

« ET JAILLIT LE SANG DE MA TERRE »... UNE TOUTE NOUVELLE CUVÉE AU CHÂTEAU DE GAUDOU

Lancée par le vigneron Fabrice Durou avec son complice écrivain Jean-Pierre Alaux*, cette cuvée 100 % Malbec, élaborée à partir des plus vieilles vignes de la propriété, est une sélection parcellaire des grands terroirs du domaine, un « *cru d'excellence* ! » :



Terroir : argiles et graves, troisième terrasse (Haute terrasse, Mindel).

L'excellence au vignoble : vignes en conversion Bio depuis 2 ans. Travail dans le respect de la vie du sol, de la vigne et de l'expression du millésime. Âge des vignes : 33 à 60 ans.

Cette cuvée est produite avec des exigences supérieures aux cahiers des charges de l'appellation, rendement plus restrictif, enherbement, ébourgeonnage, effeuillage, vendange verte.

L'excellence en cave : elle est élevée pendant 9 mois dans des cuves en forme d'œuf, ce qui permet un mouvement dynamique du vin et des échanges gazeux naturels, visant la perfection.

Une bouteille signée : la bouteille bourguignonne est joliment marquée de leurs empreintes digitales.

PRIX DE VENTE TTC DÉPART CAVE : 15 euros

CIRCUIT DE DISTRIBUTION : vente directe, CHR, export (Canada, USA principalement)

Ce nouveau projet est né de l'amitié entre les deux hommes, suite à la cuvée spéciale Le Sang de la Vigne, élaborée en 2012 pour fêter les dix ans de la série policière ; le succès est vite au rendez-vous, la cuvée est classée par Wine Enthusiast dans les 100 meilleurs vins du monde quelques semaines après son lancement.

* PETIT MÉMO, LE SANG DE LA VIGNE : les rangs de vigne ont constitué les premières lignes d'écriture d'une saga (adaptée aussi en BD et traduite en 6 langues) désormais connue dans le monde entier.

Jean-Pierre Alaux a conçu sa célèbre série "Le Sang de la vigne" (en collaboration avec Noël Balen, 25 romans parus chez Fayard et 22 épisodes diffusés sur France 3 depuis 2011 avec Pierre Arditi dans le rôle de l'œnologue enquêteur) à partir de cette vallée du Lot qui a nourri son enfance. Pour lui, « *Fabrice Durou appartient à cette lignée de vignerons qui ont su donner au Cahors ses lettres de noblesse. Cet amoureux de son terroir fait de belles graves sur des croupes alanguies, vinifie avec soin sa vendange comme un grand couturier choisit et assemble ses étoffes. Avec art, minutie et un grain de folie !* ». Les deux hommes se sont rencontrés il y a 20 ans. « *De leur amour pour "la chose bue et lue" est née une grande amitié que le temps s'est chargé de bonifier à la façon des grands vins de garde* ».



Fabrice Durou et Jean-Pierre Alaux (Crédit Photo A. Auzanneau)

S.C.E.A. Durou & Fils - Château de Gaudou – Fabrice Durou – 46700 Vire sur Lot
33 (0)5 65 36 52 93 - info@chateaugaudou.com
Facebook : @Gaudou - Twitter : @Gaudoucahors

GAUDOU
L'expression contemporaine et moderne de ma terre

Relations Presse Paris : VINCONNEXION - 33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

CHÂTEAU DE GAUDOU EN BREF

Le vignoble de Gaudou se déploie sur 60 hectares de graves et calcaires rayonnant autour de la propriété ancestrale, associée à une tradition vigneronne qui ne s'est jamais démentie.

En deux millésimes, Fabrice Durou, "vigneron – artisan du 21^{ème} siècle", passe des vins boisés de grande garde, qui ont fait l'image du domaine, à des produits tout aussi concentrés qui peuvent s'apprécier à tous âges. Le changement vient essentiellement de la vigne : moins de rendement, plus de maturité, un raisin pur, concentré, aromatique. Le domaine s'est également engagé dans une agriculture durable et raisonnée très naturellement. Deux siècles de tradition vigneronne ont permis aux vins d'acquérir une notoriété qui s'exporte aujourd'hui dans l'Europe entière et outre-Atlantique.

[Cliquez ici](#) pour + d'infos

