

CHATEAU GAUDRELLE

AOC VOUVRAY

Communiqué de Presse - Janvier 2018

Château Gaudrelle se met au vert

Quel "Chenin" parcouru...

- 2010, vinification parcellaire et mise en œuvre d'itinéraires techniques moins impactants pour une viticulture plus durable
- 2012, utilisation de la protéodie (procédé Genodics) qui consiste à diffuser de la musique antistress dans les vignes afin de limiter la progression de l'ESCA
- 2014, vinification avec levures indigènes pour une fermentation naturelle et des vins plus expressifs
- 2015, certification Terra Vitis. La première reconnaissance de notre démarche !
- Mise en place du tressage : les vignes ne sont plus rognées mais les rameaux sont tressés afin de laisser passer la lumière et de préserver toute l'énergie et le flux de sève de la plante.



La suite était logique et le chemin pré-dessiné :

- 2017, conversion à l'agriculture biologique de la parcelle « Les Gués d'Amand » (4.5 Ha)
- Janvier 2018, conversion de la parcelle « Clos le Vigneau » (6 Ha)
- Nous sommes en route vers une seconde reconnaissance : l'ensemble de notre vignoble 100 % bio avant 2020 !

Le domaine

- 100% Chenin blanc (Pineau de la Loire)
- 21 hectares sur l'appellation Vouvray
- Production annuelle, environ 100 000 bouteilles
- 35% de [fines bulles](#) élaborées selon la méthode traditionnelle, vieillissement sur lattes de 24 à 60 mois et 65% de [vins tranquilles](#) (sec, sec tendre, demi sec, moelleux et liquoreux)
- [Notation](#)
- Commercialisation : vente au domaine, CHR et Export (UE et Amérique du Nord)
- Adhérent [Vigneron Indépendant](#) depuis 2017

Information : contact@chateaugaudrelle.com

Commerce Hors UE, CHR 37 : Alexandre MONMOUSSEAU : 06 10 64 04 47

Commerce Europe, CHR National : Cyril NÉNIN : 06 70 16 08 77

Clos de l'Olivier - 12 Quai de la Loire 37210 ROCHECORBON

Tél : 02 47 25 93 50 - Fax : 02 47 52 67 98 - www.chateaugaudrelle.com

