

CHATEAU LES HIVERS GRILLET



LE DOMAINE

Le Château « Les Hivers Grillet » est un domaine de 15 hectares de vignes, pratiquement d'un seul tenant, produisant du vin rouge.

Le terroir est argilo-calcaire et situé sur une croupe culminante du Blayais, sur la commune réputée de Berson, sur la rive droite de la Gironde.

Le vignoble est en légère pente et, pour 85%, orienté plein sud. Il entoure les bâtiments d'exploitation, disposés en carré et comprenant une chartreuse datant de la fin du 18^{ème} siècle, transformée en chai à barriques et salle de réception.

L'encépagement fait la place belle au merlot (81%) aux côtés du cabernet franc (12%) et du cabernet sauvignon (7%) ; l'âge moyen des vignes est de 30 ans.

L'exploitation compte deux personnes permanentes, des renforts saisonniers et s'appuie sur l'encadrement professionnel de la société de conseils « Vitigestion » et du Centre Œnologique de Saint-Savin.

LA VITICULTURE

La densité de plantation est de 5 000 pieds à l'hectare, concurrencés par l'enherbement d'un rang sur deux.

Une taille en Guyots doubles (45 000 yeux par hectare) ainsi qu'une fumure naturelle permettent de maîtriser le rendement à maximum 50 hectolitres par hectare.

La conduite de la vigne est raisonnée et les traitements phyto-sanitaires avant tout préventifs ; l'effeuillage et des vendanges en vert, là et quand cela s'avère nécessaire, permettent de récolter un raisin très mûr et sain.

Les vendanges (en grande partie mécaniques) s'effectuent le plus tard possible pour obtenir une maturité optimale et sont effectuées sur une très courte période, avec le concours des équipements professionnels les plus modernes.

Le système d'alimentation des cuves est totalement en inox.

LA VINIFICATION

La vinification est traditionnelle, avec deux remontages quotidiens, levurage et une macération de trois semaines afin d'extraire le plus de polyphénols et matières aromatiques possible, tout en évitant les goûts indésirables.

Le chai comporte de nombreuses cuves de petit volume, ce qui permet une vinification parcelle par parcelle, préservant toutes les possibilités pour les assemblages ultérieurs.

La fermentation est effectuée soit en cuves en ciment (revêtues d'époxy), soit en inox, l'élevage du vin se déroulant plutôt dans les cuves en ciment (cuvée « Tradition ») mais aussi en barriques de chêne de 225 litres (au nombre de 70, renouvelées par tiers chaque année) pour les cuvées « Gaby » et « H de Grillet ». Les cuves en inox sont thermorégulées.

Des analyses et des dégustations régulières permettent de maîtriser l'évolution du vin tout en respectant les spécificités du millésime, en vue de donner au consommateur un produit de qualité irréprochable. La mise en bouteille s'effectue habituellement 15 à 24 mois après les vendanges, selon les cuvées.

Le vin des « Hivers Grillet » est d'une couleur rubis brillant ; il est très aromatique, souple et fruité (avec une dominante de petits fruits rouges et de griotte), rapidement prêt à la dégustation. Les cuvées « Gaby » et « H de Grillet » sont beaucoup plus denses en couleur et matière, aux tanins veloutés, et sont aptes au vieillissement (minimum 5 ans).

QUELQUES CONSEILS

- Le château Les Hivers Grillet convient particulièrement bien en accompagnement des charcuteries, des viandes blanches et des rôtis.
- Passer le vin en carafe une demi-heure avant de le servir permet de révéler tous ses arômes.
- La présence d'un léger dépôt dans la bouteille ou contre la face intérieure du bouchon est un phénomène normal et naturel ; il s'agit essentiellement de précipitation de tartre (sel insipide) ; son élimination artificielle nécessiterait des traitements que nous ne souhaitons pas faire, pour éviter de dépouiller le vin.