Château Le Gardera

Bordeaux Supérieur rouge Bio







La famille de Gardera qui possédait la propriété sous Louis XIV lui laissa son nom mais le Château actuel fut construit sous Napoléon III vers 1850. La société Cordier (négociant bordelais de vins) se porta acquéreur en juin 1951. Conservant le vignoble, elle céda le Château et son parc à une association qui y créa le « Foyer pour scolaires et apprentis ». Aujourd'hui, c'est la famille Gonfrier qui est à la tête de l'exploitation, consciente de la richesse du terroir, elle s'attache à valoriser celui-ci année après année. Situé sur un éperon rocheux en surplomb de la Garonne, ce vignoble embrasse l'un des points de vue les plus réputés de la région. Les parcelles du Château Le Gardera sont localisées sur les coteaux de Haut Langoiran avec une texture argilo graveleuse sur roche calcaire affleurante. Les travaux mécaniques du sol sont menés rigoureusement afin de favoriser une biodiversité dans le vignoble.



A.O.C. : Bordeaux Supérieur

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 16 hectares

Terroir : Plateau argilo-graveleux sur roche calcaire et coteau abrupt

Encépagement : 60% Merlot - 30%Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 25 ans

Viticulture : Les parcelles de ce domaine sont conduites en Agriculture Biologique depuis le millésime 2010. Les désherbants ont été remplacés par un travail du sol à la charrue. La protection du vignoble favorise les méthodes préventives et naturelles avec l'utilisation de minéraux comme le cuivre ou le soufre. Ceci est propice au maintien d'une biodiversité sur le vignoble. Nous attachons un soin particulier à la taille et aux opérations en vert comme l'ébourgeonnage et l'effeuillage qui sont réalisés manuellement. L'épamprage est soigné pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.

L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées pendant plusieurs semaines. Toutes les pratiques œnologiques sont effectuées dans le respect du cahier des charges de la certification agriculture biologique.

Élevage : En barriques françaises pendant 12 mois.

Notes de dégustation :
Une teinte sombre avec une robe profonde. Un vin avec des notes de groseilles, de fruits rouges ainsi que des pointes de cassis que l'on peut sentir au premier nez. La sensation en bouche est suave et des notes torréfiées viennent complexifier la palette aromatique du vin. Très belle longueur.

Millésime 2020 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2023

Millésime 2022 : Médaille d'Argent, Concours Général Agricole Paris 2024
88 PTS WINEENTHUSIAST
Millésime 2023 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr