



Château grand Moulin

#1 PRÉSENTATION DU DOMAINE







CHATEAU
GRAND MOULIN

cultiver #Nos particularités nos différences

Parti de rien

Un chai unique

La richesse des terroirs

La diversité des cuvées

Un parti pris en Corbières



Parti de rien

Jean-Noël Bousquet achète son premier hectare de vigne à 17 ans; il porte alors son raisin à la cave coopérative. Quinze ans plus tard, il décide de faire son propre vin et installe sa cave particulière sur le site d'un ancien moulin. L'année 1987 marque la naissance et le premier millésime du Château Grand Moulin.

" J'ai dû tout acheter, ce qui est un avantage. Je connais la valeur des choses et je ne dois rien à personne."

Jean-Noël Bousquet, portrait *"Un Homme fort en tannin"*.



cultiver^{#Nos particularités}
nos différences





Un chai unique

Une impression visuelle à couper le souffle ! Au cœur de Lézignan-Corbières, découvrez un chai grandiose, né du mariage du bois, de la pierre et de l'inox. L'atelier de vinification est doté d'installations innovantes et fonctionnelles : table de tri automatisée, batterie de cuves inox tronconiques, etc. Attendant au chai de vinification, on retrouve les chais d'élevage en cuves et barriques, et la ligne d'embouteillage.



La richesse des terroirs

Pour les Bousquet père & fils, la valeur sûre, c'est la terre. Ensemble, ils travaillent à l'identification des meilleurs terroirs viticoles, chez eux dans le Lézignanais. Depuis 40 ans, ils ont sélectionné et implanté plus de 250 parcelles sur Lézignan-Corbières, Conilhac-Corbières, Boutenac, et Luc-sur-Orbieu. Cette mosaïque de terroirs viticoles est un véritable concentré de la diversité des Corbières, et constitue toute la richesse du Château Grand moulin.



La diversité des cuvées

Le Château Grand Moulin constitue un fabuleux terrain de jeu pour le vigneron qui s'applique à révéler la singularité de ses terroirs.

Il en résulte une large gamme de vins, riche et étoffée, en rouge, blanc et rosé



cultiver #Nos particularités
nos différences ►



Un parti pris en Corbières

Les terroirs du Château Grand Moulin ont été reconnus pour leur haut potentiel qualitatif et classés en Appellation d'Origine Protégée Corbières et Cru Boutenac. Jean-Noël & Frédéric Bousquet revendiquent et cultivent fièrement cette Origine et cette Qualité Corbières.

cultiver #Nos particularités
nos différences ●



cultiver #Notre philosophie nos valeurs

La culture de la vigne
L'élaboration du vin
Les valeurs paysannes
Le crédo Bousquet



La culture de la vigne

Nous avons choisi de pratiquer une *viticulture raisonnée, innovante et respectueuse de l'environnement*. Observer attentivement, agir si nécessaire, intervenir avec précision, pour accompagner la nature et corriger ce qu'elle ne peut pas faire. Notre savoir-faire est basé sur l'expérience et le bon sens paysan. Tout comme nos «anciens», nous continuons d'élaborer annuellement notre propre compost, plus de 250 tonnes vouées à la fertilisation de nos vignes. Notre viticulture est forte d'innovations : 70% du vignoble est vendangé mécaniquement par soucis d'efficacité, de précision et de réactivité. Sur chaque parcelle, il devient alors possible d'attendre la maturité optimale des raisins avant de déclencher la récolte.

cultiver #Notre philosophie
nos valeurs ►



L'élaboration du vin

Chaque millésime, nous tentons d'appriivoiser la nature afin d'apporter à nos vins les qualités de *Puissance, élégance, et respect du terroir*.

Dans la continuité du travail effectué à la vigne, nous pratiquons une vinification à la fois traditionnelle et innovante. La vendange est triée mécaniquement, puis égrappée. L'extraction se fait par pigeage, naturellement et tout en douceur, afin de préserver l'authenticité de notre terre et de nos cépages.

Hygiène, précision et maîtrise technique, sont trois prérequis cruciaux afin de mettre en bouteille une qualité consciencieusement respectée.

Authenticité, origine, et qualité de nos raisins et de nos vins, sont garanties par un conditionnement sur place par nos soins, avec une traçabilité complète du cep à la bouteille.

cultiver #Notre philosophie
nos valeurs ►



Les valeurs paysannes

Nous ne pouvons que subir la météo, ses cadeaux, tout comme ses caprices. Tous les jours confrontés à cette réalité, les vignerons que nous sommes transpirent l'humilité. Cultiver le bon sens paysan, c'est ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier. Nous avons donc bâti un vignoble morcelé, pour mieux répartir les risques climatiques et profiter de la nature là où elle est généreuse. Chaque médaille a son revers; un vignoble morcelé ne rend pas la tâche facile, ni à la vigne, ni à la cave. Notre solution, la présence et le travail au quotidien, de la souche à la bouteille. On n'a rien sans rien. **Humilité, travail, bon sens.**



cultiver #Notre philosophie
nos valeurs ►



Le crédo Bousquet

Aujourd'hui, les Bousquet père et fils sont fiers de vous faire partager leurs vins et leur credo :



Nous aimons le **travail** de la **terre** et de la **vigne**.

Nous croyons à nos **terroirs** viticoles d'exception.

Nous signons chacune de nos **bouteilles**.

Nous respectons 3 **valeurs** : qualité, travail, humilité. ”



cultiver #Notre philosophie
nos valeurs ●



cultiver #Notre terre nos racines

L'AOP Corbières

La climatologie

Les paysages

Les sols



L'AOP Corbières

Le massif des Corbières est un contrefort des Pyrénées, situé entre Carcassonne et la Méditerranée. L'Appellation d'Origine Protégée éponyme s'étend sur une soixantaine de kilomètres carrés et repose sur un véritable puzzle géologique, façonné par l'érosion pyrénéenne.

Aucune autre appellation en France ne comporte une aussi grande variété de sols ; ce qui associé aux diverses nuances climatiques, conduit à une extraordinaire palette de vins blancs, rouges et rosés.



La Climatologie

Le vignoble du Château Grand Moulin évolue sous un climat méditerranéen chaud et sec. L'éloignement de la mer engendre une sécheresse estivale moins marquée et limite le stress hydrique perturbateur d'une bonne maturité.

Le vignoble est situé dans la dépression du Lézignanais – un couloir extrêmement venté, coince entre la Montagne Noire au nord et le massif des Corbières au sud. Ici, le vent souffle plus de 300 jours par an. La dominante du vent d'ouest (ici appelé Cers) assèche les rosées matinales et favorise un microclimat sain au niveau des raisins. Il permet ainsi de grandement limiter les traitements phytosanitaires ; la conduite raisonnée prend ici tout son sens.



Les paysages

On retrouve un modelé collinaire au nord, à cheval sur Conilhac et Lézignan ; et au sud, en limite de Luc et Boutenac. Au centre, s'étend un modelé tabulaire bien spécifique au Lézignanais : les terrasses plates et graveleuses de l'Orbieu.

Nous sommes dans le cortège méditerranéen de la vigne, du chêne vert, du pin d'Alep et de l'olivier. Dans les situations les plus chaudes (exposition sud ou sud-est et en sols minces), on retrouve le chêne Kermès, le pistachier, le thym, le romarin, la lavande, le genêt scorpion, etc. Dans les situations moins chaudes (exposition nord ou nord-ouest et avec des sols plus profonds), on retrouve le chêne pubescent, le genévrier commun, le genêt d'Espagne, la coronille, etc.



Les sols

A l'image de toutes les Corbières, le Château Grand Moulin est implanté sur un véritable puzzle de sols d'origine et de caractéristiques diverses. Sur l'ensemble du vignoble du Château Grand Moulin, ont été identifiés sept terroirs ou unités agronomiques.

Ces terroirs présentent pour chacun d'eux des caractéristiques pédologiques, géologiques et topographiques qui vont conférer qualité et typicité à leurs vins.



cultiver #Nos vins l'excellence

Fraicheur, modernité

Tradition

Terroirs d'exception

Prestige

Parcelles

CORBIÈRES



CHÂTEAU
GRAND MOULIN
GRANDES VIGNES

Jean Noël Banquet



Fraîcheur, modernité

Les Grandes Vignes bénéficient d'une viticulture raisonnée, innovante et respectueuse de l'environnement, dans le but d'élaborer un Corbières moderne et fruité.

cultiver ^{#Nos vins}
l'excellence ►



Tradition

Enracinées dans l'histoire du domaine, les Vieilles Vignes révèlent toute la typicité des terrasses graveleuses des Corbières.



Terroirs d'exception

Après des années de travail et d'observation, les Bousquet père & fils sont convaincus d'avoir sélectionné deux terroirs viticoles d'exception. Les Terres rouges et les Grès de Boutenac sont spécifiques de par leur sol, leur exposition et leur duo de cépages.



Prestige

Découvrez la cuvée icône du Château Grand Moulin, née d'une sélection parcellaire et vinifiée manuellement pour extraire puissance et élégance d'un cru Boutenac.



Les Parcelles

Sortez des sentiers battus et dégustez les cuvées parcellaires du vigneron Jean-Noël Bousquet, philosophe du vin plaisir.

cultiver^{#Nos vins}
l'excellence ●

CHATEAU GRAND MOULIN





Château grand Moulin

Château Grand Moulin - RD 6113 - 6 avenue Galliéni - 11200 LÉZIGNAN-CORBIÈRES - T.04 68 27 40 80 - contact@chateaugrandmoulin.com

www.chateaugrandmoulin.com