Château Le Gardera

"Le Ruisseau"

Bordeaux Blanc Sec 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. Conscients de la richesse du terroir, la famille Gonfrier 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. "Le Ruisseau" est un vin produit à partir de raisins provenant de parcelle cadastrale du même nom. Sur ce terroir très arpenté des coteaux coulent de nombreux ruisseaux qui dessinent l'espace localement. Cette parcelle d'un hectare est idéale pour la production de Sauvignon Blanc. Favorisés par une structure de sol argilo limoneuse sur une parcelle en hauteur et d'une exposition nord-est, les raisins produits étonnent par leur fraicheur et bouquet.



A.O.C. : Bordeaux Blanc Sec

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 1 hectare

Terroir : Coteau argilo limoneux sur roche calcaire

Encépagement : Sauvignon Blanc

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : La parcelle de ce domaine est conduite 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 Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Macération pelliculaire à froid pour extraire les composés aromatiques puis vinification traditionnelle en partie en barriques de chêne français et en partie en cuve avec contrôle des températures.

Élevage : Pendant 6 mois avec la moitié en barriques de chêne français (neuves et de un vin) et l'autre moitié en cuve.

Notes de dégustation :
Robe or pâle avec des reflets brillants. Le nez est expressif, on y trouve d'abord des notes marquées par les fruits exotiques, puis des notes de coing viennent compléter le bouquet. La bouche est ample et vivace. C'est un vin blanc sec doté d'une agréable longueur en bouche.

Millésime 2022 : Médaille d'Argent, Concours General Agricole Paris 2023
1 étoile, Le Guide Hachette des Vins 2024
89 PTS WineEnthusiast 88 PTS JamesSuckling.com
Millésime 2023 : 89 PTS JamesSuckling.com
Millésime 2024 : 88 PTS WineEnthusiast
Millésime 2025 : Médaille de Bronze, Concours General Agricole Paris 2026
88 PTS WineEnthusiast

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX