rendements. Puissance et dentelle, un "jeu de terroirs" où le **Merlot** s'exprime pleinement. Élevage en barriques. Vin de garde.



GRANDE RÉSERVE

BORDEAUX BLANC

100 % Sémillon



Rare à Bordeaux, par son encépagement unique de Sémillon, la “Grande Réserve” est issue de vieilles vignes âgées de 80 ans. Un terroir exceptionnel d'argile et de graves en fait un vin d'une grande intensité. Cette cuvée dévoile une grande fraîcheur grâce à des notes minérales de poire et de fleurs blanches. On retrouve en bouche une belle maturité et une très grande fraîcheur.

Élaboration : sélection de 6 à 8 grappes par pied issue de nos vieilles vignes. Vendanges et tris manuels, fermentations en barriques bourguignonnes. Décantation à froid.

Élevage : fermentation et élevage durant 9 mois, en barriques bourguignonnes sur lies avec bâtonnage. Pas de soutirage, très légère filtration avant embouteillage.

Vin de garde et de gastronomie festive ! S'accorde parfaitement sur des viandes blanches en sauces, des poissons ou encore un risotto à la crème.

Rendement : 25hl/ha

Surface de production : 0.6 ha

Production : ~ 1 200 bouteilles.

GRANDE RÉSERVE BORDEAUX SUPÉRIEUR

55 % Merlot, 27 % Cabernet Franc, 18 % Cabernet Sauvignon



Cette cuvée existe pour affirmer la présence de terroirs exceptionnels au Grand Verdus, et plus généralement dans une appellation dans l'ombre des Grands Crus de Bordeaux. Issue de 5 crus vertigineux, la "Grande Réserve" rassemble densité, finesse et minéralité. Vin de gastronomie, mêlant puissance et fraîcheur. Il est complexe aux arômes de truffe et d'épices, LA véritable quintessence du Grand Verdus : résultat d'une philosophie de l'excellence à tous les stades.

Élaboration : sélection de 6 à 8 grappes par pied (soit 1 bouteille environ), vendanges et tri manuels, fermentations douces avec remontages fractionnés, longue macération en petite cuves à 28/30°C. Pressurage vertical. Maloactiques partielles en barriques.

Élevage : 14 à 16 mois en barriques de chêne français de 225 et 400 litres, 40 % neuves. Peu de soutirages. Dégustation individuelle de chaque barrique avant assemblage. Collage et filtration très limités.

Vin de garde, à boire après 4 ans minimum, décanté dans sa jeunesse, ou à garder jusqu'à 10/15 ans. Carré d'agneau, côte de bœuf et gibiers seront à leur paroxysme !

Rendement : 25 hl/ha

Surface de production : 5 ha

Production : ~ 12 000 bouteilles

Les Divergentes

Désireuses de casser les codes établis, "Les Divergentes" affirment sans nul doute notre désir de **différence**. La **curiosité** nous pousse à élaborer des **vins nouveaux, atypiques** et en accord avec notre volonté de **changement**.

Pas d'artifices sur ces cuvées, des parcelles minutieusement sélectionnées, un élevage de **précision**, en cuves bétons ou sur de vieilles barriques, le seul objectif est de réunir le **meilleur** de nos **terroirs** et de nos **cépages** dans une bouteille.

ESSENTIEL, Bordeaux Rouge

Une cuvée nature, sans sulfites ajoutés. Ce **100 % Merlot** est un vin où dominant l'éclat et la fraîcheur. Un style de vin moderne à boire dans sa jeunesse. Élevage en cuve béton.

MACERAT, Vin de France

Un Blanc fait comme un Rouge ! Ce **100 % Sémillon** est un vin blanc issu d'une macération pelliculaire de 20 à 25 jours sur des grappes entières. Une ancienne tradition remise au goût du jour.



MACERAT

VIN DE FRANCE

100 % Sémillon



VIN BLANC DE MACÉRATION

Style « Vin Orange » non oxydatif, puissant et très pur, avec des tanins délicats et une légère amertume.

Une nouvelle expérience de dégustation singulière à Bordeaux !

Élaboration : sélection de 6 à 8 grappes par pied issue de nos vieilles vignes. Vendanges et tri manuels. Macération pelliculaire de 24 jours en moyenne avec légers remontages et pigeages. Cette cuvée a été vinifiée avec apport limité de SO₂ de la récolte à la mise en bouteille.

Élevage : en barriques de 4 ans pendant 11 mois sur lies, sans soutirage.

Vin de garde, à déguster sur une grande variété de plats, à l'apéritif ou des fromages à pâtes dure !

Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 1200 bouteilles

Sol : Argilo - Graveleux

Age moyen des vignes : 70 ans

VIN NON FILTRÉ.

ESSENTIEL BORDEAUX

100 % Merlot

SANS SULFITES AJOUTÉS

Un vin nature clean et stable! Une matière dense et ciselée. Un vin gourmand et très efficace.

Vin où dominant l'éclat et la fraîcheur. Vêtu d'une jolie robe grenat, ESSENTIEL séduira par son nez aux arômes de baies rouges et noires.

Une bouche souple, des tanins ronds qu'enrobe une chair fruitée et pleine de douceur.

Élaboration : vinifiée sans aucun ajout de SO₂ de la vendange à la mise en bouteille.

SO₂ Total : 4mg/L. Table de tri, fermentation en cuves bétons, extraction et température modérées (28°C) pour des tanins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Élevage : 9 mois en cuves béton. Peu de soutirages pour garder un fruité net et éclatant.

Le vin des plaisirs coupables ! À boire sur une durée de 2 à 4 ans, sur une cuisine décontractée, volaille, carpaccio de boeuf ou dessert au chocolat.

Rendement : 45 hl/ha

Production : ~ 15 000 bouteilles

Sol : Argilo - Calcaire | **Latitude :** 44'48" |

Altitude : 80m, exposition Nord-Ouest

Âge moyen des vignes : 20 ans



Les Parcellaires

DES OVNIS À BORDEAUX

Les cépages cultivés au Grand Verdus et leurs terroirs de prédilection

Dans un souci de la meilleure adéquation possible entre sol et cépage, des études de sols poussées déterminent depuis toujours l'encépagement de chaque parcelle. Richesse en eau, vigueur apparente des sols, texture ou plantes naturellement présentes sont autant d'indicateurs.

GRAVIÈRE, **Syrah**

Forte pente, plein Sud, argiles graveleuses mêlées de Calcaire. Une grande partie des plants de Syrah vient d'une sélection massale de 1929 du Rhône Nord !

MONDET, **Cabernet Franc**

Sélection de notre plus belle parcelle de calcaire, pentue sur le lieu-dit Mondet. Un corps généreux et des arômes floraux d'une grande élégance.

MOULIN, **Cabernet Sauvignon**

Une parcelle exposée plein Sud sur les hauteurs du domaine, surplombant le village de Sadirac avec une vue dégagée sur plus de 60 km, le lieu-dit Moulin possède un terroir unique.



GRAVIÈRE

VIN DE FRANCE

100 % Syrah



Depuis de nombreuses années, il est avéré que la Syrah peut faire de très bons vins « aussi » à Bordeaux, lorsqu'elle se situe sur de grands terroirs, bien exposés et drainants. Notre parcelle de 1,10 ha exposée plein Sud, la plus pentue du domaine, a été plantée en 2017, sur la parcelle la plus pentue du domaine, sur lieu-dit « Gravière », sur un superbe terroir d'argiles et de graves granitiques. Les plants de vigne sont issus d'une sélection massale d'une parcelle « mythique » de Cornas, plantée en 1929.

Élaboration : Vendanges manuelles en 4 temps en suivant avec précision toutes les étapes de maturité. Vinification en amphores de 750 L, avec ajout limité de SO₂ de la vendange à la mise en bouteille.

Pigeage manuel et macération de 18/20 jours. Pressurage vertical doux.

Élevage : 10 mois, 50 % en Amphore, 50 % barriques de 400 litres

Vin plaisir à boire sur une cuisine « bistrot »

Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 4 000 bouteilles

Sols : Graves - Argile

MONDET BORDEAUX

100 % Cabernet Franc



Mondet est un très beau lieu-dit de la commune de Lignan-de-Bordeaux, où se trouve une belle densité de sols calcaires, du même âge et du même type que celui rencontré à Saint-Emilion. Le Cabernet Franc, ancêtre de nos cépages bordelais actuels, se trouve ici « chez lui » et exprime toute l'élégance et la finesse qu'on lui connaît. Rarement embouteillé en pur cépage, il a le sens « du lieu » et révèle merveilleusement son lieu de naissance.

Élaboration : après une date de récolte précise, le Cabernet Franc nécessite le minimum d'intervention: macération douce et faible impact du bois...

Fermentation en cuve béton et macération de 20 jours, faible extraction, pressurage pneumatique.

Élevage : 12 mois, en barriques de 2 - 3 vins de 400 litres.

Vin de gastronomie à boire sur une pièce de bœuf, un parmentier de canard, ou quelques fromages, tout simplement !

Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 6 000 bouteilles

Sol : Calcaire

MOULIN BORDEAUX

100 % Cabernet Sauvignon

Une parcelle exposée plein sud sur les hauteurs du domaine, surplombant le village de Sadirac avec une vue dégagée sur plus de 60 km, le lieu-dit "Moulin" possède un terroir unique.

Un peu de graves reposant sur de l'argile rouge et un soupçon d'aliôs (concrétion de fer), les conditions de sol idéales pour le Cabernet Sauvignon. Chaque millésime révèle un caractère unique, profond et velouté.

Outre quelques très rares Grands Crus de Pauillac ou de Saint-Julien, c'est l'un des rares 100 % Cabernet Sauvignon de Bordeaux. Particulièrement sur la rive droite où les sols graveleux sont plutôt rares !

Élaboration : après une date de récolte précise, les vendanges se font manuellement.

Fermentation en cuve béton et macération douce de 18 jours, avec des remontages limités pour une faible extraction, pressurage pneumatique.

Élevage : 12 mois, en barriques de 2 - 3 vins de 400 litres pour un faible impact du bois.

Vin de gastronomie à boire sur une viande grillée, un gratin ou des fromages à pâte dure.

Rendement : 38 hl/ha **Production :** ~ 4 000 bouteilles

Sols : Graves, Argile rouge et Aliôs







Le grand Verdus

Les petites
Bulles

PET NAT
BLANC DE NOIRS
FAMILLE LE CRU DE LA BULLE

LES PETITES BULLES

PET' NAT

Blanc de Noirs



Vin pétillant naturel de nos blocs les plus frais de Cabernet Franc (50 %), Merlot (40 %) et une touche de Sauvignon Blanc (10 %).

Né dans l'idée de créer des bulles faciles à vivre pleines d'ondes positives.

Pas de stress, pas de précipitation, chill, c'est tout !

Élaboration : pressurage direct après récolte, fermentation naturelle en cuve et mise en bouteille juste avant qu'il n'y ait plus de sucre.

La fin de fermentation se produit en bouteilles et la magie opère ! Des bulles se forment.

Pas de filtration, pas de dégorgement.

Élevage : AUCUN !

Vin d'apéritif à consommer bien frais et bien entouré!

Rendement : 45 hl/ha

Production : ~ 10 000 bouteilles



PASSERAT

VIN DE FRANCE

100 % Merlot

Vendange passerillée sur pied

Un millésime 2018 très chaud et sec a laissé apparaître dès la mi-septembre un dessèchement partiel des raisins sur nos parcelles de Merlot Grande Réserve. Déjà trop riches en sucre lors des vendanges manuelles, nous avons décidé d'aller jusqu'au bout d'une technique ancestrale, mais peu Bordelaise : le passerillage sur pied.

Vendangés trois semaines plus tard avec une concentration extrême, c'est une nouvelle facette de notre cépage principal qui se dévoile dans cette cuvée unique. Une acidité naturellement très élevée vient contrebalancer à merveille la densité de raisins mûrs à l'extrême! Un type d'équilibre qui fait voyager hors de la Gironde...

Élaboration : Fermentation totale en petite cuve inox.

Élevage : 3 ans en barrique de chêne français de 225 litres en oxydatif. Peu d'ouillages.

À déguster en dessert ou sur un fromage bleu accompagné de quelques figes !

Rendement : 2 hl/ha **Degré d'alcool :** 17 % Vol.

Production : ~ 400 bouteilles de 50 cl

Sols : Graves, Argile et Calcaires







Les bières des Vendanges

Nos origines familiales belges et notre historique viticole ont fait naître l'idée de ces bières. Depuis 1846, nous sommes producteurs de vin à Bordeaux, dans la région de l'Entre-deux-mers. Notre passion pour la bière nous a donné l'idée de faire une bière atypique en y ajoutant nos meilleurs jus de raisins.

Notre métier de vigneron est fait de création et d'assemblage alors pourquoi ne pas oser ce mariage?



SAUVIGNON BLANC | WHEAT BEER

Au jus de Sauvignon Blanc, bière de caractère, fraîche, épicée, fruitée, avec d'intenses saveurs d'agrumes, caractéristiques de ce cépage reconnu.

Type : Wheat Beer / Blanche

Composition : Eau, jus de raisin Sauvignon Blanc, malts d'orge et de blé, levures, houblons

Alcool : 5,5 %

Bouteille : 33 cl

Cartons de : 24 bouteilles

Conservation : 18 mois

Mets & Bière : Huitres, Poulet, Burger, Fruits de mer ...

Filtration : Non filtrée



MERLOT | PALE ALE

Le Merlot, cépage emblématique de la région Bordelaise. Cette bière atypique nous montre un bel équilibre fruité, aux arômes intenses et frais.

Type : Pale Ale

Composition : Eau, jus de raisin Merlot, malts d'orge, levures, houblons

Alcool : 6 %

Bouteille : 33 cl

Cartons de : 24 bouteilles

Conservation : 18 mois

Mets & Bière : Crudités, Poulet, Fromage, Jambon fumé, BBQ

Filtration : Non filtrée



CABERNET SAUVIGNON | IPA

Le Cabernet Sauvignon apporte une saveur intense, épicée et une amertume rafraîchissante, typique des meilleures IPA, bières de caractère !

Type : IPA / India Pale Ale

Composition : Eau, jus de raisin Cabernet Sauvignon, malts d'orge et de blé, levures, houblons

Alcool : 6,5 %

Bouteille : 33 cl

Cartons de : 24 bouteilles

Conservation : 18 mois

Mets & Bière : BBQ, Fromage, Poulet, Viandes rouge ...

Filtration : Non filtrée



VISITE et DÉGUSTATION

Sur les hauteurs de l'Entre-deux-Mers, niché au bout d'un chemin bordé d'arbres, partez à la découverte du Château Le Grand Verdus et de ses trésors naturels. Gardés secrets jusqu'alors, nous avons décidé, aujourd'hui, de les partager avec vous.

BOUTIQUE | WINESHOP

VISITES

DÉGUSTATIONS

GUINGUETTE *les douces soirées d'été*

Dégustation découverte

Une visite pour découvrir les facettes colorées du Bordelais avec une dégustation de Rosé, Rouge et Blanc !

Durée env. 1h00

Dégustation de 3 vins

Dégustation, Côté blanc

Saviez-vous que la production des blancs correspond à moins de 10 % de toute l'AOC Bordeaux ? Et pourtant, Bordeaux est la terre natale d'un très grand cépage blanc: le Sémillon ! Au Grand Verdus, nous avons fait de ce cépage une de nos stars. Une visite pour les aficionados de vin blanc !

Durée env. 1h30

Dégustation de 4 vins

Dégustation, Côté rouge

L'Entre-deux-Mers, bien connue pour ses blancs, donne également naissance à d'excellents vins rouges. Découvrez, lors d'une dégustation commentée, quatre de nos cuvées tantôt en assemblage, tantôt en monocépage !

Durée env. 1h30

Dégustation de 4 vins

Initiation à la dégustation

Découvrez l'art de la dégustation à travers 6 de nos cuvées (3 blancs et 3 rouges). Grâce aux explications de notre guide, vous pourrez reconnaître certains cépages à l'aveugle, ainsi que comprendre le pouvoir de l'élevage, l'impact des terroirs et tant d'autres secrets !

Durée env. 2h

Dégustation de 6 vins

Pique-nique champêtre

Une fois votre visite réservée, venez savourer un panier pique-nique, composé de produits locaux et de vins du domaine, dans le parc de la propriété.

Réservation 48h à l'avance

Parcours Nature

Vignes, forêt, collines, étangs... nous vous proposons de découvrir tous ces trésors écologiques à travers deux parcours de randonnée qui vous permettront de profiter d'un paysage paisible et bucolique ponctué d'informations sur la flore environnante.

Durée entre 30 min et 1 h

Après votre visite ou votre dégustation

Réservez votre visite !



A blank white rectangular area with horizontal dotted lines, resembling a ruled page for writing.

A black and white photograph of a dense cluster of dark grapes, likely for a wine tasting note. The grapes are small and round, with some showing highlights from light reflecting off their surfaces. The background is dark and out of focus, emphasizing the texture and form of the grape cluster.







“ Une famille,
un vin,
un terroir... ”



SCEA Ph. Et A. Le Grix de la Salle - 33670 SADIRAC - FRANCE
Tél. +33 (0)5.56.30.50.90 - Fax +33 (0)5.56.30.50.98
chateau@legrandverdus.com - www.chateauflegrandverdus.com

GPS : 44°47'46.51» N, 0°23'36.30» O