

*Bernard Magrez*



# CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES

CRU BOURGEOIS DU MÉDOC



Le vignoble du Château Les Grands Chênes a été implanté autour d'une ancienne forteresse datant du XVI<sup>e</sup> siècle, dans une région du Médoc très dynamique au niveau des échanges commerciaux avec le reste du monde, grâce à la grande activité du port de Saint Christoly du Médoc.



**Lieu :** Saint Christoly du Médoc.

**Superficie :** 19 hectares.

**Encépagement :** 65% Merdot, 35% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc.

**Age des vignes :** 40 ans.

**Densité de plantation :** 7 500 pieds par hectare.

**Nature du sol :** nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien.

**Mode de conduite des vignes :** Taille bordelaise, enherbement de tous les rangs, lutte phytosanitaire raisonnée, effeuillage, éclaircissage si besoin.

**Vinification :** • En cuve bois thermorégulée de petite capacité pour permettre la sélection parcellaire. Encuvage par gravité. Pigeage manuel. Fermentation malolactique pour partie en barriques neuves (30% du volume). Elevage pendant 16 mois.

**Rendements moyens :** 42 hl par hectare.

Mill 2002 :

Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2004  
\*\*\* Vinifera - Mai 2003  
\*\* Guide Hachette 2006  
88-89 par Gault & Millau  
88/100 par Robert Parker 2006

Mill 2003 :

Grande Médaille d'Or - Concours de Bruxelles 2006  
Médaille d'Or - International Wine Challenge 2006  
Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2006  
Médaille d'Argent - Decanter World Wine Awards 2006  
Médaille d'Argent - Challenge International du Vin 2006  
Médaille d'Argent - International Wine & Spirit  
Competition of London 2006  
88-90/100 par Robert Parker  
89-91/100 par Wine Spectator  
88.67/100 par le Grand Jury Européen  
15/20 par Jancis Robinson

Mill 2004 :

Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2007  
Seal of Approval à l'IWC Londres 2005  
Award de bronze par Decanter 2005  
\*\*\*(\*) Revue de Vin de France  
\*\*\* Guide Parker 2004  
\*\* Guide Hachette des Vins 2008  
14/20 par Bettane & Desseauve  
85-89/100 par Wine International  
17,5/20 par Gault & Millau

Mill 2005 :

91/100 par Robert Parker  
Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2007  
Médaille d'argent - Concours Mondial de Bruxelles 2008  
Médaille de Bronze - Decanter World Wine Awards 2008  
Médaille de Bronze - Challenge International du Vin 2008  
\* Guide Hachette 2009  
17/20 par le Guide de La Revue des Vins de France 2007  
91/100 par Bernard Burtschy

Mill 2006 :

Médaille d'Argent - Concours de Bruxelles 2009  
15/20 par Bettane & Desseauve  
16/20 par Jancis Robinson  
17/20 par René Gabriel  
16.5/20 par Gault & Millau  
89-90/100 par Bernard BURTSCHY - Figaro Magazine

Mill 2007 :

Médaille d'Or - Concours Général Agricole de Paris 2009  
Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2009  
Médaille d'Argent - Concours de Bruxelles 2010  
14/20 par Jancis Robinson  
16/20 par Decanter  
87/100 par Robert Parker

Mill 2008 :

87-89/100 par Robert Parker  
16/20 par René Gabriel  
15.5/20 par Bernard Burtschy  
15/20 par Bettane & Desseauve  
Médaille de Bronze - Decanter World Wine Awards 2011

Mill 2009 :

92/100 par Robert Parker  
94/100 par Neil Martin  
96/100 par Wine Spectator  
19/20 par René Gabriel

**Accord Mets - Vins**

(par Joël ROBUCHON, 26 étoiles au Guide Michelin, ambassadeur mondial des vins Bernard Magrez)

« Côtes de veau poêlées aux champignons -  
Château des Grands Chênes »

*Bernard Magrez*

